

# AROMI

PRODOTTI COTTI, INIETTATI E RICOMPOSTI



04 ...

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
<b>43MARSALA0P</b>	AROMA MRS "DUCALE"	Liquido di colore marrone chiaro, di odore e gusto caratteristici.	Secondo le proprie specifiche esigenze.	Supporti: sciroppo di fruttosio; aromi naturali (preparazioni aromatiche); coadiuvanti: sale.	1 KG - 5 KG	●			
<b>43MARSALA5P</b>	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)	●	▲		
<b>43VINOBO7</b>	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)	●			
<b>44AFFUMO005</b>	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)	●	▲		
<b>465SUPRAE02P</b>	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)	●	▲		
<b>46ARARROS27P</b>	AROMA ARROSTI 46027	Polvere cristallina di colore bianco, di aroma e gusto caratteristici.	Secondo proprie esigenze.	Supporti: sale; aromi naturali (preparazioni aromatiche).	1KG (20) - 6KG	●	▲		
<b>46ARBACON40</b>	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)	●	▲		
<b>46ARBENEC43</b>	AROMA BENCOTTO 46043	Polvere di colore giallo-aranciata, odore e gusto di carne arrostita.	(150 - 200) g per 100 kg di carne.	Preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali.	1KG (20)	●	▲		
<b>46ARCARAR51P</b>	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)	●	▲		
<b>46ARCARNA07P</b>	AROMA CARNE 46007 TIPO S.L. NA	Polvere di colore marrone di odore e gusto caratteristici.	Impasti carnei 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)	●	▲		

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
<b>46ARCARNA14P</b>	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)	●	▲		
<b>46ARCARNA66L</b>	AROMA A/66 "COLOMBO" 46066	Prodotto liquido, limpido o leggermente opalescente, di colore marrone scuro con odore caratteristico di carne bollita.	Salame cotto, salsiccia, salamella, zampone, coppa di testa: (400-500) g per 100 kg di carne. Coppe e Bresaole: 400 g per 100 kg di carne da salare. Prosciutto Cotto (siringati al 20-25%): 1 kg per 100 litri di salina.	Supporti: acqua; coadiuvanti: sale; aromi (aromi ottenuti per trattamento termico, sostanze aromatizzanti naturali); conservanti: E202-Potassio sorbato.	20KG	●	▲		
<b>46ARMANZO42</b>	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)	●	▲		
<b>46ARMIDOL12P</b>	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)	●	▲		
<b>46ARPOLLO46</b>	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)	●	▲		
<b>46ARROST323L</b>	ROST-AROMA 46323	Liquido denso di colore marrone scuro, con gusto e odore tipici della carne arrosto.	USO INTERNO per dare gusto: 100g per 100 kg di impasto carneo. USO ESTERNO per dare gusto e colore tipici degli arrosti: spennellare il prodotto ROST-AROMA 46323 sulla superficie del prodotto finito tal quale o diluito in acqua.	Supporti: acqua; aromi (preparazioni aromatiche, aromi ottenuti per trattamento termico); esaltatori di sapidità: E621-Glutammato monosodico (13,73%); sale; conservanti: E202-Potassio sorbato.	1 KG - 5 KG	●	▲		
<b>46AVIGRILL44</b>	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)	●	▲		
<b>46CARNAR003L</b>	AROMA CARNE 46003 NATURALE	Liquido denso di colore marrone chiaro, di profumo intenso e gusto proprio.	80 g per 100 kg di prodotto finito.	Supporti: sciroppo di fruttosio; aromi naturali (preparazioni aromatiche); supporti: sale.	1KG (16)	●	▲		
<b>46CARNAR183L</b>	CARNAROMA 46183 Liquido	Liquido di colore marrone scuro, con profumo intenso di carne cotta e gusto proprio.	(50-80) g per 100 kg di prodotto finito.	Aromi (aromi ottenuti per trattamento termico); esaltatori di sapidità: E621-Glutammato monosodico (7,24%).	1KG (16) - 6KG (24)	●	▲		
<b>46NACARSZ13</b>	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)	●	▲		

