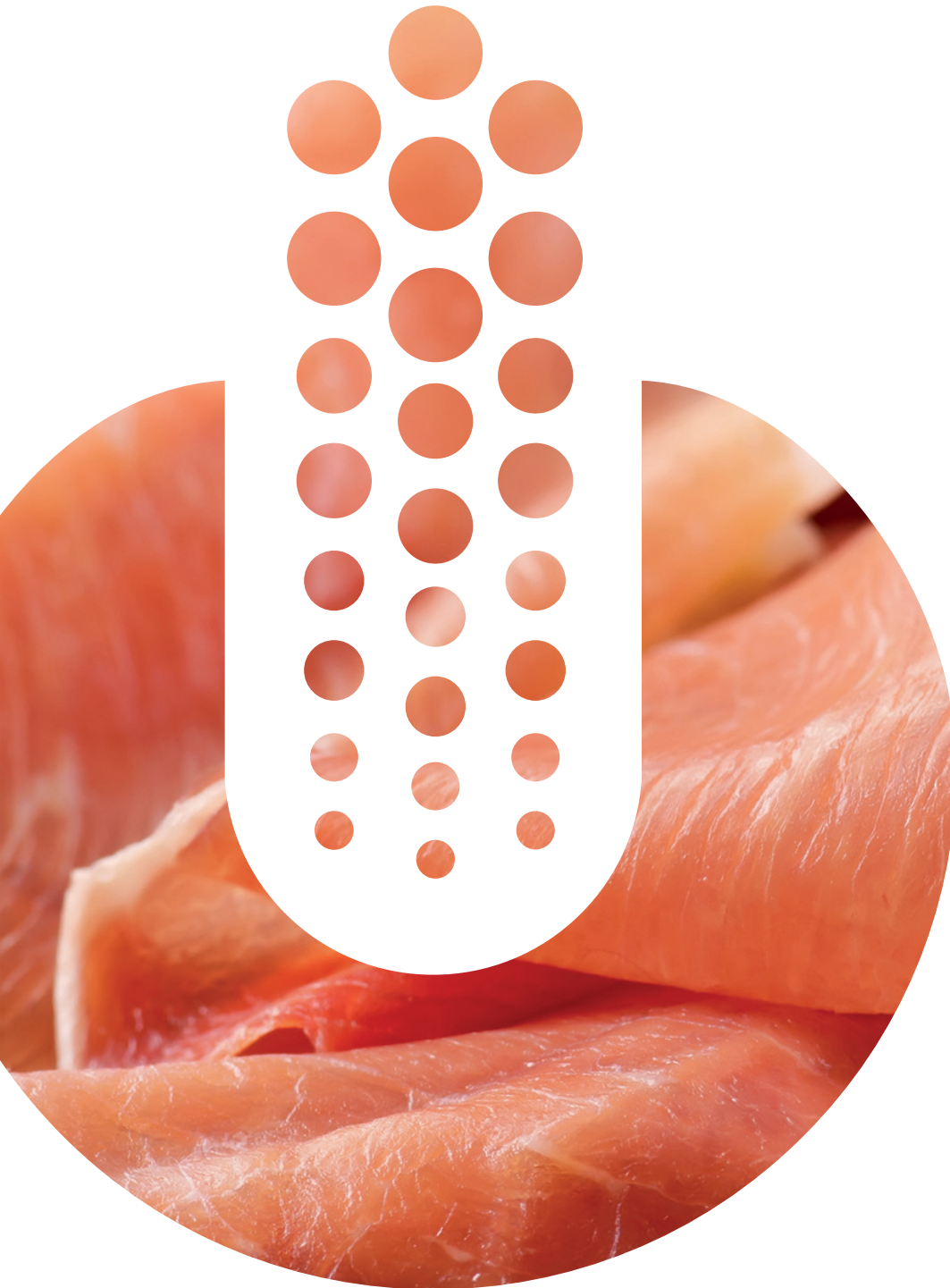


CATALOGO PRODOTTI

 meat



Semilavorati funzionali

PERFORMER	Soluzioni aromatiche per esaltare specifiche top notes
VEGGIE BURG	Soluzioni ingredientistiche funzionali complete per prodotti vegetari e/o vegani a base di fibre e proteine vegetali
VEGGIEMUL	Soluzioni ingredientistiche per prodotti emulsionati vegetariani e/o vegani
VEGGIESTAB	Soluzioni ingredientistiche stabilizzanti per prodotti vegetariani e/o vegani con texture, aspetto e mouthfeel simili agli analoghi a base latte

Coadiuvanti tecnologici

TRANSGLUTAMINASI

Fibre vegetali

FIBRA DI AVENA

FIBRA DI BAMBU'

