



MYAC FLEISCHTECHNOLOGIE GMBH

*INNOVATIVE COMPOUNDS FÜR VEGANE FLEISCH-
UND WURSTALTERNATIVEN*



MYAC FLEISCHTECHNOLOGIE GMBH

INNOVATIVE COMPOUNDS FÜR VEGANE FLEISCH- UND WURSTALTERNATIVEN

Das international agierende Unternehmen MYAC Fleischtechnologie GmbH mit Sitz in Rietberg ist seit der Gründung 1977 für innovative und optimierte Produktionsverfahren in der Wurst- und Fleischproduktion bekannt, aber auch für die Herstellung von Compounds für vegane Fleisch- und Wurstspezialitäten.

Vegane Lebensmittel genießen eine stetig steigende Nachfrage von Verbrauchern. Wir bieten auf Ihren Maschinenpark abgestimmte Compounds für Ihre veganen Produkte an. Dies umfasst die individuellen geschmacklichen Gestaltung Ihrer veganen Produkt auch hinsichtlich Geschmack, Prozess und Textur.

UNSER ANGEBOT FÜR SIE IM DETAIL:

- Authentische Geschmackslösungen und Geschmacksmodulationsmöglichkeiten im Bereich unserer Standardprodukte (trockene oder flüssige Qualität)
- Färbende Lebensmittel und natürliche Farbstoffe in fleischähnlichen Farbtönen
- Entwicklung und Herstellung von individuellen sowie funktionalen Compounds bestehend aus natürlichen Aromen, Gewürzen, Trägerstoffen und weiteren Zutaten möglich (Mindestvolumen nach individueller Absprache)
- Herstellung kleinerer Muster für Testproduktionen



Aufgrund der hohen Qualitätsansprüche in der Fleischwarenindustrie sind wir nach dem FSSC 22000 Standard zertifiziert.



MYAC Fleischtechnologie GmbH

Tel.: +49 5244 700 11-0
Fax: +49 5244 700 11-25
info@myac-gmbh.de



MYAC FLEISCHTECHNOLOGIE GMBH

INNOVATIVE COMPOUNDS FÜR VEGANE FLEISCH- UND WURSTALTERNATIVEN

VEGANE BRATWURST

MATERIAL		ZUSAMMENSETZUNG/ZUTATEN	
Matrix		MATRIX	41,50 kg
Matrix Vegane Würstchen	4,50 kg	EMULSION	58,50 kg
Pflanzenöl	6,00 kg	Aroma Mischung Bratwurst	2,25 kg
Eis	15,50 kg		102,25 kg
Wasser	15,50 kg		
Emulsion			
Emulsion „Vegane Würstchen“	17,25 kg		
Wasser, kalt	32,75 kg		
Pflanzenöl	8,50 kg		

HERSTELLUNGSTECHNOLOGIE

1. Für die Matrix das Öl im Kutter vorlegen und Matrix „Vegane Würstchen“ darin auflösen. Nun das Eiswasser dazu geben und bei 85 % Vakuum und ca. 3500 rpm bis max. 4°C kuttern. Kühl stellen, bis die Matrix benötigt wird.
2. Für die Emulsion das Wasser im Kutter vorlegen und die Aroma-Mischung „Bratwurst“ mit der Emulsion „Vegane Würstchen“ darin lösen. Nun das Öl langsam zugeben, bei ca. 3500 rpm bis max. 12 - 14 °C kuttern bis eine homogene Masse entsteht.
3. Zu der Emulsion wird die Matrix zugegeben und bei 85 % Vakuum und 3500 rpm fertig kuttern bis zu einer Brät-Temperatur von max. 15°C.
4. Die Masse in Schälldärme (z.B. cal. 24) füllen und bei 86 °C auf eine Kerntemperatur von 82°C brühen.

