MIX COMPLETI

SALAMI E IMPASTI CARNEI STAGIONATI

03 ...

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI **Peso confezione** (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
52MIXCHO91P	MIX CHORIZO 52091	Polvere di colore rosso vivo con odore e gusto speziato (prevalentemente di peperone).	3,6 Kg per 100 Kg di carne.	Aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali, aromi ottenuti per trattamento termico, aromatizzanti di affumicatura); destrosio; supporti: fibra vegetale alimentare, E331-Citrati di sodio; antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio; conservanti: E252-Nitrato di potassio (0,41%)	9KG	●			
52MIXSAL54	MIX SALAME CAJNA 52054	Polvere di colore giallo paglierino con odore e sapore di latte, pepe nero, aglio, cipolla, vino bianco e nota di affumicatura.	2 Kg per 100 Kg di impasto carneo. NOTA: con la dose sopra indicata diminuire la quantità di sale aggiunta di 200 g per 100 Kg di impasto carneo. Se non si usa la confezione intera, mescolare prima dell'uso.	Lattosio, destrosio, sale, latte magro in polvere; aromi (preparazioni aromatiche, aromatizzanti di affumicatura, sostanze aromatizzanti); supporti: fibra vegetale alimentare; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; supporti: E331-Citrati di sodio; saccarosio; conservanti: E252-Nitrato di potassio (0,75%).	1KG (15)	●			
52NACAM049P	MIX SALAME CAMPAGNOLO 52049 NA	Polvere di colore verdino, di odore e gusto caratteristici intensi.	1 Kg per 100 Kg di impasto carneo. Nota: con la dose consigliata diminuire la solita quantità di sale di 100g per 100Kg di carne. Se non si usa la confezione intera, mescolare prima dell'uso.	Destrosio; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti); sale; supporti: fibra vegetale alimentare; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; conservanti: E252-Nitrato di potassio (1,50%).	1KG (20)	●	▲		
52NACAM068	MIX CAMPAGNOLO 52068 NA	Polvere di colore marrone chiaro, di odore e gusto caratteristici intensi.	4,250 Kg per 100 Kg di impasto carneo. NOTA: il prodotto è completo di sale. Se non si usa la confezione intera, mescolare prima dell'uso.	Sale; aromi naturali (preparazioni aromatiche, preparazione aromatica da suino); destrosio; supporti: fibra vegetale alimentare; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; conservanti: E252-Nitrato di potassio (0,35%).	8,5KG	●	▲		
52NACAS041P	MIX SALAME CASERECCIO 52041 NA	Polvere di colore verde chiaro, di odore e gusto caratteristici e intensi.	1 Kg per 100 Kg di impasto carneo. NOTA: diminuire di 100 g per 100 Kg di impasto il solito dosaggio del sale. Se non si usa la confezione intera, mescolare prima dell'uso.	Aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti); destrosio, sale; supporti: fibra vegetale alimentare; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; conservanti: E252-Nitrato di potassio (1,50%).	1KG (20)	●			
52NACAS098P	MIX CASERECCIO FS 52098 NN	Polvere di colore beige, odore e sapore caratteristico.	2,5 Kg per 100 Kg di carne.	Supporti: fibra vegetale alimentare; destrosio; supporti: E508-Cloruro di potassio; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali, sostanze aromatizzanti); saccarosio; antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio; esaltatori di sapidità: E621-Glutammato monosodico (0,76%).	1KG (20)	●	▲		
52NACIN042P	PREMIX CINGHIALE 52042	Polvere di colore marroncino e di odore e gusto caratteristici intensi.	2,5 kg per 100 kg di impasto carneo. Nota: con la dose sopra indicata diminuire la solita quantità di sale aggiunta di 500 g per 100 kg di impasto carneo. Se non si usa la confezione intera, mescolare prima dell'uso.	Aromi (preparazioni aromatiche, preparazione aromatica da suino,sostanze aromatizzanti, aromatizzanti di affumicatura, sostanze aromatizzanti naturali, altri aromi); sale, destrosio; supporti: E331-Citrati di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; saccarosio; conservanti: E252-Nitrato di potassio (0,44%).	10KG	●	▲		

