

*Handwerklich Räuchern –  
verlässlich & sicher!*

„Vom traditionellen Rauch nur das Beste“

**RED ARROW**

# Das Red Arrow Räucherverfahren ...

Vor 60 Jahren hatte ein Mann eine gute Idee und entwickelte einen Rauch ohne Asche und Teer, um das Räuchern von Lebensmitteln sauberer und sicherer zu machen. Hieraus entstand die Firma Red Arrow und hat in den letzten Jahrzehnten durch Weiterentwicklung der Rauchsor-ten und der Raucherzeuger ein einzig-artiges Räucherverfahren entwickelt. Das Red Arrow Räucherverfahren steht für saubere, sichere und verlässliche Räucherungen. Ressourcenschutz, Nachhaltigkeit und Verbraucherschutz werden mit diesem Räucher-verfahren umgesetzt. Durch einzigartigen Service und überdurchschnittliches Knowhow ist Red Arrow zum verlässlichen Partner zahlreicher Räucherbetriebe geworden.



## Echter Rauch

Frisch erzeugter Rauch aus vorge-reinigten Primärauchprodukten ist dem traditionell erzeugten Rauch gleichzusetzen.

- ✓ traditioneller Rauchgeschmack
- ✓ konservierender Wirkung
- ✓ verbesserte Textur
- ✓ hervorragende Qualität

## Wirtschaftlich & nachhaltig

Profitieren Sie von diesen Vorteilen:

- ✓ reduzierte CO<sub>2</sub>-Emissionen
- ✓ geringer Reinigungsmittelbedarf
- ✓ weniger Wasserverbrauch
- ✓ reduzierte Abwasserkosten
- ✓ niedriger Energiebedarf
- ✓ senkt die Räucherkosten

## SmokEz Serie

Diese Produkte weisen einen herzhaften Rauchgeschmack auf und geben eine exzellente Rauchfarbe.

## SmokEz Enviro Serie

Die Rauchprodukte der SmokEz Enviro-Serie vermitteln einen milden Rauchgeschmack und eine intensive Rauchfarbe. Bei dieser Produktgruppe handelt es sich um die verfeinerten Rauchprodukte von Red Arrow.

# Rauch ...

## Produktauswahl zum Räuchern

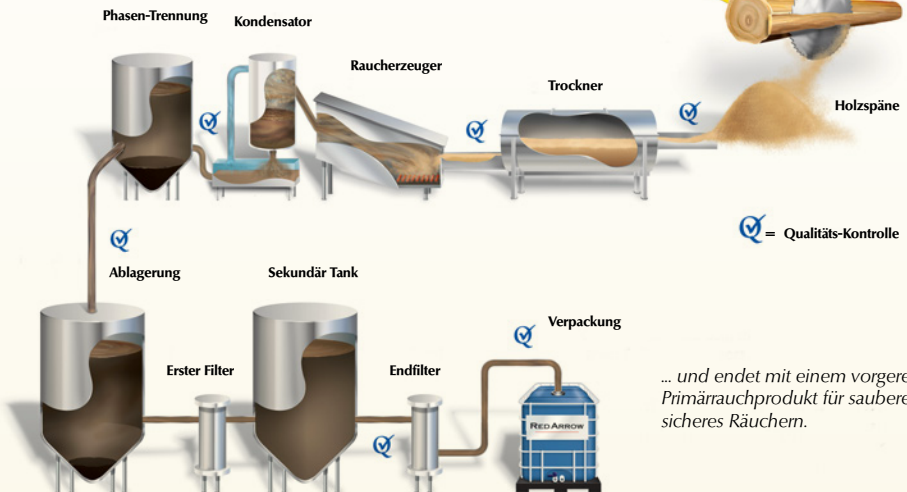
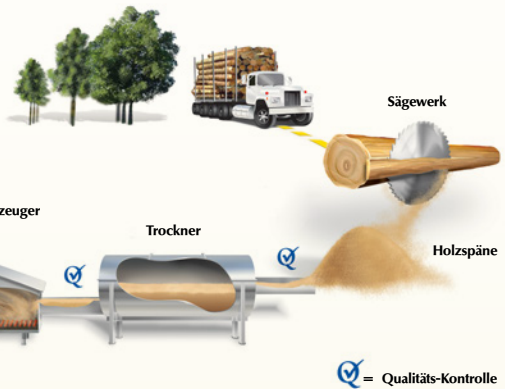
- SmokEz Supreme C
- SmokEz Classic 5100
- SmokEz Classic LFC 5
- SmokEz Enviro 24
- SmokEz Enviro Classic RA12012 P

# Red Arrow Produktionsverfahren ...

Aus unbehandelten Sägespänen wird unter kontrollierten Bedingungen Räucherrauch erzeugt. Der Rauch wird mit Trinkwasser auskondensiert und anschließend in einem mehrstufigen Verfahren von unerwünschten Stoffen wie Asche, Teer und Benzo(a)pyren befreit.

