

AULA WERK - nitritna sol !

Aula – Werk Salz GmbH & Co KG je tvrtka specijalizirana za proizvodnju nitritne soli.

Smještena je u gradiću Hallein pokraj Salzburga u Austriji i proizvodi visoko kvalitetne vrste soli od 1922. godine kada ju je osnovao gospodin Anton Reiss.

Iste godine su proizveli prvu nitritnu sol i nitko tada nije mogao ni pretpostaviti da će njihov pronalazak revolucionalizirati razvoj mesnih industrija širom svijeta.

Nitritna sol je vrlo brzo postigla odlične rezultate na tržištu, što je dovelo do naglog rasta tvrtke, pa je već između dva svjetska rata imala svoje tvornice u Njemačkoj, SAD-u, Italiji, ex-Jugoslaviji, Rumunjskoj, ex - Čehoslovačkoj i Bugarskoj.



Danas je tvrtka Aula Werk najveći proizvođač nitritne soli u Austriji i jedan od najvećih u Europi sa predstavništvima u skoro svim europskim zemljama, pa tako i u Hrvatskoj gdje im je tvrtka GASTRO - MARKT d.o.o. ekskluzivni zastupnik.

U svom asortimanu proizvoda osim nekoliko vrsta nitritnih soli imaju i još mnogo drugih različitih kemijskih proizvoda od kojih su neki: pekarska sol za posipanje, sol za kuhanje, morska sol, tabletirana sol za omekšavanje tvrde vode, sol za odležavanje, krumpirov škrob, mirisne soli za kupanje itd...

Ono što nas najviše zanima su proizvodi koji se koriste u mesnim industrijama, a to su kuhinjska i nitritna sol, parma sale sol te krumpirov škrob.



Kuhinjska i nitritna sol se koriste u procesu soljenja i salamurenja mesa.

Soljenje i salamurenje su kemijski oblici konzerviranja mesa pomoću kojih sprječavamo razvoj štetnih mikroorganizama i na taj način štitimo meso od kvarenja, a također utječemo i na promjenu određenih svojstava mesa čime djelujemo na dulju održivost mesa za ljudsku prehranu.

Glavna razlika između soljenja i salamurenja mesa je u tome što pod soljenjem podrazumijevamo oblik konzerviranja mesa uz pomoć kuhinjske soli, dok je salamurenje oblik konzerviranja mesa, gdje se, osim kuhinjske soli, upotrebljavaju i drugi sastojci, kao što su nitriti, šećeri, polifosfati, antioksidansi i dr.

Kuhinjska sol (kamena, morska) ima sposobnost da mesu oduzima vodu, da spriječi razvoj mikroorganizama i da inaktivira razvoj djelovanja tkivnih enzima. Za suho salamurenje i soljenje mesa upotrebljava se grubo zrnata kristalna sol, a za vlažne salamure usitnjena sol.

Nitriti i nitriti su važni sastojci smjese za salamurenje jer se pomoću njih postiže svojstvena crvena boja. Od nitrita upotrebljava se natrij-nitrit u količini 0,2 - 0,6 % na količinu kuhinjske soli. O količini nitrita treba uvelike voditi računa jer je jak otrov za ljude koji može uzrokovati teška trovanja.





SITNA NITRITNA SOL

Sitna nitritna sol AULA FEIN je kamena sol izuzetne čistoće i kakvoće. Sol se iz zemlje izvlači kao koncentrirana vodena otopina soli, te se, u posebnim uređajima vrši odvlaživanje, sušenje i mljevenje, ali u konačnici sol ostaje vlažna (u određenom postotku), tj. nije sipka za razliku od ostalih nitritnih soli na hrvatskom tržištu, što joj daje prednost u boljem povezivanju sa nitritom.

Takav način dobivanja sirovine (kuhinjske soli) garantira izuzetnu čistoću soli, ujednačenost kristala i kontroliranu vlažnost.

Posebnim postupkom (jedinstvenim u svijetu) nitrit se VEŽE na sol. Tim postupkom je postignuto da je količina nitrita u svakom dijelu pakiranja (vreće) potpuno ista. Naime, veličina kristala nitrita je mnogo manja od kristala kuhinjske soli, te se prilikom transporta i tresenja dogodi da u gornjim dijelovima vreće ima mnogo manje nitrita nego u donjim jer nitrit "propadne" na dno.

Taj problem se reflektira na gotovom proizvodu, gdje može doći do promjene u organoleptičkim osobinama proizvoda, odnosno u povećanoj ili smanjenoj količini nitrita.



Za vaš proizvod samo najbolje!

*Za sve informacije
obratite nam se s povjerenjem*

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

PARMA SALE

Parma Sale je krupna nitritna morska sol idealna za suho salamurenje komadnih mesa (pršuti, pancete). Sirovina (morska sol) dobiva se samo sa jednog lokaliteta u Sredozemnom moru gdje je odnos natrij klorida i ostalih soli i minerala najpovoljniji i čistoća mora najbolja.

Sol Parma Sale je jedinstvena po tome što je nitrit ugrađen u svaki kristal soli, tj. svaki kristal soli ima u sebi ugrađeno 0,6% nitrita.

Time je u postupku suhog salamurenja omogućeno da se iskoristivost nitrita višestruko poveća, jer se on troši usporedo sa otapanjem kristala soli.

Rezultat takvog salamurenja je višestruko ljepši presjek, ljepša i postojanija boja te blaži i ugodniji okus gotovog salamurenog proizvoda.

U kombinaciji sa RP 3 Starter kulturama i STAR PUR ili STAR PLUS šećerima iz proizvodnog asortimana Gewürzmüller začina, proces zrenja se znatno skraćuje, a ne utječe na kvalitetu gotovog proizvoda, s time da treba napomenuti da se tehnološki postupak, od soljenja, dimljenja, fermentacije i zrenja ne mijenja u odnosu na ustaljeni proces.



KRUMPIROV ŠKROB

Krumpirov škrob KL 3 iz asortimana proizvoda Aule Werk je škrob izuzetno visoke čistoće i kvalitete s velikom mogućnošću vezivanja vode.

Izuzetno dobro podržava stabilnost, postojanost proizvoda te osigurava sočnost i visoku stabilnost proizvoda tijekom termičke obrade i kasnije skladištenja.

Posjetite nas na našoj internet stranici

www.gastro-markt.hr