

AROMI

PREPARAZIONI DI CARNE FRESCA



04 ...

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
43MARSALA5P	AROMA VINO M 43005	Polvere di colore bianco panna, di odore e gusto caratteristici.	Prosciutti Cotti: (500-700) g per 100 litri di salina. -Insaccati: (100-150) g per 100 Kg di impasto carneo. -"Pezzi interi" (coppe, pancette, ecc...): (200-300) g per 100 Kg di carne da salare. NOTA: le dosi sono indicative e potranno essere aumentate o diminuite a seconda delle proprie specifiche esigenze.	Preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali.	1KG (15)	●	▲		
43VINOB07	AROMA VINO BIANCO 43007	Polvere di colore paglierino, di odore e gusto aromatico dolce.	(50-150) g per 100 Kg di carne. NOTA: tale dose indicativa potrà essere aumentata o diminuita a seconda delle proprie specifiche esigenze.	Supporti: saccarosio; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali, altri aromi); supporti: fibra vegetale alimentare.	1KG (20)	●			
43VINOR39	AROMA SANGIOVINO 43039	ASPETTO: Polvere COLORE: rosa AROMA: vino rosso, nota fruttata e acida, barriccata.	40 - 100g per 100kg di carne.	Sostanze aromatizzanti naturali; preparazioni aromatiche.	1KG (20)	●			
465SUPRAE02P	SUPRAROM EXTRA 46502	Polvere di colore marrone chiaro dal sapore caratteristico e dal gusto salato.	(100-200) g per 100 Kg di carne. Tale prodotto può essere utilizzato anche per sostituire il Glutammato di sodio E621 (MSG): 50 g di SUPRAROM EXTRA 46502 corrispondono a 100g di MSG.	Supporti: sale; aromi (preparazioni aromatiche, aromi ottenuti per trattamento termico, sostanze aromatizzanti); supporti: destrosio.	1KG (20)	●	▲		
46ARBACON40	AROMA CARNE TIPO BACON 46040	Polvere di colore marroncino di odore e gusto caratteristici intensi.	100 g per 100 Kg di carne	Supporti: sale; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali); supporti: fibra vegetale alimentare.	1KG (20)	●	▲		
46ARCARAR51P	AROMA CARNE NATURALE 46051	ASPETTO: Polvere COLORE: beige AROMA: caratteristico, carne con nota di carne lessa e spezie dolci.	PER PROSCIUTTO COTTO:100-150 g/100 Kg PRODOTTO FINITO. PER RIPIENO RAVIOLI: 300 g/100 Kg impasto.	Preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali.	1KG (20)	●	▲		
46ARCARNA07P	AROMA CARNE 46007 TIPO S.L. NA	Polvere di colore marrone di odore e gusto caratteristici.	Impasti carnei freschi e stagionati: (0,1-0,3) Kg per 100 Kg di impasto carneo; Prodotti cotti: 0,1 Kg per 100 Kg di carne da cuocere.	Supporti: sale, fibra vegetale alimentare; aromi (aromi ottenuti per trattamento termico, preparazioni aromatiche).	1KG (20)	●	▲		
46ARCARNA14P	AR.NATURALE CARNE 46014 S.Z.NA	Polvere di colore marroncino, di odore e gusto caratteristici.	(200-300) g per 100 Kg di carne. NOTA: tale dose potrà essere aumentata o diminuita a seconda delle proprie esigenze.	Supporti: sale, fibra vegetale alimentare; aromi naturali (preparazioni aromatiche).	1KG (20)	●	▲		
46ARMANZO42	AROMA CARNE TIPO MANZO 46042	Polvere di colore marroncino, di odore e gusto caratteristici intensi.	100 g per 100 Kg di carne.	Supporti: sale; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti); supporti: fibra vegetale alimentare.	1KG (20)	●	▲		
46ARMIDOL12P	AROMA MIDOLLO 46012	Polvere di colore marrone scuro dal sapore caratteristico. La colorazione del prodotto può variare dal marrone al marrone scuro in base alla naturale colorazione della preparazioni aromatiche naturali utilizzate.	(0,5-1)% del prodotto finito.	Aromi naturali (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali); supporti: sale.	1KG (20)	●	▲		