FIBRA DI BARBABIERTOLA

FIBRA DI CAROTA

FIBRA DI FRUMENTO

FIBRA DI LIMONE

FIBRA DI PSYLLIUM

INULINA

Esaltatori di sapidità

E621 GLUTAMMATO MONOSODICO

E627 + E631 INOSINATO E GUANILATO

Correttori di acidità

E260 ACIDO ACETICO

E270 ACIDO LATTICO

E325 SODIO LATTATO

E326 POTASSIO LATTATO

E327 LATTATO DI CALCIO

E330 ACIDO CITRICO

E331 SODIO CITRATO

E575 GLUCONEDELTAATTONE

Antiossidanti

E300 ACIDO L-ASCORBICO

E301 SODIO ASCORBATO

Addensanti / stabilizzanti

E401 ALGINATO DI SODIO

E407 CARRAGENINA

E417 GOMMA DI TARA

Fosfati

E340 - FOSFATO DI POTASSIO

Conservanti

E200 ACIDO SORBICO

E202 SORBATO DI POTASSIO

E211 SODIO BENZOATO

E250 SODIO NITRITO

E252 POTASSIO NITRATO

Proteine vegetali

PROTEINE DI PISELLO

Latte in polvere

LATTE SCREMATO POLVERE

Farine e pane macinato

FARINA DI RISO

PANE MACINATO

Amidi

AMIDO DI PATATA

AMIDO DI RISO

Zuccheri

DESTROSI

FRUTTOSIO

LATTOSIO

MALTODESTRINE

SCIROPPO DI GLUCOSIO

Verdure disidratate

AGLIO DISIDRATATO

CIPOLLA DISIDRATATA

PATATA

POMODORO DISIDRATATO

PREZZEMOLO DISIDRATATO

Spezie

CANNELLA

CARTAMO

CHIODI DI GAROFANO

NOCE MOSCATA

ORIGANO

PAPRIKA

PEPE BIANCO

PEPE NERO

PEPERONCINO

Aromi

AROMI

Altri ingredienti

SALE

Soluzioni per gastronomia industriale

CARNIFLAOUR	Preparazioni aromatiche per conferire un profilo aromatico specifico ad ogni tipologia di prodotto a base di carne Prolungamento shelf life Sostituzione numeri E Rafforzamento profilo aromatico Sostituzione nitriti/nitrati Riduzione tempi di cottura
CARNILIFE	Soluzioni funzionali per garantire sicurezza alimentare nei prodotti con claim salutistico (ex: a ridotto contenuto di sodio) Riduzione cloruro di sodio
CARNIMIX	Soluzioni funzionali personalizzabili in base alle specifiche richieste del Cliente Aumento della resa Miglioramento struttura Prolungamento shelf life Antiossidanti Sostituzione numeri E Rafforzamento profilo aromatico No allergeni
CARNIOXI	Soluzioni funzionali antiossidanti Antiossidanti
CARNISPICE	Soluzioni aromatiche naturali da utilizzare in alternativa alle spezie tradizionali Rafforzamento profilo aromatico Riduzione carica microbica patogena Sostituzione spezie
NATUROXI	Soluzione aromatica dal leggero profilo vegetale a base di estratti vegetali e di spezie con principi attivi antiossidanti Antiossidanti Antiossidanti naturali
PERFORMER	Soluzioni aromatiche per esaltare specifiche top notes Rafforzamento profilo aromatico
VEGGIE BURG	Soluzioni ingredientistiche funzionali complete per prodotti vegetariani e/o vegani a base di fibre e proteine vegetali Aumento della resa Miglioramento struttura
VEGGIEMUL	Soluzioni ingredientistiche per prodotti emulsionati vegetariani e/o vegani

Aumento della resa
Miglioramento struttura
Prolungamento shelf life

VEGGIESTAB	Soluzioni ingredientistiche stabilizzanti per prodotti vegetariani e/o vegani con texture, aspetto e mouthfeel simili agli analoghi a base latte
	Aumento della resa Miglioramento struttura Prolungamento shelf life Sostituzione numeri E

Soluzioni per prodotti cotti

CARNIBRINE	Soluzioni funzionali per la produzione di prosciutti cotti, spalle cotte, arrostiti di maiale, pollo e tacchino secondo le tecnologie di iniezione e assorbimento
	Tenuta della fetta Aumento resa Rafforzamento profilo aromatico

CARNIFLAOUR	Preparazioni aromatiche per conferire un profilo aromatico specifico ad ogni tipologia di prodotto a base di carne
	Sostituzione numeri E Riduzione carica microbica patogena Rafforzamento profilo aromatico Sostituzione Nitriti/Nitrati

CARNIFLORA	Linea di colture starter sviluppata per le nuove esigenze di sicurezza, qualità e innovazione
	Stabilità colore Sostituzione numeri E

CARNILAC	Soluzioni funzionali per la sostituzione del caseinato e dei derivati del latte
	Tenuta della fetta Aumento resa Sostituzione caseinato

CARNILIFE	Soluzioni funzionali per garantire sicurezza alimentare nei prodotti con claim salutistico (ex: a ridotto contenuto di sodio)
	Riduzione cloruro di sodio

CARNIOXI	Soluzioni funzionali antiossidanti
	Antiossidanti

CARNISPICE	Soluzioni aromatiche naturali da utilizzare in alternativa alle spezie tradizionali
	Riduzione carica microbica patogena Rafforzamento profilo aromatico

