INGREDIENTI FUNZIONALI

SALAMI E IMPASTI CARNEI STAGIONATI

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)	●	▲	■	
175PROTEIP90	PROTEIOS 90 PG	Polvere di colore marrone chiaro di profumo e gusto caratteristico di carne.	Dosaggio Suggerito: (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 ulterior 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)	●	▲		
175SALAMIT15	SALAMIX P15 TOP	Polvere di colore beige chiaro, con odore e sapore caratteristici di carne stagioanta.	1,5 kg per 100 kg di carne	Supporti: fibra vegetale alimentare, E508-Cloruro di potassio; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti).	1KG (20)	●	▲		
175SALAMIX10	SALAMIX P10	Polvere di colore beige di profumo e gusto caratteristico.	1 Kg per 100 Kg di carne.	Aromi naturali (preparazione aromatica da suino, preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali); supporti: sale.	1KG (20) - 10KG	●	▲		
175SALAMIX20	SALAMIX P20	Polvere di colore beige, di odore e gusto speziato dolce.	2 Kg per 100 Kg di impasto carneo. NOTA: con il dosaggio consigliato diminuire il dosaggio del sale di 200g per 100Kg di carne. Se non si usa la confezione intera, mescolare prima dell'uso.	Aromi (preparazione aromatica da suino, preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti); destrosio, sale; supporti: fibra vegetale alimentare; antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio; conservanti: E252-Nitrato di potassio (0,75%).	1KG (20)	●			
17COM3BNA	COMPOSAL 3/B NA 17037	Polvere di colore bianco panna con puntinatura di colore grigio e odore neutro.	(0,8 - 1) Kg per 100 Kg di impasto carneo. NOTE: - diminuire il solito dosaggio di sale di 150-200 g su 100 Kg di carne; - per i singoli utilizzi consultare la Normativa di riferimento. Se non si usa la confezine intera, mescolare prima dell'uso.	Destrosio, sale, saccarosio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; conservanti: E252-Nitrato di potassio (1,50%); supporti: fibra vegetale alimentare; aromi naturali (preparazioni aromatiche)	1KG (20) - 5KG (20)	●	▲		
17COM3RNA	COMPOSAL 3/R NA 17078	Polvere di colore viola chiaro con odore proprio caratteristico.	(0,8 - 1) Kg per 100 Kg di impasto carneo. NOTE: - diminuire il dosaggio del sale di (150-200) g / 100 Kg di carne; - per i singoli utilizzi consultare la Normativa di riferimento Se non si usa la confezine intera, mescolare prima dell'uso.	Destrosio, sale, saccarosio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; aromi naturali (preparazioni aromatiche); conservanti: E252-Nitrato di potassio (1,50%); supporti: fibra vegetale alimentare.	1KG (20)	●	▲		

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI **Peso confezione** (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
17COMHD20	COMPOSAL EXTRA HD 17020	Polvere di colore bianco-giallo paglierino.	700 g per 100 Kg di impasto carneo. NOTE: - diminuire il solito dosaggio di sale di 100g / 100 Kg di carne; - per i singoli utilizzi consultare la Normativa di riferimento. Se non si usa la confezione intera, mescolare prima dell'uso	Destrosio, sale, saccarosio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; aromi naturali (preparazioni aromatiche); supporti: E331-citrato di sodio; conservanti: E252-Nitrato di potassio (2,14%); supporti: fibra vegetale alimentare.	1KG (20)	●	▲		
17COMHD73	COMPOSAL 1500 HD 17073	Polvere di colore marrone chiaro di odore caratteristico e gusto leggermente salato.	1,5 Kg per 100 Kg di impasto carneo NOTA:per i singoli utilizzi consultare la Normativa di riferimento Se non si usa la confezione intera, mescolare prima dell'uso	Aromi naturali (preparazione aromatica da suino); destrosio, sale, saccarosio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; conservanti: E252-Nitrato di potassio (1,00%).	1,5KG (18)	●	▲		
17COMP300	COMPOSAL 3000 17052	Polvere di colore giallo paglierino, di odore e gusto caratteristici di latte.	3 Kg per 100 Kg di impasto carneo NOTA: per i singoli utilizzi consultare la Normativa di riferimento Se non si usa la confezione intera, mescolare prima dell'uso	Lattosio, Latte magro in polvere, proteine del latte, destrosio, sale; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; supporti: fibra vegetale alimentare; conservanti: E252-Nitrato di potassio (0,50%).	1,5KG (18)	●			
