

Odborníci v nezávislom teste rozhodli: Najlepší Nitran na trhu je od Taurisu

Nitran 77 od Taurisu zbiera jeden triumf za druhým. Legendárna suchá saláma, ktorá sa už roky vyrába podľa tradičnej receptúry, sa po významnom ocenení na súťaži Danubius Gastro 2019 najnovšie stala víťazom prestížneho Test Magazínu. Lahodná pochúťka, ktorú milujú všetky generácie, tak opäť potvrdila, že sa právom radí medzi vrcholy tunajšieho mäsiarskeho remesla. V čom spočíva tajomstvo jej skvelej chuti?



Odborníci v rámci známeho testu skúmali suchú salámu Nitran od siedmich rôznych výrobcov. Nezamerali sa pritom len na jej zloženie, ale aj vlastnosti, ktoré sú pre tento obľúbený produkt typické. Experti z akreditovaných laboratórií Štátneho a veterinárneho a potravinového ústavu v Bratislave spoločne s vyškolenými ochutnávačmi posudzovali okrem detailného zloženia a výživových hodnôt aj vzhľad, konzistenciu, farbu, vôňu či chuť. V takmer všetkých častiach laboratórnych testov aj v sensorickej skúške pochodil najlepší Nitran 77 od Taurisu, ktorý ako jediný dostal známku „veľmi dobre“ a skončil tak na prvom mieste, ďaleko pred konkurenciou.

Jednoznačné víťazstvo

Nitran 77 vyniesli na pomyselný trón Test magazínu nielen jeho jedinečná chuť, použité suroviny a prísady či príjemne aromatická vôňa, no najmä rokmi overená receptúra, ktorej dodržiavanie má zásadný vplyv na výslednú chuť produktu. Kvalitný Nitran by sa mal sušiť a fermentovať minimálne 4 týždne. To, či tento proces nie je u výrobcov zbytočne urýchľovaný, odborníci preverili otestovaním aktivity vody, jej celkového obsahu a pomeru vody k bielkovinám. Najmenšiu hodnotu namerali práve Nitranu 77 od Taurisu, čo svedčí o kvalite pomalého sušenia, fermentovania a dozrievania salámy. Kvalita totiž potrebuje svoj čas.

Ukázalo sa tiež, že kým konkurenční výrobcovia si často pomáhajú prifarbovaním, Nitran 77 takéto „ťahy“ vôbec nepotrebuje. Pýcha Taurisu navyše jasne triumfovala aj v dôležitom hodnotení množstva mäsa použitom na 100 gramov výrobku. V Nitrane 77 je mäso dokonca viac, ako sa deklaruje na obale, a to podľa odborníkov až 153,4g na 100 gramov výrobku. Saláma excelovala aj v skúške množstva mäsa bez tuku, ktorého mala spomedzi všetkých testovaných najviac. Národná pochúťka je takisto unikátna svojou nízkou hodnotou kolagénu

z celkových bielkovín, ktorá hovorí o použití menej kvalitných častí zvieratá, ako sú šľachy, kože či chrupavky. Kým norma povoľuje najviac 16% množstva kolagénu z celkových bielkovín, Nitranu 77 namerali len 8,9 percenta.

Originál je len jeden

„Číslo 77 symbolizuje prvé ocenenie, ktoré Nitran získal ako prvá slovenská fermentovaná saláma na výstave Salima v roku 1977. Hoci norma a receptúra výroby Nitranu 77 sa ani po desaťročiach nezmenila, test ukázal, že na trhu nájdeme aj produkty s označením „Nitran“, ktoré záväzné postupy nedodržiavajú. *„Predpísaný podiel čistej svalovej bielkoviny či doba zrenia sú veľmi dôležité parametre. Obchádzanie záväzných noriem či pridávanie farbív a dochucovadiel totiž znamená, že k zákazníkovi sa nedostáva plnohodnotný mäsový výrobok. Preto Tauris ako zodpovedný a dlhoročný výrobca trvanlivých suchých salám odporúča spotrebiteľom, aby si pri nákupe dôkladne vybrali produkty a dávali prednosť tým, za ktorých zloženie a kvalitu výrobcu ručí,“* vysvetľuje Richard Duda, generálny riaditeľ Tauris Group.

Tajomstvo lahôdky

Slovenská gastronómická špecialita Nitran 77 sa už od jari 1974 vyrába len z vysoko kvalitného bravčového a hovädzieho stehna v pomere 12:3. Náročným výberom prechádza najmä bravčové mäso z matiek, ktoré je svojou farbou a prirodzeným obsahom kyseliny mliečnej najvhodnejšie pre technológiu fermentovania.

„Tajomstvo chuti, farby a konzistencie originál suchej salámy je v kvalite mäsa a dodržaní technológie. Mäso musí byť vyzreté s čo najmenším obsahom vody. Dobrá saláma potrebuje byť prírodná bez použitia chemických prísad. Základom je iba soľ, korenie, paprika, cesnak, klinček, špeciálne upravené odblanené bravčové a hovädzie mäso, kvalitné technológie a niekoľkoročné skúsenosti,“ vysvetľuje skúsený mäsiar a priekopník salám Jozef Ivanička, ktorý stál pri zrode salámy Nitran 77.

Redukcia vody sušením spôsobuje, že na 100 gramov hotového výrobku je použitých až 150 gramov mäsa. Toto všetko pripravujú majstri mäsiari presne podľa Československej štátnej normy z roku 1988, ktorá je chránená aj v takzvanej červenej knihe, záväznej pre každého poctivého výrobcu. *„Klimatické podmienky v našich fermentačných komorách umožňujú saláme bezpečne schnúť. Štvortýždňová intenzívna starostlivosť o Nitran 77 v procese zrenia posúva tento produkt do kategórie najvyššej kvality v našom portfóliu,“* dopĺňa Štefan Kalafa, riaditeľ závodu v Mojmirovciach pri Nitre, kde sa legendárny Nitran 77 vyrába.

Kvalitne pripravená saláma sa dobre krája a je možné ju skladovať niekoľko mesiacov pri teplote do 25 stupňov Celzia. Maximálna redukcia vody v suchých salámach je zásadná kvôli ich trvanlivosti aj pre ich výnimočné chuťové a vizuálne vlastnosti. Mäso si tak zachováva všetky cenné živiny a uvoľňuje svoju typickú chuť, ktorú nie je možné dosiahnuť nijako inak.