

WELTNEUHEIT

AUS DEM
MODERNSTEN GEWÜRZWERK EUROPAS



Moguntia



Der Brühwurst -



OPTIPRALL® CL pur OPTIMATOR

M7730

Holen Sie alles heraus aus Ihrer Brühwurstrezeptur - und das so einfach und natürlich wie möglich. Der einzigartige *Brühwurstoptimizer* erledigt viele Arbeiten für Sie, die Sie sonst nur durch die Zusammenstellung vieler einzelner Hilfsmittel und Zusatzstoffe erzielen würden. Er ist die ideale Ergänzung zu Ihrer Bratwurst- und der gesamten Brühwurstproduktion.

- ptimales Wasserbindevermögen
- ptimale Ausbeute
- ptimale Schüttung
- ptimale Safthaltung und geringe Brühverluste sowie geringe Trockenverluste bis in den Kühlschrank des Endverbrauchers
- ptimales Bratverhalten mit Platzerstopper
- ptimale Bräunung
- ptimale Deklaration keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe
- hne E-Nummern
- ptimaler Biss durch optimale Brätstabilisierung
- ptimale Konservenstabilität
- ptimales Ausgleichsverhalten bei schwankenden Rohstoffqualitäten

Optimaler Erfolg

Einzigartig

WWW.MOGUNTIA.COM

D
Nikolaus-Kopernikus-Straße 1 • D-55129 Mainz
Mainz Tel: 0800/ MOGUNTIA 6 64 88 64 2 • FAX: +49/6131/583658

A
Perlmooser Straße 19 • A-6322 Kirchbichl
Tel: +43/5332/85550 992 • Fax +43/5332/85550 661





Übersicht Fleischveredler und Emulgatoren

Angaben pro 100 g
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



OPTIMIX® Leberwurst Emulgator

Einwaage: 5

Art.Nr. **M7750 15** 1,5 kg Beutel für 300 kg



3700	900	-	-	100,0 g
------	-----	---	---	---------



OPTIMIX® Soft Leberwurst Emulgator

Einwaage: 3-5g/kg

Art.Nr. **M7760 15** 1,5 kg Beutel für 500 kg



3745	900	-	-	100,0 g
------	-----	---	---	---------



OPTIPRALL® CL pur Brühwurstoptimator PmW

Einwaage: 9-13g/kg

Art.Nr. **M7730 15** 2,0 kg Beutel für 222 kg



1323	313	6,6 g	62,4 g	3,2 g
------	-----	-------	--------	-------



OPTIPRALL® Emul/Stab.f.Bratw./Würstchen

Einwaage: 5-10g/kg

Art.Nr. **M7710 11** 7,0 kg Eimer für 1400 kg
15 2,0 kg Beutel für 400 kg

2038	485	0,2 g	75,4 g	20,0 g
------	-----	-------	--------	--------



OPTIPRALL® forte Brühwurst Emulgator

Einwaage: 5g/kg

Art.Nr. **M7720 12** 12,5 kg Eimer für 2500 kg



1740	415	0,1 g	52,4 g	20,0 g
------	-----	-------	--------	--------

Diese Produkte enthalten keine Zusatzstoffe, die auf Speisekarten kenntlich gemacht werden müssen.

