

# СМАКО-АРОМАТИЧНІ ДОБАВКИ ФІРМИ «НУБАССА»



**Nubassa**  
Gewürzwerk

Фірма «НУБАССА» була заснована понад 75 років тому Ніколаусом Еффлером. Однак, коріння компанії сягає 1896 року, коли це підприємство сформувалося з фабрики, що займалась обсмаженням кави. На той час метою підприємства була торгівля заморськими товарами, наприклад, чаєм, іноземними прянощами та тропічними фруктами. У 1933 році компанія «НУБАССА» була внесена в торговий реєстр. Назва підприємства походить від назви африканського племені «НУБА», яким дуже цікавився Ніколаус Еффлер, і на логотипі компанії з'явився виразний «Нубасса-африканець».

Спеціалісти фірми «НУБАССА» називають свої продукти «товари з технологією». Смако-ароматичні добавки містять фосфати, одночасно володіють АРОМАТОМ І СМАКОМ. Завдяки наявності і смаку, і аромату, продукти є універсальними.

Говорячи про смако-ароматичні добавки фірми «НУБАССА», варто відмітити:

- різноманіття смакових композицій, насичені ароматичні показники;
- формування яскравого та насиченого смаку і аромату готового продукту;
- стійкість смако-ароматичних характеристик готового продукту протягом всього періоду виробництва та зберігання.

## ДОБАВКИ ДЛЯ КОВБАС ПО ДСТУ

Назва	Характеристика	Доз-ня (г/кг маси фаршу)
<b>Докторська 1 ДСТУ</b> арт.1019586	Спеції (мускатний горіх), екстракти спецій (мускатний горіх, кардамон), Е 450, дріжджевий екстракт, декстроза, Е 300, Е 316. Підсилена нота мускатного горіху. <b>Для варених ковбас, сосисок, сардельок вищого сорту</b>	До 10
<b>Мортаделла ДСТУ</b> арт.1019758	Спеції мелені та екстракти спецій (перець чорний, часник, коріандр), декстроза <b>Не містить в своєму складі глутамату натрію та алергенів і рекомендується для вареної групи ковбас</b>	До 4
<b>Часникова паста CL</b> арт.552010	Часник, сіль харчова, декстроза, питна вода, Е 300 аскорбінова кислота. Додавати під час процесу кутерування або перемішування при виробництві всіх видів ковбасних виробів, делікатесів з м'яса та птиці. <b>Дозування:</b> В розсоли для копченостей – 300г/100кг розсолу; для в/к, н/к ковбас – 300г/100кг маси фаршу; для варених – від 200г/100кг; для сосисок, сардельок – 100-150г/100кг маси фаршу	

