

Anwendung

Ein guter Geschmack hängt vor allem von der Qualität der Würzung und einer ausgefeilten Rezeptur ab.

Unsere Würzen und Hilfsstoffe sind optimal auf die Prozesse der Fleischwarenproduktion und die Herstellung von Suppen und Saucen abgestimmt.

Produkte der **Lysel**-Serie können in Fleischwaren aller Art zur Geschmacksintensivierung eingesetzt werden. Besonders gute Ergebnisse werden in der Kochschinkenproduktion erzielt. Wir empfehlen darüber hinaus auch die Anwendung in Feinkost-Produkten wie Suppen und Saucen.



AWW Frisch P 100 ist ein hochfunktioneller Frischhalter auf der Basis von Genusssäuren und deren Salze.

Zahlreiche Anwendungstests zeigen, dass gerade die speziell abgestimmte Mischung von Genusssäuren eine deutlich verbesserte Frischhaltung sowie sensorische Ausgewogenheit gewährleistet.

AWW PD 200 D ist ein natürlicher, funktioneller Pflanzenextrakt, der zur Oberflächenbehandlung von Wurstwaren verwendet wird. Die Behandlung führt zu einer deutlich verbesserten Frische des Endproduktes.

Produkte

AWW LYSEL H P
Art.-Nr. 145210

Zusatz für Würzlake. Hellbraunes Pulver. Hydrolysiertes Geflügelprotein, Glukosesirup, Salz.
Deklaration: Würze

AWW LYSEL S L
Art.-Nr. 145220

Zusatz für Würzlake. Braune viskose Flüssigkeit. Konzentrierte Schweinebrühe, Wasser, Salz.
Deklaration: Würze

AWW FRISCH P 100
Art.-Nr. 100600

Hochfunktioneller Frischhalter auf Basis von Genusssäuren und deren Salze.

AWW COMBIHAM 20
Art.-Nr. 150612

Citrat- und phosphathaltiges Schinkenspritzmittel mit Umrötung und Würzung.

AWW CITRO PLUS
Art.-Nr. 150633

Kutterhilfsmittel mit Phosphat und Umrötung.

AWW SALINEX P
Art.-Nr. 150600

Stabilisator für Fleischprodukte. Salz und Gewürzextrakte
Deklaration: Keine

AWW PD 200 D
Art.-Nr. 150207

Mikroorganismen reduzierender und hemmender Gewürz- bzw. Pflanzenextrakt. Transparente Flüssigkeit zum Tauchen.
Deklaration: Pflanzen-/Gewürzextrakt

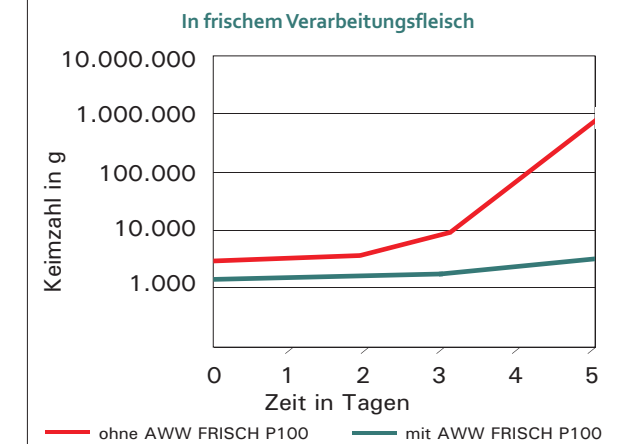


Vorteile

... beim Einsatz unserer Lysel-Produkte in Fleisch- und Wurstwaren

- 100 % natürliche Rohstoffquellen
- keine künstlichen Geschmacksverstärker
- keine allergenen Bestandteile
- sehr gute Löslichkeit in wässrigen Systemen
- sehr niedriger Fettgehalt
- verbesserte Haltbarkeit von Endprodukten durch reduzierte Wasseraktivität

AWW FRISCH P100



... beim Einsatz der weiteren Stabilisatoren und funktionellen Hilfsstoffe

- Optimale Frische - Verlängerung des MHDs
- Reduzierung der Wasseraktivität
- gibt Fleischwaren einen milden, würzigen Geschmack
- Sensorische Ausgewogenheit
- Reduzierung von Keimwachstum
- Prävention von Schimmelpilzen und Hefen durch Konservierung
- Steigerung der Rentabilität durch Senkung der Produktionskosten

Wissenswertes

Bei den **Lysel**-Produkten handelt es sich um sprühgetrocknete, konzentrierte Proteinhydrolysate mit sehr angenehmen, runden und würzigen Geschmacksprofilen. Lysel-Produkte können die sensorischen Eigenschaften insbesondere von Fleischprodukten deutlich verbessern.

Der milde enzymatisch-biologische Hydrolyse-Prozess ist so optimiert, dass ein bitterer Nebengeschmack, wie er bei vielen Proteinhydrolysaten festzustellen ist, vollkommen vermieden wird.



Unsere **Lysel**-Produkte gibt es auf Basis von Hühnerprotein, Schweineprotein sowie Erbsenprotein als pflanzliche Variante. Bei der Auswahl der Rohstoffe wird auf eine sehr hohe Qualität der Proteinquelle geachtet.

So entspricht beispielsweise der Kollagengehalt den natürlichen Fleischwerten.



Kontakt

Wir freuen uns, wenn Sie Kontakt mit uns aufnehmen und wir Ihnen mit unserem technologischen Know-How weiterhelfen können.

Unsere Fachberater unterstützen Sie gerne vor Ort und gehen gezielt auf Ihre individuellen Produktwünsche oder speziellen Bedürfnisse ein.

AWW GmbH
Ihr Partner für die Lebensmittelindustrie

FAX-ANFRAGE

Firma:	<input type="text"/>
Name:	<input type="text"/>
Adresse:	<input type="text"/>
<input type="radio"/> Bitte schicken Sie mir nähere Informationen	
<input type="radio"/> Bitte rufen Sie mich an:	
<input type="radio"/> Bitte vereinbaren Sie einen Fachberatertermin	

Fax +49 (0)611 20 50 8 76

AWW GmbH
Bahnstraße 14
D-65205 Wiesbaden

Tel +49 (0)611 20 50 8 70
Fax +49 (0)611 20 50 8 76

info@aww-gmbh.de
www.aww-gmbh.de

Stand: 10/2011

Würzlaken und Stabilisatoren

funktionelle
Hilfsstoffe



Geschmack, Farbe & Stabilisierung für
Fleisch- und Wurstwaren
Suppen und Saucen