



PAGANI
CHEF



La nostra Linea di Ingredienti, Spezie e Mix, Clean Label e Naturali, "gourmet" e ideale per l'elaborazione dei preparati "pronto cuoci".

Vi garantiamo soluzioni complete personalizzate per consentirvi di realizzare il prodotto desiderato.

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)	●	▲		
65CROCCHHE5PO	PREMIX CROCCHETTE 65005	Polvere di colore bianco panna con odore neutro.	Sciogliere 1 kg di PREMIX CROCCHETTE in 2,7 kg di acqua; lasciare riposare il composto ottenuto per 5 minuti, quindi procedere con l'utilizzo e la cottura. NOTA: il prodotto è completo di sale pertanto, con il dosaggio indicato, non è necessario aggiungerne dell'altro.	Fiocchi di patate; formaggio (siero di latte, proteine del latte, sale, aromi); sale; aromi naturali (preparazioni aromatiche).	1KG (15) - 10KG	●			
65CROCCHHE6PO	PREMIX CROCCHETTE NF 65006	Polvere di colore bianco panna con odore neutro.	Sciogliere 1 kg di PREMIX CROCCHETTE NF 65006 in 2,7 kg di acqua; lasciare riposare il composto per 5 minuti, quindi procedere con l'utilizzo e la cottura. NOTA: Il prodotto è completo di sale pertanto, con il dosaggio indicato, non è necessario aggiungerne dell'altro.	Fiocchi di patate, sale; aromi naturali (preparazioni aromatiche).	1KG (15)	●			
660BURGER003	PREMIX BURGER CHEF 66003	Polvere granulare di colore bianco panna, di odore e gusto propri caratteristici.	70 g per 1 kg di impasto carneo. Nota: aggiungere acqua secondo ricetta fino al 15% del peso della carne.	Pangrattato (farina di grano tenero, acqua, lievito, sale, preparazioni aromatiche), sale, destrosio; aromi (preparazione aromatica da suino, preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali); antiossidanti: E300-Acido ascorbico.	1KG (15)				
660BURGER005	PREMIX BURGER SOFT 66005	Polvere granulare di colore bianco panna con foglie di prezzemolo. Odore e gusto propri caratteristici.	80 g per 1 kg di impasto carneo. Nota: aggiungere acqua secondo ricetta fino al 15% del peso della carne.	Pangrattato (farina di grano tenero, acqua, lievito, sale, preparazioni aromatiche), sale, semolino di patate; aromi (preparazioni aromatiche, preparazione aromatica da suino, sostanze aromatizzanti naturali); destrosio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico.	1KG (15)				
660BURGER007	NOVIT BURGER CHEF 66007	Polvere granulare di colore salmone, di odore e gusto propri caratteristici.	70 g per 1 kg di impasto carneo. Nota: aggiungere acqua secondo ricetta fino al 15% del peso della carne.	Pangrattato (farina di grano tenero, acqua, lievito, sale, preparazioni aromatiche), sale; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali); destrosio.	1KG (15)				
660BURGER008	NOVIT BURGER CHEF NA 66008	Polvere granulare di colore salmone, di odore e gusto propri caratteristici.	70 g per 1 kg di impasto carneo. Nota: aggiungere acqua secondo ricetta fino al 15% del peso della carne.	Supporti: fibra vegetale alimentare; semolino di patate, sale, destrosio; aromi naturali (preparazioni aromatiche).	1KG (15)	●	▲		

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
660BURGER010	PREMIX BURGER CIPOLLA 66010	Polvere granulare di colore bianco panna, di odore e gusto propri caratteristici.	80g-90g per 1 kg di impasto carneo. NOTE: aggiungere acqua secondo ricetta fino al 15% del peso della carne; il prodotto è completo di sale.	Semolino di patate; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali); sale; supporti: fibra vegetale alimentare, E331-citrato di sodio; destrosio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico.	1KG (15)	●			
660BURGER011	PREMIX BURGER FORMAGGIO 66011	Polvere granulare di colore bianco panna, di odore e gusto propri caratteristici.	80g-90g per 1 kg di impasto carneo. NOTE: aggiungere acqua secondo ricetta fino al 15% del peso della carne; il prodotto è completo di sale.	Semolino di patate, sale; supporti: fibra vegetale alimentare; destrosio; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti); supporti: E331-citrato di sodio; formaggio (polvere); antiossidanti: E300-Acido ascorbico; siero di latte; proteine del latte.	1KG (15)	●			
