INGREDIENTI FUNZIONALI

MORTADELLA

01

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI **Peso confezione** (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
15GLUMALM	NOVOMAL F P K3	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, E452-Polifosfati.	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	●	▲		
175PROFIANK3	PROFI K3 ANTIOX	Polvere di colore beige chiaro con profumo e gusto caratteristici.	500g per 100 kg di impasto carneo. il prodotto contiene P2O5 = c.a. 28%.	Stabilizzanti: E451-Trifosfati; antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio; aromi naturali (preparazioni aromatiche, preparazione aromatica da suino); stabilizzanti: E452-Polifosfati.	1KG (25)	●	▲		
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	●	▲		

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI **Peso confezione** (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
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	●	▲		
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	●	▲		
17MIXEM43	MISCELA PER EMULSIONI 17043	Polvere di colore bianco-crema, di odore e gusto propri caratteristici.	3,5 kg per 100 kg di impasto carneo (emulsione).	Aromi naturali (preparazione aromatica da suino); fecola, proteine del latte (caseinato di sodio); stabilizzanti: E451-Trifosfati, E452-Polifosfati.	10KG	●			
17MIXEM52	MISCELA PER EMULSIONI 17052	Polvere di colore bianco panna di profumo e gusto propri caratteristici.	4 kg per 100 kg di impasto carneo (emulsione). NOTA: contenuto di P2O5 = 8,4%.	Fecola, proteine di soia; aromi naturali (preparazione aromatica da suino); stabilizzanti: E451-Trifosfati, E452-Polifosfati.	10KG	●			
17MIXEM71	MIX EMULSIONI NA PLUS 17071	Polvere di colore bianco panna di profumo e gusto propri caratteristici.	(3-3,5) kg per 100 kg di impasto carneo (emulsione).	Amido di patata; agenti gelificanti: E1450-amido modificato; supporti: E331-Citrati di sodio; destrosio; aromi naturali (preparazione aromatica da suino); stabilizzanti: E401-Alginato di sodio; antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio.	1KG (20) - 10KG	●	▲		
17MIXEM84	MIX EMULSIONE C/P 17084	Polvere di colore crema, di odore e gusto propri caratteristici.	(0,5 - 1 max) kg per 100 kg di impasto carneo. NOTA: P2O5 = c.a. 34%.	Stabilizzanti: E451-Trifosfati; fibra vegetale alimentare, destrosio; stabilizzanti: E452-Polifosfati.	1KG (20) - 10KG	●	▲		
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	●	▲		
17MIXEM94	MIX K+E 17094	Polvere di colore bianco, di odore neutro e gusto propri caratteristici.	(250-500) g per 100 kg di carne.	Destrosio; stabilizzanti: E451-Trifosfati; antiossidanti: E316-Eritorbato di sodio (10,00%); stabilizzanti: E452-Polifosfati.	1KG (20)	●	▲		