

# Bea Rezept- und Service-Dienst

## PRODUKTINFORMATIONEN

### INHALTSVERZEICHNIS

1. Hackfleisch VIT, Art.Nr. 45.0270000
2. Kombi-Gewürzzubereitungen, Kombi Extraktwürzungen, Kombi Gewürz-Aromazubereitung
3. Gewürzzubereitungen und Gewürzextraktmischungen sowie Gewürz-aromazubereitungen für Brühwurst, wie zum Beispiel Lyoner, Wiener, Mortadella, Schinkenwurst usw.
4. Gewürzzubereitungen für Halbdauerware, geräucherte Würste und getrocknete Würste, Art.Nr. 56.1775800 – 56.1773600 – 56.1776400 – 56.1775900 – 56.1697000– 51.0084000 – 51.1783000 – 51.1781000 – 51.159900 – 51.159800 – 51.1784000
5. Trio BEA Extraktwürzung, Art.Nr. 56.8110018
6. Aromat ML, Art.Nr. 70.9870181
7. Pro Fresh Liquid, Art.Nr. 58.8800000
8. Bea Rohwusal Pök 2000 fein, Art.Nr. 25.1902800, Bea Rohwusal Pök 2000 grob, Art.Nr. 25.1901800
9. Bea ROT Top 1, Art.Nr. 31.1142000
10. BEA Fresh pH-Wert-Regler, Art.Nr. 58.2090000
11. Bratin RK 30, Art.Nr. 20.6319000
12. Bea Stabilisator für festes Brät und Textur, Art.Nr. 15.9500000
13. Schinken Quick 1252, Art.Nr. 20.5978000, Schinken Quick 1270, Art.Nr. 20.5978100
14. AGENT 2000, Art.Nr. 15.2251000
15. Emulsan Fix, Art.Nr. 15.0000700, für Brühwurst und Rohwurst
16. Ukrainski Grillwurst-Kombi, Art.Nr. 56.1905610
17. Frische Bratwurst-Kombi, Art.Nr. 56.1904800, Frische Curry-Bratwurst-Kombi, Art.Nr. 56.1904710
18. Kutterhilfsmittel BEA Cut, Art.Nr. 10.5020212
19. Agent 500, Art.Nr. 15.2251000

# **Bea Rezept- und Service-Dienst**

## **Produktinformation**

### **Hackfleisch VIT, Art.Nr. 45.0270000**

Hackfleisch VIT ist ein Kombipräparat zur Herstellung von verschiedenen Produkten aus Hackfleisch, roh, gekocht oder gebraten.

Auf Grund seiner optimierten Zusammensetzung besitzt es ein sehr gutes Koaguliertvermögen, welches eine hohe Wasserbindung mit besserer Strukturierung und Stabilisierung des Fertigproduktes bewirkt. Die Grill- und Bratverluste werden deutlich gesenkt.

Die Anwendung von Hackfleisch VIT ist sehr ökonomisch. Hackfleisch VIT kann sowohl im Kutter oder Mengtumbler verwendet werden. Es sollte immer zu Beginn des Zerkleinerungs- oder Mischprozess zugeben werden. Es ist keine Zugabe von sonstigen Kutterhilfsmitteln mehr nötig.

Die Zugabemenge wird durch die Rezeptur bestimmt. Die angegebene Zugabe ist bei normaler Rezeptur ausreichen. Die Zugabe von Hackfleisch VIT kann ohne Bedenken erhöht werden, der würzende Anteil ist sehr neutral gehalten.

# Bea Rezept- und Service-Dienst

## Produktinformation

### Kombi-Gewürzzubereitungen Kombi Extraktwürzungen Kombi Gewürz-Aromazubereitung

Kombi-Mischungen sind mit einem gut funktionellen Kutterhilfsmittel ausgestattet, welches beim Erschließen von Fleischiweiß beiträgt.

Es

- ✓ beschleunigt und stabilisiert die Umrötung,
- ✓ verhindert Bindungsverluste,
- ✓ mindert die Räucher- und Brühverluste und
- ✓ verlängert die Haltbarkeit und Frische.

Kombi-Extraktwürzungen haben einen würzigen Geschmack und benötigen keine weiteren Zugaben.

