

INGREDIENTI FUNZIONALI

PRODOTTI COTTI, INIETTATI E RICOMPOSTI



01

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
14PROTEG	PROTEG 100	Polvere di colore bianco panna con odore neutro.	(0,05-0,2)% in base al tipo di applicazione e al prodotto finale.	Supporti: maltodestrine; Transglutaminasi.	1KG (15)	●	▲	■	
15GLUMALP	NOVOMAL P5	Polvere bianca, inodore.	8 g per 1 kg di prodotto. NOTE: l'impiego dei polifosfati è consentito nei prodotti a base di carne nella dose massima di 5 g/kg (espressi come P2O5).	Stabilizzanti: E451-Trifosfati.	1KG (20) - 10KG	●	▲		
17ODELTA020HD	DELTA HD 20	Polvere di colore bianco panna con odore neutro.	8 kg per 100 kg di acqua siringando al (20-25)%.	Destrosio, fruttosio; antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio.	8KG	●	▲		
17ODELTA020P	DELTA 20	Polvere di colore giallo paglierino con odore dolce.	10 kg per 100 kg di acqua siringando al (20-25)%.	Lattosio, destrosio; esaltatori di sapidità: E621-Glutammato monosodico (7,50%); antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio.	10KG	●			
17ODELTA020Q	DELTA 20 Q	Polvere di colore bianco panna con odore neutro.	10 kg per 100 kg di acqua siringando al (20-25)%.	Destrosio; supporti: E508-Cloruro di potassio; fruttosio; antiagglomeranti: fibra vegetale alimentare; antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio; antiagglomeranti: E551-Biossido di silicio; coadiuvanti: E415-Gomma di xanthan; antiagglomeranti: olio vegetale (cocco) aromi naturali (preparazioni aromatiche).§§Cambio di formulazione valido da lotti successivi al 18J122.	10KG	●	▲		
17ODELTA035Z	DELTA Z 35 HD	Polvere di colore crema con profumo e gusto caratteristici.	14 kg per 100 kg di acqua siringando al 35%.	Aromi (preparazione aromatica da suino, sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali, preparazioni aromatiche); destrosio; supporti: E331-Citrati di sodio; saccarosio; stabilizzanti: E407-Carragenina; antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio; conservanti: E250-Nitrito di sodio (0,48%); addensanti: E415-Gomma di xanthan.	14KG	●	▲		
17ODELTA040HD	DELTA AVI T 40 HD	Polvere di colore giallo paglierino, di odore e gusto caratteristici e intensi.	11 kg per 100 kg di acqua siringando al (40-50)%.	Destrosio, fecola; agenti gelificanti: amido modificato; stabilizzanti: E407-Carragenina; aromi naturali (preparazioni aromatiche); antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio; addensanti: E415-Gomma di xanthan.	11KG	●	▲		
17ODELTA040P	DELTA 40	Polvere di colore giallo paglierino con odore dolce.	11 kg per 100 kg di acqua siringando al 40%.	Destrosio, proteine del latte (caseinato di sodio), lattosio; esaltatori di sapidità: E621-Glutammato monosodico (4,20%); antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio.	11KG	●			
17ODELTA040SG	DELTA 40 SG	Polvere di colore giallo paglierino con odore neutro.	10,6 kg per 100 kg di acqua siringando al 40%.	Proteine del latte (caseinato di sodio), destrosio, lattosio; antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio.	10,6KG	●			

