

INGREDIENTI FUNZIONALI

PREPARAZIONI DI CARNE FRESCA



01

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
175FASTFIBEC	FAST FIBER EC	Polvere di colore bianco-beige con odore delicato.	Secondo proprie esigenze.	Fibra vegetale alimentare; addensanti: E415-Gomma di xanthan.	10KG	●	▲		
175FASTFIBER	FAST FIBER	Polvere di colore bianco panna con odore neutro.	0,2 - 1,5% di impasto di carne CARATTERISTICHE GENERALI: Water Binding Capacity = 1:10/1:15 VANTAGGI: In carne macinata fresca (es: burger, polpette...): per stabilizzare l'acqua ed aumentare la succosità In prodotti emulsionati (es: salsiccia cotta, frankfurt...):per stabilizzare il grasso, aumentare la succosità, ridurre il rilascio dell'acqua nella confezione In prosciutti cotti ricomposti: per migliorare/accelerare l'assorbimento della salina in zangola e ridurre il rilascio dell'acqua nella confezione.	Fibra vegetale alimentare (da bamboo e da pisello)	1KG (20) - 10KG	●	▲		
175PROFI80CK	PROFI 80 CK	Polvere di colore beige con odore neutro.	(0,2 - 2,5)% a seconda della quantità di acqua e grasso da emulsionare. Per fare emulsione di cotenna usare un dosaggio di 0,5%. Per fare emulsione a caldo di grasso usare proporzione 1:8:8.	Aromi naturali (preparazione aromatica da pollo, preparazioni aromatiche); supporti: fibra vegetale alimentare.	1KG (20)	●	▲		
175PROFI80EC	PROFI 80 EC	Polvere di colore beige di profumo e gusto caratteristici.	(0,2 - 2,5)% a seconda della quantità di acqua e grasso da emulsionare. Per fare emulsione di cotenna usare un dosaggio di 0,5% Per fare emulsione a caldo di grasso usare proporzione 1:8:8.	Aromi naturali (preparazioni aromatiche, preparazione aromatica da suino); supporti: fibra vegetale alimentare; sale; addensanti: E415-Gomma di xanthan.	10KG	●	▲		
175PROFI80EM	PROFI 80 EM	Polvere di colore beige di profumo e gusto caratteristico.	(0,2 - 2,5)% a seconda della quantità di acqua e grasso da emulsionare. Per fare emulsione di cotenna usare un dosaggio di 0,5% Per fare emulsione a caldo di grasso usare proporzione 1:8:8.	Aromi naturali (preparazioni aromatiche, preparazione aromatica da suino); supporti: fibra vegetale alimentare.	1KG (15) - 3KG (18) - 10KG	●	▲		
175PROFI80EX	PROFI 80 EXTRA V-3	Polvere di colore bianco panna con odore neutro.	Il dosaggio può variare a seconda dell'applicazione. Consultare il nostro servizio tecnico.	Aromi naturali (preparazione aromatica da suino, preparazioni aromatiche); supporti: fibra vegetale alimentare.	10KG	●	▲		
175PROTEIP90	PROTEIOS 90 PG	Polvere di colore marrone chiaro di profumo e gusto caratteristico di carne.	Dosaggio Suggesto: (0,5 - 2)% in base al prodotto finale. Proprietà funzionale: Water Binding Capacity: 1:5 - 1:6 Applicazione: - Migliora la struttura di prodotti cotti e semi-cotti come Parizer, frankfurter e salsicce cotte. - Come sostituto della carne dopo idratazione (1:4 e 1:5). - Conferisce compattezza e limita la perdita di peso in salumi fermentati. - Migliora la struttura e la succosità in prodotti freschi come hamburger, salsicce fresche, polpette di carne. NOTA: è possibile aggiungere il PROTEIOS 90 PG, anche se il prodotto finale deve essere congelato. - Migliora la texture in prodotti cotti ricomposti. NOTA: IL PRODOTTO PROTEIOS 90 PG NON È SIRINGABILE! Il prodotto deve essere aggiunto durante l'ultima fase di zangolatura o di miscelazione. Il prodotto finale è stabile anche dopo i processi di sterilizzazione e pastorizzazione. NOTA: per ulteriori informazioni sull'utilizzo contattare i Tecnici o i Distributori di zona.	Proteina suina; antiossidanti: E306-Tocoferoli misti; aroma naturale di rosmarino.	1KG (20) - 10KG - 1,5KG (18)	●	▲		

