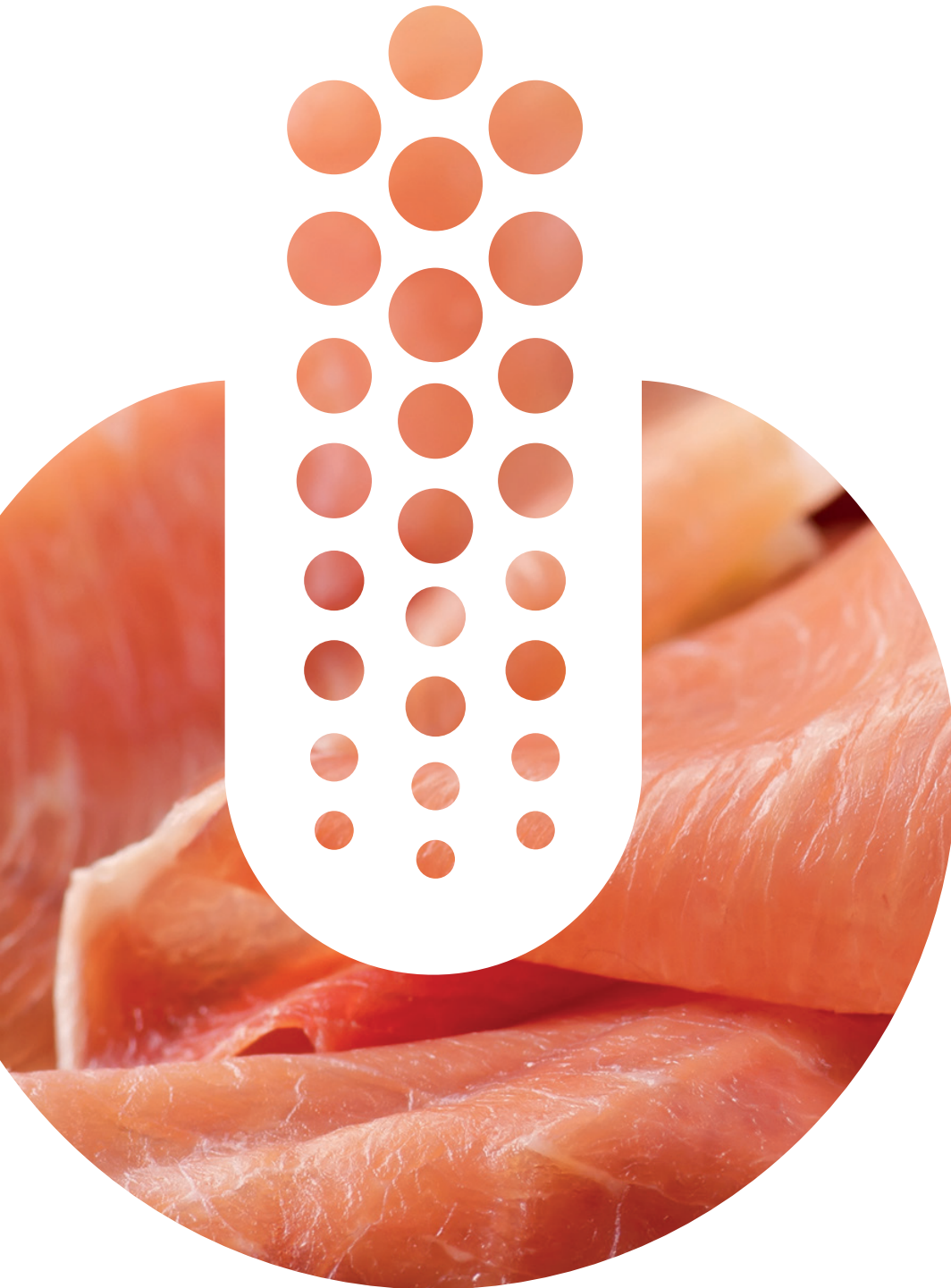


# CATALOGO PRODOTTI

 meat



## Semilavorati funzionali

PERFORMER	Preparazioni aromatiche per esaltare specifiche top notes
VEGGIE BURG	Soluzioni ingredientistiche funzionali complete per prodotti vegetariani e/o vegani tipo burger, polpette, nugget e salsicce a base di fibre e proteine vegetali.
VEGGIEMUL	Soluzioni ingredientistiche per prodotti emulsionati vegetariani/vegani.
VEGGIESTAB	Soluzioni ingredientistiche stabilizzanti per prodotti vegetariani/vegani.

