

GEWÜRZMÜLLER

- začini, aditivi i starter kulture !

Gewürzmüller®

Gewürzmüller je jedan od vodećih ponuđača vrhunskih začina, aditiva i starter-kultura u svijetu i neprekidno otvara nova tržišta i poslovna područja za daljnji razvoj svojih proizvoda.

Moto tvrtke Gewürzmüller je :

Mi poznajemo ukus potrošača! Poznato je da su ukusi različiti i da je teško ugoditi svim ukusima, ali Gewürzmüller si već generacijama postavlja taj zadatak i unosi postojanost u istraživanje i razvoj začina koji pogađaju ukus vremena i predodređuju ukus sutrašnjice.

Imate li u planu nove proizvode?

Gewürzmüller se prilagođava svakoj Vašoj želji i dogovara s Vama sve komponente, kako biste iz novog proizvoda napravili uspješan proizvod.

Tako se svakom kupcu nude novi začini i starter-kulture, kako bi kroz probe mogli ući u trag ukusu potrošača i njegovog tržišta.



Gewürzmüller začini i Gastro - Markt d.o.o., koji je ekskluzivni zastupnik tvrtke Gewürzmüller za područje Republike Hrvatske, stavljaju Vam svoje znanje na raspolaganje u svim fazama oplemenjivanja do konačnog proizvoda.

Definicija kvalitete Gewürzmüller-a ne glasi samo DIN EN ISO 9001, već je kvaliteta i obveza svih zaposlenika tvrtke i njihovih zastupnika širom svijeta da isporuče apsolutno visokovrijedan krajnji proizvod, uključujući i uslugu.



Pitanje koje mnogi postavljaju je: **Kako strojno obrađeni sirovi začini mogu na optimalan način sačuvati svoj izvorni tipični okus?**

Sirovi začini osobito se pažljivo obrađuju, a to je odlučujuće za zadržavanje vrijednih tipičnih aroma začina. U procesu obrade koriste se suvremeni tehnički postupci, kao što su mljevenje pri -70°C .

U kombinaciji s drugim postupcima obrade i oplemenjivanja nastaju vrhunski proizvodi izuzetne začinske snage i s prepoznatljivim začinskim svojstvima koja se, što se tiče standarda kvalitete i čistoće, mogu samo poželjeti.

STARTER-KULTURE

Posebnu pažnju Gewürzmüller je usmjerio na razvijanje i proizvodnju starter-kultura i probiotičkih kultura za proizvodnju živežnih namirnica koje su razvili pod imenom BITEC.



Gewürzmüller je jedina tvrtka na svijetu koja samostalno razvija i proizvodi starter kulture i istovremeno razvija specijalno prilagođene sustave za sazrijevanje trajnih kobasica te uz to stavlja na raspolaganje i sveobuhvatno praktično znanje (Know How).

Mnoge od naših svakodnevnih namirnica, kao što su jogurt, sir, ocat, kruh s kvascem, prolaze tijekom svoje proizvodnje fermentaciju koju izazivaju mikroorganizmi koje je, s vremenom, čovjek smišljeno dalje razvijao kao sigurno djelujuća starter kultura.



Zašto se primjenjuju starter kulture:

- osiguranje proizvodnog procesa na visokoj razini kvalitete
- osiguranje sigurnih razdoblja fermentacije
- ekonomski opravdana proizvodnja
- svođenje higijenskog rizika na minimum
- svođenje grešaka tijekom fermentacije na minimum

Ciljevi kod fermentacije trajnih kobasica

- suzbijanje kontaminacijske flore
- isključivanje patogenih mikroorganizama i mikroorganizama koji izazivaju kvarenje
- dobivanje tipične crvene boje
- stvaranje čvrstoće pri rezanju kada se radi o trajnoj kobasici za rezanje
- postizanje trajnosti
- stvaranje tipičnog fermentacijskog okusa

*Za sve informacije
obratite nam se s povjerenjem*

Naš tehnički servis stoji Vam na usluzi

*A. Mihanovića 16, 47250 Duga Resa
tel.: 047/844-055, fax: 047/841-209*

Da bi ostvarili te ciljeve BITEC starter-kulture moraju ispuniti slijedeće zadatke:

- zaštitna funkcija
- visoka sposobnost nametanja - Wettbewerbskraft
- stvaranje mliječnih kiselina
- aktivnost nitratredukcije - Nitratreduktase-Aktivität
- aktivnost katalaze
- aktivnosti lipaze i proteaze

Od velikog broja starter-kultura izdvajamo:

- **BITEC LS-25** - starter-kultura za trajne kobasice koje se proizvode s nitritnom soli za salamurenje. Pospješuju brzo snižavanje pH vrijednosti i daju tipičnu aromu za tu vrstu proizvoda, ubrzava stvaranje boje, poboljšava zadržavanje boje te stabilnost čvrstoće i konzistencije.

- svojom prirodnom zaštitničkom funkcijom ova kultura pridonosi povećanju mikrobiološke sigurnosti.

- mješavina laktobacila i stafilokoka
- vrećica 25 g za 100 kg smjese za kobasice

- **BITEC RP-3** - starter-kultura za proizvode od nasoljenog mesa koji se proizvode s kuhinjskom soli i nitratom (salitrom) ili nitritnom soli za salamurenje

- svojom prirodnom zaštitnom funkcijom ova kultura pridonosi povećanju mikrobiološke sigurnosti. Utječe na poboljšanje arome dozrijevanja, održavanja boje i stabilnosti čvrstoće.

- mješavina laktobacila, stafilokoka i mikrokokka.
- vrećica 50 g za 100 kg mesa.

- **BITEC SK-10** - kultura plijesni za trajne kobasice i proizvode od sirovog nasoljenog mesa

- mikroorganizam: *penicillium nalgiovensis*



Za vaš proizvod samo najbolje !

Posjetite nas na našoj novoj internet stranici

www.gastro-markt.hr