

MIX COMPLETI

PREPARAZIONI DI CARNE FRESCA



03 ...

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
58CEVAP001	MIX CEVAP 58001	Polvere di colore rosa chiaro, di odore e gusto caratteristici.	2 Kg per 100 Kg di impasto carneo (aggiungere acqua secondo ricetta: fino al 15% del peso della carne). Nota: Diminuire il dosaggio del sale di 450 g / 100 Kg di carne.	Aromi naturali(preparazione aromatica da suino, preparazioni aromatiche); destrosio, sale; regolatori di acidità: E262-Acetato di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; saccarosio; coloranti: E120-Cocciniglia.	1KG (20)	●			
58CEVAP005	MIX CEVAPCICI 58005	Polvere di colore rosa, di odore e gusto speziato.	3 Kg per 100 Kg di impasto carneo. Nota: il prodotto è completo di sale.	Sale; aromi naturali (preparazioni aromatiche); destrosio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; saccarosio.	1KG (20)	●			
58CEVAP007P	MIX CEVAP 58007	Polvere di colore rosa chiaro, di odore e gusto caratteristico.	2 Kg per 100 Kg di impasto carneo (aggiungere acqua secondo ricetta: fino al 15% del peso della carne). Nota: Diminuire il dosaggio del sale di 450 g / 100 Kg di carne.	Aromi naturali (preparazione aromatica da suino, preparazioni aromatiche); sale, saccarosio; supporti: E331-citrato di sodio; destrosio; regolatori di acidità: E262-Acetato di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico.	1KG (20)	●			
58CEVAP010P	MIX CEVAPCICI 58010	Polvere di colore viola, di odore e sapore speziati.	1 Kg per 100 Kg di impasto carneo.	Destrosio; aromi (preparazioni aromatiche); saccarosio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico.	1KG (20)	●			
58CEVOR003	MIX CEVAPCICI ORIGINAL 58003	Polvere di colore rosa chiaro, di odore e gusto caratteristici.	2 Kg per 100 Kg di impasto carneo (aggiungere acqua secondo ricetta: fino al 15% del peso della carne). Nota: Diminuire il dosaggio del sale di 400 g / 100 Kg di carne.	Aromi naturali (preparazione aromatica da suino, preparazioni aromatiche); destrosio, sale; regolatori di acidità: E262-Acetato di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; saccarosio; coloranti: E120-Cocciniglia.	1KG (20)	●			
58FRESHD01P	MISCELA COMPLETA FRESH 01 HD	Polvere di colore rosso-viola, di odore e gusto propri caratteristici.	1,5 Kg per 100 Kg di carne. Nota: diminuire di 200g la solita quantità di sale.	Saccarosio, sale; supporti: E331-citrato di sodio; destrosio; aromi naturali (preparazioni aromatiche); regolatori di acidità: E262-Acetato di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico.	1KG (20) - 7,4KG	●	▲		
58FRESHD07P	MISCELA COMPLETA FRESH 07 HD	Polvere di colore rosso-viola, di odore e gusto propri caratteristici.	2 Kg per 100 Kg di carne. Nota: diminuire di 200 g la solita quantità di sale.	Aromi naturali (preparazioni aromatiche); supporti: E331-Citrati di sodio; saccarosio; destrosio; sale; antiossidanti: E300-Acido ascorbico.	10KG	●	▲		
58FRESHD35	MISCELA COMPLETA FRESH 35 HD	Polvere di colore viola, di odore e gusto propri caratteristici.	1,5 Kg per 100 Kg di impasto carneo. Nota: diminuire di 200 g la solita quantità di sale.	Saccarosio, sale; supporti: E331-citrato di sodio; destrosio; aromi naturali (preparazioni aromatiche); regolatori di acidità: E262-Acetato di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico.	1KG (20)	●	▲		
58FRESHD45	MISCELA COMPLETA FRESH 45 HD	Polvere di colore viola, di odore e gusto propri caratteristici.	1,5 Kg per 100 Kg di impasto carneo. Nota: diminuire di 200 g la solita quantità di sale.	Saccarosio, sale; supporti: E331-citrato di sodio; destrosio; aromi naturali (preparazioni aromatiche); regolatori di acidità: E262-Acetato di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico.	1KG (20)	●	▲		
58FRESHD49	MISCELA COMPLETA FRESH 49 HD	Polvere di colore viola, di odore e gusto propri caratteristici.	1,5 Kg per 100 Kg di impasto carneo. Nota: diminuire di 200 g la solita quantità di sale.	Saccarosio; supporti: E331-citrato di sodio; sale, destrosio; aromi naturali (preparazioni aromatiche); regolatori di acidità: E262-Acetato di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico.	1KG (20)	●	▲		