# Bea Rezept- und Service-Dienst

## Produktinformation

### Gewürzzubereitungen und Gewürzextraktmischungen, sowie Gewürzaromazubereitungen für Brühwurst, wie zum Beispiel Lyoner, Wiener, Mortadella, Schinkenwurst usw.

Alle aufgeführten Gewürze sind den jeweiligen Wurstsorten zu Beginn des Kutterprozesses zuzugeben.

Je nach Rezeptur kann die angegebene Zugabemenge reduziert oder erhöht werden.

Für die einzelnen Wurstsorten können Rezepturen angefordert werden.

# Bea Rezept- und Service-Dienst

## Produktinformation

### Gewürzzubereitungen für Halbdauerware, geräucherte Würste und getrocknete Würste,

zum Beispiel:

Art.Nr. 56.1775800 – 56.1773600 – 56.1776400 –  
56.1775900 – 56.1697000 – 51.0084000 – 51.1783000 –  
51.1781000 – 51.159900 – 51.159800 – 51.1784000

Alle aufgeführten Gewürzzubereitungen sind den jeweiligen Wurstsorten in der angegebenen Menge zu Beginn des Herstellungsprozesses zuzugeben. Je nach Rezeptur kann die Zugabemenge 1 bis 2 gr. erhöht werden.

Für die einzelnen Wurstsorten können Rezepturen angefordert werden.

# **Bea Rezept- und Service-Dienst**

## **Produktinformation**

### **Trio BEA Extraktwürzung, Art.Nr. 56.8110018**

Trio Bea ist eine intensive Zusatzwürzung zur geschmacklichen Intensität für alle Wurstsorten.

Zugabe je nach Rezeptur 1 bis 3 gr. per kg Masse.

Besonders gut geeignet bei Würsten mit hohem Fettanteil oder geringem Fleischanteil.

# **Bea Rezept- und Service-Dienst**

## **Produktinformation**

### **Aromat ML, Art.Nr. 70.9870181**

Aromat ML ist ein Würzstoff zur Neutralisierung von Schwarten und Fettemulsion.

Durch die Neutralisierung ist eine höhere Zugabe der Emulsionen bei der Rezeptur möglich.

Aromat hilft den Geschmack des Endprodukts positiv mitzubestimmen.

Zugabe je Ausgangsmaterial 1 bis 3 gr. per kg Masse.

# Bea Rezept- und Service-Dienst

## Produktinformation

### Pro Fresh Liquid, Art.Nr. 58.8800000

Pro Fresh zur Keimdämmung, Oberflächenbehandlung von Rohschinken und Rohwurst sowie Schwartenquellung.

#### Verwendung:

Kochen von Rinderzungen, Schweinezungen und Schweineköpfe, kurze Kochzeit, weniger Kochverlust, leichteres Lösen der Schleimhaut bei den Zungen.

Bei Schweineköpfen	ca. 5 gr. pro l Wasser zugeben
Bei Zungen	ca. 20 gr. pro l Wasser zugeben

Zur Schwartenquellung 3%ige Lösung verwenden. Einlegzeit für die Schwarten 12 bis 36 Stunden.

#### Vorteile:

- ✓ quellfähige Schwarten
- ✓ bessere Funktionalität
- ✓ deutlich keimreduzierte Schwarten

# **Bea Rezept- und Service-Dienst**

## **Produktinformation**

**Bea Rohwusal Pök 2000 fein, Art.Nr. 25.1902800,**  
**Bea Rohwusal Pök 2000 grob, Art.Nr. 25.1901800**

Bea Rohwusal Pök grob oder fein ist ein pulverförmiges Präparat zur Herstellung von rohen Fleischwaren – Schinken aus Schwein, Rind, Pferd und Schaf.

Auf 1 kg werden 5 bis 6 gr. Bea Rohwusal Pök gegeben. Um eine gute Verteilung von Rohwusal Pök zu erreichen, wird es unter das benötigte Salz gemischt. Mit dieser Salz-Gewürzmischung wird das Fleisch gut eingerieben.

Rohwusal Pök unterstützt die Aromatisierung von Fleisch sowie den Pök- und Reifeprozess. Rohwusal Pök bringt Sicherheit vom Anfang bis zum Schluss.

