

# Base Stagionato 08



LINEA MEAT



## DEFINIZIONE

Base funzionale - senza aromi nè allergeni - costituita da zuccheri, antiossidanti e nitrati per la produzione di lonze, capocolli e pancette artigianali.



## SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto che contribuisce ad una corretta stagionatura, minimizzando "errori e/o difetti" di produzioni artigianali.



## VANTAGGI

Prodotto basic, versatile ed a basso dosaggio, utilizzabile su tutti i tagli anatomici stagionati.



## MODALITÀ D'USO

- 1 Distribuire 10 gr\*/kg di prodotto **Base Stagionato 08** sul taglio anatomico, facilitandone l'assorbimento con massaggi.
- + In presenza di celle di stagionatura, in aggiunta alla base, consigliamo l'utilizzo di Starter SAL\*\*.
- 2 Proseguire la lavorazione seguendo il solito processo produttivo.

Senza Sale  
Senza Allergeni  
Senza Aromi



Carne



Versatilità  
d'uso



Corretta  
Stagionatura



Basso  
Dosaggio



### RICORDA:

Base Stagionato 08  
non contiene sale!



### L'INGREDIENTE SEGRETO

Prova i nostri profili  
aromatici: rendendo  
autentici i tuoi salumi.



### \*FACCIAMO CENTRO!

Chiedi ai nostri tecnici,  
in relazione alla tua  
produzione, la giusta  
applicazione.



### \*\*NOTA TECNICA

Migliora ulteriormente il tuo  
processo con l'utilizzo di  
starter graduali (SAL).  
Per la fissazione del colore  
valuta lo starter  
STARCOLOR/P.



## COSA POSSIAMO REALIZZARE CON QUESTO PRODOTTO?

Lonze, capocolli e pancette artigianali.