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
17ODELTA045AN	DELTA 45 AN	Polvere di colore bianco panna con odore neutro.	8 kg per 100 kg di acqua siringando al (50- 60)%.	Destrosio, amido di mais, proteine del latte (caseinato di sodio); stabilizzanti: E407-Carragenina; esaltatori di sapidità: E621-Glutammato monosodico (5,25%); antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio; addensanti: E415-Gomma di xanthan.	8KG	●			
17ODELTA050HD	DELTA 50 HD	Polvere di colore bianco panna con odore neutro.	13 kg per 100 kg di acqua siringando al 50%.	Destrosio; agenti gelificanti: amido modificato; proteine di soia; esaltatori di sapidità: E621-Glutammato monosodico (3,46%); antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio; stabilizzanti: E407-Carragenina; addensanti: E415-Gomma di xanthan.	13KG	●			
17ODELTA050Z	DELTA Z 50 HD	Polvere di colore crema, di odore e gusto caratteristici e intensi.	14,5 kg per 100 kg di acqua siringando al 50% calo zero. NOTA: diminuire il solito dosaggio del sale di 500 g per 100 kg di acqua.	Fecola; aromi naturali (preparazione aromatica da suino, preparazioni aromatiche); destrosio; supporti: E331-Citrati di sodio, sale; stabilizzanti: E407-Carragenina; antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio; addensanti: E415-Gomma di xanthan.	14,5KG	●	▲		
17ODELTA060	DELTA 60	Polvere di colore bianco panna con odore neutro.	12,5 kg per 100 kg di acqua siringando al 60%.	Destrosio, proteine del latte (caseinato di sodio); stabilizzanti: E451-Trifosfati; amido di mais, lattosio; stabilizzanti: E407-Carragenina; esaltatori di sapidità: E621-Glutammato monosodico (3,53%); antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio; aromi naturali (preparazioni aromatiche); addensanti: E415-Gomma di xanthan.	12,5KG	●			
17ODELTA070HD	DELTA AVI T 70 HD	Polvere di colore giallo paglierino con odore caratteristico.	13 kg per 100 kg di acqua siringando al 70%.	Amido di patata, destrosio; aromi naturali (preparazione aromatica da tacchino); stabilizzanti: E407-Carragenina; supporti: E331-Citrati di sodio; antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio; addensanti: E415-Gomma di xanthan.	13KG	●	▲		
17ODELTA070M	DELTA Z 70 HD M.B.	Polvere di colore crema, di odore e gusto caratteristici e intensi.	8 kg per 100 kg di acqua siringando al 70% calo zero.	Aromi naturali (preparazione aromatica da suino, preparazioni aromatiche); destrosio; supporti: E331-Citrati di sodio; stabilizzanti: E407-Carragenina; supporti: sale; antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio; addensanti: E415-Gomma di xanthan.	8KG	●	▲		
17ODELTA070Z	DELTA Z 70 HD	Polvere di colore crema, di odore e gusto caratteristici e intensi.	16 kg per 100 kg di acqua siringando al 70% calo zero.	Fecola, destrosio; aromi naturali (preparazione aromatica da suino, preparazioni aromatiche); supporti: E331-Citrati di sodio; stabilizzanti: E407-Carragenina; supporti: sale; antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio; addensanti: E415-Gomma di xanthan.	16KG	●	▲		

