

# CATALOGO PRODOTTI

 culinary



### Semilavorati funzionali

CHEEPHOS	Sistemi funzionali a base di sali di fusione per formaggi spalmabili
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 CELLULOSA  
FIBRA DI FRUMENTO  
FIBRA DI LIMONE  
FIBRA DI PISELLO  
FIBRA DI PSYLLIUM  
FRUTTOLIGOSACCARIDI  
INULINA

### Estratti di lievito

SPRINGER	Linea di estratti di lievito di crescita primaria.
SPRINGALINE	Linea di lieviti secchi inattivi.
SPRINGALYS	Linea lieviti secchi autolisati.
PRONAL	Estratti di lievito da birra.

### Esaltatori di sapidità

E621 GLUTAMMATO MONOSODICO  
E627 + E631 INOSINATO E GUANILATO  
E631 INOSINATO

### Correttori di acidità

ACIDO MALICO NATURALE  
E260 ACIDO ACETICO  
E262 ACETATO DI SODIO

E270 ACIDO LATTICO  
E296 ACIDO MALICO  
E325 SODIO LATTATO  
E326 POTASSIO LATTATO  
E327 LATTATO DI CALCIO  
E330 ACIDO CITRICO  
E331 SODIO CITRATO  
E332 POTASSIO CITRATO  
E333 CALCIO CITRATO  
E334 ACIDO TARTARICO  
E575 GLUCONEDELTAATTONE

### Antiossidanti

E301 SODIO ASCORBATO  
E302 CALCIO ASCORBATO  
E304 ASCORBIL PALMITATO  
E316 SODIO ERITORBATO  
E320 BUTILIDROSSIANISOLO  
E579 GLUCONATO FERROSO  
ESTRATTO DI ROSMARINO

### Emulsionanti

E322 LECITINE  
E471 MONO- E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI  
E472C ESTERI CITRICI DI MONO E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI  
E473 ESTERI DI SACCAROSIO DEGLI ACIDI GRASSI      Sucresteri

### Addensanti / stabilizzanti

E401 ALGINATO DI SODIO  
E410 FARINA DI SEMI DI CARRUBE  
E412 GOMMA DI SEMI DI GUAR  
E415 GOMMA XANTHANO  
E461 METILCELLULOSA  
E466 CARBOSSIMETILCELLULOSA

### Conservanti

E200 ACIDO SORBICO  
E202 SORBATO DI POTASSIO  
E211 SODIO BENZOATO  
E223 SODIO METABISOLFITO  
E224 POTASSIO METABISOLFITO  
E252 POTASSIO NITRATO

