



*Schinken – leichter
Genuss, leicht gemacht*



HÖCHSTER GENUSS
entsteht durch das
Zusammenspiel von ver-
schiedenen Sinnen. So
müssen auch bei Kochpö-
kelwaren geschmackliche
Qualität, Optik und Biss
100%ig überzeugen. Begei-
stern Sie Ihre Kunden durch
perfekten Geschmack, Aus-
sehen und Konsistenz Ihrer
Erzeugnisse. Lay bietet
Ihnen hier eine Vielzahl von
hervorragenden Produkten,
die beliebte wie auch inno-
vative Schinkenkreationen
einfach und stets perfekt
gelingen lassen.

... UND ES SCHMECKT.

**LAY GEWÜRZE OHG
WÜRZ- & LEBENS-
MITTELTECHNOLOGIE**

Postfach 1840
D-97668 Bad Kissingen
Tel.: +49/(0)971-72 51-0
Fax: +49/(0)971-72 51-30
info@lay-gewuerze.de
www.lay-gewuerze.de

HILFSMITTEL FÜR DIE HERSTELLUNG VON KOCHPÖKELWAREN

| Produktname Art.-Nr. | Produktbeschreibungen |
|---|---|
| SCHINKOMAT® *EXTRA* Art.-Nr. 18067 10-20%ige Einspritzung | Flüssiges Spritzmittel ohne Phosphat Anwendung: 50 g/Liter Lake bei ca. 10-20%iger Einspritzung Bestandteile: Glukosesirup, Würze, Antioxidationsmittel E 301, natürliches Honigaroma, Rauch, Gewürzaromen Beschreibung: <ul style="list-style-type: none"> · ein feiner Honiggeschmack mit einer angenehmen Pfeffernote und einem kräftigen Raucharoma · für alle Fleischarten und Teilstücke von Rind, Schwein und Geflügel |
| SCHINKOMAT® GOLD Art.-Nr. 180170 10-30%ige Einspritzung | Flüssiges Spezialprodukt mit Phosphat Anwendung: 50 g/Liter Lake bei ca. 10-30%iger Einspritzung Bestandteile: Stabilisator E 450, Wasser, Glukosesirup, Würze, Antioxidationsmittel E 301, Gewürzaromen Beschreibung: <ul style="list-style-type: none"> · durch volllösliche Gewürzaromen unverwechselbar und überzeugend in Geruch und Geschmack · beste Umrötung und Farbstabilität · hervorragende, fleischige Konsistenz des Endproduktes · durch funktionellen Eiweißaufschluss beste Bindung und appetitliche Saftigkeit · typisches Pökelaroma mit ausgeprägtem Fleischgeschmack · Produkt ist frei von zugesetztem Glutamat · ideal für qualitativ hochwertige Produkte |
| SCHINKOMAT® PK 50 Art.-Nr. 180175 10-30%ige Einspritzung | Flüssiges Spritzmittel mit Phosphat Anwendung: 50 g/Liter Lake bei ca. 10-30%iger Einspritzung Bestandteile: Glukosesirup, Stabilisator E 450, Antioxidationsmittel E 301, Mononatriumglutamat E 621, Gewürzaromen Beschreibung: <ul style="list-style-type: none"> · kräftige Pfeffernote mit feinem Knoblauchgeschmack · gute Umrötung und Farbstabilität · beste Bindeeigenschaft · für alle Fleischarten und Teilstücke von Rind, Schwein und Geflügel |



Produktname
Art.-Nr.

Produktbeschreibungen

PULVERFÖRMIGE SPRITZMITTEL

SCHINKEN-FIX P 50

Art.-Nr. 170180

10–30%ige
Einspritzung

Pulverförmiges Spritzmittel mit Phosphat

Anwendung: 50 g/Liter Lake bei ca. 10–30%iger Einspritzung

Bestandteile: Dextrose, getrockneter Glukosesirup, Stabilisator E 450, Würze, Antioxidationsmittel E 301, Gewürzaromen

Beschreibung:

- gute Umrötung und Farbstabilität
- hervorragende Konsistenz
- appetitliche Saftigkeit
- typisches Pökelaroma mit ausgeprägtem Fleischgeschmack
- risikolose Herstellung
- schnell löslich
- Produkt ist frei von zugesetztem Glutamat

