

## Rohwurst Starter/Schutzkulturen ohne allergene Zusätze



### Qualität & Fleischermehrwert

Unsere allergenfreien Starterkulturen haben sich hervorragend zur sicheren Herstellung delikater Rohwurst- Spezialitäten bewährt. Die Rezeptur- Bestandteile bestehen vollständig aus kontrolliert ökologischer Erzeugung.

#### Beste Antimikrobielle Wirkung

•  
**Schnelle und stabile Umrötung mit guter Farbhaltung**

•  
**Gute Aromaentwicklung mit arteigenem Geschmack**

•  
**Senkung des Gewichtsverlustes und beschleunigte Reifung**

•  
**Die Starterkultur- Deklaration kbA ist möglich**

•  
**100 % Allergenfrei**

•  
**Lactose.- sowie Glutenfrei**

#### **Art.Nr. 4716 / Starterkultur BSA :**

Für schnittfeste Rohwurstsorten

Gebindegröße: 30 g. / 50 kg Masse

#### **Art.Nr. 4715 / Starterkultur BNR :**

Für weiche, streichfähige Rohwurst / mild säuernd

Gebindegröße: 30 g. / 50 kg Masse

Deklarationsvorschläge: Die Deklaration ist lt. LMKV nicht nötig.

BNN- Volldeklaration: Dextrose\*, Maltodextrin \*, Starterkulturen\* ( kbA\*)