

AROMI

EMULSIONATI, WÜRSTEL E AFFUMICATI



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)	●			
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 affumicata).	1KG (20)	●	▲		
44FP0002110L	AROMA DI AFFUMICATURA FP 2110	Liquido di colore marrone scuro di odore e gusto caratteristici di affumicato. Aroma: fumo di legno di faggio e rovere (origine EU).	- PER IMMERSIONE: Asciugare il prodotto per 2-3 gg., quindi, immergere il salame da affumicare per 15/30 secondi in una soluzione composta da una parte di FP 2110 e una parte di acqua. Continuare l' asciugatura e la stagionatura secondo le solite modalità. - ADDIZIONATO ALL'IMPASTO: per dare il gusto di affumicato, si consiglia un dosaggio di 60-80 g per 100 kg. Per rinforzare il gusto della carne sono sufficienti 30 g per 100 kg. - SMOKAMATIC: 1 L di FP 2110 in 2-3 L di acqua. NOTA: dose max. 0,2% sul prodotto finito.	Aromi (aromatizzante di affumicata); coadiuvanti tecnologici: E433- Polisorbato 80.	1KG (16) - 5KG (20) - 25KG	●	▲		
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 affumicata); 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 affumicata.	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 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)	●	▲		

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
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)	●	▲		
46UMAMI0130P	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)	●			
52AROMA117P	AROMA NOCE 52117	ASPETTO: Polvere COLORE: marroncino AROMA: tipico della noce fresca/verde con retrogusto astringente.	600 g per 100 kg di carne.	Preparazioni aromatiche; sostanze aromatizzanti; Sostanze aromatizzanti naturali.	1KG (20)	●	▲		
54MERAN097P	MERANER 54097	Polvere di colore marroncino chiaro dal sapore e odore caratteristici.	500 g per 100 kg di impasto carneo.	Aromi naturali (preparazioni aromatiche); antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio.	1KG (20)	●			
54WIENE096P	WIENER 54096	Polvere di colore marroncino con odore e sapore caratteristici.	600 g per 100 kg di impasto carneo.	Aromi (preparazioni aromatiche, aromi ottenuti per trattamento termico, sostanze aromatizzanti); antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio; destrosio, sale.	1KG (20)	●			
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)	●	▲		
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)	●	▲		