

Fleischfertiggerichte/ Convenience

Der Verbraucher verlangt heute zunehmend nach Fast-Food und anderen verzehrfertig zubereiteten Speisen, die er in kurzer Zeit ohne langes Warten oder Vorbereiten zu sich nehmen kann. Diesem Bedarf widmet sich ein beachtlicher Teil der Lebensmittelindustrie und Gastronomie.

Wir haben im Bereich Döner, Döner Kebap und Gyros einige Innovationen entwickelt, die z. B. auch in Griechenland und in Rumänien sehr erfolgreich sind. Sie ermöglichen und erleichtern die industrielle Produktion dieser aktuellen Trend-Produkte in besonderem Maße. Nutzen Sie unsere Erfahrung und Innovationskraft für Ihre Produktion!

Reinert-Produkte für Döner, Döner-Kebap und Gyros

Convenience-Produkte

Die Nachfrage nach zubereiteten und je nach Bedarf flexibel dosierbaren Fertigprodukten für die Lebensmittelindustrie und die Gastronomie ist beständig gestiegen. Convenience-Produkte sind heute nicht mehr wegzudenken. Die Reinert Gruppe entwickelt und liefert spezielle Zubereitungen, die sich leicht zu Würzmarinaden für Grillsortimente anrühren lassen.

Vorteile:

- einfache Herstellung mit Wasser und Öl
- niedrige Zugabemenge (170 g Reinomix reichen für 500 g fertige Marinade)
- leichte Dosierung

- optimale Haltbarkeit
- besseres Bratverhalten
- keine Aussaftung
- kein Abtropfen der Marinaden beim Grillen

Reinert-Produkte für Convenience

Reinert Produkte für Döner, Döner Kebap und Gyros

Produkt	Verwendungszweck	Zugabe
FIX 3 FÜR DÖNER	<i>Compound für Döner, gute Bindungseigenschaften, hervorragendes Wasserhaltungsvermögen, kein Austrocknen am Grill, geschmacksneutral</i>	20 g/ kg Gesamtmasse
FIX 4 FÜR DÖNER PLUS	<i>Speziell für Hack-Döner, klares Schnittbild am Spieß, sorgt für hohe Standfestigkeit der Hackmasse, hohes Wasserbindevermögen, geringe Verluste am Grill, ist geschmacksneutral</i>	30 g/ 1 kg Masse
FIX 25 SPEZIAL GR FÜR DÖNER	<i>Compound mit herausragenden Bindungseigenschaften, glatte Struktur am Spieß, hält die Masse in Form</i>	25 g/ 1 kg Masse
ZUSATZ FÜR SCHEIBENFLEISCHDÖNER	<i>sehr geringe Zugabe, klares Schnittbild, geschmacksneutral, hohes Wasserhaltevermögen</i>	12 g/ kg Gesamtmasse

Weitere FIX-Typen und Spezialprodukte für Ihren individuellen Einsatz sind je nach Bedarf verfügbar

Produkt	Verwendungszweck	Zugabe
REINOMIX 20 WÜRZMISCHUNG F. DÖNER-KEBAP (HELL)	<i>hervorragender runder Geschmack, appetitlicher Farbglanz, verhindert Ausfließen von Fleischsaft am Grill</i>	20 g/ 1 kg Masse
REINOMIX 2 PUTENDÖNER	<i>harmonischer, abgerundeter Geschmack, speziell abgestimmt für Putendöner</i>	2 g/ 1 kg Masse
REINOMIX 22 HACKFLEISCHDÖNER OHNE KNOBLAUCH	<i>helles Hackdönergewürz mit zusätzlichen technologischen Eigenschaften</i>	22 g/ 1 kg Masse
DÖNER-KEBAP (ROT)	<i>auch farblich sehr attraktives Gewürzpräparat für Gyros-Spieße</i>	15 - 20 g/ 1 kg Masse
GRIECHISCHE GEWÜRZ- MISCHUNG FÜR SPIESSE	<i>typische Kräuternote (u. a. Thymian, Basilikum, Oregano)</i>	8 g/ 1 kg Gesamtmasse

MISCHUNG FÜR SPIESSE

Würzungen und Reinomixe für diese Trend-Produkte können individuell auf Ihren Bedarf nach Wunsch kreiert werden.

Art. 10478-00 Reinocolor

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

Convenience

Die 12 Reinert-Geschmackserlebnisse für die Grillsaison: Reinomix 34 (Komplett-Compounds) in den Geschmacksrichtungen

- Provencale
- Asia
- Kräuter-Knoblauch
- Paprika-Traum
- Hot Texas
- Bärlauch
- Curry Pikant
- Grill-Meister
- Gyros-Cajun
- Italia
- Mexico
- Spareribs mit Honig

Unsere Avantin-Serie bietet Klassiker der feinen Küche als vorbereitete Compounds an, die mit Wasser und Sahne anzurühren sind.

- Parmesansauce
- Nudelaufwurf
- Gorgonzolasauce
- Goudasauce
- Emmentaler Sauce
- Mascarponeessauce
- Bolognesesauce

Weitere Saucen-Fertigmischungen der Reinert-Gruppe:

- Döner-Dressing Knoblauch
- Döner-Dressing Chilli
- Döner-Dressing f. Geflügel
- Döner-Dressing Dill
- Döner-Dressing Kräuter

- Sahne Sauce Carbonara
- Pilzsauce „al Funghi“
- Käsesauce “Parmigiana”
- Tomaten-Kräutersauce

Art.-Nr.	Produktname	Beschreibung
20304-00	Schmakin Clean Label Pur	<i>Herstellung von Brühwurst, Aufschnitt und Würstchen (auch Konserven)</i>
20280-95	Schmakin Clean Label Geschmackspower	<i>Herstellung von Wurstwaren, Suppen und Soßen (auch Konserven)</i>
20280-60	Schmakin Clean Label Geschmackspower Spezial	<i>Herstellung von Convenience-Produkten, Suppen, Soßen und Wurstwaren</i>
20280-65	Schmakin Clean Label Intensiv	<i>Herstellung von Kochpökelfwaren aller Art, Wurstwaren und Convenience-Produkten</i>
20829-55	Schinkin mit Schmakin Clean Label Intensiv für 20 % Einspritzung	<i>Compound mit Phosphat und Rötung zur Herstellung von Kochpökelfwaren</i>