

SPEZIE, ERBE E MIX

PREPARAZIONI DI CARNE FRESCA



02 ..

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
01ARROST1	DROGA PER ARROSTI	Polvere grossolana di colore verde-marrone, dal profumo fresco e caratteristico e di gusto salato.	Secondo proprie esigenze.	Sale; aromi naturali (preparazioni aromatiche).	1KG (25) - 3KG (12)	●	▲		
01ARROST2	DROGA ARROSTI S/ SALE	Miscela macinata grossolanamente, di colore verde-marrone. Il profumo è caratteristico e fresco.	(200-300) g per 100 Kg di carne.	Aromi naturali (preparazioni aromatiche).	0,5KG (10) - 5KG	●	▲		
01ARROST4	MIX PER ARROSTI 01054	Polvere grossolana di colore verde-marrone chiaro, dal profumo caratteristico e gusto salato.	Secondo proprie esigenze.	Sale; aromi naturali (preparazioni aromatiche)	15KG	●	▲		
01ARROST50	DROGA ARROSTO 01050	Polvere grossolana di colore verde-marrone, dal profumo e gusto aromatico.	Secondo proprie esigenze.	Aromi naturali (preparazioni aromatiche).	1KG (12)	●			
01DRNOR12	DROGA NORCINA 01012	Polvere di colore aranciato, di odore e gusto propri caratteristici.	500g per 100Kg di impasto carneo Tale dose potrà essere aumentata o diminuita a seconda delle proprie specifiche esigenze di aromatizzazione.	Preparazioni aromatiche.	1KG (20)	●			
01DRNOR49	DROGA NORCINA SRG 01049	Polvere di colore aranciato, di odore e gusto propri caratteristici.	500g per 100Kg di impasto carneo (tale dose potrà essere aumentata o diminuita a seconda delle proprie specifiche esigenze di aromatizzazione).	Aromi (preparazioni aromatiche, aromi ottenuti per trattamento termico); destrosio, sale; supporti: fibra vegetale alimentare.	1KG (20)	●			
01DRS3038	DROGA S-3 01038	Miscela macinata finemente, di colore marrone e con profumo proprio caratteristico.	(50 - 100) g per 100 Kg di impasto carneo. La dose può essere variata secondo proprie esigenze.	Aromi naturali (preparazioni aromatiche); coadiuvanti: saccarosio.	1KG (20)	●	▲		
01DRS7039	DROGA S-7 01039	Miscela macinata finemente, di colore marrone e con profumo proprio caratteristico.	Secondo proprie esigenze.	Aromi naturali (preparazioni aromatiche); coadiuvanti: saccarosio.	1KG (20)	●	▲		
01EMIL19	DROGA EMILIANA 01019	Polvere di colore marrone di odore e gusto propri caratteristici.	500g per 100Kg di impasto carneo (tale dose potrà essere aumentata o diminuita a seconda delle proprie specifiche esigenze)	Aromi (preparazioni aromatiche, aromi ottenuti per trattamento termico, sostanze aromatizzanti naturali); sale, destrosio;	1KG (15)	●			
01ERBE70P	ERBE DI PROVENZA	Miscela macinata grossolanamente, con frammenti di colore verde/marrone. Il profumo è speziato e il gusto è aromatico e caratteristico con note di rosmarino, timo e origano.	Secondo proprie esigenze.	Rosmarino, timo, origano, santoreggia, maggiorana, salvia.	7KG	●	▲		
01FINOC37	DROGA EFFE 01037	Polvere di colore marrone-rossiccio, con semi di finocchio "a vista". Il profumo è intenso, con nota di finocchio. Il gusto è speziato.	400 g per 100 Kg di impasto carneo.	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
01HAMBURG	DROGA PER HAMBURGER	Polvere di colore marrone, di profumo speziato e gusto aromatico.	Secondo proprie esigenze.	Sale; aromi naturali (preparazioni aromatiche).	1KG (20)	●	▲		
01HERB069	HERB MIX U.S. 01069	Miscela macinata grossolanamente, di colore in prevalenza marrone, dal profumo speziato e gusto aromatico.	(200-300) g per 100 Kg di carne.	Aromi naturali (preparazioni aromatiche).	1KG (20)	●	▲		
01SUBLIME	DROGA SUBLIME	Polvere di colore marrone, di profumo speziato e gusto aromatico e dolce.	(50 - 150) g per 100 Kg di carne.	Aromi naturali (preparazioni aromatiche); coadiuvanti: saccarosio.	1KG (14) - 12KG	●	▲		
01TOSCANA	DROGA SUBLIME TIPO TOSCANA	Polvere di colore marrone chiaro, di profumo speziato e gusto aromatico e dolce.	(100 - 200) g per 100 Kg di carne.	Aromi naturali (preparazioni aromatiche); coadiuvanti: saccarosio.	1KG (14)	●	▲		