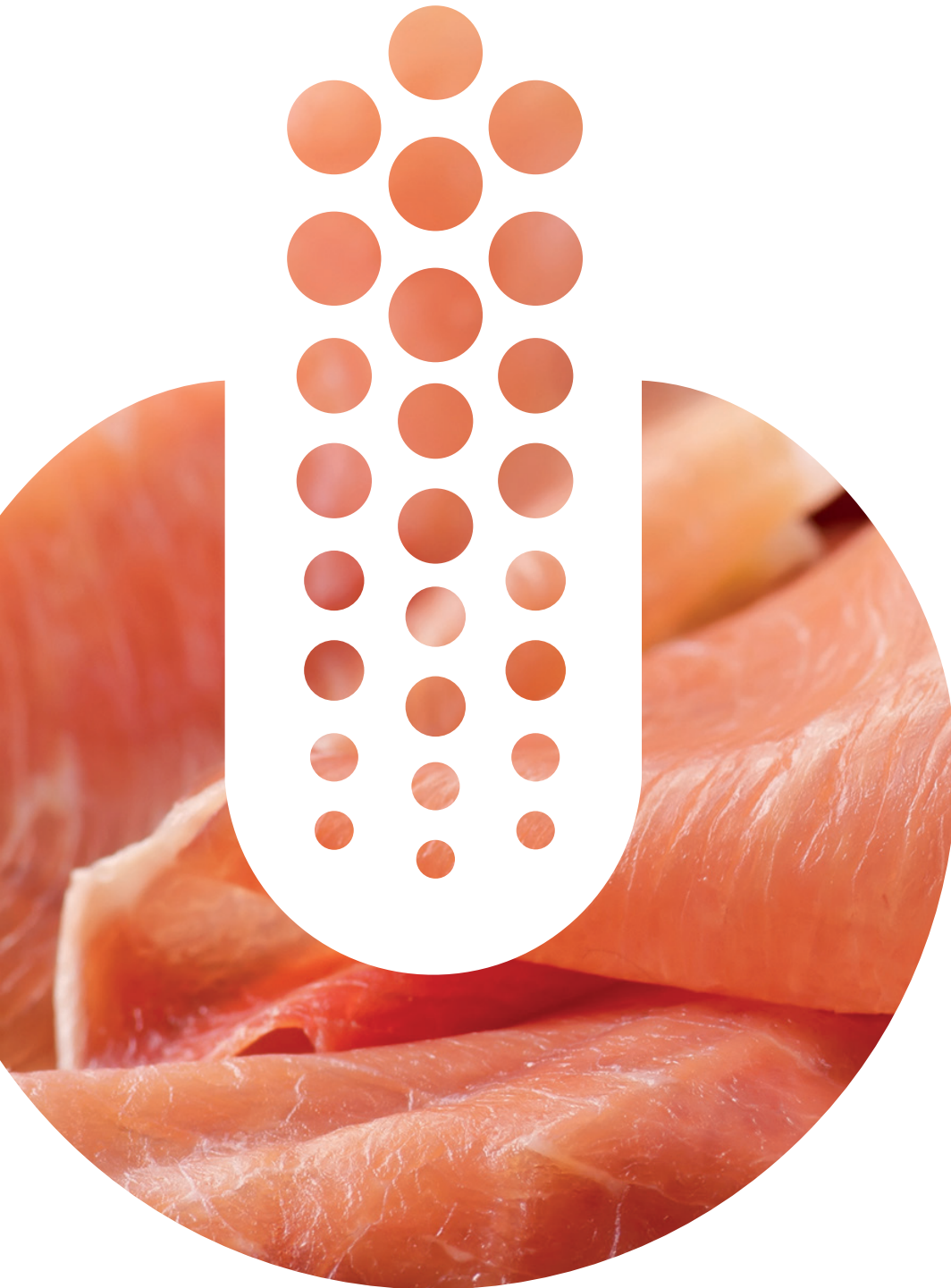


CATALOGO PRODOTTI

 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 TALLATONE

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 | 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 |
| PERFORMER | Preparazioni aromatiche per esaltare specifiche top notes Rafforzamento profilo aromatico |
| 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 e/o aromatici destinati alla lavorazione di prosciutti cotti, spalle cotte e arrosti
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 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

PERFORMER Preparazioni 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 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 |
| PERFORMER | Preparazioni aromatiche per esaltare specifiche top notes Rafforzamento profilo aromatico |
| VEGGIEMUL | Soluzioni ingredientistiche per prodotti emulsionati vegetariani/vegani. Aumento resa Miglioramento struttura Prolungamento shelf life |

Soluzioni per prodotti freschi

| | |
|--------------|--|
| CARNIFLAVOUR | 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 |
|----------|--|

| | |
|-----------|--|
| PERFORMER | Preparazioni aromatiche per esaltare specifiche top notes Rafforzamento profilo aromatico |
|-----------|--|

Soluzioni per prodotti stagionati

| | |
|-------------|---|
| CARNIFLAOUR | 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

PERFORMER

Preparazioni aromatiche per esaltare specifiche top notes
Rafforzamento profilo aromatico