### Grassi vegetali

GRASSO DI COCCO POLVERE

GRASSO DI PALMA POLVERE

GRASSO DI SOIA POLVERE

OLIO DI OLIVA POLVERE

### Grassi animali

BURRO IN POLVERE

GRASSO DI POLLO

PANNA IN POLVERE

### Proteine vegetali

ESTRATTI VEGETALI PER BRODO

PROTEINE DI FRUMENTO

PROTEINE DI PISELLO

PROTEINE DI SOIA

### Omega

OMEGA 3

### Proteine animali

CASEINATO DI SODIO

GELATINA

PROTEINE DEL LATTE

PROTEINE DELL'UOVO

PROTEINE DI POLLO

### Estratti di carne

ESTRATTO DI CARNE

### Estratto di pesce

PESCE DISIDRATATO

### Latte in polvere

LATTE INTERO POLVERE

LATTE SCREMATO POLVERE

### Derivati del latte

FORMAGGIO IN POLVERE

SIERO DI LATTE

YOGHURT

### Farine e pane macinato

FARINA DI RISO

FARINA DI SEGALE

PANE MACINATO

### Amidi

AMIDO DI FRUMENTO

AMIDO DI MAIS

AMIDO DI PATATA

AMIDO DI RISO

AMIDO DI TAPIOCA

### Zuccheri

DESTROSI

E420 SORBITOLO

FRUTTOSIO

LATTOSIO

MALTODESTRINE

SCIROPPO DI GLUCOSIO

### Verdure disidratate

AGLIO DISIDRATATO

CIPOLLA DISIDRATATA

FARINA DI PISELLO

PATATA

POMODORO DISIDRATATO

PREZZEMOLO DISIDRATATO

### Spezie

CARTAMO

CURCUMA

NOCE MOSCATA

PAPRIKA

PEPE BIANCO

PEPE NERO

PEPERONCINO

### Vitamine

VITAMINE

### Aromi

AROMI

### Amminoacidi

E640 GLICINA

### Altri ingredienti

SALE

### Altri additivi

E1422 ADIPATO DI AMIDO

E450 + E451 - "CARNAL"

E509 - CALCIO CLORURO

## Soluzioni per conserve vegetali e ittiche

CARNILIFE	Semilavorati funzionali studiati per l'utilizzo nei prodotti con "claim" salutistico Riduzione cloruro di sodio
CARNISPICE	Preparazioni aromatiche da utilizzare in alternativa alle spezie tradizionali per il contenimento della carica microbica Prolungamento shelf life Riduzione costi Rafforzamento profilo aromatico
DELIEMUL	Sistemi funzionali a base di emulsionanti e stabilizzanti Prolungamento shelf life Miglioramento struttura
DELIEXTENDER	Sistemi funzionali a base di fibre vegetali Prolungamento shelf life Riduzione costi Arricchimento in fibre Sostituzione additivi (numeri E) Miglioramento struttura
DELIFROM	Preparazioni aromatiche funzionali basate su note formaggio Riduzione costi Rafforzamento profilo aromatico
DELIMASK	Preparazioni aromatiche con specifiche proprietà mascheranti per note acide, amare o salate Riduzione costi Rafforzamento profilo aromatico
DELIMIX	Semilavorati personalizzabili per applicazioni gastronomiche Prolungamento shelf life Riduzione costi Sostituzione additivi (numeri E) Miglioramento struttura
DELISAUCE	Preparazioni aromatiche per salse Riduzione costi Rafforzamento profilo aromatico
DELISTAB	Sistemi funzionali a base di idrocolloidi Prolungamento shelf life Miglioramento struttura

DELIVEG	Preparazioni aromatiche funzionali basate su note vegetali Riduzione costi Rafforzamento profilo aromatico
EXALTAROME	Miscele funzionali a base di estratti di lievito con funzione di esaltazione di sapidità Riduzione costi Rafforzamento profilo aromatico
LIEVITEX	Linea di estratti di lievito per conferire sapore di base Riduzione costi Rafforzamento profilo aromatico
NATUROXI	Sistema di estratti vegetali con forte azione antiossidante Prolungamento shelf life Sostituzione additivi (numeri E)
PERFORMANCE	Preparazioni aromatiche per esaltare e bilanciare i sapori di base Riduzione costi Rafforzamento profilo aromatico
PERFORMER	Preparazioni aromatiche per esaltare specifiche top notes Riduzione costi 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. Sostituzione additivi (numeri E) Miglioramento struttura
VEGGIESTAB	Soluzioni ingredientistiche stabilizzanti per prodotti vegetariani/vegani. Prolungamento shelf life Sostituzione additivi (numeri E) Miglioramento struttura
<b>Soluzioni per formaggi spalmabili</b>	
CHEEPHOS	Sistemi funzionali a base di sali di fusione per formaggi spalmabili Prolungamento shelf life Miglioramento struttura
DELIEMUL	Sistemi funzionali a base di emulsionanti e stabilizzanti