## ПРИПРАВИ (без фосфату)

<b>Вюрстхен Тойфлі</b> арт.1019434	Спеції (перець чилі, паприка, перець чорний), екстракти спецій (паприка, перець чилі), декстроза, прянощі (селера), рослинна олія. <b>Для н/к ковбас типу "Домашня попольська". Без глутамату натрію</b>	До 30
<b>Валенсія CL/AF</b> арт. 653061	Спеції мелені та екстракти спецій (часник, перець чорний, перець білий, мускатний горіх), декстроза, глюкоза, цукор, антиоксидант "аскорбат натрію" (Е 301) <b>Без глутамату натрію і алергенів для с/к, с/в, н/к, в/к ковбас</b>	До 12
<b>Гельбвурст без лимона CL</b> арт. 271001	Спеції мелені і екстракти спецій (коріандр, імбир, гірчиця, перець білий, мускат, цедра апельсина), декстроза, кухонна сіль, дріжджевий екстракт <b>Для всіх видів ковбасних виробів. В своєму складі не містить глутамату натрію</b>	До 5
<b>Московська Вурст Стандарт</b> арт. 1013006	Спеції мелені та екстракти (перець чорний, мускатний горіх, кардамон), декстроза, підсилювач смаку і аромату «глутамат натрію» (Е 621) <b>Посилена нота мускатного горіха для виробництва всіх видів ковбас</b>	До 5
<b>Мускателло ДСТУ</b> арт.1019527	Спеції (мускатний горіх, гірчиця), екстракт мускатного горіха, декстроза, глюкоза, Е 300. <b>Виразений аромат мускатного горіха.</b>	1-1,5
<b>Пеппер Кнакер</b> арт.653035	Спеції (перець білий, паприка, перець чилі), екстракти спецій (перець чорний), декстроза, емульгатор Е 472 с, Е 316, Е 330. <b>Без глутамату натрію.</b> <b>Для с/к, с/в, н/к, в/к ковбас.</b>	До 13
<b>Ровурст Балкан</b> арт.653052	Спеції (перець чорний, кумин, селера), ароматизатори саямі та диму, декстроза, прянощі, Е 316. <b>Вміст декстрози – 29%. Для с/к, с/в, н/к, в/к ковбас.</b>	До 12
<b>Ровурст Преміум</b> арт.653050	Спеції (селера), екстракти чорного перцю, білого перцю, ароматизатори саямі і диму, Е 316, декстроза. <b>Вміст декстрози – 29%. Для виробництва с/к, с/в ковбас</b>	До 11
<b>Трюфельсаямі CL/AF</b> арт. 653064	Спеції мелені: перець чорний, перець білий, перець чилі, перець духмянний, декстроза, гриби, Е 301, Е 300, Е 330, сушений трюфель, ароматизатор трюфелю. <b>Не містить в своєму складі глутамату натрію та алергенів, для с/к, с/в, н/к, в/к ковбас</b>	До 9
<b>7 трав</b> арт.534100	Трави (зелена цибуля, петрушка, гранульована паприка, кріп). <b>Для приправи м'ясних, ковбасних делікатесів, салатів, соусів і т.п.</b>	за смаком
<b>Фумал П (Н)</b> арт.443605	<b>АРОМАТИЗАТОР.</b> Натуральний ароматизатор диму, декстроза	1г/кг або за смаком