Sostituzione spezie

CARNITEX	Semilavorati funzionali per la stabilizzazione del colore Stabilità colore
NATUROXI	Soluzione aromatica dal leggero profilo vegetale a base di estratti vegetali e di spezie con principi attivi antiossidanti Antiossidanti Antiossidanti naturali
PERFORMER	Soluzioni aromatiche per esaltare specifiche top notes Rafforzamento profilo aromatico

Soluzioni per prodotti emulsionati

CARNIFLAOUR	Preparazioni aromatiche per conferire un profilo aromatico specifico ad ogni tipologia di prodotto a base di carne Prolungamento shelf life Rafforzamento profilo aromatico
CARNILAC	Soluzioni funzionali per la sostituzione del caseinato e dei derivati del latte Aumento resa Miglioramento struttura Sostituzione caseinato
CARNILIFE	Soluzioni funzionali per garantire sicurezza alimentare nei prodotti con claim salutistico (ex: a ridotto contenuto di sodio) Riduzione cloruro di sodio
CARNIMUL	Soluzioni funzionali per la lavorazione di prodotti emulsionati quali mortadella e wurstel Aumento resa Miglioramento struttura Prolungamento shelf life Arricchimento in proteine Arricchimento in fibre
CARNIOXI	Soluzioni funzionali antiossidanti Antiossidanti
CARNISPICE	Soluzioni aromatiche naturali da utilizzare in alternativa alle spezie tradizionali Rafforzamento profilo aromatico Riduzione carica microbica patogena Sostituzione spezie

CARNITEX	Semilavorati funzionali per la stabilizzazione del colore Stabilità colore
NATUROXI	Soluzione aromatica dal leggero profilo vegetale a base di estratti vegetali e di spezie con principi attivi antiossidanti Antiossidanti Antiossidanti naturali
PERFORMER	Soluzioni aromatiche per esaltare specifiche top notes Rafforzamento profilo aromatico
VEGGIEMUL	Soluzioni ingredientistiche per prodotti emulsionati vegetariani e/o vegani Aumento resa Miglioramento struttura Prolungamento shelf life
Soluzioni per prodotti freschi	
CARNIFLAOUR	Preparazioni aromatiche per conferire un profilo aromatico specifico ad ogni tipologia di prodotto a base di carne Rafforzamento profilo aromatico Riduzione carica microbica patogena
CARNIFLORA	Linea di colture starter sviluppata per le nuove esigenze di sicurezza, qualità e innovazione Biopreservazione
CARNIFRESH	Soluzioni funzionali per la lavorazione di prodotti freschi quali salsicce ed hamburger Riduzione carica microbica patogena Stabilità colore Miglioramento struttura Sostituzione numeri E
CARNILIFE	Soluzioni funzionali per garantire sicurezza alimentare nei prodotti con claim salutistico (ex: a ridotto contenuto di sodio) Riduzione cloruro di sodio
CARNIOXI	Soluzioni funzionali antiossidanti Antiossidanti
CARNISPICE	Soluzioni aromatiche naturali da utilizzare in alternativa alle spezie tradizionali Riduzione carica microbica patogena Sostituzione spezie
CARNITEX	Semilavorati funzionali per la stabilizzazione del colore

Stabilità colore

NATUROXI Soluzione aromatica dal leggero profilo vegetale a base di estratti vegetali e di spezie con principi attivi antiossidanti
Antiossidanti
Antiossidanti naturali

PERFORMER Soluzioni aromatiche per esaltare specifiche top notes
Rafforzamento profilo aromatico

Soluzioni per prodotti stagionati

CARNIFLAVOUR Preparazioni aromatiche per conferire un profilo aromatico specifico ad ogni tipologia di prodotto a base di carne
Sostituzione Nitriti/Nitrati
Rafforzamento profilo aromatico

CARNIFLORA Linea di colture starter sviluppata per le nuove esigenze di sicurezza, qualità e innovazione
Miglioramento Consistenza
Prolungamento Shelf life
Controllo Lysteria monocytogenes
Sostituzione GDL
Riduzione tempi di maturazione

CARNILAC Soluzioni funzionali per la sostituzione del caseinato e dei derivati del latte
Miglioramento Consistenza
Riduzione tempi di maturazione
Sostituzione caseinato
Riduzione costi
Arricchimento in proteine

CARNILIFE Soluzioni funzionali per garantire sicurezza alimentare nei prodotti con claim salutistico (ex: a ridotto contenuto di sodio)
Riduzione cloruro di sodio

CARNIOXI Soluzioni funzionali antiossidanti
Antiossidanti

CARNISPICE Soluzioni aromatiche naturali da utilizzare in alternativa alle spezie tradizionali
Sostituzione spezie

NATUROXI Soluzione aromatica dal leggero profilo vegetale a base di estratti vegetali e di spezie con principi attivi antiossidanti
Antiossidanti

Antiossidanti naturali

PERFORMER

Soluzioni aromatiche per esaltare specifiche top notes
Rafforzamento profilo aromatico