SCHINKEN-FIX E 60

Art.-Nr. 17062

20–35%ige
Einspritzung

Pulverförmiges Spritzmittel

Anwendung: 60 g/Liter Lake bei 20–35%iger Einspritzung

Bestandteile: Dextrose, getrockneter Glukosesirup, Stabilisator E 450, Würze, Antioxidationsmittel E 301, Säureregulator E 500, Gewürzaromen

Beschreibung:

- hervorragende Konsistenz, Bindung und Farbhaltung
- mildwürzig aromatischer Geschmack
- sehr gute Löslichkeit
- gut kombinierbar mit anderen Proteinen für höhere Einspritzmengen
- für alle Fleischarten und Teilstücke von Rind, Schwein und Geflügel

SCHINKEN-FIX P 27

Art.-Nr. 17069

30–40%ige
Einspritzung

Pulverförmiges Spritzmittel

Anwendung: 60 g/Liter Lake bei 30–40%iger Einspritzung

Bestandteile: Dextrose, Stabilisator E 450, Antioxidationsmittel E 301, Würze, Konservierungsmittel E 250, Verdickungsmittel E 407, modifizierte Stärke E 1420

Beschreibung:

- Carrageen in Verbindung mit Phosphat und Stärke für optimale Bindeeigenschaften
- Kochverluste werden reduziert
- ausgeprägter fleischiger Geschmack
- gute Umrötungseigenschaften und Farbstabilität
- für alle Fleischarten und Teilstücke von Rind, Schwein und Geflügel

POLTERGOLD

Art.-Nr. 170122

30–100%ige
Zunahme

Hochwirksames pulverförmiges Spezialprodukt

Anwendung: ca. 30 g/kg Masse bei Formschinken bei 30–100%iger Zunahme (Formschinken)
ca. 60–70 g/Liter Lake bei Injizierung bei 40–80%iger Einspritzung

Bestandteile: Dextrose, Stabilisator E 450, Verdickungsmittel E 407 A, E 410, E 415, Antioxidationsmittel E 301, Würze, Speisesalz, Gewürzaromen

Beschreibung:

- Spezialprodukt mit Umrötungshilfe und Farbhaltung
- Bindemittel mit Mehrfachwirkung
- besonders zur Herstellung von Formschinken, Toastschinken und Pizzaschinken geeignet
- sehr gute Löslichkeit

EUROSCHINKEN 60/80 *W*

Art.-Nr. 170197

60–80%ige
Einspritzung

Pulverförmiges Spezialprodukt mit Sojaprotein

Anwendung: 75 g/Liter Lake bei 60–80%iger Einspritzung

Bestandteile: Sojaproteinkonzentrat, Dextrose, getr. Glukosesirup, Maisstärke, Verdickungsmittel E 407, Stabilisator E 450, Speisesalz, Antioxidationsmittel E 301, Würze, Gewürzaromen

Beschreibung:

- auf Basis von Sojaprotein mit Carrageen, Stärke und Phosphat wird eine Mehrfachbindung mit verstärkter Flüssigkeitsbindung erreicht
- verschiedene Aromen verstärken den fleischig würzigen Geschmack
- für alle Fleischarten und Teilstücke von Rind, Schwein und Geflügel

Produktname
Art.-Nr.

Produktbeschreibungen

PULVERFÖRMIGE SPRITZMITTEL

POLTERMAX 80-120
Art.-Nr. 170222

50-100%ige
Zunahme

Hochfunktionelles pulverförmiges Compound
Anwendung: ca. 15-30 g/kg Masse bei 50-100%iger Zunahme (Formschinken)
60 g/Liter Lake bei 30-80%iger Einspritzung
Bestandteile: Verdickungsmittel E 407 A, E 410, E 415, Dextrose, Trockenglukose, Antioxidationsmittel E 316, Gewürz-
aromen, Trennmittel E 551
Beschreibung: · hochfunktionell wirkungsvolle Kombination von
verschiedenen Verdickungsmitteln
· klarer, reiner, fleischiger Geschmack im Endprodukt
· ideal für Fleischprodukte mit hoher Einspritzmenge
· gute Löslichkeit

TUMBELGOLD
Art.-Nr. 170113

50-150%ige
Zunahme

Pulverförmiges Compound
Anwendung: ca. 20-30 g/kg Masse für 50-150%ige Zunahme
Bestandteile: Dextrose, Verdickungsmittel E 407a, E 425, Jodsalz,
tierisches Protein, Stabilisator E 450, Trockenglukose,
Antioxidationsmittel E 316
Beschreibung: · funktionelles Compound speziell für Produkte die
nur getumbelt werden
· neuartige Bindemittel überzeugen durch eine
unvergleichliche Bindekraft und Konsistenz
· speziell geeignet für Fleischprodukte mit hoher
Gewichtszunahme

