

# Bickelbacher

## PÖKEL- STEINSALZ



### Die Qualitätsaspekte

**Pökelsalz** ist unraffiniert & 100 % Allergenfrei. Das Natursalz enthält keinerlei künstliche Trennmittel, Rieselhilfen oder Jodat. Steinsalz zeichnet sich durch seinen natürlichen Komplex an Mineralien und Spurenelementen, wie körperversfügbares Jod und Selen aus. Der Geschmackscharakter ist als außerordentlich mild und nuancenreich zu bezeichnen.

### Fleischer- Verarbeiterkriterien

Unser **Pökelsalz** enthält essentielle Mineralien wie Eisen, Kupfer sowie Zink. Diese Nebenelemente unterstützen die Umrötung auch bei Reduzierung der Nitritzugabe. Die Wurst- und Schinkenwaren entwickeln einen außerordentlich aromatischen, milden Geschmackscharakter, ohne die typische Salzscharfe eines raffinierten Kochsalzes. Die ätherischen Öle verwendeter Kräuter und Gewürze werden optimal aufgeschlossen und harmonisch intensiviert.

**Aus der Fleischerpraxis:** Ohne Veränderung der Salzzugabemenge kann Pökelsalz für Siede- Nitrit- Pökelsalz ersetzt werden. Die Konservierungseigenschaften entsprechen raffinierten Pökelsalzen. Generell wird eine kühle Lagerung aller Pökelsalz- Qualitäten empfohlen.

### Nitrit-Pökelsalz 0,5 % , Feinkörnung \*

Die Feinkörnung zur universellen Verarbeitung im Bereich der Wurstwaren- Herstellung. Die exakt vermahlene und ausgesiebte Körnung ist schnell löslich und gut dosierbar.

**Art.Nr. 0500 / VPE: 25 kg**

### Nitrit-Pökelsalz 0,9 % , Feinkörnung \*

Zur salzreduzierten Produktion von luftgetrockneten Wurst- und Schinkenwaren, ohne Einbußen an der ansprechend roten Farbe, sowie guten Haltbarkeit. Es garantiert einen sehr milden Geschmack bei bisher unerreichtem, ausgeprägtem Pökelaroma.

**Art.Nr. 0509 / VPE: 25 kg**

### Nitrit-Pökelsalz 0,5 % , Grobkörnung \*

Die Grobkörnung zur Verwendung im Trockensalzungs-Verfahren. Dank der speziellen Vermahlung, mit einem Haupt- Körnungsspektrum von 2- 3 mm, gibt es langsam und kontinuierlich seine Kraft an das Fleischstück ab.

**Art.Nr. 0600 / VPE: 25 kg**

### Salpeter-Pökelsalz, Feinkörnung \*

Die traditionelle, seit der Antike praktizierte Salpeter- Verarbeitung ist das anerkannt beste Verfahren im Bereich der langsamen Naturreifung. Die Erzeugnisse entwickeln ein intensives Pökelaroma, kräftige Farbe sowie stabile Farbhaltung. Zur Herstellung von Rohschinken.- und Rohwurst im Naturreifungsverfahren von mind. 4 Wochen.

**Art.Nr. 0510 / VPE: 25 kg**

\* Verarbeitung gemäß der ZVerfV / EG- Öko- Verordnung 2092/91 sowie 834/2007.