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
170DELTAROAST	DELTA ROAST	Polvere di colore bianco panna con odore neutro.	5 kg per 100 litri di acqua siringando al 20%.	Saccarosio; supporti: E508-Cloruro di potassio; antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio; destrosio.	1KG (10)	●	▲		
170KLINO15HD	DELTA KLIN 15 HD	Polvere di colore crema, con profumo e gusto caratteristici.	14 kg per 100 kg di acqua siringando al 15%.	Destrosio; aromi naturali (preparazione aromatica da suino); supporti: E508-Cloruro di potassio, E331-Citrati di sodio; antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio; addensanti: E415-Gomma di xanthan.	14KG	●	▲		
170KLINO24HD	DELTA KLIN 24 HD EF	Polvere di colore crema con profumo e gusto caratteristici.	11 kg per 100 kg di acqua siringando al 25%.	Saccarosio; destrosio; supporti: E331-Citrati di sodio; aromi naturali (preparazione aromatica da suino); antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio; addensanti: E415-Gomma di xanthan.	11KG	●	▲		
170KLINO25HD	DELTA KLIN 25 HD	Polvere di colore crema, con profumo e gusto caratteristici.	11 kg per 100 kg di acqua siringando al 25%.	Destrosio; supporti: E331-Citrati di sodio; aromi (preparazione aromatica da suino, preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti); supporti: E508-Cloruro di potassio; antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio; addensanti: E415-Gomma di xanthan.	11KG	●	▲		
170KLINO26HD	DELTA KLIN 26 HD	Polvere di colore crema con profumo e gusto caratteristici.	10,5 kg per 100 kg di acqua siringando al 25%.	Destrosio; supporti: E331-Citrati di sodio; aromi naturali (preparazione aromatica da suino); supporti: E508-Cloruro di potassio; antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio; addensanti: E415-Gomma di xanthan.	10,5KG	●	▲		
170KLINO45HD	DELTA KLIN 45 HD	Polvere di colore crema, con profumo e gusto caratteristici.	12,5 kg per 100 kg di acqua siringando al (35-50)%.	Destrosio; aromi naturali (preparazione aromatica da suino); stabilizzanti: E407-Carragenina; supporti: E331-Citrati di sodio; antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio; addensanti: E415-Gomma di xanthan.	12,5KG	●	▲		
170KLINZ15HD	DELTA KLIN Z 15 HD	Polvere di colore beige chiaro con profumo e gusto caratteristici.	18 kg per 100 kg di acqua siringando al 18% calo zero.	Destrosio; aromi (preparazione aromatica da suino, preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti); supporti: E508-Cloruro di potassio, E331-Citrati di sodio; antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio.	18KG	●	▲		
170PLUS040HD	DELTA PLUS 40 HD	Polvere di colore bianco panna con odore neutro.	11 kg per 100 kg di acqua siringando al (40-50)%.	Destrosio, fecola; agenti gelificanti: amido modificato; aromi naturali (preparazione aromatica da suino); stabilizzanti: E407-Carragenina; antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio; addensanti: E415-Gomma di xanthan.	11KG	●	▲		
170STAR100I	STAR 100 I.G.	Polvere di colore beige di odore caratteristico.	11 kg per 100 kg di acqua.	Aromi (preparazione aromatica da suino, preparazioni aromatiche); stabilizzanti: E451-Trifosfati; destrosio; stabilizzanti: E407-Carragenina; supporti: E331-Citrati di sodio; sale; antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio; addensanti: E415-Gomma di xanthan.	11KG	●	▲		

