



# KOCHSCHINKEN & MEHR

Scheid – Geschmack und Qualität, die überzeugt!

**scheid**

Technologische Hilfsstoffe,  
Würzungen und Saucen

# KOCHPÖKELWAREN

Mit den Produkten von **Scheid** gelingt es in jedem Fall!

Kochpökelfleisch ist in der kulinarischen Welt äußerst geschätzt. Ob es sich um einen köstlichen Kochschinken, mageres Kasseler oder aber ein deftiges Eisbein handelt, die Präferenzen Ihrer Kunden sind vielfältig.

**Scheid** bietet spezielle Präparate und Rezepturen für die verschiedensten Produkte an, darunter:

Backschinken	Pökelrippchen
Grillschinken	Grillhaxen
Hähnchenbrust	Metzgerschinken
Putenbrust	sonstiger Kochschinken
Kasslerbraten	Schweinebraten gegart
Rinderkochschinken	

Bitte zögern Sie nicht, sich direkt an uns zu wenden oder sprechen Sie mit Ihrem für Sie zuständigen Kundenberater, wenn Sie weitere Informationen zu diesem Thema wünschen oder eine individuelle Beratung zu speziellen Produkten und Rezepturen in Erwägung ziehen.

**Scheid** ist Spezialist für Kochpökelfleisch und Ihr kompetenter Partner in den Bereichen Geschmack und Technologie.

**ozG** = ohne zugesetztes Glutamat  
**oA** = ohne Allergene

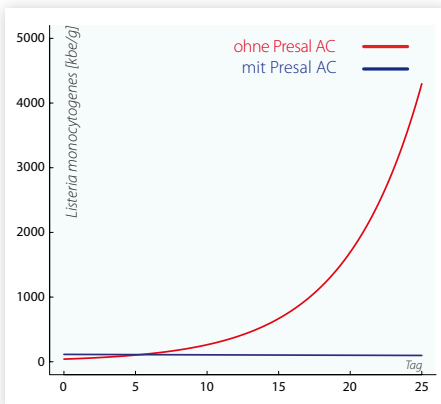




# PRESAL AC

Zur Listerienbekämpfung bei Kochpökelwaren hat Scheid das Produkt Presal AC entwickelt.

Dieses Spezialpräparat ist auf sensorische Ansprüche abgestimmt und sorgt für eine wirksame Wachstums-  
hemmung von Listerien und weiteren Mikroorganismen. So schützen Sie Ihre Kochpökelwaren bis zum Verzehr.



Challenge-Test bei Schweine-Kochpökelware

## Presal AC

Spezialpräparat, hemmt das Wachstum von *Listeria monocytogenes*

Art.-Nr. 25431

Zugabe: 4,0 g/kg

oA

### IHRE VORTEILE

- Wirksame Wachstumshemmung von Listerien & weiteren Mikroorganismen
- Geringe Zugabemenge
- Schlanke Deklaration
- Sensorisch optimiert

# PRESALIN KA FLÜSSIG

Ein flüssiges Präparat, welches gezielt das Wachstum von Listerien und anderen Mikroorganismen hemmt, wodurch die Produktsicherheit erhöht wird.

Es verlängert die Haltbarkeit, reduziert den Ausschuss und ermöglicht eine geringere Salzdeklaration. Zudem überzeugt es durch eine hervorragende Löslichkeit, die eine effiziente Anwendung in der Produktion gewährleistet.

