

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

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 Rafforzamento profilo aromatico
VEGGIESTAB	Soluzioni ingredientistiche stabilizzanti per prodotti vegetariani/vegani. Prolungamento shelf life Sostituzione additivi (numeri E) Miglioramento struttura
Soluzioni per pasta ripiena e gnocchi	
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 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 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, sughì 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 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

Soluzioni per snacks

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 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