



## Produits spéciaux (produits auxiliaires)

### Faro

Adjuvent à rougir pour charcuterie échaudée

sac à 1 kg (11355)

**Texture:** poudre blanche, homogène

**Dosage:** 1 g / kg

**Composition:** dextrose, E300

### Roto

Adjuvent à rougir: saucisse à bouillir et à manger crue, produit sec, jambon cuit

**Texture:** poudre blanche, homogène

sac à 1 kg (11385)

**Dosage:** 0.5 - 2 g / kg

seau à 12 kg (11390)

**Composition:** dextrose, E301

### Kristallpur

Maturation, adjuvent

sac à 1 kg (12490)

**Texture:** poudre blanche, homogène

**Dosage:**

charcuteries échaudées 3 - 10 g / kg

charcuterie crues 5 - 8 g / kg

produit séchée 2 - 5 g / kg

charcuteries de chair cuite 5 - 10 g / kg

**Composition:** amidon / sucre

### Kutterfix

Adjuvent à cutterer à base de phosphates et avec rougisseur

bidon à 7 kg (12812)

**Texture:** liquide

**Dosage:** 5 g / kg au départ du process de cutterage

**Composition:** E450, eau, E300, arôme

**Qualité et expérience depuis 1928**

## Robrüko

Stabilisateur, antioxydant

bidon à 1 kg (12502)

**Texture:** liquide

bidon à 6 kg (12503)

### **Dosage:**

<u>Utilisation</u>	<u>Dosage</u>	<u>remarques</u>
charcuterie crue	2 g / kg	au départ de cutterage
charcuterie échaudée	2 g / kg	pendant les derniers tours de cutterage
boudin grise	3 g / kg	au départ de cutterage
saumure d'injection	4 g / kg	résoudre au saumure et ensuite ajouter le sel nitrite
couennes cru	10 g / kg	inhibe la croissance des micro-organismes
couennes cuit	4 g / kg	inhibe la croissance des micro-organismes
aspic	4 g / kg	réduction du vinaigre de 40%
oignons frais	15 g / kg	après couper ou avant hacher

**Important: valeur pH 1.5**

**Composition:** sirop de sucre inversé, eau, E330, E270, vin rouge, extrait d'épices

**Qualité et expérience depuis 1928**