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
17ANTIOXI	ANTIOXID	Polvere di colore arancio, di odore e gusto propri caratteristici.	1 Kg per 100 Kg di carne. (Con il dosaggio consigliato, diminuire il solito quantitativo del sale di 100 g per 100 Kg di carne).	destrosio, saccarosio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; sale; aromi naturali (preparazioni aromatiche).	1KG (15)	●	▲		
17COLOFIX	COLOR FIX	Polvere di colore crema, di odore e gusto propri caratteristici.	1 Kg per 100 Kg di impasto carneo. NOTA: diminuire il dosaggio del sale di 100 g / 100 Kg di carne.	destrosio, saccarosio, sale; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; aromi naturali (preparazioni aromatiche).	1KG (20)	●	▲		
17DELTA	DELTA 4 NA 17035	Polvere di colore bianco, di odore neutro e gusto dolce.	La dose d'impiego è di 1 Kg per 100 Kg di carne.(Dose massima 1,5 Kg per 100 Kg di carne).	destrosio, saccarosio; aromi naturali (preparazioni aromatiche).	1KG (20)	●	▲		
17DOLCESA	DOLCESAL 17120	Polvere di colore bianco panna con odore e sapore caratteristici.	Secondo proprie esigenze.	Regolatori di acidità: E508-Cloruro di potassio; aromi naturali (preparazioni aromatiche).	1KG (15) - 10KG	●	▲		
17MIXD083F	MIX DRY FAST 17083	Polvere di marrone chiaro, di odore caratteristico e gusto leggermente salato.	(0,5-1,0) Kg per 100 Kg di impasto carneo (salame) a seconda delle pezzature, in sostituzione del latte e dei suoi derivati.	Destrosio; aromi naturali (preparazione aromatica da suino, preparazioni aromatiche); sale.	10KG	●	▲		
17MIXD093B	MIX DRY B 17093	Polvere di colore bianco panna, di odore caratteristico e gusto leggermente salato.	Salame: (0,5-1,0) Kg per 100 Kg di impasto carneo a seconda delle pezzature, in sostituzione del latte e dei suoi derivati. Salame cotto: (1,0-1,5) Kg per 100 Kg di impasto carneo, in sostituzione del latte e dei suoi derivati. Salsiccia/burger: (0,5-1,0) Kg per 100 Kg di impasto carneo, per conferire una maggior compattezza all'impasto e per limitare il calo peso.	Supporti: fibra vegetale alimentare; aromi naturali (preparazione aromatica da bovino, preparazioni aromatiche); sale, destrosio.	5KG	●	▲		
17MIXD1000	MIX DRY 1000 17074	Polvere di colore bianco panna, di odore caratteristico e gusto leggermente salato.	Salame: (0,5-1,0) Kg per 100 Kg di impasto carneo a seconda delle pezzature, in sostituzione del latte e dei suoi derivati. Salame cotto: (1,0-1,5) Kg per 100 Kg di impasto carneo, in sostituzione del latte e dei suoi derivati. Salsiccia: (0,5-1,0) Kg per 100 Kg di impasto carneo, per conferire una maggior compattezza all'impasto e per limitare il calo peso.	Aromi naturali (preparazioni aromatiche, preparazione aromatica da suino); destrosio; supporti: E331-Citrati di sodio; sale.	1KG (20) - 10KG	●	▲		
17MIXD100T	MIX DRY AVI T 1000 17081	Polvere di colore bianco panna, di odore caratteristico e gusto leggermente salato.	Salame: (0,5-1,0) Kg per 100 Kg di impasto carneo a seconda delle pezzature, in sostituzione del latte e dei suoi derivati. Salame cotto: (1,0-1,5) Kg per 100 Kg di impasto carneo, in sostituzione del latte e dei suoi derivati. Salsiccia: (0,5-1, 0) Kg per 100 Kg di impasto carneo, per conferire una maggior compattezza all'impasto e per limitare il calo peso Prodotti siringati e/o ristrutturati: (0,5 - 1)% sulla carne da siringare, per migliorare la succosità e l'affettabilità del prodotto finito. NOTA: Il prodotto può essere sciolto in acqua o aggiunto a secco direttamente in zangola.	Supporti: E331-Citrati di sodio; sale, destrosio; aromi naturali (preparazione aromatica da tacchino, preparazioni aromatiche).	1KG (20) - 10KG	●	▲		
