

Gute Bakterien für beste Salate

Feinkostsalate Haltbarkeit, gute Bakterien Lebensmittelkulturen,
Fresh Bioprotection, Bitec B fresh, Clean-Label Lösung Fleischerei,
Listeria monocytogenes Schutz, vegane Mayonnaise ohne Ei,
Gewürzmischungen Zitronenpfeffer, bunte Dekorwürzung Salat,
Dips und Aufstriche Frische



© Adobe Stock

Gerade in der Fleischerei sind Feinkostsalate ein beliebter Umsatzbringer und zugleich eine Herausforderung. Die Haltbarkeit ist begrenzt, die Frische muss stimmen, und auch der Geschmack soll über die Ladentheke hinaus überzeugen. Moderne Lebensmittelkulturen können hier entscheidend helfen.

Mehr Frische durch gute Bakterien

Mit **Bitec B fresh** steht eine Kultur zur Verfügung, die Feinkostsalate, geslichte Produkte, Aufstriche und Dips länger frisch

halt und zugleich das Aroma verbessert. Die Methode setzt auf die natürliche Schutzfunktion von guten Bakterien: Sie verdrängen unerwünschte Keime wie *Listeria monocytogenes*, *Pseudomonas* oder *Enterobacteriaceae*. Für Fleischer bietet das eine saubere Clean-Label-Lösung, die ohne Zusatzstoffe auskommt und sich optimal in den Arbeitsalltag integrieren lässt.

Wurze, die auffällt

Neben der Haltbarkeit spielt der Geschmack eine zentrale Rolle. Hier lassen sich Produkte schnell variieren: Die Bunte Dekorwurzung bringt mit Pfeffer, Paprika und Senf farbige Akzente in die Vitrine, während Zitronenpfeffer OG für frische Zitrusnoten sorgt. Beide Mischungen eignen sich sowohl zum Abschmecken als auch für Dressings und Dips.

Pflanzlich überzeugen

Auch die Nachfrage nach veganen Alternativen steigt. Mit der neuen Veganen Majo lassen sich Varianten von Mayonnaise, Salatcremes oder Dips einfach herstellen – nur mit Wasser, Öl, Essig und Senf angerührt. Ergänzt durch Gewürze wie Bruschetta II gelingt im Handumdrehen etwa ein italienischer Dip, der auch ohne Ei überzeugt.

Ob klassische Feinkostsalate oder innovative pflanzliche Alternativen: Mit Bitec-Kulturen und abgestimmten Wurzmischungen lassen sich im Handwerk sowohl Qualität als auch Vielfalt steigern. Für Fleischer eröffnet das die Möglichkeit, ihre Salattheke im Herbst attraktiv und zeitgemäß zu präsentieren – und in Sachen Haltbarkeit auf der sicheren Seite zu sein.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at