660BURGER012	PREMIX BURGER PIZZAIOLA 66012	Polvere granulare di colore giallo chiaro, con scaglie di pomodoro e origano in evidenza, di odore e gusto propri caratteristici.	(80-90) g per 1 kg di impasto carneo. NOTE: aggiungere acqua secondo ricetta fino al 15% del peso della carne; il prodotto è completo di sale.	Semolino di patate; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali); sale; supporti: fibra vegetale alimentare; destrosio; supporti: E331-citrato di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico.	1KG (15)	●	▲		
660BURGER013	PREMIX BURGER SPECK 66013	Polvere granulare di colore giallo chiaro, di odore e gusto propri caratteristici.	(80-90) g per 1 kg di impasto carneo. NOTE: aggiungere acqua secondo ricetta fino al 15% del peso della carne; il prodotto è completo di sale.	Semolino di patate, sale; supporti: fibra vegetale alimentare; destrosio; aromi (preparazioni aromatiche, aromatizzanti di affumicatura, sostanze aromatizzanti naturali); supporti: E331-citrato di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico.	1KG (15)	●	▲		
660BURGER017	PREMIX BURGER 66017	Polvere granulare di colore marrone chiaro, di profumo speziato e gusto aromatico.	6 kg per 100 kg di carne macinata. NOTE: - aggiungere acqua secondo ricetta fino al 15-20% del peso della carne; - il prodotto è completo di sale.	Semolino di patate; sale; destrosio; supporti: E331-Citrati di sodio, fibra vegetale alimentare; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali).	6KG	●	▲		
660BURGER025	NOVIT BURGER MIX 66025	Polvere di colore rosa con odore e sapore caratteristici.	4,5 kg per 100 kg di impasto carneo. NOTE: - aggiungere acqua secondo ricetta fino al 15% del peso della carne. - il prodotto è completo di sale.	Sale; supporti: fibra vegetale alimentare; semolino di patate, destrosio; aromi (preparazioni aromatiche, aromi ottenuti per trattamento termico).	1KG (15)	●	▲		
660BURGER030	NOVIT BURGER CIPOLLA 66030	Polvere granulare di colore salmone, di odore e gusto propri caratteristici.	80 g per 1 kg di impasto carneo. NOTE: - aggiungere acqua secondo ricetta fino al 15% del peso della carne; - il prodotto è completo di sale.	Semolino di patate; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali); sale; supporti: fibra vegetale alimentare; destrosio.	1KG (15)	●			

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
660BURGER031	NOVIT BURGER FORMAGGIO 66031	Polvere granulare di colore salmone, di odore e gusto propri caratteristici.	80 g per 1 kg di impasto carneo. NOTE: - aggiungere acqua secondo ricetta fino al 15% del peso della carne; - il prodotto è completo di sale.	Semolino di patate, sale; supporti: fibra vegetale alimentare; destrosio; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali); formaggio (polvere), siero di latte, proteine del latte.	1KG (15)	●			
660BURGER032	NOVIT BURGER PIZZAIOLA 66032	Polvere granulare di colore salmone, con scaglie di pomodoro e origano in evidenza, di odore e gusto propri caratteristici.	80 g per 1 kg di impasto carneo. NOTE: - aggiungere acqua secondo ricetta fino al 15% del peso della carne; - il prodotto è completo di sale.	Semolino di patate; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali); sale; supporti: fibra vegetale alimentare; destrosio.	1KG (15)	●	▲		
660BURGER033	NOVIT BURGER SPECK 66033	Polvere granulare di colore salmone, di odore e gusto propri caratteristici.	80 g per 1 kg di impasto carneo. NOTE: - aggiungere acqua secondo ricetta fino al 15% del peso della carne; - il prodotto è completo di sale.	Semolino di patate, sale; supporti: fibra vegetale alimentare; aromi (preparazioni aromatiche, aromi ottenuti per trattamento termico, aromatizzanti di affumicatura, sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali); destrosio.	1KG (15)	●	▲		
