

Fisch und Feinkost

Delikater Räucherlachs, pikante Matjesfilets, Krabben in Knoblauchöl, ein knackiger Salat – bei vielen Verbrauchern stehen diese Lebensmittel ganz hoch im Kurs. Die gestiegene Nachfrage macht den Schritt von der handwerklichen zur industriellen Produktion unumgänglich – ohne dabei die Qualität der Produkte zu verringern. Wir bieten Ihnen eine breite Palette von seit vielen Jahren erfolgreich eingesetzten Artikeln, die nach technologischen und wirtschaftlichen Aspekten entwickelt wurden.

Reinert-Lösungen für die Herstellung von Fischerzeugnissen

Matjes

Lachs

Krabben + Schrimps

Reinert-Lösungen für Dressings und Mayonnaise

Speziell für Matjes

Produkt

Verwendungszweck

MATJES-REIF 95001-10	<i>Reifemittel zur Herstellung mildgesalzener Heringsfilets nach Matjes- Art</i>
MATJES-REIF 95001-40	<i>Reifemittel zur Herstellung mildgesalzener Heringsfilets nach Matjes- Art</i>
MATJES-REIF 95001-15	<i>Reifemittel zur Herstellung mildgesalzener Heringsfilets nach Matjes- Art, ohne E 621 MSG</i>
MATJES-REIF NH 95002-00	<i>Reifemittel zur Herstellung mildgesalzener Heringsfilets nach nordischer Art</i>
MATJES-REIF S 95003-00	<i>Reifemittel zur Herstellung von edlem Matjesfilet mit der natürlichen Farbgebung</i>
MATJES-REIF 95004-00	<i>Reifemittel zur Herstellung von edlem Matjesfilet, ohne E 621 MSG und ohne Salpeter, mit der natürlichen Reifung</i>
MATJES-REIF 95005-00	<i>Reifemittel zur Herstellung von mildgesalzenem Matjesfilet mit Konservierung</i>
MATJES-REIF FORTE 95006-00	<i>Reifemittel zur Herstellung von mildgesalzenem Heringsfilet nach Matjesart mit Antioxidans</i>
MATJES-REIF EXTRA 95008-10	<i>Reifemittel zur Herstellung von mildgesalzenem Heringsfilet nach Matjesart mit E 621 MSG</i>
MATJES-REIF EXTRA 95008-40	<i>Reifemittel zur Herstellung von mildgesalzenem Heringsfilet nach Matjesart ohne E 621 MSG</i>
KRÄUTER-MATJES- REIF 95700-00	<i>Reifemittel zur Herstellung von skandinavisch gereiftem Heringsfilet nach Matjesart mit der gewohnten kräftigen Farbe und dem typischen Geschmack</i>
SCHMAKIN® PLUS „F“	<i>Geschmacksverfeinerer mit feiner spezieller Würzung für Matjes und Matjessalate, ergibt ein vollmundiges, delikates Aroma</i>

Speziell für Lachs

Produkt

Verwendungszweck

SALMO-REIF

Reifemittel aus natürlichen, komplexbildenden Salzen von Fruchtsäuren und Komplex-Zuckerarten zur Herstellung von Räucherlachs

GRAVERD-REIF PLUS

Reifemittel für Graverd-Lachs mit bakterizider und fungizider Wirkung, sorgt für sofortige Reifung verhindert das Abfließen des Zellwassers, intensiviert Geschmack und Aussehen

SEELACHS-REIF

Reifemittel für die Herstellung von Seelachs-Erzeugnissen, sorgt für natürliche Reifungsbeschleunigung, Verkürzung der Salzmengen und –zeiten, Vereinfachung und Erleichterung der Weiterverarbeitung

Speziell für Krabben und Schrimps

Produkt

Verwendungszweck

KOMA-KON LAKE

Zusatz für Lake und Aufgüsse. Verluste werden reduziert, Haltbarkeit und Qualität des Endproduktes werden gesteigert. Mit oder ohne MSG bzw. Konservierung

FUNGAZOL F

Konservierungskombinat mit bakterizider und fungizider Wirkung, für Veredelungsbäder, zur Vorbehandlung von Feinkostsalaten und Krabben, wirkt auf natürlichem Wege konservierend. Die Haltbarkeit der Fertigware wird deutlich erhöht und stabilisiert