17MIXD109V	MIX DRY VEGI NS 17109	Polvere di colore bianco con odore e gusto neutro.	1-3 Kg per 100 Kg di carne.	Fibra vegetale alimentare.	5KG	●	▲		

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
17MIXDRY	MIX DRY 17041 NA	Polvere di colore bianco panna, di odore caratteristico e gusto leggermente salato.	Salame: (0,5-1,0) Kg per 100 Kg di impasto carneo a seconda delle pezzature, in sostituzione del latte e dei suoi derivati. Salame cotto: (1,0-1,5) Kg per 100 Kg di impasto carneo, in sostituzione del latte e dei suoi derivati. Salsiccia: (0,5-1,0) Kg per 100 Kg di impasto carneo, per conferire una maggior compattezza all'impasto e per limitare il calo peso.	Supporti: fibra vegetale alimentare; aromi naturali (preparazione aromatica da suino, preparazioni aromatiche); sale, destrosio.	0,5KG (10) - 5KG	●	▲		
17MIXEM85	MIX EMULSIONE S/P 17085	Polvere di colore bianco, di odore e gusto propri caratteristici.	2 Kg per 100 Kg di impasto carneo.	Destrosio, fibra vegetale alimentare.	1KG (20) - 8KG	●	▲		
17MIXSA45	MISCELA PER SALSICCIA 17045	Polvere di colore rosa viola, di odore e gusto caratteristici.	2,5 Kg per 100 Kg di carne. NOTA: Con la dose sopra indicata diminuire la quantità di sale aggiunta di 1 Kg per 100 Kg di carne.	Sale, destrosio; supporti: fibra vegetale alimentare; regolatori di acidità: E262-Acetato di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; aromi naturali (preparazioni aromatiche).	1KG (20)	●	▲		
17MIXSSR95	MIX SSR 17095	Polvere di colore rosso-viola, di odore e gusto caratteristici.	500 g per 100 Kg di impasto carneo. NOTA:diminuire il dosaggio del sale di 200g /100Kg di impasto carneo.	Sale; aromi naturali (preparazioni aromatiche); supporti: fibra vegetale alimentare.	1KG (20)	●	▲		
17REDFIX	REDFIX 17016	Polvere di colore giallo- arancio, di odore e gusto propri caratteristici.	0,8 Kg / 100Kg di carne per ottenere un colore "naturale" ma non deciso; - 1,0 Kg / 100Kg di carne per ottenere un colore più brillante; - 1,2 Kg / 100Kg di carne per ottenere una colorazione "decisa". NOTE: - con il dosaggio di 1 Kg diminuire la solita quantità di sale di 150 g / 100 Kg di carne - per i singoli utilizzi consultare la Normativa di riferimento.	Supporti: E331-citrato di sodio; destrosio, sale; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; supporti: fibra vegetale alimentare; regolatori di acidità: E262-Acetato di sodio; aromi naturali (preparazioni aromatiche); coloranti: E120-Cocciniglia.	1KG (15)	●	▲		
17ROSSSUP	SUPER ROSS 17033	Polvere di colore bianco, di odore e gusto propri caratteristici.	300 g per 100 Kg di carne.	Sale; antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio, E300-Acido ascorbico.	1KG (20)	●	▲		
17ROXAB33	ROXAN BOMB 17133	Polvere di colore bianco panna con odore neutro.	500 g per 100 kg di carne.	Regolatori di acidità: E262-Acetati di sodio, E331-Citrati di sodio; sale; antiossidanti: E300-Acido ascorbico.	1KG (20)	●	▲		
17ROXAB57	ROXAN B SZ 17157	Polvere di colore bianco con odore e sapore neutro.	1,5 kg per 100 kg di carne.	Destrosio, sale; supporti: E331-Citrati di sodio, fibra vegetale alimentare; regolatori di acidità: E262-Acetati di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico	10KG	●	▲		