Prolungamento shelf life  
Miglioramento struttura

DELIEXTENDER	Sistemi funzionali a base di fibre vegetali Prolungamento shelf life Riduzione costi Arricchimento in fibre Sostituzione additivi (numeri E) Miglioramento struttura
DELIFROM	Preparazioni aromatiche funzionali basate su note formaggio Riduzione costi Rafforzamento profilo aromatico
DELIMASK	Preparazioni aromatiche con specifiche proprietà mascheranti per note acide, amare o salate Riduzione costi Rafforzamento profilo aromatico
DELIMIX	Semilavorati personalizzabili per applicazioni gastronomiche Prolungamento shelf life Riduzione costi Sostituzione additivi (numeri E) Miglioramento struttura
DELISAUCE	Preparazioni aromatiche per salse Riduzione costi Rafforzamento profilo aromatico
DELISTAB	Sistemi funzionali a base di idrocolloidi Prolungamento shelf life Miglioramento struttura
DELIVEG	Preparazioni aromatiche funzionali basate su note vegetali Riduzione costi Rafforzamento profilo aromatico
EXALTAROME	Miscele funzionali a base di estratti di lievito con funzione di esaltazione di sapidità Riduzione costi Rafforzamento profilo aromatico
LIEVITEX	Linea di estratti di lievito per conferire sapore di base Riduzione costi

Rafforzamento profilo aromatico

MILKY	Sistemi funzionali a base di proteine del latte con proprietà emulsionanti e stabilizzanti Prolungamento shelf life Miglioramento struttura
PERFORMANCE	Preparazioni aromatiche per esaltare e bilanciare i sapori di base Riduzione costi Rafforzamento profilo aromatico
PERFORMER	Preparazioni aromatiche per esaltare specifiche top notes Riduzione costi Rafforzamento profilo aromatico
VEGGIESTAB	Soluzioni ingredientistiche stabilizzanti per prodotti vegetariani/vegani. Prolungamento shelf life Sostituzione additivi (numeri E) Miglioramento struttura
<b>Soluzioni per pasta ripiena e gnocchi</b>	
CARNILIFE	Semilavorati funzionali studiati per l'utilizzo nei prodotti con "claim" salutistico Riduzione cloruro di sodio
CARNISPICE	Preparazioni aromatiche da utilizzare in alternativa alle spezie tradizionali per il contenimento della carica microbica Prolungamento shelf life Riduzione costi Rafforzamento profilo aromatico
DELIEMUL	Sistemi funzionali a base di emulsionanti e stabilizzanti Prolungamento shelf life Miglioramento struttura
DELIEXTENDER	Sistemi funzionali a base di fibre vegetali Prolungamento shelf life Riduzione costi Arricchimento in fibre Sostituzione additivi (numeri E) Miglioramento struttura
DELIFROM	Preparazioni aromatiche funzionali basate su note formaggio Riduzione costi

Rafforzamento profilo aromatico

DELIMASK	Preparazioni aromatiche con specifiche proprietà mascheranti per note acide, amare o salate Riduzione costi Rafforzamento profilo aromatico
DELIMIX	Semilavorati personalizzabili per applicazioni gastronomiche Prolungamento shelf life Riduzione costi Sostituzione additivi (numeri E) Miglioramento struttura
DELISAUCE	Preparazioni aromatiche per salse Riduzione costi Rafforzamento profilo aromatico
DELISTAB	Sistemi funzionali a base di idrocolloidi Prolungamento shelf life Miglioramento struttura
DELIVEG	Preparazioni aromatiche funzionali basate su note vegetali Riduzione costi Rafforzamento profilo aromatico
EXALTAROME	Miscele funzionali a base di estratti di lievito con funzione di esaltazione di sapidità Riduzione costi Rafforzamento profilo aromatico
LIEVITEX	Linea di estratti di lievito per conferire sapore di base Riduzione costi Rafforzamento profilo aromatico
NATUROXI	Sistema di estratti vegetali con forte azione antiossidante Prolungamento shelf life Sostituzione additivi (numeri E)
PERFORMANCE	Preparazioni aromatiche per esaltare e bilanciare i sapori di base Riduzione costi Rafforzamento profilo aromatico
PERFORMER	Preparazioni aromatiche per esaltare specifiche top notes

