



DEFINIZIONE

Mix idrosolubile naturale - senza aromi, nè sale ed allergeni - costituito da **estratti naturali, vegetali** e di frutti rossi.



SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto da diluire e nebulizzare direttamente sui preparati di carne.
Rallenta fenomeni ossidativi superficiali sulle carni lavorate fresche, creando condizioni "antagoniste" allo sviluppo di carica batterica ed inbrunimento delle carni.



VANTAGGI

Prodotto **Clean Label**.

Soluzione versatile di protezione naturale (coverage) e mantenimento delle caratteristiche di freschezza dei preparati carne.
Compatibile con tutte le produzioni per il settore meat.



MODALITÀ D'USO

- 1 Diluire 5 gr di **NaturFresh** / 100 ml* di **acqua naturale e priva di cloro**, a temperatura ambiente.
- 2 Agitare fino a completa diluizione.
- 3 Spruzzare a produzioni ultimate prima dell'esposizione in banco frigo refrigerato.

Componenti Naturali



Senza Additivi



Senza Sale



Senza Allergeni



Senza Aromi

Carne



Shelf Life



Clean Label



Bassissimo Dosaggio



*** FACCIAMO CENTRO!**

Chiedi ai nostri tecnici la corretta applicazione per le tue produzioni.