660BURGER034	NOVIT BURGER SPINACI 66034	Polvere granulare di colore giallo, con foglie di spinaci in evidenza, di odore e gusto propri caratteristici.	80 g per 1 kg di impasto carneo. NOTE: - aggiungere acqua secondo ricetta fino al 15% del peso della carne; - il prodotto è completo di sale.	Semolino di patate; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali); sale; supporti: fibra vegetale alimentare; destrosio.	1KG (15)	●	▲		
660BURGER035	MIX BURGER	Polvere granulare di colore salmone, di odore e gusto propri caratteristici.	70 g per 1 kg di impasto carneo. NOTA: aggiungere acqua secondo ricetta fino al 15% del peso della carne.	Supporti: fibra vegetale alimentare; sale, semolino di patate, destrosio; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali, altri aromi).	1KG (15)	●	▲		
660BURGER036	MIX BURGER 66036	Polvere di colore bianco-giallina con odore e sapore caratteristici.	45 g per 1 kg di impasto carneo. Nota: aggiungere acqua seconda ricetta fino al 15% del peso della carne.	Sale; supporti: fibra vegetale alimentare; semolino di patate; destrosio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; aromi (preparazioni aromatiche, aromi ottenuti per trattamento termico).	1KG (15)	●	▲		
660BURGER037	MIX ORTOLANO 66037	Polvere di colore bianco con odore neutro e sapore salato.	Impastare 170 g di MIX ORTOLANO 66037 con 1 kg di verdura a cubetti cotta. Una volta ottenuto un impasto sodo procedere con la formatura dei burger.	Fibra vegetale alimentare; farina di riso; farina di mais; amido di mais; sale; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; aromi naturali (preparazioni aromatiche).	1KG (15)	●	▲		

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
660HAMBURG01	PREMIX HAMBURGER RIPIENI 66001	Polvere di colore rosa salmone, dal gusto leggermente piccante.	Per Hamburger: 30 g per 1 kg di impasto carneo per Ripieni: 40 g per 1 kg di impasto carneo Nota: aggiungere acqua secondo ricetta fino al 10% del peso della carne.	Destrosio; supporti: fibra vegetale alimentare; aromi (preparazioni aromatiche, preparazione aromatica da suino, sostanze aromatizzanti naturali, sostanze aromatizzanti); antiossidanti: E300-Acido ascorbico; saccarosio.	1KG (15)	●	▲		
660NABURG006	PREMIX BURGER CHEF NA 66006	Polvere granulare di colore bianco panna, di odore e gusto propri caratteristici.	70 g per 1 kg di impasto carneo. Nota: aggiungere acqua secondo ricetta fino al 15% del peso della carne.	Semolino di patate, sale; supporti: fibra vegetale alimentare; destrosio; supporti: E331-citrato di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali).	1KG (15) - 8KG	●	▲		
660POLPETT02	PREMIX POLPETTONE 66002	Polvere di colore giallo crema con foglioline verdi. Odore e gusto propri caratteristici.	85 g per 1 kg di impasto carneo. Nota: aggiungere acqua secondo ricetta fino al 15% del peso della carne.	Formaggio; siero di latte; proteine del latte; sale; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali); pangrattato (farina di grano tenero, acqua, lievito, sale, preparazioni aromatiche); amido di patata; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; supporti: fibra vegetale alimentare.	1KG (15)				
660POLPETT19	NOVIT POLPETTONE 66019	Polvere di colore giallo chiaro/crema con foglioline verdi. Gusto dolce e odore tipico di formaggio.	85 g per 1 kg di impasto carneo. NOTE: - aggiungere acqua secondo ricetta fino al 15% del peso della carne; - il prodotto è completo di sale.	Pangrattato (farina di grano tenero, acqua, lievito, sale, preparazioni aromatiche); fecola; sale; formaggio in polvere (latte, sale, caglio, siero di latte); proteine del siero; proteine del latte; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali).	1KG (15)				