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)	●	▲		
17COMPOCS	COMPOSAL CS	Polvere di colore bianco / giallo paglierino.	Max 2 Kg per Kg 100 di impasto carneo.	Lattosio, caseinato di sodio.	1KG (20) - 10KG	●			
17COMPOEX	COMPOSAL EXTRA	Polvere di colore bianco / giallo paglierino	700 g per Kg 100 di impasto carneo. NOTA: con il dosaggio consigliato diminuire il dosaggio del sale di 100 g / 100 Kg di carne. (per i singoli utilizzi consultare la Normativa di riferimento). Se non si usa la confezione intera, mescolare prima dell'uso	Lattosio, sale, destrosio, saccarosio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; supporti: E331-citrato di sodio; conservanti: E252-Nitrato di potassio (2,14%); aromi naturali (preparazioni aromatiche)	1KG (20)	●			
17COMPOFO	COMPOSAL FORTE	Polvere di colore bianco panna.	2 Kg per Kg 100 di impasto carneo NOTA:per i singoli utilizzi consultare la Normativa di riferimento Se non si usa la confezione intera, mescolare prima dell'uso	Lattosio, proteine del latte (caseinato di sodio), destrosio; aromi naturali (preparazioni aromatiche); antiossidanti: E300-Acido ascorbico; conservanti: E252-Nitrato di potassio (0,75%).	1KG (20)	●			
17COMPOGD	COMPOSAL GD 1000	Polvere di colore bianco panna con odore neutro.	1 Kg per 100 Kg di impasto NOTA: per i singoli utilizzi consultare la Normativa di riferimento Se non si usa la confezione intera, mescolare prima dell'uso	Aromi naturali (preparazione aromatica da suino); regolatori di acidità: E575-Gluconedeltalattone; destrosio, sale, saccarosio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; conservanti: E252-Nitrato di potassio (1,50%).	1KG (20)	●	▲		

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI **Peso confezione** (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
17COMPONA	COMPOSAL P3 17031 NA	Polvere di colore bianco panna con odore neutro.	Per salami stagionati : (500 - 600) g per 100 Kg di impasto - per cotechini e zamponi (ad esclusione di prodotti cotti e/o precotti): (500 - 600) g per 100 Kg di impasto - per pezzi interi: 600 g per 100 Kg di carne da salare NOTA: per i singoli utilizzi consultare la Normativa di riferimento Se non si usa la confezione intera, mescolare prima dell'uso	Destrosio, sale, saccarosio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; conservanti: E252-Nitrato di potassio (2,50%).	1KG (20) - 4KG (20)	●	▲		
17DELTALAC	DELTA LAC	Polvere di colore bianco / giallo paglierino.	Max 2,3 Kg per Kg 100 di impasto carneo.	Lattosio, Latte magro in polvere.	10KG - 1KG (20)	●			
17DELTNA	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	●	▲		
17MIX2021	MIX 2000 17021	Polvere di colore giallo paglierino, di odore caratteristico intenso.	3 Kg per 100 Kg di impasto carneo. NOTA: per i singoli utilizzi consultare la Normativa di riferimento. Se non si usa la confezione intera, mescolare prima dell'uso	Latte magro in polvere, proteine del latte, destrosio, lattosio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; aromi (aromi ottenuti per trattamento termico, preparazioni aromatiche); conservanti: E252-Nitrato di potassio (0,50%).	3KG (18)	●			
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
17MIXD111F	MIX DRY FS-20 17111	Polvere di colore bianco panna con odore caratteristico.	1,850 Kg per 100 Kg di carne.	Destrosio; supporti: E508-Cloruro di potassio, fibra vegetale alimentare; aromi naturali (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali);	10KG	●	▲		
17MIXD112F	MIX DRY FS-15 17112	Polvere di colore bianco panna con odore caratteristico dolce.	1,5 Kg per 100 Kg di carne.	Preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali	1KG (20) - 10KG	●	▲		
17MIXD117S	MIX DRY SS 17117	Polvere di colore bianco con note di carne e pepe nero.	A seconda dell applicazione NOTA: per i singoli utlizzi consultare il nostro reparto tecnico.	Preparazioni aromatiche	1KG (20) - 10KG	●	▲		
