

AROMI

MORTADELLA



03 ...

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
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, sostanze aromatizzanti naturali, altri aromi); supporti: fibra vegetale alimentare.	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 carni freschi e stagionati: (0,1-0,3) kg per 100 kg di impasto carne; 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)	●	▲		
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 carne.	Supporti: destrosio; aromi naturali (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali).	1KG (20)	●	▲		

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
46UMAMIO130P	ENHANCER UMAMI NATURAL 46130	ASPETTO: Polvere COLORE: beige AROMA: Esaltatore con leggera nota di carne arrosto e forte gusto umami.	20-30 g per 100 kg di prodotto finito Per pasta ripiena: 3% del ripieno sostituisce glutammato 1:5.	Preparazioni aromatiche; sostanze aromatizzanti naturali.	1KG (20)	●			
485CONCI10P	AROMA MORTADELLA MODENA 48510	Polvere di colore beige dal profumo speziato dolce.	200 g per 100 kg di carne.	Supporti: destrosio; aromi naturali (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali).	1KG (20)	●	▲		
48BOLOGNO7L	AROMA BOLOGNA "COLOMBO" 48007	Liquido opalescente di colore bianco con odore caratteristico di spezie.	Secondo propria ricetta.	Supporti: acqua; coadiuvanti: sale; aromi naturali (preparazioni aromatiche).	20KG	●	▲		
48CONCIA05P	AROMA CONCIA BOLOGNA 48005	Polvere di colore giallo, dall'odore e dal gusto speziato.	(50-150)g per 100 kg di impasto carne.	Supporti: destrosio; aromi naturali (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali).	15KG	●	▲		
48CONCIA10P	AROMA CONCIA MORTADELLA 48010	Polvere di colore verde chiaro, di odore e gusto speziato.	(250-350)g per 100 kg di impasto carne.	Supporti: lattosio, sale; aromi naturali (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali); supporti: fibra vegetale alimentare.	1KG (20)	●			
48CONCIA12	AROMA CONCIA MORTADELLA 48012	Polvere di colore verde chiaro con aroma caratteristico di spezie.	(300-400)g per 100 kg di impasto carne.	Preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti.	1KG (20) - 15KG	●			
48CONCIA39P	AROMA MORTADELLA 48039	Polvere di colore marrone chiaro e di odore e gusto caratteristico.	450 g per 100 kg di carne.	Supporti: saccarosio; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali).	1KG (20)	●			
48CONCIA61P	AROMA MORTADELLA 48061	Polvere di colore verde chiaro, di odore e gusto caratteristici e molto intensi.	500 g per 100 kg di impasto carne.	Supporti: destrosio; aromi naturali (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali).	1KG (20)	●			
48STD499/A	STUDIO MORTADELLA 499/A	Polvere di colore marrone chiaro, di odore e gusto caratteristici e intensi di spezie.	350 g per 100 kg di impasto carne.	Aromi naturali (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali); supporti: saccarosio.	450KG (15)	●			
48SUPERM08	SUPERAROMA MORTADELLA 48008	Polvere di colore bianco panna di odore e gusto caratteristici intensi.	(30-40) g per 100 kg di prodotto finito.	Supporti: destrosio; aromi naturali (preparazioni aromatiche).	1KG (20) - 15KG	●	▲		
605PANNA11P	AROMA PANNA 60511	Polvere di colore bianco panna, di odore e gusto caratteristici. Un eventuale ingiallimento del prodotto non influenza le proprietà sensoriali dello stesso.	100 g per 100 kg di carne.	Supporti: destrosio; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali, sostanze aromatizzanti).	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)	●	▲		