660POLPETT22	MIX POLPETTA 66022	Polvere di colore beige chiaro, con odore e sapore lievemente speziati.	3,7 kg per 100 kg di impasto carneo. È possibile aggiungere acqua fino al 20% del peso della carne. NOTA: il prodotto contiene già tutto il sale necessario, non è per tanto necessario aggiungerlo ulteriormente.	Semolino di patate, sale; supporti: fibra vegetale alimentare; regolatori di acidità: E331-Citrati di sodio; antiossidanti: E301-Ascorbato di sodio; aromi naturali (preparazioni aromatiche).	7KG	●	▲		
661SALSICCO1	PREMIX SALSICCIA NATURAL 66101	Polvere di colore rosa- arancio, di odore e gusto propri caratteristici.	35 g per 1 kg di carne NOTE:aggiungere acqua secondo ricetta fino al 10% del peso della carne; il prodotto è completo di sale.	Sale, destrosio; supporti: fibra vegetale alimentare; regolatori di acidità: E262-Acetato di sodio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; aromi naturali (preparazioni aromatiche).	1KG (15) - 10KG	●	▲		
661SALSICCO2	NOVIT SALSICCIA 66102	Polvere di colore rosa- arancio, di odore e gusto propri caratteristici.	35 g per 1 kg di carne NOTA: aggiungere acqua secondo ricetta fino al 10% del peso della carne	Sale, destrosio; supporti: fibra vegetale alimentare; aromi naturali (preparazioni aromatiche);	1KG (15)	●	▲		

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
661TARTARE06	PREMIX TARTARE NOVIT S/A	ASPETTO: Polvere COLORE: rosa salmone AROMA: Delicato di pepe e limon.	35g per kg di carne.	Sale, destrosio; supporti: fibra vegetale alimentare; aromi (preparazioni aromatiche, preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali); emulsionanti: E433-Polisorbato 80; supporti: olio di semi di girasole.	1KG (15)	●	▲		
663SALAME01	PREMIX CACCIATORINI 66301	Polvere di colore rosa salmone, di odore e gusto propri caratteristici.	20 g per 1 kg di impasto carneo.	Supporti: fibra vegetale alimentare, destrosio; aromi (preparazioni aromatiche, preparazione aromatica da suino, sostanze aromatizzanti naturali, aromatizzanti di affumicatura, sostanze aromatizzanti)	1KG (10)	●	▲		
664MARINAT01	PREMIX MARINATA CLASSICA 66401	Polvere cristallina di colore marroncino di odore e gusto propri caratteristici.	35 g per 1 kg di carne.	Aromi naturali (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali)	1KG (20)	●	▲		
664PORCHET02	CONCIA PORCHETTA DELICATA 66402	Polvere di colore marrone di profumo gradevole e gusto dalla nota dolce.	18 g per kg di carne da salare.	Sale; aromi naturali (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali)	1KG (20)	●			
665ACTIVE040	AROMA ACTIVE 66504	Liquido limpido e trasparente con odore e sapore caratteristici.	Salsiccia e hamburger: 0,5 -1,5% dell'impasto carneo carne: cospargere/nebulizzare puro o diluito a partire dal 30%.	Aromi naturali (Preparazioni aromatiche)	1KG (20) - 20KG	●			
665NOVIT001	NOVIT AROMA 66501	Polvere di colore rosa- arancio, di odore e gusto propri caratteristici.	15 g per 1 kg di carne.	Supporti: fibra vegetale alimentare; destrosio; aromi naturali (preparazioni aromatiche); sale;	1KG (15)	●	▲		
667NATRAME03	PREMIX TRAMEZZINI NA 66703	Polvere di colore bianco crema di odore e gusto propri caratteristici.	70 g per 1 kg di impasto carneo. Nota: aggiungere acqua secondo ricetta fino al 10% del peso della carne.	Semolino di patate, sale; supporti: fibra vegetale alimentare; destrosio; aromi (preparazioni aromatiche, preparazione aromatica da suino, sostanze aromatizzanti naturali, sostanze aromatizzanti; antiossidanti: E300-Acido ascorbico.	1KG (15)	●	▲		
667NATRAME11	NOVIT TRAMEZZINI NA 66711	Polvere di colore crema con odore e sapore caratteristico.	70 g per 1 kg di impasto carneo. Nota: aggiungere acqua secondo ricetta fino al 10% del peso della carne.	Semolino di patate, sale; supporti: fibra vegetale alimentare; destrosio; aromi (preparazioni aromatiche, preparazione aromatica da suino, sostanze aromatizzanti naturali, sostanze aromatizzanti); saccarosio.	1KG (15)	●	▲		