LMIV / QUID / ZUTATEN

Trinkwasser, Pflanzenöl (Raps), Erbseneiweiß, Bambusfaser, Flohsamenschalen, Dextrose, Speisesalz, Natürliches Aroma, Hefeextrakt, Verdickungsmittel: (Methylcellulose E461, Verarbeitete Eucheuma-Algen (E407a), Guarkernmehl (E412), Xanthan (E415)), Säureregulator: (Milchsäure (E270), Citronensäure (E330)), Kartoffelstärke, Färbendes Lebensmittel (Rettich, Apfel, Schwarze Johannisbeere, Maltodextrin), Farbstoff: Einfaches Zuckerkulör (E150a).

Allergenkennzeichnung: (kennzeichnungspflichtige)

-keine-

ALLERGENKENNZEICHNUNGEN

NÄHRWERTANGABEN		
Brennwert	797,2 kJ	190,1 kcal
Fett	15,2	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,6	g/100 g
Kohlenhydrate	4,8	g/100 g
davon Zucker	1,8	g/100 g
Eiweiß	8,7	g/100 g
Salz (= Natrium x 2,5)	2,4	g/100 g



Die Rezeptur wurde nach bestem Wissen erstellt. Wir können keine Haftung für die sich ergebenden Resultate sowie für die lebensmittelrechtlichen Konsequenzen übernehmen.

MYAC FLEISCHTECHNOLOGIE GMBH

INNOVATIVE COMPOUNDS FÜR VEGANE FLEISCH- UND WURSTALTERNATIVEN

VEGANER HOTDOG

MATERIAL		ZUSAMMENSETZUNG/ZUTATEN	
Matrix		MATRIX	41,50 kg
Matrix Vegane Würstchen	4,50 kg	EMULSION	58,50 kg
Pflanzenöl	6,00 kg	Aroma Mischung Hot Dog	1,50 kg
Eis	15,50 kg		101,50 kg
Wasser	15,50 kg		
Emulsion			
Emulsion „Vegane Würstchen“	17,25 kg		
Wasser, kalt	32,75 kg		
Pflanzenöl	8,50 kg		

HERSTELLUNGSTECHNOLOGIE

1. Für die Matrix das Öl im Kutter vorlegen und die Matrix „Vegane Würstchen“ darin auflösen. Nun das Eiswasser dazu geben und bei 85 % Vakuum und ca. 3500 rpm bis max. 4 °C kuttern. Kühl stellen, bis die Matrix benötigt wird.

2. Für die Emulsion das Wasser im Kutter vorlegen, die Aroma-Mischung „Hot Dog“ mit dem Gewürz und der Emulsion „Vegane Würstchen“ darin lösen. Nun das Öl langsam zugeben, bei ca. 3500 rpm bis max. 12 - 14 °C kuttern bis eine homogene Masse entsteht.

3. Zu der Emulsion wird die Matrix zugegeben und bei 85 % Vakuum und 3500 rpm fertig kuttern bis zu einer Brät Temperatur von max. 15 - 16 °C.

4. Die Masse in Schäldärme z.B. cal. 20 füllen und laut Programm räuchern.

5. Räucherprogramm:

1. 10 min 55 °C umröten bei kl. Umluft
2. 40 min 65 °C umröten
3. 10 min 70 °C trocknen
4. 20 min 70 °C räuchern
5. 10 min 70 °C trocknen
6. 7 min 70 °C räuchern
7. 25 min 86 °C brühen (bis Kern 80-82 °C)
8. 2 min duschen
9. 5 min 25 °C trocknen bei gr. Umluft

MYAC FLEISCHTECHNOLOGIE GMBH

INNOVATIVE COMPOUNDS FÜR VEGANE FLEISCH- UND WURSTALTERNATIVEN

VEGANER HOTDOG

LMIV / QUID / ZUTATEN

Trinkwasser, Pflanzenöl (Raps), Erbseneiweiß, Bambusfaser, Flohsamenschalen, Dextrose, Speisesalz, Hefeextrakt, Natürliches Aroma, Verdickungsmittel: Methylcellulose E461, (Verarbeitete Eucheuma-Algen (E407a), Guarkernmehl (E412), Xanthan (E415)), Färbendes Lebensmittel: (Rettich, Apfel, Schwarze Johannisbeere, Maltodextrin), Farbstoff: Einfaches Zuckerkulör (E150a), Säureregulator: (Milchsäure (E270), Citronensäure (E330)), Kartoffelstärke, Reis-Zwiebel Fermentat (Reismehl, Zwiebelsaftkonzentrat, Quinoamehl).