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
<b>46SUBLIME01</b>	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	●	▲		
<b>46SUBLIME34P</b>	SUBLIME 46034 P.	Polvere di colore giallo chiaro di odore delicato dal gusto caratteristico.	(100-200) g per 100 kg di impasto carneo.	Supporti: destrosio; aromi naturali (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali).	1KG (20)	●	▲		
<b>46UMAMI0130P</b>	ENHANCER UMAMI NATURAL 46130	ASPETTO: Polvere COLORE: beige AROMA: Esaltatore con leggera nota di carne arrosto e forte gusto umami.	20-30g per 100 kg di prodotto finito Per pasta ripiena: 3% del ripieno sostituisce glutammato 1:5.	Preparazioni aromatiche; sostanze aromatizzanti naturali.	1KG (20)	●			
<b>47AROMAROMA</b>	AROMA SU AROMA "DUCALE"	Liquido viscoso di colore marrone, di odore e gusto propri.	(100 - 200) g per 100 kg di carne da siringare o (500 - 1.000) g per 100 litri di salina (siringature al 20/25%).	Supporti: sciroppo di fruttosio; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali, sostanze aromatizzanti); supporti: sale.	25KG	●			
<b>47FULLPIG</b>	FULL PIG "DUCALE"	Liquido viscoso di colore marrone, di odore e gusto propri.	(100- 200)g per 100 kg di carne da siringare o (500- 1000)g per 100 litri di salina, siringando al 20- 25%.	Supporti: sciroppo di fruttosio; aromi naturali (preparazioni aromatiche); supporti: sale.	1KG (16) - 25KG	●	▲		
<b>47G2AROM28L</b>	AROMA G2 "COLOMBO" 47028	Prodotto liquido, torbido, di colore bianco-grigio. Odore caratteristico, aromatico e speziato.	Prosciutti Cotti siringati al (15-20)%: 2 kg per 100 Litri di salina. Prosciutti Cotti siringati al (25-30)% : 1,6 kg per 100 Litri di salina. Lingue Salmistrade siringate al (25-35)% : 1,8 kg per 100 Litri di salina.	Supporti: acqua, sale; aromi (preparazioni aromatiche, aromatizzanti di affumicatura); supporti: sciroppo di fruttosio.	20KG	●	▲		
<b>47GEKOCH27</b>	AR. GEKOCHTER "COLOMBO" 47027	Prodotto in polvere, scorevole, di colore paglierino/bruno chiaro. Odore caratteristico che ricorda la carne bollita.	Prosciutti Cotti: 400 g per 100 litri di salina (integrare con altri aromi).	Sale; aromi (sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali, aromi ottenuti per trattamento termico, preparazioni aromatiche); antiagglomeranti: E551-Biossido di silicio.	25KG	●	▲		
<b>47PRESSINGD</b>	AROMA PRESSING DOLCE "DUCALE"	Liquido viscoso di colore marrone, di odore e gusto propri.	(50- 100)g per 100 kg di carne da siringare oppure 200/400g per 100 litri di salina (siringature al 20/25%). Nota: agitare prima dell'uso.	Supporti: sciroppo di fruttosio, sale; aromi naturali (preparazioni aromatiche).	1KG (16)	●	▲		
<b>47PROSCI12</b>	AROMA PROSCIUTTI COTTI 47012	Polvere di colore verde chiaro, di odore e gusto propri caratteristici.	(150-200) g per 100 kg di carne da siringare.	Preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali.	1KG (20)	●	▲		
<b>47PROSCI19</b>	AROMA PROSCIUTTI PRAGA 47019	Polvere di colore marrone, di odore e gusto caratteristici intensi. Spicca la nota intensa di "fumo".	200 g per 100 kg di carne da siringare.	Supporti: destrosio; aromi (sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali, aromatizzanti di affumicatura, preparazioni aromatiche).	1KG (20) - 15KG	●	▲		
<b>47PROSCI33P</b>	AROMA COTTO BRIANZOLO 47033	Polvere di colore verde chiaro, di odore e gusto caratteristici di spezie.	500 g per 100 kg di acqua - siringatura 50%.	Supporti: destrosio; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali); supporti: fibra vegetale alimentare.	10KG	●	▲		

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
<b>47PROSCI35PO</b>	AROMA PROSCIUTTO DELICATO 47035	Polvere di colore beige con odore e sapore speziati.	(100-200)g su 100 kg di prodotto siringato.	Sale, aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali); destrosio.	1KG (20) - 15KG	●	▲		
<b>47PROSCIU3</b>	AROMA PROSCIUTTI COTTI 47003	Polvere di colore bianco, di odore e gusto caratteristici.	(100-150) g per 100 kg di carne da siringare.	Supporti: destrosio; aromi (sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali, preparazioni aromatiche).	1KG (15) - 15KG	●	▲		
<b>47PROSCP73L</b>	AROMA P/73 "COLOMBO" 47026	Prodotto liquido, leggermente opalescente, di colore bianco giallastro. Odore caratteristico che ricorda la miscela di spezie e aromi per prosciutto cotto.	Prosciutti Cotti siringati al (15-20)%: 2 kg per 100 litri di salina. Prosciutti Cotti siringati al (25-30)%: 1,6 kg per 100 litri di salina.	Supporti: acqua, sale; aromi naturali (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali).	20KG	●	▲		
<b>47SUPERP04</b>	SUPERAROMA "P" 47004 P.	Polvere di colore bianco latte di odore e gusto caratteristici intensi.	(40-50) g per 100 kg di prodotto finito.	Supporti: destrosio; aromi naturali (preparazioni aromatiche).	1KG (20)	●	▲		
<b>47TACCHIN6P</b>	AROMA PER ARROSTI 47006	Polvere di colore verde, di odore e gusto propri caratteristici.	100 g per 100 kg di prodotto finito (la dose d'impiego potrà essere aumentata o diminuita a seconda delle proprie specifiche esigenze).	Supporti: sale, destrosio; aromi naturali (preparazioni aromatiche).	1KG (20)	●	▲		
<b>57PANCET41P</b>	AROMA PANCETTA 57041	ASPETTO: Polvere COLORE: beige AROMA: Speziato e affumicato.	Per pancette stufate e prosciutto praga: 500 g per 100 L di salina (siringatura al 35%).	Preparazioni aromatiche; aromatizzanti di affumicatura; sostanze aromatizzanti.	13KG	●	▲		
<b>60TARTUF32P</b>	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)	●	▲		
<b>60TARTUF38L</b>	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)	●	▲		
<b>69KEBABP0010</b>	AROMA KEBAB "P" 69010	Polvere di colore marrone, di odore e gusto propri caratteristici.	7 kg per 300 kg di carne. NOTA: il prodotto contiene già tutto il sale, non è pertanto necessario aggiungerlo ulteriormente.	Sale; supporti: destrosio; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali).	7KG	●			