



**cuenin**  
Gewürzmühle



# Rohpökelfleisch

Veredeln Sie Ihre Rohpökelfleischwaren mit auserlesenen Gewürzen und Kräutern sowie den notwendigen Hilfsmitteln.

Gerne stehen Ihnen unsere Fachberater zur Seite; für ein hochwertiges Produkt, für zufriedene Kunden.

## **Trockenfleisch / Mostbröckli**

**Mostbröckli Komplett:** Feine Gewürze und Kräuter mit Umrötehilfsmittel und Salpeter

**Vianda Sec:** Erlesene Gewürze und Kräuter, Umrötehilfsmittel mit und ohne Salpeter

**Cunolak R Gourmet:** Gewürze, Kräuter, Hilfsstoffe mit Salpeter

**Pökelpfeife:** Erlesene Gewürze und Kräuter

**Finessa Gewürz:** Erlesene Gewürze und Kräuter

**Curo P 10 S:** Hilfsmittel mit Salpeter

Qualität und Erfahrung seit 1928

**Roto:** Umrötehilfsmittel

Für Mostbröckli und Trockenfleisch bieten wir Bio Suisse lizenzierte Produkte an. Auch unser bewährtes Roto ist als zertifiziertes Produkt für Knospe Fleischwaren erhältlich.

Zugelassen für Knospe Fleischwaren

**Trockenfleischgewürz:** Feine Gewürze und Kräuter, Bio Hilfsstoffe und Salpeter

**Mostbröckligewürz:** Feine Gewürze und Kräuter, Bio Hilfsstoffe

### **Rohess-Speck / Trockenspeck**

**Rohess-Speckgewürz:** Gewürztes Hilfsmittel mit Salpeter

**Larda Sec:** Erlesene Gewürze und Kräuter, Umrötehilfsmittel mit und ohne Salpeter

**Cunolak R Gourmet:** Gewürze, Kräuter, Hilfsstoffe mit Salpeter

**Pökelgewürz:** Erlesene Gewürze und Kräuter

**Finessa Gewürz:** Erlesene Gewürze und Kräuter

**Roto:** Umrötehilfsmittel

### **Rohschinken**

**Cunolak R Gourmet:** Gewürze, Kräuter, Hilfsstoffe mit Salpeter

**Curo P 10 S:** Hilfsmittel mit Salpeter

---

Zur Herstellung von Rohpökelwaren empfehlen wir folgende Starterkulturen:

16299 Bactoferm T-D-66 – Starter (Beutel à 25 g für 25 kg)

Auch erhältlich:

Netze und Strümpfe, Qualität aus einer Hand. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

20221025