## Presalin KA flüssig

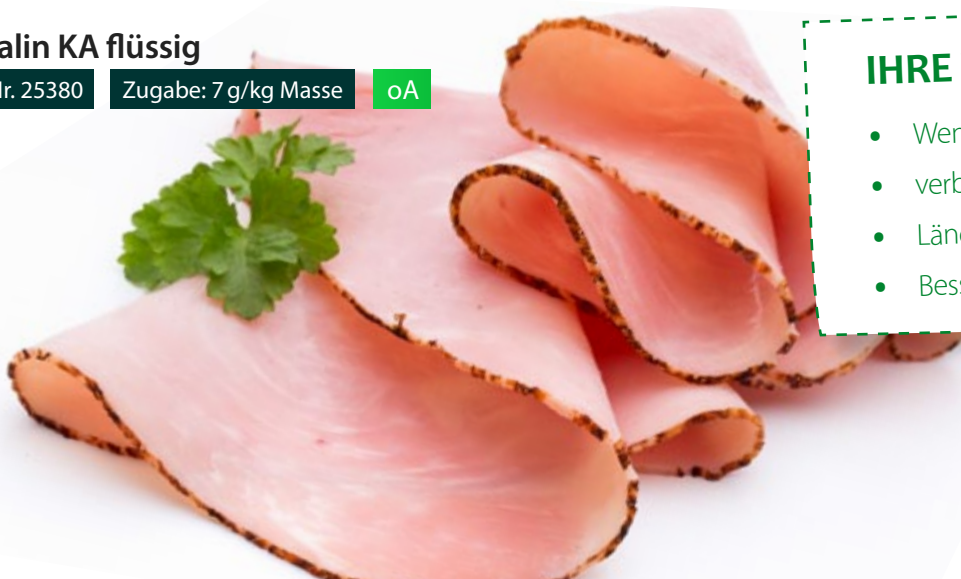
Art.-Nr. 25380

Zugabe: 7 g/kg Masse

oA

### IHRE VORTEILE

- Weniger Salz, gleiche Wirkung
- verbesserte Produktsicherheit
- Längere Haltbarkeit
- Bessere Löslichkeit



# SALPÖKIN-PRODUKTSORTIMENT

Um die sensorischen Eigenschaften wie Konsistenz, Farbe, Geschmack und Scheibenzusammenhalt von Kochschinken optimal zu unterstützen, wurde die Salpökin-Reihe entwickelt. So können Sie Ihren Kunden sichere und saftige Kochpökelwaren in bester Qualität anbieten.

## Salpökin Klassik

Pulverförmiges Spezialpräparat mit Triphosphaten zur Herstellung von Kochpökelwaren. Sehr gute Umrötung, bester Scheibenzusammenhalt und kräftig-würziger Geschmack.

Art.-Nr. 12046

Zugabe: 50 g/l Wasser

oA

## Salpökin Gold flüssig

Flüssiges Präparat, welches besten Scheibenzusammenhalt bietet. Würzig-liebliche Geschmacksnote. Besonders gerne für Kasseler eingesetzt.

Art.-Nr. 11560

Zugabe: 60 g/l Wasser

oA

## Prosciutto Cotto Italiano

Pulverförmiges Spezialpräparat mit Phosphat nach original italienischer Rezeptur. Würzig-aromatisch und sehr frisches Geschmacksprofil.

Art.-Nr. 12615

Zugabe: 75 g/l Wasser

oA

## Salpökin LS

Rieselfähiges Präparat auf Phosphatbasis mit starken Umrötungs- und Geschmackskomponenten für die industrielle Herstellung von Kochschinken, Kasseler sowie allen umgeröteten Kochpökelwaren.

Art.-Nr. 11055

Zugabe: 60 g/l Wasser

oA

## Salpökin Kasseler EW

Pulverförmiges Spezialpräparat ohne Phosphat zur Herstellung von Kasseler. Charakteristischer, leicht lieblicher Geschmack für saftigen Rohkasseler.

Art.-Nr. 11780

Zugabe: 60 g/l Wasser

oA

## Salpökin KE

Pulverförmiges Kochpökelpräparat ohne Phosphat mit einer würzigen, typischen Pökelnote. Aromatischer, brühiger Geschmack.

Art.-Nr. 12920

Zugabe: 50 g/l Wasser

oA

## Salpökin Gourmet S-TP

Pulverförmiges Präparat mit Triphosphaten, sehr gute Umrötung. Unterstützt einen würzig-brühigen Geschmack.