Riduzione costi  
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.  
Sostituzione additivi (numeri E)  
Miglioramento struttura

VEGGIESTAB Soluzioni ingredientistiche stabilizzanti per prodotti vegetariani/vegani.  
Prolungamento shelf life  
Sostituzione additivi (numeri E)  
Miglioramento struttura

### Soluzioni per piatti pronti

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

CARNISPICE Preparazioni aromatiche da utilizzare in alternativa alle spezie tradizionali per il contenimento della carica microbica  
Prolungamento shelf life  
Riduzione costi  
Rafforzamento profilo aromatico

DELIEMUL Sistemi funzionali a base di emulsionanti e stabilizzanti  
Prolungamento shelf life  
Miglioramento struttura

DELIEXTENDER Sistemi funzionali a base di fibre vegetali  
Sostituzione additivi (numeri E)  
Prolungamento shelf life  
Riduzione costi  
Arricchimento in fibre  
Miglioramento struttura

DELIFROM Preparazioni aromatiche funzionali basate su note formaggio  
Riduzione costi  
Rafforzamento profilo aromatico

DELIMASK Preparazioni aromatiche con specifiche proprietà mascheranti per note acide, amare o salate  
Riduzione costi  
Rafforzamento profilo aromatico

DELIMIX	Semilavorati personalizzabili per applicazioni gastronomiche Sostituzione additivi (numeri E) Prolungamento shelf life Riduzione costi Miglioramento struttura
DELISAUCE	Preparazioni aromatiche per salse Riduzione costi Rafforzamento profilo aromatico
DELISTAB	Sistemi funzionali a base di idrocolloidi Prolungamento shelf life Miglioramento struttura
DELIVEG	Preparazioni aromatiche funzionali basate su note vegetali Riduzione costi Rafforzamento profilo aromatico
EXALTAROME	Miscele funzionali a base di estratti di lievito con funzione di esaltazione di sapidità Riduzione costi Rafforzamento profilo aromatico
LIEVITEX	Linea di estratti di lievito per conferire sapore di base Riduzione costi Rafforzamento profilo aromatico
MILKY	Sistemi funzionali a base di proteine del latte con proprietà emulsionanti e stabilizzanti Prolungamento shelf life Miglioramento struttura
PERFORMANCE	Preparazioni aromatiche per esaltare e bilanciare i sapori di base Riduzione costi Rafforzamento profilo aromatico
PERFORMER	Preparazioni aromatiche per esaltare specifiche top notes Riduzione costi 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. Sostituzione additivi (numeri E)

Prolungamento shelf life  
Miglioramento struttura

VEGGIEMUL Soluzioni ingredientistiche per prodotti emulsionati vegetariani/vegani.

Sostituzione additivi (numeri E)  
Prolungamento shelf life  
Miglioramento struttura

VEGGIESTAB Soluzioni ingredientistiche stabilizzanti per prodotti vegetariani/vegani.

Sostituzione additivi (numeri E)  
Prolungamento shelf life  
Miglioramento struttura

### Soluzioni per salse, sughi e condimenti

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

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

Prolungamento shelf life  
Riduzione costi  
Rafforzamento profilo aromatico

CHEEPHOS Sistemi funzionali a base di sali di fusione per formaggi spalmabili

Prolungamento shelf life  
Miglioramento struttura

DELIEMUL Sistemi funzionali a base di emulsionanti e stabilizzanti

Prolungamento shelf life  
Miglioramento struttura

DELIEXTENDER Sistemi funzionali a base di fibre vegetali

Prolungamento shelf life  
Riduzione costi  
Arricchimento in fibre  
Sostituzione additivi (numeri E)  
Miglioramento struttura

