

Reinert- Spezialprodukte

Dank eigener Forschungs- und Entwicklungstätigkeit und unter Berücksichtigung aktueller technologischer Entwicklungen können wir der Lebensmittelindustrie stets Spezialprodukte zur Lösung spezieller Probleme bzw. für die Herstellung besonderer Erzeugnisse anbieten.

Raucharoma auf natürlicher Basis
für die Bindung von Fleisch- und Wurstwaren

RAUCHIN NEU

Erbsenfaser
Citrusfaser
Erbsenprotein
Lupinenprotein

Art. 10478-00 Reino-Pur

Einsetzbar in allen Fleisch- und Wurstsorten, ergibt einen stabilen dunkelroten Farbton, enthält keine E-Nummern und kann als Gewürzextrakt deklariert werden. Reino-Pur ist außerdem geschmacksneutral und sehr gut wasserlöslich.

REINOVIT® NEU	Aufheller für alle Blutwurstsorten
REINO-ROSE®	Lebensmittelfarbstoff
LIBLOPLAST®	Darmbehandlungsmittel mit Weichhalter
CAPSICAP® I / II	2-Komponenten-System für die Bindung
WURSTIN® ULTRA	hochviskoses Milchprotein
GEN PH®	Dickungs- und Bindemittel für alle Arten von gekochtem Fleisch sowie Soßen
PROTEIN 98	Proteinhydrolysat aus Kollagen (kalt löslich), für alle Lebensmittel
PROTEIN „ES“	Proteinhydrolysat aus Kollagen (kalt emulgierend), speziell für pasteurisierte Fleisch-, Fisch- und Geflügelprodukte, hohes Fett- und Wasserbindungsvermögen
Starterkulturen	für naturgereifte Rohwurst (Staphylococcus carnosus/ Lactobacillus plantarum)
HAMZYM®/ MEATZYM®	enzymatische Bindemittel für Fisch- und Fleischware
KOMUNELL FG 87®	neutrales Desinfektionsmittel auf Aldehydbasis mit breitem microbizidem Spektrum, deckt alle Bereiche der Lebensmittelindustrie ab.
KONSAMAT®	biologische Hilfsstoffe mit bakterizider und fungizider Wirkung. Zum Abpuffern und Stützen des pH-Werts. Für Feinkostsalate, Farb- und Waschbäder in Verbindung mit Antibac® AC-PH
KONSAMAT® PLUS	
FUNGAZOL® F	zur Außenbehandlung von Fleisch- und Wurstwaren zur Verhinderung der Schimmelbildung, für Veredelungsbäder zur Vorbehandlung von Feinkostsalaten und Krabben
Entschäumer	Produktionshilfsmittel zur wirksamen Schaumbremmung und -verhütung
REINOSAL®	biologisches Hilfskombinat mit bakterizider und fungizider Wirkung zum Aufbereiten von Salzlaken für Heißrauchprodukte
ACS-Fruchtsäure-kombination®/ ACS Forte®	biologische Wirkstoffe mit stark konservierender Wirkung für alle empfindlichen Lebensmittel (Soßen, Dressings, Kartoffelklöße, Frischkäse, Konfitüren, Saftkonzentrate)
PCN-Reiniger, sauer	saures Reinigungsmittel für Maschinen, Räume, Anlagen