

AROMI

SALAMI E IMPASTI CARNEI STAGIONATI



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)	●	▲		
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.	40-100 g per 100 kg 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 affumicazione).	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 (aromatizzante di affumicazione); 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 affumicazione.	1KG (20)	●	▲		
45FINOCC085P	AROMA FINOCCHIETTO NAT 45085	ASPETTO: Polvere COLORE: bianco AROMA: caratteristico di finocchio selvatico.	1:5 RISPETTO AI SEMI DI FINOCCHIO SELVATICO.	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)	●	▲		

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
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)	●	▲		
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)	●	▲		
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)	●			
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)	●	▲		
52NASAL125P	AROMA SALAME 52125	ASPETTO: Polvere COLORE: marrone AROMA: speziato fresco e nota di carne stagionata.	300g per 100kg di carne.	Preparazioni aromatiche; sostanze aromatizzanti; sostanze aromatizzanti naturali.	1KG (20)	●			
52NASALF14	AROMA FELINO 52014 "NA"	Stato fisico: Polvere Colore: Marroncino Odore e gusto: Note principali di carne, pepe, aglio e vino.	500g per 100Kg di carne. NOTA: Tale dose potrà essere aumentata o diminuita a seconda delle proprie specifiche esigenze.	Supporti: sale; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti); supporti: fibra vegetale alimentare.	1KG (20)	●	▲		
52SALAFI01P	AROMA SLM "F" 52101	Polvere di colore giallo verdina con odore e sapore leggermente speziati.	(0,5 - 1) kg per 100 Kg di impasto carneo.	Aromi naturali (preparazioni aromatiche); supporti: destrosio, sale.	1KG (20)	●	▲		

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
52SALBAS40P	AROMA SALAME 52040	Polvere di colore marrone chiaro, di odore e gusto caratteristici.	500 g per 100 Kg di impasto carneo. NOTA: tale dose potrà essere aumentata o diminuita a seconda delle proprie specifiche esigenze.	Supporti: destrosio, sale; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti, aromatizzanti di affumicatura, sostanze aromatizzanti naturali, altri aromi); supporti: fibra vegetale alimentare.	1KG (20)	●	▲		
52SALCAM31	AROMA SALAME CAMPAGNOLO 52031	Polvere di colore paglierino, di odore e gusto caratteristici intensi.	500 g per 100 Kg di impasto carneo.	Preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali	1KG (20)	●	▲		
52SALCAS07P	AROMA SALAME 52007	Polvere di colore giallo, di odore e gusto caratteristici intensi.	Per un Salame dolce (tipo Felino): (350-400) g per 100 Kg di impasto carneo. Per un Salame dal gusto più marcato: 500 g per 100 Kg di impasto carneo. Per un Salame dal gusto deciso (tipo Norcino): (600-650) g per 100 Kg di impasto carneo.	Supporti: destrosio; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti); supporti: sale, fibra vegetale alimentare.	1KG (20)	●	▲		
52SALFEL53	AROMA SALAME FELINO 52053	Polvere di colore marrone chiaro, di odore e gusto caratteristici.	500 g per 100 Kg di impasto carneo (dose che può essere aumentata o diminuita a seconda delle specifiche esigenze).	Supporti: destrosio; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti); supporti: fibra vegetale alimentare.	1KG (20)	●	▲		
52SALMILO3P	AROMA SALAME MILANO 52003	Polvere di colore marroncino, di odore e gusto caratteristici ed intensi.	500 g per 100 Kg di impasto carneo.	Destrosio, sale; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti); saccarosio; supporti: fibra vegetale alimentare	1KG (20)	●	▲		
52SALUNG05	AROMA SALAME UNGHERESE 52005	Polvere di colore marroncino, di odore e gusto caratteristici intensi.	500 g per 100 Kg di impasto carneo.	Supporti: destrosio; aromi (preparazioni aromatiche, aromatizzanti di affumicatura, sostanze aromatizzanti); supporti: sale, fibra vegetale alimentare.	1KG (20)	●	▲		
52SALUNG55	AROMA SALAME UNGHERESE 52055 NA	Polvere di colore marre chiaro, di odore e gusto caratteristici.	500 g per 100 Kg di impasto carneo.	Supporti: sale; aromi (preparazioni aromatiche, aromatizzanti di affumicatura, sostanze aromatizzanti); supporti: fibra vegetale alimentare.	1KG (20)	●	▲		
52STAGI073P	AROMA STG 52073	Polvere di colore marrone chiaro, di odore caratteristico e intenso e gusto salato.	(100 - 150) g per 100 Kg di carne.	Supporti: sale; aromi (sostanze aromatizzanti, preparazioni aromatiche); supporti: fibra vegetale alimentare.	1KG (20)	●	▲		
53NAPOD105P	ROSSA DOLCE PLUS 53105	Stato fisico: polvere. Colore: rosso brillante Aroma: nota tipica di peperone dolce.	800 g per 100 Kg di carne.	Preparazioni aromatiche.	1KG (15)	●	▲		
53NAPODO65	AROMA NAPOLI DOLCE 53065	Polvere di colore rosso vivo, di odore e gusto caratteristici.	1 Kg per 100 Kg di impasto carneo.	Aromi naturali (preparazioni aromatiche); supporti: destrosio, E331-citrato di sodio, fibra vegetale alimentare.	1KG (20)	●	▲		

