
Presseinformation der VAN HEES GmbH

VAN HEES GmbH
Kurt-van-Hees-Straße 1
65396 Walluf
Telefon 06123-7080
Telefax 06123-708240
www.van-hees.com

Ihre Ansprechpartnerin
Nadine Fanz
Tel: +49 6123 708 233
E-Mail: fanz@van-hees.com

Walluf, den 25. Mai 2018

Zwiebelmettwurst frisch und sicher:

Mit dem neuen PRIMAL® Zwiebelmett Perfekt oGAF von Van Hees wird die Herstellung zum Kinderspiel

So muss die perfekte Zwiebelmettwurst sein: von herzhaftem Geschmack und kräftiger Farbe, frisch und hervorragend streichfähig. Doch gerade die Streichfähigkeit stellt oft eine große Herausforderung dar, da nach nationalen Anforderungen ein pH-Wert von unter 5,60 gefordert wird. Eine Absäuerung ist damit zwingend erforderlich. Wird zu stark abgesäuert, wird die Zwiebelmettwurst schnittfest. Wird andererseits zu wenig abgesäuert, erfüllt sie nicht die nationale Anforderung. Mit dem neuen PRIMAL® Zwiebelmett Perfekt oGAF hat Van Hees (Walluf) die perfekte Lösung parat.

PRIMAL® Zwiebelmett Perfekt oGAF ist eine Komplett-Mischung zur Herstellung von frischer Zwiebelmettwurst. Fein aufeinander abgestimmte Gewürze wie Pfeffer, Muskat, Zwiebel und Ingwer garantieren den typisch würzigen und zugleich frischen Zwiebelmettwurst-Geschmack. Die integrierte Intensiv-Umrötung sorgt für einen schnellen Nitritabbau und eine leuchtend rote Farbe. Die genau abgestimmte Frischhaltung bietet einen hohen Schutz vor Listerien-Wachstum. Durch die gesteuerte Absäuerung wird ein pH-Wert von unter 5,60 gewährleistet.

Die Zubereitung ist denkbar einfach: Frisches Fleischmaterial in Würfel schneiden und leicht anfrieren. Danach das angefrorene Fleischmaterial mit PRIMAL® Zwiebelmett Perfekt oGAF, PRIMAL® SK soft 50 und Nitritpökelsalz vermengen und anschließend 3 mm wofen. Die fertig gewolfte Masse leicht auf Bindung mengen und in gewünschte Därme füllen. Anschließend die Zwiebelmettwurst im Kühlhaus < 7 °C über Nacht umröten lassen. Das Produkt ist bereits am nächsten Tag verkaufsfertig.



VAN HEES setzt Maßstäbe

VAN HEES setzt seit 70 Jahren Maßstäbe in der Entwicklung und Produktion von hochwertigen Gütezusätzen, Gewürzen und Gewürzmischungen, Convenience-Produkten und Aromen für die Fleischbranche, die im Handwerk und in der Industrie gleichermaßen eingesetzt und geschätzt werden.

Kurt van Hees erkennt in den 40er Jahren die Vorteile von Lebensmittelphosphaten in der Fleischverarbeitung. Als Pionier auf diesem Gebiet gründet er 1947 die VAN HEES GmbH und entwickelt viele namhafte und patentierte Gütezusätze. Innovative Produkte und neue Technologien stehen seither im Mittelpunkt der Geschäftstätigkeit von VAN HEES. Das mittelständische Familienunternehmen beschäftigt heute über 400 Mitarbeiter und vertreibt seine Produkte und Lösungen an nationale und internationale Kunden.

Heute werden VAN HEES-Produkte in mehr als 80 Länder weltweit geliefert und das Know-how in fortschrittlicher Fleischverarbeitung durch Schulungen und Seminare an Kunden aus aller Welt weitergegeben. Kundenorientierung, Flexibilität und Zuverlässigkeit kombiniert mit innovativem, verantwortungsvollem Handeln sind die Leitlinien von VAN HEES – we know how!