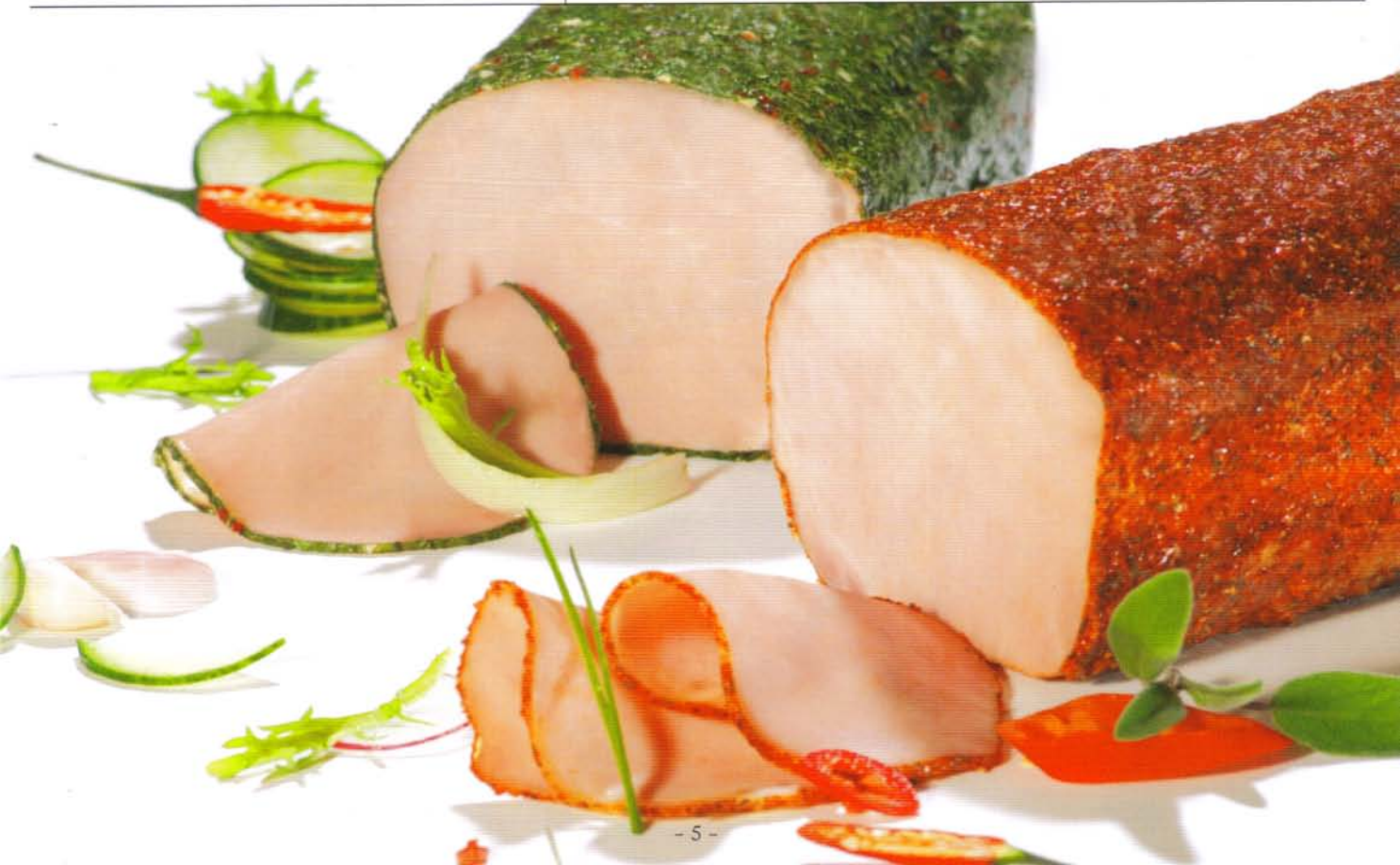
EINER FÜR ALLES.