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
53NAPODO75	AROMA PEPERONE DOLCE 53075	Polvere di colore rosso vivo, di odore e gusto caratteristici.	700 g per 100 Kg di impasto carneo.	Aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali); supporti: destrosio, fibra vegetale alimentare.	1KG (15)	●	▲		
53NAPODO85	AROMA ROSSA DOLCE 53085	Polvere di colore rosso vivo, di odore caratteristico e gusto dolce.	1 Kg per 100 Kg di impasto carneo.	Aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali); supporti: E331-citrato di sodio, destrosio, fibra vegetale alimentare.	1KG (15)	●	▲		
53NAPODO95P	ROSSA DOLCE EXTRA 53095	Polvere di colore rosso vivo, di odore caratteristico e gusto dolce.	1 Kg per 100 Kg di impasto carneo.	Aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali); supporti: E331-citrato di sodio, destrosio, fibra vegetale alimentare.	1KG (15) - 10KG	●	▲		
53NAPOLI03P	ROSSA PICCANTE PLUS 53103	ASPETTO: polvere COLORE: rosso brillante AROMA: nota tipica di peperoncino	800g per 100 Kg di carne.	Preparazioni aromatiche.	1KG (15)	●	▲		
53NAPOLI43	AROMA NAPOLI PICCANTE 53043	Polvere di colore rosso vivo, di odore caratteristico e gusto piccante. Grado di piccantezza: 25.000-35.000 S.H.U. (Unità Scoville)	1 Kg per 100 Kg di impasto carneo.	Supporti: destrosio; aromi naturali (preparazioni aromatiche); supporti: fibra vegetale alimentare.	1KG (20) - 15KG	●	▲		
53NAPOLI63	AROMA NAPOLI PICCANTE 53063	Polvere di colore rosso vivo, di odore caratteristico e gusto piccante. Grado di piccantezza: 15.000- 25.000 S.H.U. (Unità Scoville)	1 Kg per 100 Kg di impasto carneo.	Aromi naturali (preparazioni aromatiche); supporti: destrosio, E331-citrato di sodio, fibra vegetale alimentare.	1KG (20)	●	▲		
53NAPOLI73	AROMA PEPERONE PICCANTE 53073	Polvere di colore rosso vivo, di odore caratteristico e gusto piccante. Grado di piccantezza: 25.000- 35.000 S.H.U. (Unità Scoville)	700 g per 100 Kg di impasto carneo.	Supporti: destrosio; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali); supporti: fibra vegetale alimentare.	1KG (20) - 10KG	●	▲		
53NAPOLI83	ROSSA PICCANTE 53083	Polvere di colore rosso vivo, di odore caratteristico e gusto piccante. Grado di piccantezza: 15.000- 25.000 S.H.U. (Unità Scoville).	1 Kg per 100 Kg di impasto carneo.	Supporti: destrosio; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali); supporti: E331-citrato di sodio, fibra vegetale alimentare.	1KG (15)	●	▲		

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
53NAPOLI93P	ROSSA PICCANTE EXTRA 53093	Polvere di colore rosso vivo, di odore caratteristico e gusto piccante. Grado di piccantezza: 15.000- 25.000 S.H.U. (Unità Scoville).	1 Kg per 100 Kg di impasto carneo.	Preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali.	1KG (15) - 10KG	●	▲		
53NAPOLI94P	ROSSA NAT. PICCANTE EXTRA 53094	Polvere di colore rosso vivo, di odore caratteristico e gusto piccante. Grado di piccantezza: 15.000- 25.000 S.H.U. (Unità Scoville).	1 kg per 100 kg di impasto carneo	Supporti: destrosio; aromi naturali (preparazioni aromatiche); supporti: E331-citrato di sodio, fibra vegetale alimentare.	12KG	●	▲		
60ARMELA05P	AROMA MELA 60005	Polvere di colore bianco, di odore e gusto caratteristici intensi.	Secondo le proprie specifiche esigenze.	Supporti: destrosio; aromi (sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali, preparazioni aromatiche).	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)	●	▲		
60TARTUF36L	AROMA TARTUFO 60036	Liquido trasparente, di profumo e gusto caratteristici.	(10 - 80) g per Kg 100 di carne. NOTA: il prodotto è solubile in olio.	Supporti: olio di semi di girasole; aromi (sostanze aromatizzanti)	0,1KG (16) - 0,5KG (16) - 1KG (16)	●	▲		
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)	●	▲		