



DEFINIZIONE

Blend di colture microbiche concentrate e liofilizzate, a lenta acidificazione, destinate alla produzione di salumi a lunga stagionatura, lonze, capocolli e pancette.



SPECIFICHE TECNICHE

Questo mix selezionato di stafilococchi e lattobacilli, contribuisce in maniera determinante all'attivazione del corretto e graduale processo di acidificazione (stagionatura) ed allo sviluppo di un profilo aromatico caratteristico.



VANTAGGI

Prodotto **Clean Label**.

Free Label: nessun obbligo di dichiarazione in etichetta. Nessun cambiamento in ricetta.



MODALITÀ D'USO

- 1 Aggiungere il contenuto della bustina predosata* di **Starter SAL** alla "concia" comprensiva almeno dello 0,3% di destrosio.

In alternativa, sciogliere il contenuto della busta in un piccolo quantitativo di acqua a temperatura ambiente.
- 2 Attendere una decina di minuti e aggiungere uniformemente la dispersione sulla carne o sull'impasto.
In caso di produzione di tagli anatomici distribuire il prodotto facilitandone l'assorbimento con massaggi.
- 3 Proseguire la lavorazione seguendo il solito processo



COSA POSSIAMO REALIZZARE CON QUESTO PRODOTTO?

Salumi di calibro medio-grande e tagli anatomici che prevedono il passaggio in cella di stagionatura.

LINEA **MEAT**

Starter graduali di acidificazione (stagionatura)



Senza Additivi



Senza Allergeni



Carne



Clean Label



Free Label



Corretta Stagionatura



RICORDA:

Gli starter lavorano ad una temperatura non inferiore a 22°C /24°C



*NOTA TECNICA:

In caso di quantitativi di carne lavorata differenti, rispetto quelli indicati sulla bustina, il mix predosato non è divisibile se non previa diluizione.



FACCIAMO CENTRO!

Chiedi ai nostri tecnici la corretta applicazione per la tua produzione e la compatibilità d'uso.