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
170STAR100P	STAR 100 V/6 PLUS	Polvere di colore bianco con odore e sapore caratteristici.	3,5 kg per 100 kg di prodotto - per un'estensione del 100%. Nota: vedere la scheda di applicazione.	Stabilizzanti: E407-Carragenina, E451-Trifosfati; destrosio; supporti: E331-Citrati di sodio; antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio; addensanti: E415-Gomma di xanthan; aromi naturali (preparazioni aromatiche).	14KG	●	▲		
170STAR100V	STAR 100 V/6	Polvere di colore bianco con odore e sapore caratteristici.	3 kg per 100 kg di prodotto - per estensione del 100% Per l'applicazione del prodotto vedere note riportate sulla Scheda Informativa.	Stabilizzanti: E451-Trifosfati; stabilizzanti: E407-Carragenina; supporti: E331-citrato di sodio; destrosio; sale; antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio; addensanti: E415-Gomma di xanthan; aromi naturali (preparazioni aromatiche).	12KG	●	▲		
170STAR150	STAR 150	Polvere di colore rosa chiaro con odore caratteristico.	Vedere note riportate sulla Scheda Informativa.	Fecola, destrosio; aromi naturali (preparazioni aromatiche); stabilizzanti: E407-Carragenina, E451-Trifosfati; antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio; coloranti: E120-Cocciniglia.	10KG	●	▲		
170STAR150I	STAR 150 I.G.	Polvere di colore panna con odore caratteristico.	4 kg per 100 kg di prodotto finito.	Aromi (preparazione aromatica da suino); destrosio; stabilizzanti: E451-Trifosfati, E407-Carragenina; antiossidanti: E316-Eritorbato di sodio.	10KG	●	▲		
170STAR250	STAR 250	Polvere di colore rosa chiaro con odore caratteristico.	Vedere note riportate sulla Scheda Informativa.	Fecola, destrosio; aromi naturali (preparazioni aromatiche); stabilizzanti: E407-Carragenina, E451-Trifosfati; antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio; coloranti: E120-Cocciniglia.	12KG	●	▲		
170XCOMPOCSF	COMPOSAL CS TIP F	Polvere di colore giallo chiaro con odore caratteristico.	10 kg per 100 kg di acqua.	Lattosio, destrosio, proteine del latte (caseinato di sodio); esaltatori di sapidità: E621-Glutammato monosodico (4,50%); antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio.	10KG	●			
170XDELTAPRO	DELTA PRO	Polvere di colore beige di profumo e gusto caratteristico.	Secondo proprie esigenze.	Aromi naturali (preparazioni aromatiche); supporti: destrosio, E331-citrato di sodio.	10KG	●	▲		
170XKAPPA050	KAPPA 50 PER SALINA	Polvere di colore bianco panna con odore caratteristico.	Secondo proprie esigenze.	Supporti: destrosio; stabilizzanti: E407-Carragenina, E508-Cloruro di potassio; addensanti: E415-Gomma di xanthan; aromi naturali (preparazioni aromatiche).	10KG	●	▲		
170XKAPPAM50	KAPPA 50 TIPO M	Polvere di colore bianco panna con odore caratteristico.	Secondo proprie esigenze.	Supporti: destrosio; stabilizzanti: E407-Carragenina, E508-Cloruro di potassio.	10KG	●	▲		
170XKAPPAP50	KAPPA 50 PLUS	Polvere di colore bianco panna con odore neutro.	Secondo proprie esigenze.	Supporti: destrosio; stabilizzanti: E407-Carragenina; supporti: E508-Cloruro di potassio; addensanti: E415-Gomma di xanthan; aromi naturali (preparazioni aromatiche).	10KG	●	▲		
170XPROTEI193	PROTEIOS 93 INJ	Polvere di colore beige chiaro di odore e sapore caratteristici.	(0,5 - 1)% del prodotto siringato.	Aromi (preparazione aromatica da suino).	10KG	●	▲		

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
170XPROTEIJ93	PROTEIOS 93 INJ AVI	Polvere di colore beige di odore e sapore caratteristici.	(0,5 - 1)% del prodotto siringato.	Aromi naturali (preparazione aromatica da tacchino).	10KG	●	▲		
170XRENDING45P	DELTA RENDING 45	Polvere di colore bianco panna, di odore e gusto caratteristici.	4,5 kg per 100 kg di acqua siringando al 45%.	Agenti gelificanti: amido modificato; fecola; aromi naturali (preparazioni aromatiche); addensanti: E415-Gomma di xanthan.	9KG	●	▲		
170XSCHINKEN	DELTA SCHINKEN	Polvere di colore bianco panna con odore e gusto caratteristici.	1,5 kg per 10 kg di acqua siringando al 15% 1,2 kg per 10 kg di acqua siringando al 20% 1 kg per 10 kg di acqua siringando al 25%.	Destrosio, fruttosio; supporti: E331-Citrati di sodio; antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio; aromi (sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali, preparazioni aromatiche, aromi ottenuti per trattamento termico).	1KG (20) - 10KG	●	▲		
175PROTEIE90	PROTEIOS 90 EXTRA	Polvere di colore marrone chiaro di profumo e gusto caratteristico di carne.	Secondo buona tecnica industriale. NOTA: per l'utilizzo contattare i tecnici o i distributori di zona.	Aromi naturali (preparazione aromatica da suino); coadiuvante tecnologico per la produzione di prosciutti cotti:Transglutaminasi.	1KG (20)	●	▲		
175PROTEIJ90	PROTEIOS 90 INJ	Polvere di colore marrone chiaro di profumo e gusto caratteristico di carne.	Dosaggio indicativo: (0,2-1)% a seconda del prodotto finito. PROPRIETA' FUNZIONALI: WBC = 1:10 APPLICAZIONE/VANTAGGI: - per migliorare la struttura in prodotti cotti ristrutturati - per migliorare la struttura e la succosità in prodotti freschi quali burger, salsiccia e polpette - per migliorare la struttura in salsicce cotte come Parizer e frankfurter - per migliorare la struttura e limitare il calo peso in prodotti stagionati fermentati.	Proteina suina; antiossidanti: E306-Tocoferoli misti; aroma naturale di rosmarino.	10KG	●	▲		
17COMPNN6	COMPOSAL P6 NN	Polvere di colore bianco panna con odore neutro.	Il dosaggio massimo è 150 g/100 kg di carne. NOTA: per i singoli utilizzi consultare la Normativa di riferimento. Se non si usa la confezione intera, mescolare prima dell'uso.	Sale; conservanti: E250-Nitrito di sodio (10,00%).	1KG (25)	●	▲		
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	●	▲		
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	●	▲		