### Red Arrow Produktionsverfahren

Der Prozess beginnt in Wäldern, in denen naturbellene Harthölzer für die Bauindustrie geschlagen werden ...



... und endet mit einem vorgereinigten Primärauchprodukt für sauberes & sicheres Räuchern.

## *K*ontrollierte Raucherzeugung ...

Beim Räuchern kommt es auf den guten Geschmack und die gleichmäßige Qualität an. Der Rauch wird im Red Arrow Räucherverfahren frisch aus vorgereinigten Rauchprodukten erzeugt. Die gleichbleibende Qualität der vorgereinigten Rauchprodukte und die kontrollierte Raucherzeugung sorgen für eine immer gleichbleibende Rauchzusammensetzung. Somit lassen sich in der geschlossenen Räucheranlage unabhängig von äußeren Einflüssen verlässliche Räucherergebnisse erzielen. Der im Red Arrow Räucherverfahren frisch entwickelte Rauch hat alle Eigenschaften, die vom Räucherrauch erwartet werden. Geschmack, Geruch, Farbe, Textur und Haltbarkeit werden beim Räuchern wie aus langer Tradition bekannt beeinflusst. Für leckere und sichere geräucherte Fleisch- und Wurstwaren.



## *E*ffiziente Technik und Lösungen ...

Unterschiedliche Räuchertechnologie von Red Arrow berücksichtigen Ihre individuellen Bedürfnisse und technischen Anforderungen.



### **EcoSmoke**

Speziell für die flexible Anwendung konzipiert. Kann mit Räucheranlagen oder Konvektomaten verbunden werden. Wartungsfrei!



### **Tarber Smoke Master TG-1100 MS**

Der bewerte Raucherzeuger steuert die einzelnen Räucherprozesse automatisch. Für Kalt-, Warm-, Heiß-, und Dampfpräuchern.



### **PowrSpray Modell 100**

Mobile Drucksprüheinrichtung. Wartungsfrei!

Aufgrund der im Vorfeld entfernten Schadstoffe können Sie sich die Nachverbrennung sparen.

**Nutzen Sie die Möglichkeit umweltbewusst und verbrauchergerecht zu produzieren!**

# Geräucherte Gewürze & Zutaten ...

Diese Produktlinie ermöglicht außergewöhnliche Geschmackserlebnisse und vielfältige Kombinationsmöglichkeiten. Der Einsatz naturbelassener Rohstoffe sowie die schonende Verarbeitung garantiert beste Qualität ohne Geschmacksverstärker und ohne Konservierungsstoffe.

Nutzen Sie die Möglichkeiten unserer Spezialprodukte und geben Sie Ihren Spezialitäten einen beeindruckenden Geschmack. Gerade BBQ- und Grillfans legen besonderen Wert auf gute Qualität und lieben den besonderen Rauchgeschmack. Nutzen Sie die Möglichkeit individuelle Spezialitäten zu kreieren.

- Geräuchertes Salz
- Geräucherte Dextrose
- Geräucherte Spanische Paprika
- Geräuchertes Maltodextrin
- Aalrauch 1/1

**Verleihen Sie Ihren Spezialitäten eine einzigartige rauchige Note – ganz einfach beim Würzen.**

# Raucharomen ...

Unsere Raucharomen werden aus Hartholz-mischungen wie z.B. Hickory, Ahorn und Eiche gewonnen und sind in verschiedenen Formen erhältlich.

- SmokEz Poly C-10
- SmokEz Enviro 24 P
- SmokEz C-6
- SmokEz Oil H SF
- SmokEz Schwarzrauch 10045



# Grill- & Savory- Aromen ...

## Grillaromen

**Geschmacksprägende Wirkung** – Unsere Grillaromen wurden speziell entwickelt, um einen ausgeprägten Holzkohle-Grillgeschmack zu verleihen.

## Karamellierte Zwiebeln

**Ein Fest für die Sinne** – Einzigartig im Geschmack, Testen Sie den intensiven Charakter und steigern Sie den Genuss Ihrer Spezialitäten.

## Knusperbraun ...

### **Gleichmäßige Bräunung ist entscheidend** –

Gebatene und gebackene Lebensmittel gewinnen verstärkt an Bedeutung im Wettbewerb um den Verbraucher. Der erste Eindruck - die Optik - ist hier kaufentscheidend. Knusperbraun wird eingesetzt um die natürliche Bräunung (Maillard-Reaktion) in Brat-, Back- und Frittierprozessen zu beschleunigen. Die gleichmäßige Bräunung ist von der Intensität kontrollierbar und vor allem reproduzierbar.

- Knusperbraun