17ROXAB77	ROXAN B 17077	Polvere di colore bianco, di odore e gusto propri caratteristici.	1,5 Kg per 100 Kg di impasto carneo. Nota: diminuire il dosaggio del sale di 200 g / 100 Kg di carne.	Saccarosio, sale; supporti: E331-citrato di sodio, fibra vegetale alimentare; destrosio; regolatori di acidità: E262-Acetato di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; aromi naturali (preparazioni aromatiche).	1KG (20) - 10KG	●	▲		

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
17ROXAC65	ROXAN C 17065	Polvere di colore rosso- viola, di odore e gusto propri caratteristici.	1,5 Kg per 100 Kg di impasto carneo. Nota: diminuire il dosaggio del sale di 200 g / 100 Kg di carne.	Saccarosio, sale; supporti: E331-Citrati di sodio; aromi naturali (preparazioni aromatiche); destrosio; regolatori di acidità: E262-Acetati di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico.	1KG (20) - 10KG	●	▲		
17ROXACRE	MIX ROXAN C-RED 17123	Polvere di rosso-viola, di odore e gusto propri caratteristici.	1,5 Kg per 100 Kg di impasto carneo. Nota: diminuire il dosaggio del sale di 200 g / 100 Kg di carne.	Saccarosio, sale; supporti: E331-Citrati di sodio; aromi naturali (preparazioni aromatiche); destrosio; regolatori di acidità: E262-Acetati di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; coadiuvanti: olio vegetale (cocco).	1KG (20) - 10KG	●	▲		
17ROXIBIT	ROXIBIT	Polvere di colore viola, di odore e gusto propri caratteristici.	1 Kg per 100 Kg di impasto carneo. Nota: diminuire il solito dosaggio di sale di 100 g/100 Kg di carne.	Destrosio, saccarosio, sale; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; aromi naturali (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali).	1KG (20)	●	▲		
17ROXNA38	ROXAN 2 NA 17038	Polvere di colore bianco, di odore e gusto propri caratteristici.	1,5 Kg per 100 Kg di impasto carneo. Nota: diminuire il dosaggio del sale di 150 g / 100 Kg di carne.	Destrosio, sale; antiossidanti: E300-Acido ascorbico.	1KG (20)	●	▲		
17ROXRBS28	ROXAN RB/S 17028	Polvere di colore viola, di odore e gusto propri caratteristici.	1 Kg per 100 Kg di carne. NOTA: con il dosaggio consigliato diminuire il dosaggio del sale di 150g per 100Kg di carne.	Saccarosio, sale; aromi naturali (preparazioni aromatiche); antiossidanti: E300-Acido ascorbico.	1KG (20)	●	▲		
17ROXS108	ROXAN S 17108	Polvere di colore bianco e di odore e gusto caratteristici	1 Kg per 100 Kg di carne.	Destrosio, saccarosio; regolatori di acidità: E331-citrato di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico.	1KG (20)	●	▲		
17VIVIA32	VIVIL A 17032	Polvere di colore bianco panna di odore proprio caratteristico.	(400-1.000) g per 100 Kg di impasto carneo.	Saccarosio; antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio; destrosio.	1KG (20)	●	▲		
45CARM00019	ROSSO CARM 45019	Polvere di colore viola, di odore e gusto caratteristici	(50-100 max) g per 100 Kg di carne.	Destrosio; coloranti: E120-Cocciniglia.	1KG(20)	●	▲		
45CARMP0058	ROSSO CARM PLUS 45058	Polvere di colore rosa con odore e gusto caratteristici.	(50-100) g per 100 Kg di carne.	Supporti: sale, destrosio; coloranti: E120-Cocciniglia.	1KG (20)	●	▲		
45REDPS081P	MIX RED PLUS 45081	ASPETTO: Polvere COLORE: rosso viola AROMA: Nota tipica della barbabietola	500g per 100kg di carne. NOTE: Diminuire il dosaggio del sale di 250g per 100 kg di impasto di carne.	Preparazioni aromatiche.	1KG (20)	●	▲		