Damit Sie sich bei der Herstellung von Schinken-Delikatessen auf das Wesentliche konzentrieren können, stellt Ihnen Lay ein umfangreiches Sortiment an hochwertigen Würzstoffen, Aromen und Hilfsmitteln zur Verfügung. So können Sie sich bei der Kochpökelwaren-Produktion auf unterschiedlichste Spritzmitteln (flüssig/Pulver, mit/ohne Phosphat), hochfunktionelle Compounds und viele weitere Spezialprodukte verlassen



HILFSMITTEL FÜR DIE HERSTELLUNG VON KOCHPÖKELWAREN

| Produktname Art.-Nr. | Produktbeschreibungen |
|--|---|
| WÜRZMITTEL UND AROMEN | |
| CEYLOPUR® ULTRA INTENSIV GAP FÜR KRAKAUER Art.-Nr. 180701 | Konzentriertes Gewürzaromapräparat mit Pfeffer, Knoblauch, Muskat Zugabe: 2 g/kg Masse |
| ULTRA-INTENSIVWÜRZUNG FÜR BIRSCHINKEN Art.-Nr. 10218 | Konzentriertes Gewürzaromapräparat, mit Pfeffer und Muskatnote Zugabe: 2 g/kg Masse |
| ULTRA-INTENSIVWÜRZUNG GAP FÜR SCHINKENWURST Art.-Nr. 10179 | Konzentriertes Gewürzaromapräparat, aromatisch-würzig Zugabe: 2 g/kg Masse |
| STASSIT® 3000 Art.-Nr. 16087 | Volllösliche Pökelschwärze |
| *SCHINKEN* AROMA Art.-Nr. 180818 | Zugabe: nach Geschmack, ca. 2-5 g, wasserlöslich |
| *HUHN-AROMA* Art.-Nr. 180885 | Zugabe: nach Geschmack, ca. 2-4 g, wasserlöslich |
| *RINDFLEISCH-AROMA* Art.-Nr. 180124 | Zugabe: nach Geschmack, ca. 2-4 g, wasserlöslich |
| LAY GEKÖRNT WÜRZE Art.-Nr. 16069 | Zugabe: nach Geschmack, zur Geschmacksabrundung, glutenfrei |
| HONIG-AROMA *FL* Art.-Nr. 18049 | Zugabe: nach Geschmack, wasserlöslich |
| RAUCHAROMA FLÜSSIG Art.-Nr. 17046 | Zugabe: nach Geschmack, wasserlöslich |
| WACHOLDER-ESSENZ Art.-Nr. 18041 | Zugabe: nach Geschmack, ca. 5 g/Liter Lake, wasserlöslich |
| ZITRONEN-ESSENZ Art.-Nr. 18042 | Zugabe: nach Geschmack, ca. 3-5 g/Liter Lake, wasserlöslich |



| Produktname Art.-Nr. | Produktbeschreibungen |
|-------------------------|-----------------------|
|-------------------------|-----------------------|

ZUSATZSTOFFE UND ZUTATEN

| | |
|--|--|
| RUBYSIN ROUGE® Art.-Nr. 170170 | Farbstoff E 120 Zugabe: ca. 0,3–0,5 g/kg |
| RUBYSIN CCM FÜR EXPORT Art.-Nr. 170171 | Farbstoff E 124 Zugabe: ca. 1–3 g/Liter Lake |
| TOKA S Art.-Nr. 17071 | Hochwirksame, schnell lösliche Phosphatkombination, für die Herstellung von Kochpökelwaren |
| BRÄT-PHOS® P Art.-Nr. 17074 | lösliche Phosphatkombination |
| FKS-STÄRKE Art.-Nr. 160122 | Spezielle Kartoffelstärke |
| SOPRO® 70 Art.-Nr. 257920 | Sojaproteinkonzentrat, GMO-frei |

SONSTIGE HILFSMITTEL

| | |
|--|---|
| LAYCEL Art.-Nr. 157201 Art.-Nr. 157202 | räucherbare Schinkenfolie 400 mm x 100 m 600 mm x 100 m |
| ELASTIK-BRATENNETZE, weiß Art.-Nr. 15733 Art.-Nr. 15734 Art.-Nr. 15735 Art.-Nr. 15736 | Rollen à 50 m, hohe Festigkeit, hitzestabil Kal. 12 Kal. 14 Kal. 16 Kal. 18 |
| LAYNET Art.-Nr. 15738 | Leichtschälnetz, dehnbar auf ca. 400mm |



... UND ES SCHMECKT.



LAY GEWÜRZE OHG
WÜRZ- & LEBENS-
MITTELTECHNOLOGIE
 Postfach 1840
 D-97668 Bad Kissingen
 Tel.: +49/(0)971-72 51-0
 Fax: +49/(0)971-72 51-30
 info@lay-gewuerze.de
 www.lay-gewuerze.de