

INGREDIENTI FUNZIONALI

PROSCIUTTI, SPECK E PRODOTTI CARNEI INTERI



01 .

| CODICE | DESCRIZIONE ARTICOLO | CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | DOSAGGIO | INGREDIENTI | PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone) | Gluten free | Allergen free | Halal | Kosher |
|-------------------|-----------------------|---|--|--|---|-------------|---------------|-------|--------|
| 17ARCURIN | ARO-CURING | Polvere di colore bianco con odore neutro. | 100 g per 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 (15,00%), E251-Nitrato di sodio (10,00%). | 1KG (25) | ● | ▲ | | |
| 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 confezione 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) | ● | ▲ | | |
| 17COMP158 | COMPOSAL 158 | Polvere di colore bianco panna con odore neutro. | 100 g per Kg 100 di impasto carneo. NOTE: per i singoli utilizzi consultare la Normativa di riferimento Se non si usa la confezione intera, mescolare prima dell'uso. | Sale, destrosio; conservanti: E252-Nitrato di potassio (15,00%); antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio. | 1KG (20) | ● | ▲ | | |
| 17COMP49NA | COMPOSAL 200 NA 17049 | Polvere di colore bianco panna con odore neutro. | Max 300 g per Kg 100 di prodotto NOTE: - 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. | Destrosio, sale; antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio; conservanti: E252-Nitrato di potassio (5,00%). | 1KG (20) | ● | ▲ | | |
| 17COMPNN6 | COMPOSAL P6 NN | Polvere di colore bianco panna con odore neutro. | Il dosaggio massimo è 150 g/100 Kg di carne. NOTE: 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) | ● | ▲ | | |
| 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 cotecchini 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. NOTE: 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) | ● | ▲ | | |
| 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 | ● | ▲ | | |
| 17MIXD109V | MIX DRY VEGINS 17109 | Polvere di colore bianco con odore e gusto neutro. | 1-3 Kg per 100 Kg di carne. | Fibra vegetale alimentare. | 5KG | ● | ▲ | | |
| 17NABETAS | BETASAL NA | Polvere di colore bianco crema, di odore quasi neutro. | - per pancette e speck: (0,5-0,7 max) Kg per 100 Kg di carne da salare; - per bresaole: (0,8-1 max) Kg per 100 Kg di carne da salare. NOTE: - con il dosaggio massimo di 1Kg per 100Kg di carne da salare, bisognerà diminuire la solita quantità di sale di 200g; - per i singoli utilizzi consultare la Normativa di riferimento Se non si usa la confezione intera, mescolare prima dell'uso. | Destrosio, sale; antiagglomeranti: fibra vegetale alimentare; conservanti: E251-Nitrato di sodio (1,50%), E250-Nitrito di sodio (1,50%). | 3KG (18) - 10KG | ● | ▲ | | |

| CODICE | DESCRIZIONE ARTICOLO | CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | DOSAGGIO | INGREDIENTI | PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone) | Gluten free | Allergen free | Halal | Kosher |
|--------------------|----------------------------------|--|---|--|---|-------------|---------------|-------|--------|
| 17NASAL64 | MISCELA SALAGIONE NA 17064 | Polvere di colore bianco panna con odore neutro. | 1 Kg per 100 Kg di carne da salare. NOTE: per i singoli utilizzi consultare la Normativa di riferimento. Se non si usa la confezione intera, mescolare prima dell'uso. | Destrosio, sale; supporti: fibra vegetale alimentare; conservanti: E251-Nitrato di sodio (1,50%), E250-Nitrito di sodio (1,50%); aromi naturali (preparazioni aromatiche). | 1KG (20) | ● | ▲ | | |
| 17NASAL69 | MISCELA SALAGIONE NA 17069 | Polvere di colore bianco panna con odore neutro. | (0,8-1) Kg per 100 Kg di carne da salare. NOTE: per i singoli utilizzi consultare la Normativa di riferimento. Se non si usa la confezione intera, mescolare prima dell'uso. | Destrosio, sale; conservanti: E250-Nitrito di sodio (5,53%); conservanti: E252-Nitrato di potassio (1,00%). | 3KG (18) | ● | ▲ | | |
| 17NITRASA | NITRASAL 17023 50% SALE+50% E252 | Polvere cristallina, di colore bianco. | Dosaggio massimo: 30 g per 100 Kg di prodotto. NOTE: 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) | ● | ▲ | | |
| 17PEZZI62 | MIX PEZZI INTERI S.Z.17062 | Polvere di colore bianco panna con odore neutro. | Per i singoli utilizzi consultare la Normativa di riferimento. NOTE: Se non si usa la confezione intera, mescolare prima dell'uso. | Sale; conservanti: E250-Nitrito di sodio (18,80%), E251-Nitrato di sodio (3,40%). | 1KG (15) | ● | ▲ | | |
| 17SIRLEX | SIRLEX NA | Polvere di colore bianco / giallo paglierino. | Secondo Propria ricetta. | Destrosio, saccarosio; aromi naturali (preparazioni aromatiche) | 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) | ● | ▲ | | |
| 56LONZA001P | MIX LONZA 56001 | Polvere grossolana di colore grigio, di profumo e gusto speziato e pungente. | 1 Kg per 100 Kg di carne. | Aromi (preparazioni aromatiche, aromatizzanti di affumicatura); sale; antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio. | 10KG | ● | | | |
| 75MFPZ-100 | MITFER PZ 100KG | Polvere di colore bianco, inodore. | Una busta da 25g per 100 Kg di carne. VANTAGGI: 1. Sviluppo del colore e sua tenuta nel tempo; 2. Esalta la formazione dell'aroma di Stagionatura; 3. Alta resistenza al sale; 4. Attivo già a temperature basse (4°C). CONSIGLI D'USO: - Il contenuto della busta può essere miscelato a secco direttamente al sale e agli altri ingredienti della concia; - La concia così preparata dovrà essere utilizzata entro la stessa giornata. | Miscela starter liofilizzata composta da ceppi selezionati di: Staphilococcus carnosus, Staphilococcus xylosum. Supporto: saccarosio. | 1 Busta (cartone da NR.50) | ● | | | |
| 75MFPZ-1000 | MITFER PZ 1000KG | Polvere di colore bianco, inodore. | Una busta da 100g per 1000 Kg di carne. VANTAGGI: 1. Sviluppo del colore e sua tenuta nel tempo; 2. Esalta la formazione dell'aroma di Stagionatura; 3. Alta resistenza al sale; 4. Attivo già a temperature basse (4°C). CONSIGLI D'USO: - Il contenuto della busta può essere miscelato a secco direttamente al sale e agli altri ingredienti della concia; - La concia così preparata dovrà essere utilizzata entro la stessa giornata. | Miscela starter liofilizzata composta da ceppi selezionati di: Staphilococcus carnosus, Staphilococcus xylosum. Supporto: saccarosio. | 1 Busta (cartone da NR.20) | ● | | | |