

# 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. <b>Підсилена нота мускатного горіху.</b>	До 10
<b>Часникова паста СL</b> арт.552010	Часник, сіль харчова, декстроза, питна вода, Е 300 аскорбінова кислота. Додавати під час процесу кутерування або перемішування. <b>Дозування:</b> В розсоли для копченостей – 300г/100кг розсолу; для в/к, н/к ковбас – 300г/100кг маси фаршу; для варених ковбас – від 200г/100кг; для сосисок, сардельок – 100-150г/100кг маси фаршу.	

## АРОМАТИЗАТОР

<b>Фумал П</b> арт.443600	Натуральний ароматизатор диму, декстроза	1г/кг або за смаком
---------------------------	--	---------------------

## ПРИПРАВИ (без фосфату)

<b>Брювурст</b> арт.1012201	Часник, прянощі (селера), декстроза, екстракти спецій (мускатний горіх, духмяний перець, паприка), Е 621. <b>Для всіх видів ковбас (в т.ч. грилевих ковбас), шинкових продуктів в оболонці, делікатесних виробів.</b>	До 3
<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 по-польськи".</b>	До 30
<b>Мускателло ДСТУ</b> арт.1019527	Спеції (мускатний горіх, гірчиця), екстракт мускатного горіха, декстроза, глюкоза, Е 300. <b>Виражений аромат мускатного горіха.</b>	1-1,5
<b>Ровурст Балкан</b> арт.653052	Спеції (перець чорний, кумин, селера), ароматизатори салямї 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 салямї і диму, Е 316, декстроза. <b>Вміст декстрози – 29%. Для виробництва с/к, с/в ковбас.</b>	До 11
<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

## ФУНКЦІОНАЛЬНІ ДОБАВКИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КОВБАСНИХ ВИРОБІВ

<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.	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</b> <b>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 ковбасних виробів, особливо шинки в оболонках.</b>	До 10
<b>Краківська Вурст</b> <b>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</b> <b>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</b> <b>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>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</b> <b>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>Талліннська Вурст</b> арт.1023001	Чорний перець, часник, екстракт коріандру, Е 450, декстроза, Е 300, Е 316, Е 621.	До 9

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