Allergenkennzeichnung: (kennzeichnungspflichtige)

-keine-

ALLERGENKENNZEICHNUNGEN

NÄHRWERTANGABEN		
Brennwert	802,4 kJ	191,8 kcal
Fett	15,4	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,6	g/100 g
Kohlenhydrate	4,8	g/100 g
davon Zucker	2,3	g/100 g
Eiweiß	8,6	g/100 g
Salz (= Natrium x 2,5)	1,8	g/100 g



MYAC FLEISCHTECHNOLOGIE GMBH

INNOVATIVE COMPOUNDS FÜR VEGANE FLEISCH- UND WURSTALTERNATIVEN

FLEISCHKÄS VEGAN

MATERIAL	ZUSAMMENSETZUNG/ZUTATEN
Matrix Matrix Vegane Würstchen 4,50 kg Pflanzenöl 6,00 kg Eis 15,50 kg Wasser 15,50 kg	MATRIX 41,50 kg EMULSION 58,50 kg 100,00 kg
Emulsion Emulsion „Vegane Würstchen“ 18,00 kg Wasser, kalt 31,75 kg Pflanzenöl 6,50 kg Aroma Mischung Fleischkäs 2,25 kg	

HERSTELLUNGSTECHNOLOGIE

1. Für die Matrix wird das Öl im Kutter vorgelegt und dann die „Matrix Vegane Würstchen“ darin gelöst. Das Eiswasser dazu gegeben und bei ca.3000 rpm bis max. 4 °C kuttern bis eine voluminöse, luftige Masse entsteht. Kühl stellen, bis die Matrix wieder benötigt wird.
2. Für die Emulsion wird das Wasser im Kutter vorgelegt und die „Emulsion Vegane Würstchen“ mit der „Aroma Mischung Fleischkäs“ darin gelöst. Nun das Öl langsam zugeben und bei ca.3000 rpm bis max. 17 °C kuttern.
3. Zu der Emulsion wird die Matrix zugegeben und bis 17 °C fertig kuttern.
4. Die Masse in Fleischkäsformen füllen und bei 100 °C auf eine Kerntemperatur von mindestens 78 °C backen.

LMIV / QUID / ZUTATEN

Trinkwasser, Pflanzenöl (Raps), Erbseneiweiß, Bambusfaser, Flohsamenschalen, Dextrose, Speisesalz, Hefeextrakt, Natürliches Aroma, Verdickungsmittel: Methylcellulose E461, (Verarbeitete Eucheuma-Algen (E407a), Guarkernmehl (E412), Xanthan (E415)), Färbendes Lebensmittel: (Rettich, Apfel, Schwarze Johannisbeere, Maltodextrin), Farbstoff: Einfaches Zuckerkulör (E150a), Säureregulator: (Milchsäure (E270), Citronensäure (E330)), Kartoffelstärke, Reis-Zwiebel Fermentat (Reismehl, Zwiebelsaftkonzentrat, Quinoamehl).

Allergenkennzeichnung: (kennzeichnungspflichtige)

-keine-

ALLERGENKENNZEICHNUNGEN

NÄHRWERTANGABEN		
Brennwert	751,2 kJ	179,6 kcal
Fett	13,7	g/100 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,4	g/100 g
Kohlenhydrate	5,3	g/100 g
davon Zucker	2,4	g/100 g
Eiweiß	8,7	g/100 g
Salz (= Natrium x 2,5)	1,8	g/100 g



Die Rezeptur wurde nach bestem Wissen erstellt. Wir können keine Haftung für die sich ergebenden Resultate sowie für die lebensmittelrechtlichen Konsequenzen übernehmen.