667ROSTICC02	PREMIX ROSTICCINI 66702	Polvere di colore bianco di odore e gusto propri caratteristici.	20 g per 1 kg di impasto carneo.	Sale, destrosio; antiossidanti: E300-Acido ascorbico; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti naturali, sostanze aromatizzanti, aromatizzanti di affumicatura)	1KG (15)	●	▲		

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
667TRAMEZZ01	PREMIX TRAMEZZINI 66701	Polvere di colore bianco panna di odore e gusto propri caratteristici.	70 g per 1 kg di impasto carneo. Nota: aggiungere acqua secondo ricetta fino al 10% del peso della carne.	Pangrattato (farina di grano tenero, acqua, lievito, sale, preparazioni aromatiche), sale, destrosio; supporti: fibra vegetale alimentare; aromi (preparazioni aromatiche, preparazione aromatica da suino, sostanze aromatizzanti naturali, sostanze aromatizzanti); antiossidanti: E300-Acido ascorbico; saccarosio.	1KG (15)				
695DECOR01	SUPER DECOR 69501	Miscela macinata grossolanamente, con frammenti di colore verde, rosso, bianco. Il profumo è delicatamente speziato e il gusto è aromatico.	Secondo proprie esigenze.	Aromi (preparazioni aromatiche, aromi ottenuti per trattamento termico, sostanze aromatizzanti).\$NOTA: NUOVA FORMULAZIONE: assenza dell'additivo (E621) confermata quando non è citato in etichetta.	0,5KG (8)	●	▲		
695DECOR02	SWEET DECOR 69502	Miscela macinata grossolanamente, con frammenti di colore rosso e bianco. Il profumo è speziato e il gusto è aromatico.	Secondo proprie esigenze.	Aromi naturali (preparazioni aromatiche).	1KG (15)	●	▲		
695DECOR03	ITALIAN DECOR 69503	Miscela macinata grossolanamente, con frammenti di colore verde, rosso, bianco. Il profumo è speziato e il gusto è aromatico.	Secondo proprie esigenze.	Aromi naturali (preparazioni aromatiche).	1KG (10)	●	▲		
695DECOR060	COUNTRY DECOR C/SALE 69506	Miscela macinata grossolanamente, con frammenti di colore verde e rosso. Il profumo è speziato e il gusto è aromatico e tipico di pepe e origano.	Secondo proprie esigenze.	Sale; aromi naturali (preparazioni aromatiche).	1KG (15)	●	▲		
695DECOR10	LATIN DECOR S/SALE 69510	Miscela macinata grossolanamente, con frammenti di colore verde e rosso. Il profumo è speziato e il gusto è aromatico e tipico di pepe e origano.	Secondo proprie esigenze.	Aromi naturali (preparazioni aromatiche).	1KG (10)	●	▲		
695DECORS6	COUNTRY DECOR S/SALE 69506	Miscela macinata grossolanamente, con frammenti di colore verde e rosso. Il profumo è speziato e il gusto è aromatico e tipico di pepe e origano.	Secondo proprie esigenze.	Aromi naturali (preparazioni aromatiche).	1KG (15)	●	▲		

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
69DELYGRILL4	DELY GRILL 69004	Polvere di colore grigio con sfumature rosate, di odore e gusto propri caratteristici.	20 g per 1 kg di carne.	sale, destrosio; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali, altri aromi); supporti: fibra vegetale alimentare.	1KG (15)	●			
69DRYRUB001	PAGANI DRY RUB 69011	Polvere di colore marrone arancio dall'odore e sapore speziato.	Secondo proprie esigenze. Note: cospargere sulla carne e massaggiare brevemente.	Aromi naturali (preparazioni aromatiche); saccarosio; sale.	1KG (15)	●			
69GRILLERBE2	SUPER GRILL ERBE 69002	Polvere di colore rosso mattone con piante aromatiche e spezie contuse. Odore e gusto propri caratteristici.	20 g per 1 kg di carne.	Sale; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti); destrosio.	1KG (15)	●	▲		
69GRILLSUP01	SUPER GRILL 69001	Polvere di colore rosso mattone di odore e gusto propri caratteristici.	(15-25) g per 1 kg di carne.	Sale; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti, aromi ottenuti per trattamento termico, aromatizzanti di affumicatura); destrosio.	1KG (15)	●	▲		
