

Schweizer Starterkultur für ausgezeichnete Aromabildung

STARTERKULTUR PX-13



- ✓ Innovative neue Starterkultur
- ✓ Vereint das Beste aus traditionellen Schweizer Rohwurst-Aromen

Passende Anwendungs-
rezeptur: Salami
Traditionale mit PX-13



Gefriergetrocknete Starterkultur für die Herstellung von fermentierten Fleischerzeugnissen. Moderate Säuerungsgeschwindigkeit, verlässliche Konkurrenzierung von Fremdflora. Ausgezeichnete Aromabildung, zuverlässige Umrötung und Farbstabilität. Die enthaltenen Bakterienstämme stammen aus der Schweiz und werden in der Schweiz reproduziert.

Bezeichnung	Inhalt	Gebinde	Art.-Nr.	Zutaten
Rohwurstreifekultur Starterkultur PX-13 Beschreibung: Vollständig in der Schweiz entwickelte Reifekultur für die Herstellung von traditionell gereifter Rohwurst. Dosierung: 3 g für 25 kg Gesamtmasse	1 Stk.	Beutel	29051	Starterkultur (auf Träger Glucosesirup)

Authentische Fleischstarterkultur: «100 % Swiss made» – e richtige Bärner!

Auf der Suche nach geeigneten Bakterien für die erste Rohwurst-Kultur der Liebefeld Kulturen AG isolierte Agroscope bereits einige Jahre zuvor Stämme aus spontan fermentierten Rohwürsten. Schliesslich entstand im Projekt eine Sammlung mit über 500 potenziellen Bakterienstämmen aus 21 spontan fermentierten Rohwürsten und einigen weiteren Fleischerzeugnissen aus 12 verschiedenen Produktionsbetrieben, woraus die besten Stämme für diese Starterkultur selektiert wurden.

Bestellen Sie:

Pacovis AG CH-5608 Stetten t +41 56 485 93 93 verkauf@pacovis.ch portal.pacovis.ch
Pacovis Deutschland GmbH D-70178 Stuttgart t +49 7123 38004 21 mail@pacovis.de pacovis.de
Pacovis food solutions Österreich GmbH A-2000 Stockerau t +43 1 270 16 20-31 info@pacovis-food.at pacovis.at

Happy to Serve.