

Indasia Presseausendung 10 2016

**Indasia Starterkulturen
Komplettes Schutzkonzept bei optimalem Reifeverlauf**



Eine optimal abgestimmte Würzung, Starterkulturen und handwerkliches Knowhow sind unabdingbar bei der Herstellung von Rohwurstprodukten. Durch Starterkulturen der Indasia Gewürzwerk GmbH werden Geschmack und Aroma ausgebildet, der Reifeverlauf begünstigt, die gewünschte Umrötung bewirkt und nicht zuletzt unerwünschte Keime reduziert.

ROWU® Star von Indasia ist die Nr. 1 unter den Starterkulturen. Es wächst hervorragend im Fleischmedium an und verhält sich dominant gegenüber der Spontanflora. Es bietet Sicherheit gegen Salmonellen und Listerien und erzielt in Kombination mit den passenden Indasia Gewürzmischungen optimale Ergebnisse.

Indasia Pfefferbeißer® - das Original

Als traditionelles Produkt gibt es Indasia Pfefferbeißer® seit 1978. Der echte Klassiker ist bis heute eines der beliebtesten Produkte von Indasia. Ob warm oder kalt, als Snack oder kleine Mahlzeit zum Bier, die Indasia Pfefferbeißer® überzeugen durch ihren herzhaft pikanten Geschmack und ihre ansprechende Optik. Hergestellt mit der Starterkultur ROWU® Star und dem Pfefferbeißer®-Gewürz, wird nicht nur ein toller Geschmack und ein hervorragendes Aussehen der Rohwurst erzielt, sondern zudem ein besonders sicheres Produkt. Die Kombination aus der Starterkultur und dem Pfefferbeißer®-Gewürz gewährleistet eine optimale und einwandfreie Reifung der Rohwurst. Listerien und Salmonellen werden nachweislich gehemmt.

Indasia – Gewürzkompetenz in neuer Dimension

1949 gegründet steht das Unternehmen Indasia nunmehr seit über 65 Jahren für qualitativ hochwertige Gewürze und Zutaten und bereichert so tagtäglich vielfältige Speisen und Gerichte. Neben der stetigen Weiterentwicklung auserlesener Produkte legt Indasia seit jeher großen Wert auf umfassende, bedarfsgerechte Beratungs- und Servicequalität zu allseitigem Nutzen.

Modernste Prozesstechniken, wie z.B. Stickstoffvermahlung zur optimalen Aromaversiegelung, Hochleistungsmischer, Aromaschutzbeutelanlagen und Verwiegetechniken fanden bereits frühzeitig Einzug in die Produktion der Firma Indasia und werden stets weiterentwickelt. Qualität und Innovationskraft zeichnen die Indasia Gewürzwerk GmbH aus.

So produziert das Unternehmen im Werk in Georgsmarienhütte auf etwa 25.000 qm unter anderem qualitativ hochwertige Gewürzmischungen, Rohgewürze, Gewürzmarinaden und technologische Additive und Gütezusätze. Weitere Informationen unter www.indasia.com.

Kontakt Presse:

Indasia Gewürzwerk GmbH
Marketing Managerin Sabine Müller-Weinhold
Malberger Str. 19, 49124 Georgsmarienhütte
Tel.: +49 (0) 5401 33 728
e-mail: sabine.mueller-weinhold@indasia.de