17MIXD124M	MIX DRY MD 17124	Polvere di colore bianco con odore dolce.	1,5 Kg per 100 Kg di carne.	Supporti: maltodestrine, E508-Cloruro di potassio, fibra vegetale alimentare; aromi naturali (estratti di spezie).	10KG	●	▲		
17MIXD139E	MIX DRY EXTRACT 17139	Polvere di colore bianco odore di spezie e sapore caratterisitico.	1,5 Kg per 100 Kg di carne.	Supporti: E420-Sorbitoli, E508-Cloruro di potassio; aromi naturali (preparazioni aromatiche)	9KG	●	▲		
17MIXD141S	MIX DRY SM 17141	Stato fisico: polvere Colore: bianco/ beige chiaro Aroma: carneo/ lievito + estratti di spezie Sapore: carneo/ lievito + estratti di spezie.	2 Kg per 100 Kg di carne.	Preparazioni aromatiche.	1KG (20)	●	▲		
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	●	▲		
17MIXSTAG0	MIX STAGIONATORE CRL 17125	Polvere di colore bianco con gusto e sapore caratteristici.	1 Kg per 100 Kg carne. NOTA: Se non si usa la confezione intera, mescolare prima dell'uso.	Destrosio; aromi (preparazione aromatica da suino, preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti natural, sostanze aromatizzanti); fibra vegetale alimentare; antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio; supporti: E508-Cloruro di potassio; conservanti: E252-Nitrato di potassio (1,50%).	1KG (20)	●	▲		

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI **Peso confezione** (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
17MIXSTAGS	MIX STAGIONATORE CRL SF 17128	Polvere di colore beige chiaro con odore e sapore caratteristici.	1Kg per 100 Kg carne. NOTA: Se non si usa la confezione intera, mescolare prima dell'uso.	Destrosio; aromi (preparazione aromatica da suino, preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali); supporti: E508-Cloruro di potassio; antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio; conservanti: E252-Nitrato di potassio (1,50%); coadiuvanti: olio vegetale (cocco).	1KG (12)	●	▲		
17NITRASA	NITRASAL 17023 50% SALE+50% E252	Polvere cristallina, di colore bianco.	Dosaggio massimo: 30 g per 100 Kg di prodotto. NOTA: per i singoli utilizzi consultare la Normativa di riferimento. Se non si usa la confezione intera, mescolare prima dell'uso.	conservanti: E252-Nitrato di potassio (50,00%); sale; antiagglomeranti: E551-Biossido di silicio.	1KG (25)	●	▲		
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)	●	▲		
19PELLIC0	PELLICOAT 'KS'	Liquido di colore bianco con odore caratteristico.	Questo prodotto è un rivestimento che protegge dalla polvere e dagli insetti il prodotto (salame o salsiccia secca). Inoltre impedisce la formazione di muffe sul budello. IL PRODOTTO Pellicoat "KS" VA UTILIZZATO PURO, NON DILUITO. MODALITA' DI UTILIZZO: - Dopo la fase di asciugatura, immergere i salami nel prodotto. - Sul salume si forma uno strato lattiginoso e trasparente che dopo l'asciugamento si trasforma in un film fine trasparente e brillante. NOTE: 1) Il salume da trattare deve essere asciutto e privo di untuosità esterna. 2) Ricoprire il bagno dopo ogni processo di immersione. E' necessario rinnovare periodicamente il contenuto del bagno di immersione per evitare contaminazioni. 4) il prodotto "PELLICOAT KS" forma un film non commestibile, è quindi consigliabile rimuovere la pellicola esterna prima di consumare il salume.	Acqua; acetato di polivinile. Conservanti: E270-Acido lattico, E202-Sorbato di potassio.	25KG - 1KG (16)	●	▲		
52NAMU0059P	MIX M.U. 52059	Polvere color crema, di odore e gusto propri caratteristici	Secondo buona tecnica industriale.	Amido di mais; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali); addensanti: E415-Gomma di xanthan.	10KG	●			
75MFMU-10	MITFER MOULD 10L	Polvere di colore bianco, inodore	Una busta da 25g per 10L VANTAGGI: - ottimizzazione dell'aspetto superficiale del salame; - inibizione di contaminanti di superficie; - regolazione della perdita di umidità del salame; - ottimizzazione dello sviluppo dell'aroma caratteristico. CONSIGLI D'USO: - Sciogliere il contenuto di una busta in 10L di acqua di rubinetto a circa 20°C (68°F) - utilizzare per immersione o per spraizzazione. - Si consiglia di mescolare continuamente la sospensione per prevenire la sedimentazione. - Utilizzare la sospensione il giorno della preparazione.	Miscela starter liofilizzata composta da ceppi selezionati di: Penicillium nalgiovense. Supporto: saccarosio.	1 Busta (cartone da NR.50)	●			