## ФУНКЦІОНАЛЬНІ ДОБАВКИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КОВБАСНИХ ВИРОБІВ

<b>Баварія Вурст Еко Компаунд</b> арт.1019591	Екстракти спецій (чорний перець, мускатний горіх), Е 450 пірофосфат натрію, декстроза, Е 300 аскорбінова кислота, Е 316 ізоаскорбінат натрію, Е 621. <b>Для всіх видів ковбасних виробів</b>	До 9
<b>Боквурст Еко</b> арт.1026201	Білий перець, чорний перець, часник, екстракти спецій (кардамон, коріандр), Е 450 (до 14% Р <sub>2</sub> О <sub>5</sub> ), Е 300, Е 316, декстроза, Е 621, ароматизатор м'яса. <b>Для всіх видів ковбас</b>	До 12
<b>Бременер Вурст Еко</b> арт.1022106	Екстракти спецій (чорний перець, мускатний горіх, духмяний перець), ароматизатор м'яса, Е 450, декстроза, Е 300, Е 316, Е 621. <b>Для всіх видів ковбас</b>	До 10
<b>Докторська 2 Вурст</b> арт.1019131	Коріандр, мускатний горіх, білий перець, імбир, екстракти спецій (чорний перець, мускатний горіх), Е 450, декстроза, Е 300, Е 316, Е 621. <b>Для варених ковбас типу «Докторська»</b>	До 10
<b>Кохвурст Хан Еко Компаунд</b> арт.1022203	Часник, екстракт мускатного горіху, ароматизатор м'яса, Е 450, емульгатор Е 472 с, Е 300, Е 316, Е 330, Е 621. <b>Для всіх видів ковбас, особливо шинки в оболонках</b>	До 10
<b>Краківська Вурст Еко Компаунд</b> арт.1019572	Спеції (чорний перець, часник, духмяний перець), екстракт чорного перцю, Е 450, декстроза, Е 300, Е 316, Е 621. <b>Для ковбаси «Краківська»</b>	До 10
<b>Любительська 1 Вурст Еко</b> арт.1022104	Екстракти спецій (чорний перець, духмяний перець, мускатний горіх), ароматизатор м'яса, Е 450, декстроза, Е 300, Е 316, Е 621. <b>Має смак та аромат Любительської ковбаси</b>	До 9
<b>Мільхвюрстхен Стандарт</b> арт.1025101	Паприка, часник, екстракти мускатного горіху, духмяного перцю, ароматизатор м'яса, Е 450, декстроза, Е 300, Е 316, Е 621. <b>Ідеально підходить для сосисок, сардельок</b>	До 8
<b>Московська Вурст</b> арт.1023006	Чорний перець, мускатний горіх, кардамон, Е 450, декстроза, Е 300, Е 316, Е 621. <b>Чітко виражений смак мускатного горіху та кардамону</b>	До 9
<b>Московська Вурст Супер ЕКО</b> арт.1023016	Спеції мелені та екстракти (перець чилі, кардамон, мускатний горіх), Е 450 (до 17,5% Р <sub>2</sub> О <sub>5</sub> ), декстроза, Е 621, сіль кухонна, Е 300, Е 316, рапсове масло. <b>Для н/п та в/к ковбас з вираженою нотою кардамону і мускатного горіха</b>	До 9
<b>Паровка комбі</b> арт.1019555	Спеції (білий перець, гірчиця, селера), екстракти спецій (кардамон, паприка), декстроза, Е 450, Е 621, Е 300, Е 316, дріжджовий екстракт. <b>Для варених ковбас, сосисок і сардельок</b>	До 8
<b>Російська Вурст Еко Компаунд</b> арт.1022105	Часник, екстракти спецій (чорний перець, мускатний горіх), ароматизатор м'яса, Е 450, декстроза, Е 300, Е 316, Е 621. <b>Пряний смак. Додавати на початку процесу кутерування</b>	До 10
<b>Саксонія Вурст Еко</b> арт.1024004	Каррі, часник, декстроза, Е 450, ароматизатор м'яса, Е 300, Е 316, Е 621. <b>Для сосисок, сардельок, варених, н/к, в/к ковбас з великою заміною м'ясної сировини</b>	До 12
<b>Сервелат Вурст Супер ЕКО</b> арт.1023017	Спеції мелені та екстракти (мускатний горіх, кардамон, перець чилі), Е 450 (до 16,5% Р <sub>2</sub> О <sub>5</sub> ), декстроза, Е 621, сіль кухонна, Е 300, Е 316, рапсове масло. <b>Ніжна ароматна суміш для напівкопчених та варено-копчених ковбас типу «Сервелат»</b>	До 8
<b>Таллінська Вурст</b> арт.1023001	Чорний перець, часник, екстракт коріандру, Е 450, декстроза, Е 300, Е 316, Е 621. <b>Для всіх видів ковбасних виробів, в першу чергу, н/к та в/к ковбас</b>	До 9
<b>Таллінська Вурст Супер ЕКО</b> арт.1023111	Спеції мелені та екстракти (коріандр, перець чорний, часник), Е 450 (до 16,5% Р <sub>2</sub> О <sub>5</sub> ), декстроза, Е 621, сіль кухонна, Е 300, Е 316, рапсове масло. <b>Насичена суміш для всіх видів ковбасних виробів, в першу чергу, н/к та в/к ковбас</b>	До 8

**ПРИМІТКА:** приставка «CL» у назві добавки вказує на те, що вона не містить у своєму складі глутамату натрію, лактозу, глютен, молочний білок, синтетичні барвники та консерванти.

**ПРИМІТКА:** приставка «AF» у назві добавки вказує на те, що вона не містить у своєму складі алергени, які необхідно декларувати.

<b>Обсипка 590000</b>	<b>СУМІШ СПЕЦІЙ.</b> Подрібнені сушені овочі та спеції (зерна гірчиці, паприка червона, морква, цибуля). <b>Не містить в своєму складі глутамату натрію і рекомендується для виробництва ковбасних виробів та м'ясних делікатесів, продуктів з риби (в т.ч. пресервів), салатів, соусів і т.д.</b>	додавати за смаком, в залежності від мети застосування
-----------------------	---	--

Компанія «Нубасса» пройшла сертифікацію як перший німецький завод з виробництва добавок за всесвітньо визнаними стандартами ISO 9001:2008 і ISO 22000:2005.