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
17ROXAB37	MIX RITENZIONE 10 17137	Polvere di colore bianco dall'odore e sapore caratteristici.	1-2% dell'impasto carneo.	Sale, destrosio; regolatori di acidità: E331-Citrati di sodio, E262-Acetati di sodio; E500-Carbonato di sodio	1KG (20)	●	▲		
20DOLCEAR	DOLCEAROMA	Polvere di colore bianco, di gusto dolce e odore proprio.	Nelle carni preparate il dosaggio massimo è di 1,5 kg per 100 kg di prodotto finito.	Destrosio; spezie (pepe)	1KG (20) - 10KG	●	▲		
20FRUTTAR	FRUTTAROMA	Polvere cristallina di colore bianco, di gusto dolciastro e odore proprio.	Nelle carni il dosaggio massimo è di 1,5 kg per 100 kg di prodotto finito.	Fruttosio; aromi naturali (preparazioni aromatiche)	25KG	●	▲		
21ANTIHOAMC	ANTIHOAM C	liquido di colore giallo marroncino e di odore neutro.	da 0,010% a 0,020% (agitare prima dell'uso). NOTA: il dosaggio ottimale deve essere calcolato in base ad ogni singolo piano di lavoro in quanto tale quantità dipende dalle singole condizioni di lavoro. Il prodotto ANTIHOAM C è irritante per la pelle - R38 (fare riferimento alla Scheda di Sicurezza).	Antischiuma (acidi grassi idrofili).	1KG	●	▲		
44FP000GOLDL	AROMA GOLD FP 44006	Soluzione limpida di colore dorato.	"GOLD FP" 44006 è un aroma naturale con effetto imbrunente per prodotti alimentari. Tale prodotto può essere utilizzato puro o diluito in acqua a seconda delle specifiche applicazioni. La colorazione bruna sul prodotto finito è dovuta ad una reazione tra il prodotto "GOLD FP" 44006 con le proteine e gli zuccheri presenti nel prodotto alimentare da trattare; perché tale processo di reazione avvenga e sviluppi un colore bruno, bisogna trattare il prodotto finito ad una temperatura minima di 50 °C. Per colorare la superficie del prodotto si consigliano diverse applicazioni: con pennello, a pioggia o per immersione. Tale applicazione deve essere effettuata prima della cottura oppure, nel caso di cibi surgelati, prima della cottura finale. Si può usare il "GOLD FP" 44006 per prodotti cotti nel forno e per prodotti di carne per migliorare il colore. Per una colorazione interna, è consigliato incorporare direttamente il prodotto nell'impasto/ massa della carne prima della cottura.	Supporti: sciroppo di glucosio; aromi naturali (preparazioni aromatiche).	1KG (16) - 5KG (20) - 20KG	●	▲		
45COTTI056	MIX COTTI 45056	Polvere di colore violetto di gusto e aroma caratteristico.	300g per kg 100 di acqua siringando al (50-60)%.	Supporti: destrosio; preparazioni aromatiche da suino. Formulazione valida a partire dai lotti con scadenza superiore a NOV2020.	1KG (20)	●	▲		