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI **Peso confezione** (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
75MFS2-200	MITFER S2 200KG	Polvere di colore bianco, inodore	1 busta da 25 g per 200 Kg di impasto carneo VANTAGGI: 1. Acidificazione dolce; 2. Sviluppo del colore e sua tenuta nel tempo; 3. Esalta la formazione dell'aroma di stagionatura; 4. Inibizione della microflora contaminante. CONSIGLI D'USO: - Il contenuto della busta può essere miscelato a secco direttamente al sale e agli altri ingredienti della concia oppure sciolto in acqua circa 200 ml di acqua (T°<30°C) non clorata; - Non utilizzare acqua addizionata di anidride carbonica perché riduce la vitalità dello starter; - La concia o la soluzione così preparata dovranno essere utilizzate entro la stessa giornata.	Miscela starter liofilizzata composta da ceppi selezionati di: Lactobacillus sakei, Pediococcus pentosaceus, Staphilococcus xylosus. Supporto: saccarosio.	1 Busta (cartone da NR.50)	●			
75MFS3-1000	MITFER S3 1000KG	Polvere di colore bianco, inodore	1 busta da 125 g per 1000Kg di impasto carneo VANTAGGI: 1. Acidificazione veloce; 2. Sviluppo del colore e sua tenuta nel tempo; 3. Esalta la formazione dell'aroma di stagionatura 4. Inibizione della microflora contaminante con azione antagonista specifica nei confronti di Listeria monocytogenes con produzione di metaboliti. CONSIGLI D'USO: - Il contenuto della busta può essere miscelato a secco direttamente al sale e agli altri ingredienti della concia oppure sciolto in acqua circa 200 ml di acqua (T°<30°C) non clorata. - Non utilizzare acqua addizionata di anidride carbonica perché riduce la vitalità dello starter - La concia o la soluzione così preparata dovranno essere utilizzate entro la stessa giornata.	Miscela starter liofilizzata composta da ceppi selezionati di: Lactobacillus sakei, Pediococcus acidilactici, Staphilococcus carnosus. Supporto: saccarosio. Coadiuvante tecnologico: Solfato di manganese.	1 Busta (cartone da NR.20)	●			
75MFS3-200	MITFER S3 200KG	Polvere di colore bianco, inodore	1 busta da 25 g per 200 Kg di impasto carneo VANTAGGI: 1. Acidificazione veloce; 2. Sviluppo del colore e sua tenuta nel tempo; 3. Esalta la formazione dell'aroma di stagionatura 4. Inibizione della microflora contaminante con azione antagonista specifica nei confronti di Listeria monocytogenes con produzione di metaboliti. CONSIGLI D'USO: - Il contenuto della busta può essere miscelato a secco direttamente al sale e agli altri ingredienti della concia oppure sciolto in acqua circa 200 ml di acqua (T°<30°C) non clorata. - Non utilizzare acqua addizionata di anidride carbonica perché riduce la vitalità dello starter - La concia o la soluzione così preparata dovranno essere utilizzate entro la stessa giornata.	Miscela starter liofilizzata composta da ceppi selezionati di: Lactobacillus sakei, Pediococcus acidilactici, Staphilococcus carnosus. Supporto: saccarosio. Coadiuvante tecnologico: Solfato di manganes.	1 Busta (cartone da NR.50)	●			
75MFV1-200	MITFER V1 200KG	Polvere di colore bianco, inodore	1 busta da 25 g per 200 Kg di impasto carneo VANTAGGI: 1. Acidificazione molto veloce; 2. Sviluppo del colore e sua tenuta nel tempo; 3. Esalta la formazione dell'aroma di stagionatura 4. Inibizione della microflora contaminante CONSIGLI D'USO: - Il contenuto della busta può essere miscelato a secco direttamente al sale e agli altri ingredienti della concia oppure sciolto in acqua circa 200 ml di acqua (T°<30°C) non clorata. - Non utilizzare acqua addizionata di anidride carbonica perché riduce la vitalità dello starter - La concia o la soluzione così preparata dovranno essere utilizzate entro la stessa giornata.	Miscela starter liofilizzata composta da ceppi selezionati di: Pediococcus pentosaceus, Staphilococcus carnosus. Supporto: saccarosio; Coadiuvante tecnologico: Solfato di manganese.	1 Busta (cartone da NR.50)	●			