



DEFINIZIONE

Blend di colture microbiche concentrate e liofilizzate basso acidificanti, destinato al **mantenimento temporale della componente colore naturale** di salumi stagionati.

Sviluppato specificatamente per produzioni **SENZA CONSERVANTI**.



SPECIFICHE TECNICHE

Questo mix di colture appartenenti alla famiglia dei cocchi Gram-positivi coagulasi-negativi, svolge un ruolo chiave attraverso protezione dall'ingrigimento (attività catalasica), e dell'irrancidimento dei grassi.



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 **StarCOLOR/P** alla "concia".

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 produttivo.

Colture selezionate non acidificanti
COLOR KEEPING



Senza Additivi
Senza Allergeni



Carne



Clean Label



Free Label



Corretta Stagionatura



*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.



COSA POSSIAMO REALIZZARE CON QUESTO PRODOTTO?

L'uso di questo mix contribuisce alla stabilità temporale del colore dei salumi stagionati, prodotti senza aggiunta di nitrati.