58GAMMA015	MISCELA GAMMA 15	Polvere di colore rosa- arancio, di odore e gusto propri caratteristici.	(1-1,5) Kg per 100 Kg di impasto carneo (tale dose potrà essere aumentata o diminuita a seconda dell'acqua aggiunta e dell'intensità di colore desiderata). NOTA: con dose d'impiego di 1,5 Kg, diminuire il dosaggio del sale di 150g / 100Kg di carne.	Destrosio, lattosio, sale; regolatori di acidità: E262-Acetato di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; supporti: fibra vegetale alimentare, aromi naturali (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali); coloranti: E120-Cocciniglia.	1KG (10)	●			

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
58GAMMA015NA	MISCELA GAMMA 15 NA	Polvere di colore rosa- arancio, di odore e gusto propri caratteristici.	(1-2,5 max) Kg per 100 Kg di carne. NOTA: diminuire il dosaggio del sale di 300 g / 100 Kg di carne (con dose d'impiego di 1,5 Kg).	Destrosio, sale; supporti: E331-citrato di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; regolatori di acidità: E262-Acetato di sodio; supporti: fibra vegetale alimentare, aromi naturali (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali); coloranti: E120-Cocciniglia.	1KG (10)	●	▲		
58GAMMA015NE	MISCELA GAMMA 15 "N.E."	Polvere di colore rosa aranciato con odore e gusto caratteristici di spezie.	(1-1,5) Kg per 100 Kg di carne. Tale dose potrà essere aumentata o diminuita a seconda dell'acqua aggiunta alla salsiccia e dell'intensità di colore desiderata. NOTA: diminuire il dosaggio del sale di 200 g / 100 Kg di carne (con dose d'impiego di 1,5 Kg).	Destrosio; supporti: E331-citrato di sodio; sale; aromi naturali (preparazioni aromatiche); antiossidanti: E300-Acido ascorbico; regolatori di acidità: E262-Acetato di sodio; supporti: fibra vegetale alimentare.	1KG (10)	●	▲		
58GAMMA015NN	GAMMA 15 NE NOVIT	Polvere di colore rosa aranciato, di odore e gusto caratteristici.	1 Kg per 100 Kg di carne. NOTA: diminuire il dosaggio del sale di 200 g/100 Kg di carne.	Supporti: destrosio, sale; aromi naturali (preparazioni aromatiche); supporti: fibra vegetale alimentare.	1KG (20)	●	▲		
58GAMMA016P	MISCELA GAMMA 16	Polvere di colore rosa chiaro, di odore e gusto caratteristici.	3 Kg per 100 Kg di carne (aggiungere acqua secondo ricetta: fino al 20% del peso della carne). NOTA: con la dose sopra indicata diminuire la quantità di sale aggiunta di 1,4 Kg per 100 Kg di impasto carneo. Se non si usa la confezione intera, mescolare prima dell'uso	Sale, destrosio; supporti: fibra vegetale alimentare; regolatori di acidità: E262-Acetati di sodio; aromi naturali (preparazione aromatica da suino, preparazioni aromatiche); antiossidanti: E300-Acido ascorbico; conservanti: E252-Nitrato di potassio (0,15%); coloranti: E120-Cocciniglia.	9KG	●	▲		
58GAMMA023	MISCELA GAMMA 23	Polvere di colore rosa, di odore e gusto caratteristici.	4 Kg per 100 Kg di carne (aggiungere acqua secondo ricetta: fino al 15- 20% del peso della carne). NOTA: il prodotto contiene già tutto il sale necessario, non è pertanto necessario aggiungerlo ulteriormente Se non si usa la confezione intera, mescolare prima dell'uso	Sale, destrosio; supporti: fibra vegetale alimentare; aromi naturali(preparazione aromatica da suino, preparazioni aromatiche); regolatori di acidità: E262-Acetati di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; saccarosio; coloranti: E120-Cocciniglia; conservanti: E252-Nitrato di potassio (0,12%).	12KG	●	▲		
