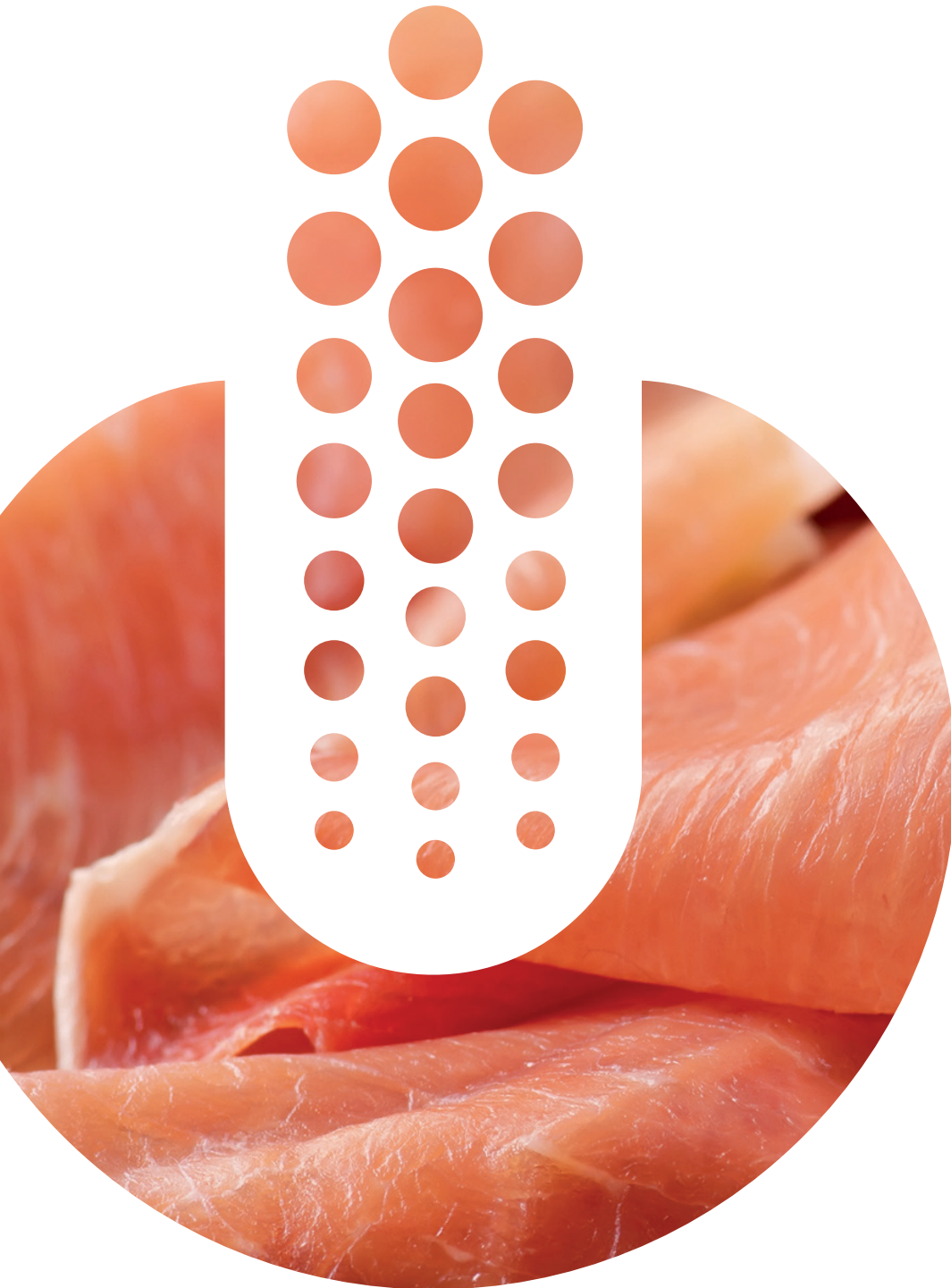


CATALOGO PRODOTTI

 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

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

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
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 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
PERFORMER	Preparazioni aromatiche per esaltare specifiche top notes Rafforzamento profilo aromatico
Soluzioni per prodotti emulsionati	
CARNIFLAVOUR	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

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

PERFORMER Preparazioni aromatiche per esaltare specifiche top notes

Rafforzamento profilo aromatico