# **Bea Rezept- und Service-Dienst**

## **Produktinformation**

### **Bea ROT Top 1, Art.Nr. 31.1142000**

Bea ROT Top 1 ist ein pulverförmiges Ascorbinpräparat, welches über das Myoglobulin die Fleischfarbe stabilisiert.

Bei Verwendung von NPS unterstützt Bea ROT Top 1 die Umrötung und Farbhaltung der Fleisch- und Wurstprodukte.

Zugabe je nach Produkt 1 bis 3 gr. auf die Gesamtmasse.

# Bea Rezept- und Service-Dienst

## Produktinformation

### BEA Fresh pH-Wert-Regler, Art.Nr. 58.2090000

Bea Fresh bietet optimale Sicherheit und längere Haltbarkeit von Fleisch- und Wurstprodukten.

Eigenschaften: es hemmt auf Grund seiner spezifischen Zusammensetzung das Wachstum von Mikroorganismen über einen längeren Zeitraum.

#### Vorteile:

- ✓ Längere Haltbarkeit
- ✓ Höhere Produktsicherheit
- ✓ Einfache Handhabung
- ✓ Keine veränderte Salzzugabe
- ✓ pH-Wert Stabilisierung

Zugabe auf 1 kg Fleisch: 2 bis 5 gr.

Einsatzbereich in allen Fleischerzeugnissen: Rohpökelfleisch, Rohwürste, Brühwurst, Fleischabschnitte.

Auch bei Darmbehandlung verwendbar. 10 %ige Lösung

# Bea Rezept- und Service-Dienst

## Produktinformation

### Bratin RK 30, Art.Nr. 20.6319000

Bratin RK 30 ist ein hervorragendes Produkt zur Bearbeitung von Convenience-Produkten sowie zum Spritzen von Schweinebraten und Rinderbraten.

Durch die geringe Zugabe ist es sehr wirtschaftlich. Es ist geeignet zum Injektieren und Tumbeln vor vorportionierten Fleisch.

#### Vorteile:

- ✓ zarte und saftige Produkte
- ✓ längere Haltbarkeit
- ✓ gute Wasserbindung
- ✓ geeignet für alle Fleischsorten und -typen

#### Zugabe:

per 1 l Wasser: 20 bis 30 gr.

oder

pro kg Fleisch: 5 bis 8 gr.

# Bea Rezept- und Service-Dienst

## Produktinformation

### Bea Stabilisator für festes Brät und Textur, Art.Nr. 15.950000

Zugabemenge 5 bis 10 gr. auf Gesamtmasse

Für Brühwurst, Kochwurst und Rohwurst

Zu Beginn des Kutters begeben.

Auch bei Produkten, die nur mit dem Mischer hergestellt werden, am Anfang zugeben.

Bei Brühwurst und Kochwurst verhindert der Stabilisator Fett- und Gel-Absatz, bei Rohwurst hilft er zur schnelleren Reifung und Schnittfestigkeit.

Universal einsetzbar bei Kaltemulsion:

15 kg Fett

10 kg Wasser – Eis

2 kg Stabilisator

# Bea Rezept- und Service-Dienst

## Produktinformation

### Schinkenpräparat

#### Eines für alles – Schinken Quick 1252, Art.Nr. 20.5978000 oder Schinken Quick 1270, Art.Nr. 20.5978100

- **Schinken Quick** sorgt für sichere Umrötung und gewünschte Saftigkeit, unterstreicht das natürliche Fleischaroma.
  - **Schinken Quick** ist das universelle Spritzmittel, mit dem Sie Kochpökelfleisch den individuellen Geschmack geben.
  - Wenn Sie Kochpökelfleisch richtig saftig mit appetitanregenden, vollen Geschmack produzieren wollen, benötigen Sie **Schinken Quick**.
- 
- ✓ **Schinken Quick ist gut löslich, deshalb problemlos zu verarbeiten.**
  - ✓ **Schinken Quick sorgt für hervorragende Saftigkeit und für zarten Biss.**
  - ✓ **Schinken Quick steigert den Nutzen und senkt die Kosten.**

Die Zugabe von nur 45 bis 70 gr. pro Liter Lake reicht aus, um ein überzeugendes Ergebnis zu erzielen und Produktsicherheit zu gewährleisten.