58GAMMA030NE	GAMMA 30 NE	Polvere di colore rosa, di odore e gusto caratteristici.	5 Kg per 100 Kg di carne (aggiungere acqua secondo ricetta: fino al30% del peso della carne). NOTA: Il prodotto contiene già tutto il sale necessario, non è pertanto necessario aggiungerlo ulteriormente.Se non si usa la confezione intera, mescolar e prima dell'uso.	Sale, amido di mais, saccarosio; supporti: fibra vegetale alimentare; aromi naturali (preparazioni aromatiche); regolatori di acidità: E262-Acetati di sodio; destrosio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; conservanti: E252-Nitrato di potassio (0,09%).	7,5KG	●	▲		
58GAMMAB16P	MISCELA GAMMA 16 BIANCO	Polvere di colore bianco, di odore e gusto caratteristici.	3 Kg per 100 Kg di carne (aggiungere acqua secondo ricetta: fino al 20% del peso della carne). NOTA: Con la dose sopra indicata diminuire la quantità di sale aggiunta di 1,4 Kg per 100 Kg di impasto carneo. Se non si usa la confezione intera, mescolare prima dell'uso.	Sale, destrosio; supporti: fibra vegetale alimentare; regolatori di acidità: E262-Acetati di sodio; aromi naturali (preparazione aromatica da suino); antiossidanti: E300-Acido ascorbico; conservanti: E252-Nitrato di potassio (0,15%).	7,5KG	●	▲		

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
58GAMMAR30	MISCELA GAMMA 30	Polvere di colore rosa chiaro, di odore e gusto caratteristici.	5 Kg per 100 Kg di carne (aggiungere acqua secondo ricetta: finoal 30% del peso della carne). NOTA: Il prodotto contiene già tutto il sale necessario, non è pertanto necessario aggiungerlo ulteriormente. Se non si usa la confezione intera, mescolare prima dell'uso.	Sale, amido di mais, saccarosio; supporti: fibra vegetale alimentare; regolatori di acidità: E262-Acetato di sodio; destrosio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; coloranti: E120-Cocciniglia; conservanti: E252-Nitrato di potassio (0,09%); aromi naturali (preparazioni aromatiche).	10KG	●	▲		
58GAMMAT30P	MISCELA GAMMA 30 T	Polvere di colore rosa chiaro, di odore e gusto caratteristici.	5 Kg per 100 Kg di carne (aggiungere acqua secondo ricetta: fino al 30% del peso della carne).NOTA: Il prodotto contiene già tutto il sale necessario, non è pertanto necessario aggiungerlo ulteriormente. Se non si usa la confezione intera, mescolare prima dell'uso.	Sale, amido di mais, saccarosio; supporti: fibra vegetale alimentare; regolatori di acidità: E262-Acetato di sodio; destrosio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; coloranti: E120-Cocciniglia; conservanti: E252-Nitrato di potassio (0,09%); aromi naturali (preparazioni aromatiche).	10KG	●	▲		
58PROCOLOR05P	PROCOLOR 5	Polvere di colore rosso-arancione mattone, di odore e gusto propri caratteristici.	3,5 Kg per 100 Kg di impasto carneo. NOTA: il prodotto è completo di sale.	Sale; aromi naturali (preparazioni aromatiche); supporti: E508-Cloruro di potassio; regolatori di acidità: E331-Citrati di sodio, E262-Acetati di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; supporti: E170 - carbonato di calcio, olio vegetale (cocco).	14KG	●	▲		
58PROCOLOR015P	PROCOLOR 15/20	Polvere di colore rosso-viola, di odore e gusto propri caratteristici.	4,5 Kg per 100 Kg di impasto carneo. Nota: il prodotto è completo di sale.	Sale; aromi naturali (preparazione aromatica da suino, preparazioni aromatiche); supporti: E508-Cloruro di potassio; regolatori di acidità: E331-Citrati di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; regolatori di acidità: E262-Acetati di sodio; supporti: E170 - carbonato di calcio; coadiuvanti: olio vegetale (cocco).	9KG	●	▲		
