

Mainz, Mai 2018

<u>Starterkulturen aus eigener Herstellung für alle Arten der Rohwurst- und Rohschinkenreifung</u>

Die MOGUNTIA – WERKE sind eines der wenigen Gewürzunternehmen die Ihre Bakterienstämme für die Starterkulturen selbst fermentieren. Dadurch können diese entsprechend den vorgegebenen Reifebedingungen optimal zusammengestellt werden. Weiterer Vorteil ist die optimale Kombinationsmöglichkeit mit den notwendigen Reifemittel-Compounds, so dass eine optimale Fermentation bei den unterschiedlichen Rohwursttypen gesichert werden kann.

Folgende Starterkulturen stehen zur Verfügung:

BESSASTART®

Für die klassische Rohwurstreifung von schnittfester Rohwurst und Rohwürstchen mit Lactobazillen für eine geregelte Absäuerung mittels Milchsäurebildung und Staphylokokken für eine optimale Farb- und Aromabildung. Auch unterstützend zur pH-Wert Absenkung streichfähiger Rohwurst.

AromaSTART®

Für eine klassische Naturreifung von schnittfester Rohwurst und Rohwürstchen mit milden Lactobazillen für eine harmonische, geregelte Absäuerung, Aromahefen für einen leicht hefig – milden Geschmack mit mediterraner Ausprägung und Staphylokokken für eine optimale Farbausbildung.

ProtectSTART®

Für eine sichere Naturreifung in Verbindung mit BESSAVIT® Protect Reifepräparaten bei schnittfester und streichfähiger Rohwurst. Mit Lactobazillen für eine geregelte Absäuerung, Schutzkulturen zur Reduktion von Listerien und Salmonellen und Staphylokokken für eine optimale Farbausbildung.

FIXSTART®

Für eine zuverlässige Schnellreifung ohne GdL abgestimmt auf FIXREIF® Reifepräparate. Mit speziellen Lactobazillen für eine schnelle Absäuerung und Staphylokokken für eine perfekte Umrötung.

PrestoSTART®

Für eine extra schnelle Naturreifung ohne GdL. Mit hohen Anteil an speziellen Lactobazillen für eine noch schnellere Absäuerung und Staphylokokken für eine perfekte Umrötung und ausgeprägtem Fermentationsaroma.

PrestoSTART® aromatic

Wie PrestoSTART® jedoch zusätzlich mit Aromahefen für eine sehr gute Aromaausbildung und ein milderes Geschmacksprofil.

GESCHMACKVOLLE LÖSUNGEN



RedSTART®

Spezielle Staphylokokken gewährleisten einen sicheren Nitratabbau und somit einer perfekte Umrötung. Geeignet zur Geschmacksabrundung für milde streichfähige Rohwurst oder GdL gereifte schnittfähige Rohwurst. Ein Muss zur Unterstützung bei Salpetergereifter Rohwurst.

PökelSTART®

Für die sichere Herstellung von Rohschinken. Besondere Staphylokokken sorgen für eine sichere Umsetzung des Nitrates bei Salpeter-Pökel-Verfahren. Weiterhin verhindern diese das sogenannte aufoxidieren des bereits gebildeten Nitrits zu Nitrat und sichern dadurch die optimale Farbausbildung bei Rohpökelprodukten. Die Restnitrat- und Restnitritkonzentrationen im Endprodukt werden dadurch deutlich reduziert.

Für alle Starterkulturen stellt MOGUNTIA auch noch das passende Reifepräparat zur Verfügung. In nahezu allen Präparaten sind die darin enthaltenen Gewürze und Kräuter nach dem von MOGUNTIA patentierten cleantec[®] - Verfahren dampfentkeimt wodurch sich die eingebrachten Starterkulturen noch besser entwickeln können, da sie keiner Unterdrückung durch Fremdkeimen ausgesetzt sind.

Bildunterschriften:

Moguntia

Fotos: Moguntia-Werke

