

Base Salume HQ



LINEA MEAT



DEFINIZIONE

Base funzionale - senza sale, aromi nè allergeni - costituita da zuccheri, antiossidanti, nitrati ed una "componente legante" per la produzione di salumi insaccati stagionati.



SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto che contribuisce ad una corretta stagionatura, "legando" meglio l'impasto del prodotto finito.



VANTAGGI

Prodotto versatile e a basso dosaggio.



MODALITÀ D'USO

- 1 Distribuire 10 gr*/kg di prodotto **Base Salume HQ** insieme al quantitativo di sale previsto in ricetta, spezie ed eventualmente **aromi**.
- + In presenza di celle di stagionatura, in aggiunta alla base, consigliamo l'utilizzo di starter dedicati per ottimizzare i tempi e lo sviluppo di un profilo aromatico proprio**.
- + Per salumi insaccati di calibro grande, consigliamo l'integrazione di **Fiber P-Aged** al fine di migliorare resa e struttura del prodotto finito.
- 2 Lasciare riposare l'impasto a max 4° C.
- 3 Insaccare.

Senza Sale
Senza Allergeni
Senza Aromi



Carne



Versatilità
d'uso



Corretta
Stagionatura



RICORDA:
Base Salume HQ
non contiene sale!



L'INGREDIENTE SEGRETO

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



***FACCIAMO CENTRO!**
Chiedi ai nostri tecnici la corretta applicazione per la tua produzione.



****NOTA TECNICA**
Se utilizzi celle di stagionatura, migliora ulteriormente il tuo processo con l'utilizzo di starter rapidi (SS) o graduali (SAL). Per la fissazione del colore valuta lo starter STARCOLOR/P.



COSA POSSIAMO REALIZZARE CON QUESTO PRODOTTO?

Salsiccia stagionata e salumi insaccati.