

AROMI

PROSCIUTTI, SPECK E PRODOTTI CARNEI INTERI



03 ...

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)	●	▲		
43VINOBO7	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, 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, barricata	40 - 100g per 100kg di carne.	Sostanze aromatizzanti naturali; preparazioni aromatiche	1KG (20)	●			
44AFFUMO005	AROMA PER AFFUMICATI 44005	Polvere di colore marrone, di odore e gusto caratteristici di affumicato.	Per "pezzi interi" (pancette, speck, ecc...): 200-300 g per 100 Kg di carne da salare. Salame / Salsiccia Napoli (sia piccante che dolce): (20-40) g per 100 Kg di impasto carneo. Salame Ungherese: 100 g per 100 Kg di impasto carneo. Salame Milano: (8-10) g per 100 Kg di impasto carneo. Würstel: (80-90) g per 100 Kg di impasto carneo. Prosciutti Praga: (120-180) g per 100 Kg di carne da siringare.	Supporti: destrosio, sale; aromi (aromatizzanti di affumicatura).	1KG (20)	●	▲		
44FUMO09003P	AROMA DI AFFUMICATURA 9003	Polvere di colore marrone, con profumo intenso di affumicato.	g 20-40 per Kg 100 di prodotto. NOTA: Mescolare al sale oppure unire direttamente all'impasto.	Supporti: maltodestrina, sale; aromi (aromatizzanti di affumicatura); antiagglomerante: E551-biossido di silicio.	1KG (20)	●	▲		
44FUMONA003P	AFFUMICATURA EXTRA 44003 NA	Polvere di colore beige, di odore e gusto caratteristici di affumicato.	(0,5 - 1) Kg per 100 KG di carne.	Supporti: destrosio, sale; aromi (aromi ottenuti per trattamento termico, preparazioni aromatiche) aromatizzanti di affumicatura.	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)	●	▲		

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
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 carni 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)	●	▲		
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)	●	▲		
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	●	▲		
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)	●			
525STAGI01P	AROMA STG DOLCE 52501	Polvere di colore marrone chiaro, di odore caratteristico e intenso.	(100 - 400) g per 100 Kg di carne.	Aromi (sostanze aromatizzanti, aromatizzanti di affumicatura, preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali, altri aromi); supporti: destrosio.	1KG (20)	●	▲		
56BRESAOL9	AROMA PER BRESAOLA 56009	Polvere di colore bianco di odore speziato e gusto caratteristico.	1,2 Kg per 100 Kg di carne da salare.	Destrosio; supporti: sale; aromi naturali (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali).	1KG (20)	●	▲		
56CRUDO026P	AROMA P.CRUDO TRADIZIONALE 56026	Polvere di colore beige chiaro con odore di carne e sapore salato.	(100-150)g per 100 kg di carne. NOTA: il prodotto contiene circa il 60% di sale.	Supporti: sale; aromi (sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali, preparazioni aromatiche).§NOTA: il prodotto contiene max. 1,7% di ingredienti di origine animale (grasso suino).	1KG (20)	●	▲		

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
56CULATE15	AROMA CULATELLI P/CRUDI 56015	Polvere di colore verde di odore e gusto propri caratteristici.	Culatello: 300 g per 100 Kg di carne da salare; Prosciutto crudo: (150-200) g per 100 Kg di carne da salare.	Supporti: destrosio; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti); supporti: sale, fibra vegetale alimentare.	1KG (20)	●	▲		
56NACOP013	AROMA COPPE PANCETTE 56013 NA	Polvere di colore marroncino di odore e gusto propri caratteristici.	500 g per 100 Kg di carne. NOTA: tale dose potrà essere aumentata o diminuita a seconda delle proprie esigenze.	Supporti: sale; aromi (aromi ottenuti per trattamento termico, preparazioni aromatiche, aromatizzanti di affumicatura); supporti: fibra vegetale alimentare.	1KG (20)	●	▲		
56SPECK017	AROMA PER SPECK K2 56017	Polvere di colore ocra, di gusto e profumo propri caratteristici.	300 g per 100 Kg di carne.	Supporti: destrosio; aromi naturali (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali); supporti: sale.	1KG (20) - 15KG	●	▲		
57NAPANC11	AROMA PEPE & AGLIO 57011 NA	Polvere di colore marrone chiaro, di odore e gusto propri caratteristici.	(150-200) g per 100Kg di pancette da salare (200-250) g per 100Kg di coppe da salare.	Supporti: sale; aromi naturali (preparazioni aromatiche).	1KG (20) - 15KG	●	▲		
57PANCE202	AROMA PER PANCETTA 57202	Polvere di colore bianco panna con odore neutro.	(100-130)g per 100Kg di pancette da salare.	Supporti: destrosio; aromi naturali (preparazioni aromatiche).	15KG	●	▲		
57PANCET07P	AROMA PIACENTINA 57007	Polvere di colore marroncino di odore e gusto propri caratteristici.	150 g per 100 Kg di pancette da salare 200 g per 100 Kg di coppe da salare.	Supporti: destrosio; aromi naturali (preparazioni aromatiche).	1KG (20) - 15KG	●	▲		
57PANCET15P	AROMA PANCETTA 57015	Polvere di colore giallo chiaro di odore e gusto propri caratteristici.	(150 - 200) g per 100 Kg di carne.	Supporti: destrosio; sale; aromi naturali (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali).	15KG	●			
57PANCET18P	AROMA CONTADINA 57018	Polvere di colore marrone chiaro, di odore e gusto propri caratteristici.	(150-200) g per 100 Kg di pancette da salare (200-250) g per 100 Kg di coppe da salare.	Supporti: destrosio; sale; aromi naturali (preparazioni aromatiche); supporti: fibra vegetale alimentare.	1KG (20) - 15KG	●	▲		
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)	●	▲		