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
46ARPOLLO46	AROMA CARNE TIPO POLLO 46046	Polvere di colore marroncino, con aroma caratteristico di "brodo di pollo".	(80-100) g per 100 Kg di carne.	Supporti: sale; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti); supporti: fibra vegetale alimentare.	1KG (20)	●	▲		
46AVIGRILL44	AROMA AVIGRILL 46044	Polvere di colore marrone chiaro di odore e gusto caratteristici intensi.	100 g per 100 Kg di carne.	Supporti: sale; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti); supporti: fibra vegetale alimentare.	1KG (20)	●	▲		
46NACARSZ13	AROMA CARNE 46013 TIPO S.Z. NA	Polvere di colore marroncino, di odore e gusto caratteristici.	(200-300) g per 100 Kg di carne. NOTA: tale dose potrà essere aumentata o diminuita a seconda delle proprie esigenze.	Aromi ottenuti per trattamento termico, preparazioni aromatiche.	1KG (20)	●	▲		
46SUBLIME01	AROMA SUBLIME 46001 SU SALE	Polvere di colore giallo chiaro di odore delicato dal gusto salato e caratteristico	(100-200) g per 100 Kg di carne.	Supporti: sale; aromi naturali (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali).	20KG	●	▲		
46SUBLIME34P	SUBLIME 46034 P.	Polvere di colore giallo chiaro di odore delicato dal gusto caratteristico.	(100-200) g per 100 Kg di impasto carneo.	Supporti: destrosio; aromi naturali (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali).	1KG (20)	●	▲		
46UMAMI0130P	ENHANCER UMAMI NATURAL 46130	ASPETTO: Polvere COLORE: beige AROMA: Esaltatore con leggera nota di carne arrosto e forte gusto umami.	20-30g per 100kg di prodotto finito Per pasta ripiena: 3% del ripieno sostituisce glutammato 1:5.	Preparazioni aromatiche; sostanze aromatizzanti naturali.	1KG (20)	●			
52AROMA117P	AROMA NOCE 52117	ASPETTO: Polvere COLORE: marroncino AROMA: tipico della noce fresca/verde con retrogusto astringente.	600g per 100kg di carne.	Preparazioni aromatiche; sostanze aromatizzanti; Sostanze aromatizzanti naturali.	1KG (20)	●	▲		
53NATOSC12	AROMA SALSICCIA 53012 NA	Polvere di colore verde chiaro, di odore e gusto caratteristici intensi.	600 g per 100 Kg di impasto carneo.	Preparazioni aromatiche.	1KG (20)	●	▲		
53PIEMONT25	AROMA SALS. PIEMONTE 53025	Polvere di colore verde chiaro, di odore e gusto caratteristici intensi.	600 g per 100 Kg di impasto carneo.	Preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali	1KG (20)	●	▲		
53SALSIC06	AROMA SALSICCIA 53006	Polvere di colore verde chiaro, di odore e gusto caratteristici intensi.	600 g per 100 Kg di impasto carneo.	Supporti: destrosio, sale; aromi naturali (preparazioni aromatiche); supporti: fibra vegetale alimentare.	15KG	●	▲		
60FORST001	AR. FORMAGGIO DOLCE STAG.60001	Polvere di colore giallo paglierino, di odore e gusto caratteristici intensi.	Rapporto 1:1-2 con il formaggio macinato.	Formaggio, siero di latte, proteine del latte, sale, aromi.	1KG (20)	●			
60PORCINO2	AROMA FUNGO PORCINO 60002	Polvere di colore marrone, di odore e gusto caratteristici di fungo.	Rapporto 1:1-2 con il fungo porcino secco macinato.	Aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti); supporti: sale, fibra vegetale alimentare, amido di mais.	1KG (20)	●	▲		
60TARTUF32P	AROMA TARTUFO BIANCO 60032	ASPETTO: Polvere COLORE: bianco AROMA: nota solforata pungente e metallica tipica del tartufo bianco.	per salami/salsiccia stagionata: 150 g per 100 Kg di carne. per burger/ salsiccia: 80 -100 g per 100 kg di carne.	Sostanze aromatizzanti; preparazioni aromatiche; sostanze aromatizzanti naturali	0,5KG (20)	●	▲		
60TARTUF38L	AROMA TARTUFO 60038	Liquido trasparente, di profumo e gusto caratteristici.	(15 - 80) g per Kg 100 di carne. N.B.:Il prodotto è solubile in acqua.	Supporti: E1520-Propilenglicole; aromi (sostanze aromatizzanti)	0,1KG (16) - 0,5KG (16) - 1KG (16)	●	▲		