58PROSOL015	PROSOL 15/20	Polvere di colore rosso-viola, di odore e gusto propri caratteristici.	4 Kg per 100 Kg di carne (aggiungere acqua secondo solita ricetta: fino al 15-20% del peso della carne). NOTA: il prodotto contiene già tutto il sale, non è pertanto necessario aggiungerlo ulteriormente. Se non si usa la confezione intera, mescolare prima dell'uso.	Sale; aromi naturali(preparazione aromatica da suino, preparazioni aromatiche); supporti: fibra vegetale alimentare, E331-citrato di sodio; saccarosio, destrosio; regolatori di acidità: E262-Acetato di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; conservanti: E252-Nitrato di potassio (0,11%).	12KG	●	▲		
58PROSOL022	PROSOL 22	Polvere di colore rossa, di odore e gusto caratteristici.	4 Kg per 100 Kg di carne (aggiungere acqua secondo ricetta: fino al 15- 20% del peso della carne). NOTA: il prodotto contiene già tutto il sale necessario, non è pertanto necessario aggiungerlo ulteriormente.	Sale; destrosio; aromi naturali (preparazione aromatica da suino, preparazioni aromatiche); supporti: E331-citrato di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; saccarosio; regolatori di acidità: E262-Acetato di sodio; coloranti: E120-Cocciniglia.	12KG	●	▲		

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
58PROSOL023	PROSOL 23	Polvere di colore rosso- viola, di odore e gusto caratteristici.	4 Kg per 100 Kg di carne (aggiungere acqua secondo ricetta: fino al 15- 20% del peso della carne). NOTA: il prodotto contiene già tutto il sale necessario, non è pertanto necessario aggiungerlo ulteriormente. Se non si usa la confezione intera, mescolare prima dell'uso.	Sale; aromi naturali (preparazione aromatica da suino, preparazioni aromatiche); destrosio; supporti: E331-citrato di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; saccarosio; regolatori di acidità: E262-Acetato di sodio; coloranti: E120-Cocciniglia; conservanti: E252-Nitrato di potassio (0,13%).	12KG	●	▲		
58PROSOL024	PROSOL 24	Polvere di colore rosso- viola, di odore e gusto caratteristici.	4 Kg per 100 Kg di carne (aggiungere acqua secondo ricetta: fino al 20% del peso della carne). NOTA: il prodotto contiene già tutto il sale necessario, non è pertanto necessario aggiungerlo ulteriormente.	Sale; aromi naturali (preparazione aromatica da suino, preparazioni aromatiche); destrosio; supporti: E331-Citrati di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; saccarosio; regolatori di acidità: E262-Acetati di sodio; coadiuvanti: olio vegetale (cocco); coloranti: E120-Cocciniglia.	12KG	●	▲		
58PROSOL026	PROSOL 26	Polvere di colore rosa, di odore e gusto caratteristici.	4,5 Kg per 100 Kg di impasto carneo (aggiungere acqua secondo solita ricetta : fino al 25- 30% del peso della carne). NOTA: 4,5 Kg di miscela contengono 2Kg di sale.	Sale; supporti: fibra vegetale alimentare; aromi naturali (preparazione aromatica da suino, preparazioni aromatiche); destrosio; supporti: E331-citrato di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; saccarosio; regolatori di acidità: E262-Acetato di sodio; coloranti: E120-Cocciniglia.	9KG	●	▲		
58PROSOLB15P	PROSOL 15/20 B	Polvere di colore beige con odore e sapore caratteristici.	4 Kg per 100 Kg di carne. Aggiungere acqua fino al 15-20% del peso della carne.	Sale; supporti: fibra vegetale alimentare; aromi naturali (preparazione aromatica da suino); supporti: E331-Citrati di sodio; saccarosio; destrosio; regolatori di acidità: E262-Acetati di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico.	12KG	●	▲		