Art.-Nr. 13010

Zugabe: 60 g/l Wasser

oA



# BERNSTEIN GOLD

## Ein Präparat, unendlich viel Genuss!

Bernstein Gold ist ein flüssiges Kochpökelpreparat mit hohem Phosphat- und Ascorbatanteil, das maximale Flexibilität für das Fleischerhandwerk bietet. Es ermöglicht eine perfekte Wasserbindung und sorgt so für einen ausgezeichneten intra- sowie extrazellulären Scheibenzusammenhalt. Besonders hervorzuheben ist die schnelle, intensive und anhaltende Umrötung, die dem Produkt eine herausragende Farbe verleiht.

### Maximale Flexibilität für Ihre Produktion

Mit nur einer Tumblerfüllung lassen sich zahlreiche Schinkenvariationen kreieren, jede mit ihrem individuellen Geschmack und einzigartigen Aussehen.

Ob als Farmer- oder Honigschinken, geräuchert, gebacken, mit oder ohne Schwarte oder mit einer speziellen Außenwürzung zur Veredelung – Bernstein Gold bietet Ihnen für jede Variante die perfekte Grundlage:

**Ein Präparat für alles: Vielseitigkeit pur für alle Schinkenarten.**

**Bernstein Gold – Qualität, Effizienz und handwerkliche Perfektion!**

### Salpökin Bernstein Gold

Flüssiges Präparat mit hohem Phosphat- und Ascorbatanteil und einer sehr guten Umrötung. Würzig-liebliche Geschmacksnuance.

Art.-Nr. 11104

Zugabe: 60 g/l Wasser

ozG

oA

Art.-Nr. 11096

Zugabe: 60 g/l Wasser

oA

Einspritzmenge von 20 %



## PÖKELWÜRZUNGEN

### Bratenaroma "E"

Flüssige, dunkel braune Pökelschmelze mit einer leicht süßlichen und charakteristischen Bratenote.

Art.-Nr. 07771

Zugabe: 2 g/kg Fleisch

oA

### Pökelschmelze Excellent

Pulverförmig, für eine kräftig-würzige Aromatisierung.

Art.-Nr. 07062

Zugabe: 1-2 g/kg Fleisch

oA

## INTERESSE?

Wünschen Sie eine eingehende Beratung zu diesem Thema oder Muster, so sprechen Sie bitte Ihren Kundenberater an.

Gerne helfen wir bei Fragen zur Vorbereitung und Durchführung eigener Tests, die Sie zur Wahrung der Sorgfaltspflicht und für mehr Sicherheit Ihrer Produkte planen.

## WIR WÜRZEN ALLES...

...um Ihren Produkten den perfekten Geschmack zu verleihen!

**Scheid** ist Ihr kompetenter Partner in den Bereichen Geschmack und Technologie und ist spezialisiert auf die Herstellung und Veredelung von Fleisch- und Wurstwaren, Feinkost, Fertiggerichten, Convenience-Produkten, Fisch und Backwaren.

Darüber hinaus bedient **Scheid** Hersteller von Teigwaren, Kartoffel- und Gemüsegerichten, Molkereiprodukten, Suppen und Saucen.

Das umfangreiche Sortiment bietet eine breite Palette qualitativ hochwertiger Hilfsstoffe, Würzungen, Würzöle, Compounds und Gewürzmischungen.

Auch bei der Döner-Herstellung wird nicht nur auf trendgerechte Produkte gesetzt, sondern auch auf erstklassigen Service, um den hohen Anforderungen des Marktes gerecht zu werden.

So werden mit **Scheid** Ihre kulinarischen Ideen zur Realität.

### **Scheid AG & Co. KG**

Geschmack und Technologie  
für die Lebensmittelherstellung

Clasenweg 6–9  
66802 Überherrn

Telefon: +49 (0) 68 36 46 0  
Telefax: +49 (0) 68 36 46 38

info@scheid-gewuerze.de  
www.scheid-gewuerze.de