# Bea Rezept- und Service-Dienst

## Produktinformation

### AGENT 2000, Art.Nr. 15.2251000 **- Der Emulgator für alle Fälle -**

Bea-AGENT 2000 ist bester Emulgator zur Herstellung von Emulsionen.

Die Vorteile von AGENT 2000 liegen klar auf der Hand:

<b>AGENT 2000</b>	ist universell einsetzbar bei heißer und kalter Emulsion
<b>AGENT 2000</b>	emulgiert bei 40°C bis 100°C
<b>AGENT 2000</b>	emulgiert Ihnen Schweinefett, Rinderfett, Schaffett, Schwarten und Öl – alles können Sie kalt in den Kutter geben und mit AGENT 2000 emulgieren –
<b>AGENT 2000</b>	neutralisiert den Fettgeschmack und hat Eigenschaften, die den Fleisch- geschmack betonen
<b>AGENT 2000</b>	ist ein erfolgreicher Emulgator, der in der Produktion Sicherheit gibt
<b>AGENT 2000</b>	garantiert Ihnen Geschmack, Frische und Festigkeit
<b>AGENT 2000</b>	ist einsetzbar bei Brühwurst, Würstchen und Kochwurst
<b>AGENT 2000</b>	beseitigt Gele und Fettabsatz
<b>Mit AGENT 2000</b>	hergestellte Emulsionen sind temperaturbeständig und vermindern die thermischen Verluste
<b>AGENT 2000</b>	ist durch eine geringe Zugabemenge sehr wirtschaftlich

Empfohlene Zugabemenge:

- Bei frischer Schwartenemulsion 3% auf Schwarten
- Fettemulsion: 1 Teil **AGENT 2000**  
8 Teile Fett                    ) kann auch  
10 Teile Wasser                ) erhöht werden
- Ölemulsion: 1 Teil **AGENT 2000**  
8 Teile Öl                        ) kann auch  
10 Teile Wasser                 ) erhöht werden

Anwendungsempfehlung:

Masse in den Kutter geben, fein kuttern bis ca. 35° C, **AGENT 2000** zugeben und heißes Wasser zuschütten 80° C, ca. 70% der Schüttung. Kuttertemperatur ca. 45° C.

Alles zu einer festen Emulsion kuttern, restliche Schüttung ca. 30% als Eis zugeben.

Kuttern bis es eine homogene, glänzende Emulsion gibt. Kann sofort verarbeitet werden.

Mit All Hygro behandelte Schwarten können bis 200 % geschüttet werden.

Öl kalt in den Kutter geben, **AGENT 2000** unterkuttern, von der Schüttung 60% heißes

Wasser zuschütten ca. 70° C kuttern bis Emulsion entsteht. Restliche Schüttung als Eis

zugeben, fertig kuttern bis es eine homogene, glänzende Emulsion gibt. Kann sofort

verarbeitet werden.

# **Bea Rezept- und Service-Dienst**

## **Produktinformation**

### **Emulsan Fix, Art.Nr. 15.0000700** **für Brühwurst und Rohwurst**

Emulsan Fix ist ein Hilfsmittel mit dem Effekt für festes Brät und Textur.

Die Zugabemenge richtet sich nach der Beschaffenheit von Brät.

Bei Würstchen, Lyoner oder ähnlichen Wurstwaren bis 10 gr. auf die Gesamtmasse zugeben, per 1 kg.

Optimaler Zugabe-Zeitpunkt ist bei der letzten Zugabe von Eis.

Bei der Verarbeitung mit dem Mikrocut wird Emulsan Fix mit allen Zutaten in den Mischer zugegeben und gut vermengen.

Bei Verarbeitung in der Rohwurst Emulsan Fix am Anfang mit den Gewürzen zugeben. Emulsan Fix bewirkt schneller eine schnittfeste Salami.

# **Bea Rezept- und Service-Dienst**

## **Produktinformation**

### **Grillwurst-Kombi**

Hohe Produktsicherheit garantiert

Zum Beispiel Ukrainski Grillwurst-Kombi, Art.Nr. 56.1905610

Die Grillwurstspezialitäten erfreuen sich immer größerer Beliebtheit und sind somit ein entscheidender Umsatzträger geworden.