58PROSOLB26P	PROSOL 26 B	Polvere di colore bianco, di odore e gusto caratteristici.	4,5 Kg per 100 Kg di impasto carneo (aggiungere acqua secondo solita ricetta: fino al 25- 30% del peso della carne). NOTA: 4,5 Kg di miscela contengono 2Kg di sale.	Sale; supporti: fibra vegetale alimentare; aromi naturali (preparazioni aromatiche); destrosio; supporti: E331-citrato di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; saccarosio; regolatori di acidità: E262-Acetato di sodio.	9KG	●	▲		
58PROSOLE19P	PROSOL 19 NE	Polvere di colore rosa con odore e sapore caratteristici di spezie.	4,2 Kg per 100 Kg di carne. NOTE: -aggiungere acqua secondo ricetta: fino al 20% del peso della carne - il prodotto contiene già tutto il sale necessario. Non è pertanto necessario aggiungerne altro.	Sale; aromi naturali (preparazione aromatica da suino, preparazioni aromatiche); supporti: fibra vegetale alimentare, E331-citrato di sodio; saccarosio; destrosio; regolatori di acidità: E262-Acetato di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico.	10,5KG	●	▲		

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
58PROSOLE20P	PROSOL 20 NE	Polvere di colore viola con sapore e odore caratteristici.	2,3 Kg per 100 Kg di carne NOTE: - Aggiungere acqua secondo solita ricetta: fino al 15-20% del peso della carne. - diminuire il dosaggio del sale di 350 g ogni 100 Kg di carne.	Aromi naturali (preparazione aromatica da suino, preparazioni aromatiche); supporti: fibra vegetale alimentare, E331-Citrati di sodio; sale; regolatori di acidità: E262-Acetati di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; saccarosio.	11,5KG	●	▲		
58PROSOLE24P	PROSOL 24 NE	Polvere di colore rosa-aranciato con odore e sapore caratteristici.	4 Kg per 100 Kg di carne (aggiungere acqua secondo ricetta: fino al 20% del peso della carne). NOTA: il prodotto contiene già tutto il sale necessario, non è pertanto necessario aggiungerlo ulteriormente.	Sale; aromi naturali (preparazione aromatica da suino, preparazioni aromatiche); supporti: E331-Citrati di sodio; destrosio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; saccarosio; regolatori di acidità: E262-Acetati di sodio.	12KG	●	▲		
58PROSOLE26P	PROSOL 26 NE	Polvere di colore rosa aranciato con odore e gusto caratteristici.	4,5 Kg per 100 Kg di impasto carneo. NOTE: -aggiungere acqua secondo solita ricetta: fino al 25- 30% del peso della carne; - Il prodotto PROSOL 26 NE è completo di sale.	Sale; supporti: fibra vegetale alimentare; aromi naturali (preparazione aromatica da suino, preparazioni aromatiche); supporti: E331-citrato di sodio; destrosio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; regolatori di acidità: E262-Acetato di sodio; saccarosio.	9KG	●	▲		
58PROSOLN15P	PROSOL 15/20 NN	Polvere di colore rosa, di odore e gusto propri caratteristici.	4 Kg per 100 Kg di carne (aggiungere acqua secondo solita ricetta: fino al 15-20% del peso della carne). NOTA: il prodotto contiene già tutto il sale, non è pertanto necessario aggiungerlo ulteriormente.	Sale; aromi naturali (preparazione aromatica da suino, preparazioni aromatiche); supporti: fibra vegetale alimentare, E331-citrato di sodio; saccarosio, destrosio; regolatori di acidità: E262-Acetato di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico.	12KG	●	▲		