## 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 GLUCONEDEL TALATTONE

## Antiossidanti

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

CARNIFLAVOUR	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	Semilavorati funzionali studiati per l'utilizzo nei prodotti con "claim" salutistico Riduzione cloruro di sodio
CARNIMIX	Semilavorati 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	Semilavorati funzionali con specifica capacità antiossidante Antiossidanti
CARNISPICE	Preparazioni aromatiche da utilizzare in alternativa alle spezie tradizionali per il contenimento della carica microbica Rafforzamento profilo aromatico Riduzione carica microbica patogena Sostituzione spezie
NATUROXI	Sistema di estratti vegetali con forte azione antiossidante Antiossidanti Antiossidanti naturali
VEGGIE BURG	Soluzioni ingredientistiche funzionali complete per prodotti vegetariani e/o vegani tipo burger, polpette, nugget e salsicce a base di fibre e proteine vegetali. Aumento della resa Miglioramento struttura
VEGGIEMUL	Soluzioni ingredientistiche per prodotti emulsionati vegetariani/vegani. Aumento della resa Miglioramento struttura

Prolungamento shelf life

VEGGIESTAB	Soluzioni ingredientistiche stabilizzanti per prodotti vegetariani/vegani. Aumento della resa Miglioramento struttura Prolungamento shelf life Sostituzione numeri E
------------	--

### Soluzioni per prodotti cotti

CARNIBRINE	Semilavorati funzionali innovativi destinati alla lavorazione di prosciutti cotti, spalle cotte e arrosti Tenuta della fetta Aumento resa Arricchimento in proteine Arricchimento in fibre Rafforzamento profilo aromatico
------------	---

CARNIFLAVOUR	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	Semilavorati funzionali per la sostituzione del caseinato e dei derivati del latte Tenuta della fetta Aumento resa Sostituzione caseinato
----------	--

CARNILIFE	Semilavorati funzionali studiati per l'utilizzo nei prodotti con "claim" salutistico Riduzione cloruro di sodio
-----------	--

CARNIOXI	Semilavorati funzionali con specifica capacità antiossidante Antiossidanti
----------	---

CARNISPICE	Preparazioni aromatiche da utilizzare in alternativa alle spezie tradizionali per il contenimento della carica microbica Riduzione carica microbica patogena Rafforzamento profilo aromatico
------------	--

Sostituzione spezie

CARNITEX Semilavorati funzionali per la stabilizzazione del colore  
Stabilità colore

NATUROXI Sistema di estratti vegetali con forte azione antiossidante  
Antiossidanti  
Antiossidanti naturali

### 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 Semilavorati funzionali per la sostituzione del caseinato e dei derivati del latte  
Aumento resa  
Miglioramento struttura  
Sostituzione caseinato

CARNILIFE Semilavorati funzionali studiati per l'utilizzo nei prodotti con "claim" salutistico  
Riduzione cloruro di sodio

CARNIMUL Semilavorati funzionali innovativi destinati alla lavorazione di prodotti emulsionati quali mortadella e wurstel  
Aumento resa  
Miglioramento struttura  
Prolungamento shelf life  
Arricchimento in proteine  
Arricchimento in fibre

CARNIOXI Semilavorati funzionali con specifica capacità antiossidante  
Antiossidanti

CARNISPICE Preparazioni aromatiche da utilizzare in alternativa alle spezie tradizionali per il contenimento della carica microbica  
Rafforzamento profilo aromatico  
Riduzione carica microbica patogena  
Sostituzione spezie

CARNITEX Semilavorati funzionali per la stabilizzazione del colore  
Stabilità colore

NATUROXI	Sistema di estratti vegetali con forte azione antiossidante Antiossidanti Antiossidanti naturali
----------	--

VEGGIEMUL	Soluzioni ingredientistiche per prodotti emulsionati vegetariani/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	Semilavorati funzionali innovativi destinati alla lavorazione di prodotti freschi quali salsicce ed hamburger Riduzione carica microbica patogena Stabilità colore Miglioramento struttura Sostituzione numeri E
------------	--

CARNILIFE	Semilavorati funzionali studiati per l'utilizzo nei prodotti con "claim" salutistico Riduzione cloruro di sodio
-----------	--

CARNIOXI	Semilavorati funzionali con specifica capacità antiossidante Antiossidanti
----------	---

CARNISPICE	Preparazioni aromatiche da utilizzare in alternativa alle spezie tradizionali per il contenimento della carica microbica Riduzione carica microbica patogena Sostituzione spezie
------------	--

CARNITEX	Semilavorati funzionali per la stabilizzazione del colore Stabilità colore
----------	---

NATUROXI	Sistema di estratti vegetali con forte azione antiossidante Antiossidanti Antiossidanti naturali
----------	--



## 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	Semilavorati 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	Semilavorati funzionali studiati per l'utilizzo nei prodotti con "claim" salutistico Riduzione cloruro di sodio
CARNIOXI	Semilavorati funzionali con specifica capacità antiossidante Antiossidanti
CARNISPICE	Preparazioni aromatiche da utilizzare in alternativa alle spezie tradizionali per il contenimento della carica microbica Sostituzione spezie
NATUROXI	Sistema di estratti vegetali con forte azione antiossidante Antiossidanti Antiossidanti naturali