Mit den Gewürzzubereitungen Grillwurst-Kombi haben Sie hervorragende Produkte der Spitzenklasse, die Ihnen jederzeit eine ausgezeichnete geschmackliche Möglichkeit bei der Herstellung bietet.

Die Rezepturen können Sie variieren mit Schweine- und Rindfleisch oder nur mit Schweinefleisch.

Sie können die Grillwurst herstellen mit NPS, Räuchern und Kochen oder mit Kochsalz herstellen als frische Grillwurst.

Die Varianten geben eine gute geschmackliche Grillwurst.

Die Verarbeitung hochwertiger Gewürze und Zusatzstoffe garantieren Ihnen Produktsicherheit, guten Geschmack und optimale Frische.

# **Bea Rezept- und Service-Dienst**

## **Produktinformation**

### **FrISChe Bratwurst-Kombi**

FrISChe Bratwurst-Kombi, Art.Nr. 56.1904800

FrISChe Curry-Bratwurst-Kombi, Art.Nr. 56.1904710

Bietet Ihnen die Möglichkeit, ohne großen Aufwand eine ausgezeichnete, geschmacklich gute frISChe Grillwurst herzustellen.

Durch die gute Funktionalität der frISChe Bratwurst-Kombi-Gewürzzubereitung wird ermöglicht, ein geschmacklich gutes und wirtschaftlich interessantes Grillprodukt herzustellen.

# Bea Rezept- und Service-Dienst

## Produktinformation

### Kutterhilfsmittel kombiniert mit verstärkter Emulgierung, Umrötung und Frischhaltung BEA Cut, Art.Nr. 10.5020212

Bei der Fleischwarenherstellung handelt es sich immer um eine Be- und Verarbeitung von Emulsionen. Insbesondere bei der Brühwurstherstellung geht es stets darum, Fleischeiweiß, Fett und Wasser zu einer hitzestabilen Emulsion - dem Brät- zu verbinden. Wasser und Fettstoffe lassen sich jedoch unter normalen Bedingungen zu keiner beständigen Form vermischen. Die zwischen den beiden Stoffen bestehende so genannte „Grenzflächenspannung“ verhindert eine beständige, homogene Vermischung.

Mit Hilfe von gutem, kombinierten **Kutterhilfsmittel BEA Cut**, das aus wasserfreundlichen (hydrophilen) und fettfreundlichen (lipophilen) Gruppen aufgebaut ist, kann man diese „Grenzflächenspannung“ verringern und auf diese Weise die für die Fleischwarenherstellung wichtige Fett-Wasser-Emulsion bilden.

Alle wichtigen Aufgaben und Vorzüge erfüllt das Kombi-**Kutterhilfsmittel BEA Cut**:

- ✓ Es verkürzt durch hochwertiges Ascorbin die Trocken-Umrötezeit
- ✓ Es verlängert durch die verkapselte Zitronensäure die Haltbarkeit und Frische des Produkts
- ✓ Es lässt die Wurst nach dem Brühen in einem günstigen pH-Bereich liegen
- ✓ Es reduziert die Räucher- und Kochverluste
- ✓ Es bringt technologisch eine deutliche Strukturverbesserung und wirtschaftlich bessere Ergebnisse
- ✓ Es bildet in Verbindung mit anderen Eiweißen, beispielsweise Soja-Eiweiß, oder Emulgatoren wie **Agent 2000**, sehr gute Synergieeffekte

# Bea Rezept- und Service-Dienst

## Produktinformation

### Agent 500, Art.Nr. 15.2251000

Einsatzmöglichkeiten bei allen Emulsionen

Kochwurst - Leberstreichwurst

Fett gekocht im Kutter zerkleinern. 5 bis 10 gr. Agent 500 zugeben und heiße Brühe ca. 80° C zuschütten, kuttern bis cremige Emulsion entsteht.

Fettemulsion:

Kaltes Fett in Kutter geben, fein kuttern, Agent 500 zugeben, 80° bis 90° C heißes Wasser schnell zuschütten, kuttern bis cremige Emulsion entsteht.

1 kg Agent 500  
8 kg Fett  
10 kg Wasser heiß  
3 kg Eis

1 kg Agent 500  
8 kg Öl  
12 kg Wasser heiß