69GYROS00003	GYROS GRILL 69003	Polvere irregolare di colore rosso- arancio, di odore e gusto propri caratteristici.	20 g per 1 kg di carne.	Sale, destrosio; aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti).	1KG (15)	●			
69PAELLA0013	MIX PAELLA 69013	Polvere di colore arancione-marrone e dall'odore e sapore speziato.	Per 1 kg di riso crudo: aggiungere 25-35 g di prodotto sciolti in 3-3,5 kg di acqua.	Aromi naturali (preparazioni aromatiche); sale; saccarosio; antiagglomeranti: E551-Biossido di silicio.	1KG (15)	●			
69RUBDEL0016	PAGANI DELY RUB 69016	Polvere di colore arancione con odore e sapore speziati.	Secondo proprie esigenze. Note: cospargere sulla carne e massaggiare brevemente.	Aromi naturali (preparazioni aromatiche); sale, saccarosio.	1KG (15)	●	▲		
69RUBORI0015	PAGANI ORIGINAL RUB 69015	Polvere di colore arancione con odore e sapore speziati.	Secondo proprie esigenze. Note: cospargere sulla carne e massaggiare brevemente.	Aromi naturali (preparazioni aromatiche); sale, saccarosio.	1KG (15)	●	▲		
69RUBSTY0014	PAGANI STYLE RUB 69014	Polvere di colore arancione con odore e sapore speziati.	Secondo proprie esigenze. Note: cospargere sulla carne e massaggiare brevemente.	Aromi naturali (preparazioni aromatiche); sale, saccarosio.	1KG (15)	●	▲		
71CRISPYBAC52	CRISPY BACON 71052	Impanatura pronta in polvere di colore rosso-arancio. Il prodotto risulta già PRONTO PER L'USO.	Secondo proprie specifiche esigenze.	Pangrattato (farina di grano tenero, acqua, lievito, sale, preparazioni aromatiche); aromi (preparazioni aromatiche, sostanze aromatizzanti, sostanze aromatizzanti naturali, aromatizzanti di affumicatura); sale; supporti: fibra vegetale alimentare, destrosio.	1KG (15)				

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
71CRISPYMED050	CRISPY MEDITERRANEO 71050	Impanatura pronta composta da frammenti di pane giallo (di dimensioni irregolari); spezie e piante aromatiche. Il prodotto risulta già PRONTO PER L'USO.	Secondo proprie specifiche esigenze.	Pangrattato (farina di grano tenero, acqua, lievito, sale, preparazioni aromatiche); aromi naturali (preparazioni aromatiche); sale.	1KG (15)				
71CRISPYPIZ53	CRISPY PIZZAIOLA 71053	Impanatura pronta in polvere di colore giallo-arancio con frammenti di spezie e piante aromatiche. Il prodotto risulta già PRONTO PER L'USO.	Secondo proprie specifiche esigenze.	Pangrattato (farina di grano tenero, acqua, lievito, sale, preparazioni aromatiche); aromi naturali (preparazioni aromatiche)	1KG (15)				
71PANEROSSO5	PANE ROSSO 71055	Polvere grossolana di colore rosso-arancio. PRONTO PER L'USO.	Secondo proprie specifiche esigenze.	Pangrattato (farina di grano tenero, acqua, lievito, sale, preparazioni aromatiche); aromi naturali (preparazioni aromatiche)	#N/D				
71PANFINE0006	PANSOFT FINE 71006	Impanatura pronta in polvere, di colore bianco. PRONTO PER L'USO.	Secondo proprie esigenze.	Pangrattato (farina di grano tenero, acqua, lievito, sale, preparazioni aromatiche); agenti gelificanti: amido modificato; latte magro in polvere.	#N/D				
71PANGRARAN30	PANGROSSO ARANCIO 71030	Frammenti di pane (di dimensioni irregolari) di colore rosso- arancio con profumo e gusto caratteristici.	Secondo proprie specifiche esigenze.	Pangrattato (farina di grano tenero, acqua, lievito, sale, preparazioni aromatiche).	1KG (10)				
71PANGRBIAN22	PANGROSSO BIANCO 71022	Frammenti di pane, di dimensioni irregolare, di colore bianco.	Secondo proprie specifiche esigenze.	Pangrattato (farina di grano tenero, acqua, lievito, sale, preparazioni aromatiche).	1KG (10)				
71PANGRGIAL21	PANGROSSO GIALLO 71021	Frammenti di pane, di dimensioni irregolari, di colore giallo.	Secondo proprie specifiche esigenze.	Pangrattato (farina di grano tenero, acqua, lievito, sale, preparazioni aromatiche).	1KG (10) - 20KG				
