



DEFINIZIONE

Soluzione bioprotettiva a base di colture microbiche selezionate, non acidificanti, sviluppata specificatamente per applicazione su carni macinate fresche.



SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto che agisce attraverso un meccanismo di competizione biologica naturale, garantendo freschezza organolettica e visiva, senza alterare il pH. Minimizza il rischio di patogeni, inibisce batteri alteranti, stabilizzando naturalmente il colore dei preparati.



VANTAGGI

Prodotto **Clean Label, Free Label****.



MODALITÀ D'USO

- 1 Aggiungere il contenuto della bustina predosata* di **StarFresh** alla "concia".
In alternativa, sciogliere il contenuto della bustina 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.
- 3 Proseguire la lavorazione seguendo il solito processo produttivo.



COSA POSSIAMO REALIZZARE CON QUESTO PRODOTTO?

Preparati di carne fresca macinata e/o insaccata, e "pronto-cuoci".

LINEA MEAT

Colture Bioprotettive Selezionate



Senza Additivi

Senza Allergeni



Carne



Shelf Life



Clean Label



Free Label**



Versatilità d'uso



*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 relative indicazioni nelle tue procedure HACCP.