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI **Peso confezione** (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
52NAFEL043	MIX FELINO 52043 NA	Polvere di colore giallo paglierino di odore e gusto caratteristici intensi.	1 Kg per 100 Kg di impasto carneo. NOTA: con la dose sopra indicata diminuire la quantità di sale aggiunta di 300 g per 100 Kg di impasto carneo. Se non si usa la confezine intera, mescolare prima dell'uso.	Destrosio, sale; aromi naturali (preparazioni aromatiche); antiossidanti: E300-Acido ascorbico; supporti: fibra vegetale alimentare; conservanti: E252-Nitrato di potassio (1,50%).	1KG (20)	●	▲		
52NAFEL050	MIX FELINO 52050 NN	Polvere di colore marrone chiaro, di odore e gusto caratteristici intensi.	1 Kg per 100 Kg di impasto carneo. NOTA: con la dose sopra indicata diminuire la quantità di sale aggiunta di 300 g per 100 Kg di impasto carneo.	Destrosio, sale; aromi naturali (preparazioni aromatiche); supporti: fibra vegetale alimentare; antiossidanti: E300-Acido ascorbico.	1KG (20)	●	▲		
52NAKAM051	MIX KAMINWURZER 52051 NA	Polvere di colore marrone, di odore e gusto caratteristici intensi.	1 Kg per 100 Kg di impasto carneo. NOTA: Se non si usa la confezine intera, mescolare prima dell'uso.	Aromi naturali (preparazioni aromatiche); destrosio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; conservanti: E252-Nitrato di potassio (1,50%).	1KG (20)	●			
52NAMIL047	MIX SALAME MILANO 52047 NA	Polvere di colore marrone chiaro, di odore e gusto caratteristici intensi.	1 Kg per 100 Kg di impasto carneo. NOTA: con la dose sopra indicata diminuire la quantità di sale aggiunta di 100 g per 100 Kg di impasto carneo. Se non si usa la confezine intera, mescolare prima dell'uso.	Destrosio; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti); sale; supporti: fibra vegetale alimentare; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; conservanti: E252-Nitrato di potassio (1,50%).	1KG (20)	●	▲		
52NAMIL063P	MIX MILANO 52063 NN	Polvere di colore marrone chiaro, di odore e gusto speziato.	1 Kg per 100 Kg di impasto carneo. NOTA: con il dosaggio consigliato diminuire il dosaggio del sale di 100g per 100Kg di carne.	Destrosio; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti); sale; supporti: fibra vegetale alimentare; antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio.	1KG (20)	●	▲		
52NAMIL067	MIX MILANO 52067 NA	Polvere di colore marrone chiaro, di odore e gusto caratteristici intensi.	4,5 Kg per 100 Kg di impasto carneo. NOTA: il prodotto è completo di sale. Se non si usa la confezine intera, mescolare prima dell'uso.	Sale; aromi naturali (preparazioni aromatiche, preparazione aromatica da suino); destrosio, saccarosio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; supporti: E331-citrato di sodio, fibra vegetale alimentare; conservanti: E252-Nitrato di potassio (0,33%).	9KG	●	▲		
52NANOR045P	MIX NORCINO 52045 NA	Polvere di colore verdino, di odore e gusto caratteristici intensi.	1 Kg per 100 Kg di impasto carneo. NOTA: Se non si usa la confezine intera, mescolare prima dell'uso.	Aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti); destrosio, sale; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; supporti: fibra vegetale alimentare; conservanti: E252-Nitrato di potassio (1,50%).	1KG (20)	●			
52NANOS084P	MIX NOSTRANO 52084	Polvere di colore giallo paglierino con frammenti di pepe nero con odore e gusto speziato.	13 Kg per 300 Kg di impasto carneo. NOTA: il prodotto è completo di sale. Se non si usa la confezine intera, mescolare prima dell'uso.	Sale, destrosio; aromi naturali (preparazioni aromatiche, preparazione aromatica da suino); supporti: E331-Citrati di sodio, fibra vegetale alimentare; antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio; saccarosio; conservanti: E252-Nitrato di potassio (0,35%).	13KG	●	▲		
52NASAL046P	MIX SALAME CAJNA NA 52046	Polvere di colore bianco-beige, di odore e gusto caratteristici intensi.	2 Kg per 100 Kg di impasto carneo. NOTA: con la dose sopra indicata diminuire la quantità di sale aggiunta di 200 g per 100 Kg di impasto carneo. Se non si usa la confezine intera, mescolare prima dell'uso.	Destrosio, supporti: fibra vegetale alimentare; aromi (preparazione aromatica da suino, preparazioni aromatiche, aromatizzanti di affumicatura); sale; antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio; supporti: E331-Citrati di sodio; conservanti: E252-Nitrato di potassio (0,75%).	1KG (20)	●	▲		

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI **Peso confezione** (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
52NATAR119P	MIX SALAME AL TARTUFO 52119	ASPETTO: Polvere COLORE: bianco AROMA: Note predominanti di tartufo, carne arrostita, aglio e pepe.	1,5 Kg per 100 Kg di carne.	Destrosio, sale (23,5%); 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%).	1KG (20)	●	▲		
52NAUNG048	MIX UNGHERESE 52048 NA	Polvere di colore giallo paglierino, di odore e gusto caratteristici intensi.	1 Kg per 100 Kg di impasto carneo. NOTA: con la dose sopra indicata diminuire la quantità di sale aggiunta di 300 g per 100 Kg di impasto carneo. Se non si usa la confezine intera, mescolare prima dell'uso.	Destrosio; aromi (preparazioni aromatiche, aromatizzanti di affumicatura, sostanze aromatizzanti); sale; supporti: fibra vegetale alimentare; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; conservanti: E252-Nitrato di potassio (1,50%).	1KG (20)	●	▲		
52NAWIL052	MIX SALAME WILD 52052 NA	Polvere di colore verdino, di odore e gusto caratteristici intensi.	1 Kg per 100 Kg di impasto carneo. NOTA: con la dose sopra indicata diminuire la quantità di sale aggiunta di 300 g per 100 Kg di impasto carneo Se non si usa la confezine intera, mescolare prima dell'uso.	Aromi naturali (preparazioni aromatiche); destrosio, sale; supporti: fibra vegetale alimentare; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; conservanti: E252-Nitrato di potassio (1,50%).	1KG (15)	●			