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
58FRESHE01	FRESH E/01	Polvere di colore rosa, di odore e gusto propri caratteristici.	2,5 Kg per 100 Kg di impasto carneo. Nota: con tale dose si dovrà diminuire la quantità di sale abitualmente usata di 1,1 Kg.	Sale, destrosio; supporti: fibra vegetale alimentare; regolatori di acidità: E262-Acetato di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; saccarosio; aromi naturali (preparazioni aromatiche); coloranti: E120-Cocciniglia.	1KG (20)	●	▲		
58FRESHE35P	MISCELA FRESH E/35	Polvere di colore rosa, di odore e gusto propri caratteristici.	La dose d'impiego è di 2,5Kg per 100Kg di impasto carneo. Nota: con tale dose si dovrà diminuire di 1 Kg la quantità di sale abitualmente usata.	Sale, destrosio; supporti: fibra vegetale alimentare; regolatori di acidità: E262-Acetato di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; aromi naturali (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali); saccarosio; coloranti: E120-Cocciniglia.	1KG (20)	●	▲		
58FRESHE37	FRESH E/37	Polvere di colore rosa, di odore e gusto propri caratteristici.	La dose d'impiego è di 2,5 Kg per 100 Kg di impasto carneo. Nota: con tale dose si dovrà diminuire la quantità di sale abitualmente usata di 1 Kg.	Sale, destrosio; supporti: fibra vegetale alimentare; regolatori di acidità: E262-Acetato di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; saccarosio; aromi naturali (preparazioni aromatiche); coloranti: E120-Cocciniglia.	20KG	●	▲		
58FRESHE45	MISCELA FRESH E/45	Polvere di colore rosa, di odore e gusto propri caratteristici.	La dose d'impiego è di 2,5 Kg per 100 Kg di impasto carneo. Nota: con tale dose si dovrà diminuire la quantità di sale abitualmente usata di 1 Kg.	Sale, destrosio; supporti: fibra vegetale alimentare; regolatori di acidità: E262-Acetato di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; aromi naturali (preparazioni aromatiche); saccarosio; coloranti: E120-Cocciniglia.	1KG (20)	●	▲		
58GAMMA035	MISCELA GAMMA 35 PENTRU MICI	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.	Sale, amido di mais; aromi naturali (preparazioni aromatiche); supporti: fibra vegetale alimentare; saccarosio, destrosio; regolatori di acidità: E262-Acetato di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; coloranti: E120-Cocciniglia.	10KG	●	▲		
58MIXS0035	MIX-S 58035 PER SALSICCIA	Polvere di colore viola, di odore e gusto propri caratteristici.	1,5 Kg per 100 Kg di impasto carneo.	Destrosio, sale, saccarosio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; aromi naturali (preparazioni aromatiche).	1KG (20) - 20KG	●	▲		
58MIXS0075P	MIX "SALSICCIA CLASSICA"	Polvere di colore rosa- arancio, di odore e gusto propri caratteristici.	2,5 Kg per 100 kg di carne. Nota: Il prodotto è completo di sale.	Sale, destrosio; aromi naturali (preparazioni aromatiche)	1KG (15)	●	▲		
58MIXS0089	MIX SALSICCIA MUSULMANA 58089	Polvere di colore rosso, di odore e gusto propri caratteristici.	5 Kg per 100Kg di carne (aggiungere acqua secondo ricetta). Se non si usa la confezione intera, mescolare prima dell'uso.	Sale, destrosio; aromi naturali (preparazioni aromatiche); amido di patata; supporti: E331-citrato di sodio, fibra vegetale alimentare; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; conservanti: E252-Nitrato di potassio (0,45%); coloranti: E120-Cocciniglia.	1KG (15)	●	▲		