KNOBI-KRABBEN-KOMPLETTMISCHUNG

Für die problemlose Herstellung von Krabben in Öl. Zugabe 1 %

KNOBI-KRÄUTER-MISCHUNG

Natürliche Kräutermischung. Zugabe: 0,5 – 1 %

ANTIBAC AC-PH

Universelles und natürliches Frischhaltekombinat

KNOBLAUCHAROMA 15-FACH

Natürliches Aroma

Für alle Fischprodukte

Produkt Verwendungszweck

REINOSAL® R	<i>Hilfsstoff für die Heißräucherung aller Fischarten aus komplexbildenden Salzen und Säuren, mit bakterizider und fungizider Wirkung, sorgt für schnellen Reifungsprozess, verhindert das Abfließen von Zellwasser, verbessert Geschmack und Aussehen und stabilisiert die Haltbarkeit. Deklarationsfreier Hilfsstoff</i>
--------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Reinert-Produkte für Feinkosterzeugnisse

Auch für die Herstellung von Dressings, Mayonnaise und Soßen haben wir ein breites Angebot für Sie.

Produkt Verwendungszweck

Emulgator SB Emulgator DCBM Emulgator F 62 B	<i>für die Herstellung von Mayonnaise, Soßen und Dressings; hitze- und kältestabil in allen Variationen</i>
Rote Bete Saftkonzentrat	<i>aus den besten Anbaugebieten Europas in garantiert gleichbleibender Qualität</i>
Rote Bete Pulver	<i>Aalrauch-Aroma flüssig</i>
natürliche Aromen und Essenzen	<i>Aufguss-Essenzen Dill-Essenz-Aroma Estragon-Essenz-Aroma Zwiebel trüb oder klar Sellerie-Essenz-Aroma Zitronen-Aroma Chilli-Aroma Pfeffer-Aroma, weiß oder schwarz Knoblauch-Aroma alle exotischen Fruchtaromen weitere Aromen auf Anfrage!</i>
Spezielle Soßen für alle Bereiche	<i>z. B. für Sahneheringsfilet, Dill, Champignon, Kräuter usw.</i>
Apfelweiß und Apfelweiß Forte	<i>Frischhalte- und Konservierungsmittel für Äpfel, mit Antioxidantien, mit oder ohne Schwefel, mit Abstimmung der erlaubten Grenze < 10 ppm im Fertigprodukt</i>

Kartoffelweiß Super und Kartoffelweiß Forte	<i>Hilfsstoff für die Bearbeitung geschälter Kartoffeln, mit oder ohne Schwefel</i>
ACS-Fruchtsäurekombination[®] / ACS Forte[®]	<i>biologische Wirkstoffe mit stark konservierender Wirkung für alle empfindlichen Lebensmittel (Soßen, Dressings, Kartoffelklößen, Frischkäse, Konfitüren, Saftkonzentrate). Keine Rückkristallisation.</i>
ANTIBAC AC-PH	<i>Universelles und natürliches Frischhaltekombinat auch für Mayonnaise, Ketchup und Soßen sowie für Zutaten für Fleischsalate, Äpfel und Zwiebeln</i>
KONSAMAT[®]	<i>biologische Hilfsstoffe mit bakterizider und fungizider Wirkung. Zum Abpuffern der Essigspitze und zum Stützen des pH-Werts. Für Feinkostsalate, Farb- und Waschbäder in Verbindung mit Antibac[®]</i>
KONSAMAT[®] PLUS	<i>AC-PH. Wirkt anti-oxydierend bei hohem Fettanteil.</i>
FUNGAZOL[®] F	<i>zur Außenbehandlung von Fleisch- und Wurstwaren zur Verhinderung der Schimmelbildung, für Veredelungsbäder, zur Vorbehandlung von Feinkostsalaten und Krabben</i>
KOMUNELL FG 87	<i>Spezial-Desinfektionsmittel auf Basis geruchloser Alkohole und Aldehyde mit breitem mikrobizidem Spektrum, wirkt gegen Schimmel, Hefen, grampositive und –negative Verderbniserreger</i>