DELIFROM Preparazioni aromatiche funzionali basate su note formaggio

Riduzione costi  
Rafforzamento profilo aromatico

DELIMASK	Preparazioni aromatiche con specifiche proprietà mascheranti per note acide, amare o salate Riduzione costi Rafforzamento profilo aromatico
DELIMIX	Semilavorati personalizzabili per applicazioni gastronomiche Prolungamento shelf life Riduzione costi Sostituzione additivi (numeri E) Miglioramento struttura
DELISAUCE	Preparazioni aromatiche per salse Riduzione costi Rafforzamento profilo aromatico
DELISTAB	Sistemi funzionali a base di idrocolloidi Prolungamento shelf life Miglioramento struttura
DELIVEG	Preparazioni aromatiche funzionali basate su note vegetali Riduzione costi Rafforzamento profilo aromatico
EXALTAROME	Miscele funzionali a base di estratti di lievito con funzione di esaltazione di sapidità Riduzione costi Rafforzamento profilo aromatico
LIEVITEX	Linea di estratti di lievito per conferire sapore di base Riduzione costi Rafforzamento profilo aromatico
MILKY	Sistemi funzionali a base di proteine del latte con proprietà emulsionanti e stabilizzanti Prolungamento shelf life Miglioramento struttura
NATUROXI	Sistema di estratti vegetali con forte azione antiossidante Prolungamento shelf life Sostituzione additivi (numeri E)
PERFORMANCE	Preparazioni aromatiche per esaltare e bilanciare i sapori di base Riduzione costi Rafforzamento profilo aromatico

PERFORMER	Preparazioni aromatiche per esaltare specifiche top notes Riduzione costi 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. Prolungamento shelf life Sostituzione additivi (numeri E) Miglioramento struttura
VEGGIEMUL	Soluzioni ingredientistiche per prodotti emulsionati vegetariani/vegani. Prolungamento shelf life Sostituzione additivi (numeri E) Miglioramento struttura
VEGGIESTAB	Soluzioni ingredientistiche stabilizzanti per prodotti vegetariani/vegani. Prolungamento shelf life Sostituzione additivi (numeri E) Miglioramento struttura
<b>Soluzioni per snacks</b>	
DELIFROM	Preparazioni aromatiche funzionali basate su note formaggio Riduzione costi Rafforzamento profilo aromatico
DELIMASK	Preparazioni aromatiche con specifiche proprietà mascheranti per note acide, amare o salate Riduzione costi Rafforzamento profilo aromatico
DELIMIX	Semilavorati personalizzabili per applicazioni gastronomiche Prolungamento shelf life Riduzione costi Sostituzione additivi (numeri E) Miglioramento struttura
DELISAUCE	Preparazioni aromatiche per salse Riduzione costi Rafforzamento profilo aromatico
DELIVEG	Preparazioni aromatiche funzionali basate su note vegetali



Riduzione costi  
Rafforzamento profilo aromatico

EXALTAROME

Miscele funzionali a base di estratti di lievito con funzione di esaltazione di sapidità

Riduzione costi  
Rafforzamento profilo aromatico

LIEVITEX

Linea di estratti di lievito per conferire sapore di base

Riduzione costi  
Rafforzamento profilo aromatico

PERFORMANCE

Preparazioni aromatiche per esaltare e bilanciare i sapori di base

Riduzione costi  
Rafforzamento profilo aromatico

PERFORMER

Preparazioni aromatiche per esaltare specifiche top notes

Riduzione costi  
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.

Prolungamento shelf life  
Sostituzione additivi (numeri E)  
Miglioramento struttura

VEGGIEMUL

Soluzioni ingredientistiche per prodotti emulsionati vegetariani/vegani.

Prolungamento shelf life  
Sostituzione additivi (numeri E)  
Miglioramento struttura

VEGGIESTAB

Soluzioni ingredientistiche stabilizzanti per prodotti vegetariani/vegani.

Prolungamento shelf life  
Sostituzione additivi (numeri E)  
Miglioramento struttura