



DEFINIZIONE

Base funzionale - senza additivi, nè sale, senza aromi ed allergeni - costituita da zuccheri, **antiossidanti naturali** ed un 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 **Clean Label**.



MODALITÀ D'USO

- 1 Distribuire 10 gr*/kg di prodotto **Naturalsal Neutro** insieme al quantitativo di sale previsto in ricetta, spezie ed eventualmente **aromi**.
- + In presenza di celle di stagionatura, in aggiunta alla base, consigliamo fortemente l'utilizzo di starter dedicati**.
- + Gli starter contribuiscono ad una fermentazione biologica controllata, allo sviluppo di un profilo aromatico proprio, contribuendo a generare condizioni antagoniste per patogeni.
- 2 Lasciare riposare l'impasto a max 4° C.
- 3 Insaccare.

Componenti Naturali



Senza Additivi



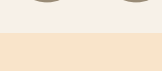
Senza Sale



Senza Allergeni



Senza Aromi



Carne



Clean Label



Versatilità d'uso



Corretta Stagionatura



RICORDA:
Naturalsal Neutro 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.