71PANMEDIT024	PANATURA MEDITERRANEA 71024	Polvere di granulometria eterogenea con odore e sapore di erbe aromatiche.	Secondo proprie esigenze	Pangrattato (farina di frumento, acqua, lievito, sale, preparazioni aromatiche), Farina di frumento; aromi naturali (preparazioni aromatiche); sale.	1KG (20)				
71PANTORTIL86	PANATURA TORTILLIA CHIPS 71086	Impanatura pronta composta da frammenti di pane (di dimensioni irregolari) e tortilla chips. Il prodotto risulta già PRONTO PER L'USO.	Secondo proprie esigenze	pane di frumento (farina di frumento, lievito, sale, preparazioni aromatiche); tortilla chips (mais, olio di girasole, sale); preparazioni aromatiche.	1KG (10)	●			
71PASTO07CHEF	PASTELLA CHEF 71007	Polvere di colore bianco dal gusto leggermente salato e dall'odore tipico di farina.	Sciogliere 1 kg di prodotto in 1,6 kg di acqua tiepida.	Amido (di grano), farina di grano, sale, addensanti: E412-Gomma di guar.	1KG (15) - 25KG	●			

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	DOSAGGIO	INGREDIENTI	PESO CONFEZIONI Peso confezione (peso cartone)	Gluten free	Allergen free	Halal	Kosher
71RUSTICOB040	PANE RUSTICO BIANCO 71040	Polvere grossolana, di colore bianco. PRONTO PER L'USO.	Secondo proprie specifiche esigenze.	Pangrattato (farina di grano tenero, acqua, lievito, sale, preparazioni aromatiche), sale.	1KG (15) - 10KG	●			
71RUSTICOG020	PANE RUSTICO GIALLO 71020	Polvere grossolana di colore giallo. PRONTO PER L'USO.	Secondo proprie specifiche esigenze.	Pangrattato (farina di grano tenero, acqua, lievito, sale, preparazioni aromatiche), sale.	1KG (15) - 10KG	●			
71SGPANFI082	PANATURA SG FINE 71082	Panatura a grana fine di colore giallo.	Secondo proprie specifiche esigenze.	Farina di mais; destrosio; sale. \$\$\$NOTA: Composizione valida da lotti di produzione con lettera successiva alla H	0,5KG (12) - 10KG	●			
71SGPANGRO80	PANATURA SG GROSSA 71080	Panatura a grana fine di colore giallo.	Secondo proprie specifiche esigenze.	Farina di mais; destrosio; sale. \$\$\$NOTA: Composizione valida da lotto di produzione 17H899 e con lettera successiva alla M	0,5KG (7) - 10KG	●			
71SGPASTE081	PASTELLA SG 71081	Polvere di colore giallo dal gusto leggermente salato.	Sciogliere 1 kg di prodotto in 1,7 kg di acqua tiepida	Farina di mais; amido di mais; fecola di patate; sale; agenti lievitanti: E341-Fosfati di calcio, E500-Carbonati di sodio; stabilizzanti: E415-Gomma di xanthan.	0,5KG (13) - 10KG	●			
71SGPASTE083	PASTELLA	Polvere di colore giallo dal gusto leggermente salato.	Sciogliere 1 kg di prodotto in 1,7 kg di acqua tiepida.	Farina di mais; amido di mais; fecola di patate; sale; agenti lievitanti: E341-Fosfati di calcio, E500-Carbonati di sodio; stabilizzante: E415-Gomma di xanthan.	1KG (15)	●			
72AGRU004L00	MARINATA AGLI AGRUMI	Liquido trasparente di colore rosso- arancio, di profumo e gusto caratteristici.	Il dosaggio del prodotto MARINATA AGLI AGRUMI 72004 può variare a seconda del tipo di carne utilizzata e del tipo di prodotto finito: FETTINE di bovino e suino: 40 g per kg di carne; SFILACCI di bovino: 50 g per kg di carne; SFILACCI di suino: 60 g per kg di carne; Carne avicola: 30 g per kg di carne; Impanature marinare abbondantemente per qualche minuto. NOTA: agitare prima dell'uso.	Supporti: olio di semi di girasole; aromi naturali (preparazioni aromatiche).	1LT (20)	●			
72CHEF001L	MARINATA CHEF 72001	Liquido trasparente di colore rosso- arancio, di profumo e gusto caratteristici.	Il dosaggio del prodotto MARINATA CHEF 72001 può variare a seconda del tipo di carne utilizzata e del tipo di prodotto finito: FETTINE di bovino e suino: 40 g per kg di carne; "SFILACCI" di bovino: 50 g per kg di carne; "SFILACCI" di suino: 60 g per kg di carne; Carne avicola: 30 g per kg di carne; Impanature marinare abbondantemente per qualche minuto. NOTA: agitare prima dell'uso.	Preparazioni aromatiche.	1LT (20)	●			