
CHIMICA DR.MASSA
Erbe di Montagna
Piemonte Eccellenza Artigiana
ENERGIA RINNOVABILE 100%
Green Care
ADDITIVI ALIMENTARI
-
AROMI
-
MISTI PROFESSIONALI

# CHIMICA DR MASSA
# TRADIZIONE ED INNOVAZIONE NEL SETTORE ALIMENTARE

## Chi Siamo

Con oltre 70 anni di esperienza, **Chimica Dr. Massa** si distingue come punto di riferimento nel settore degli **additivi alimentari, coadiuvanti tecnologici, materie prime, spezie e aromi** per l'industria alimentare. La sua competenza è particolarmente riconosciuta nella **lavorazione delle carni**, offrendo soluzioni su misura per **salumifici** e **macellerie**. L'azienda tratta inoltre prodotti specifici per **caseifici, panifici, pastifici, gastronomie, gelaterie e pasticcerie**, rispondendo alle esigenze sia del **piccolo artigiano** che della **grande industria** con qualità e innovazione.



CHIMICA DR.MASSA

è un marchio di

Erbe di Montagna

## Le origini e l'evoluzione

Fondata nel 1946 a Volpiano (TO) dal chimico Dr. Angelo Massa con la ragione sociale **Industria Chimica Moderna (ICM)**, l'azienda si specializza nella produzione e vendita di prodotti chimici industriali. Negli anni '50 si trasferisce a Torino, stabilendosi definitivamente nel 1959 in via Mombarcaro 41, quartiere Santa Rita, assumendo la nuova denominazione **Chimica Dr. Massa**. Nel 1985 ottiene l'autorizzazione regionale per commercializzare additivi chimici alimentari, spezie, droghe, zuccheri e latte in polvere. Guidata successivamente dalla figlia Donatella, l'azienda si consolida come partner affidabile per l'industria alimentare, grazie alla qualità e alla flessibilità dei suoi prodotti. Dal 2020 è entrata a far parte di **Erbe di montagna!**









# I nostri prodotti

**Additivi Alimentari**
Antiossidanti, Conservanti, Regolatori di acidità, Esaltatori di sapidità e Gelificanti. Disponibili singoli o in miscele.

**Miscele e Concie per Carni**
Soluzioni per lavorazioni artigianali e industriali:
Concie complete: Ideali per salsicce, salumi crudi e cotti.
Aromi specifici: Perfetti per hamburger e rolate.

**Spezie, Aromi e Coloranti**
Ampia gamma per esaltare ogni creazione:
Spezie singole e miscele: Ingredienti puri e combinazioni aromatiche bilanciate.
Aromi naturali e oli essenziali: Per un bouquet aromatico autentico.
Coloranti naturali: Estratti vegetali per colori vivaci e naturali.

**Prodotti per Panificazione, Dolci e Latticini**
Miglioratori per pane, Lieviti e miscele per dolci e Additivi per formaggi.

**Zuccheri e Derivati**
**Dolcificanti e ingredienti funzionali:**
Destrosio, fruttosio, glucosio, Maltodestrine, amidi e lattosio.

**I Nostri Prodotti Principali**
Sale Nitritato: Conservante per carni trasformate.
Emovit 1: Concia completa per salsicce fresche.

**Miscele Personalizzate per il Cliente**
Produciamo miscele su misura di spezie e additivi, adattandoci alle esigenze di ogni cliente, garantendo flessibilità nei quantitativi e un supporto tecnico specializzato per creare prodotti unici.



# Conce complete per SALSICCIA

**Miscele di additivi e spezie ideali per dare colore e sapore alle salsicce e per garantirne una migliore conservazione.**

**Per preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale.**




Ingredienti: sale, destrosio, glucosio disidratato, bietola naturale, fruttosio, spezie, antiossidanti: acido ascorbico (E300) e ascorbato di sodio (E301), amido modificato, correttore di acidità: citrato di sodio (E331).

**Emovit 1 SL è di rapida e semplice applicazione poiché contiene, già opportunamente ed omogeneamente miscelati, tutti gli ingredienti (sale compreso) necessari e in dose consentita per garantire la conservazione, il gusto, l'aspetto, l'aromatizzazione della carne; in sintesi la vitalità e l'aspetto gradevole richiesto dal consumatore.**

Dose di impiego: 4 kg di EMOVIT (sciolto in 10 L d'acqua) per 100 kg di preparazione di carne. LIMITE MASSIMO, per l'apporto di zuccheri, di 8 kg in 100 kg di prodotto.

1 Kg 10 Kg




Ingredienti: sale, destrosio, antiossidante: ascorbato di sodio E301 e acido ascorbico E300, correttore d'acidità: citrato di sodio trisodico E331, spezie.

**Vitaroma C mantiene il colore rosso naturale della carne fresca preservandola dall' imbrunimento dovuto all' ossidazione dell'aria. Non altera, anzi migliora il sapore della salsiccia.**

Dose di impiego: Si consiglia di sciogliere 10 g di prodotto in poca acqua per ogni kg di carne, versare la soluzione preferibilmente sul magro macinato e poi aggiungere il grasso. Impastare, insaccare, conservare in luogo fresco.

1 Kg




Ingredienti: Cannella, Noce moscata, Chiodi di garofano, Carvi, Zenzero, Anice verde, Coriandolo, Curcuma, Paprika dolce, Limone e Pepe nero.

**Miscela di erbe essiccate ideale per SALSICCE e SALAMELLE.**

Mescolare da 15g a 40g di miscela ogni 10 Kg di carne. Il sale deve essere aggiunto a parte. Si può abbinare a Emovit 1 SL nelle preparazioni in cui è consentito, si consiglia 400g di Emovit 1 SL sciolto in 1L di acqua e 15 g di misto su 10 Kg di carne.

1 Kg




Ingredienti: Pepe nero, pepe bianco, coriandolo, cumino, cardamomo, cannella, chiodi di garofano e noce moscata

**Miscela di erbe essiccate ideale per SALSICCE MISTE DI SUINO E BOVINO.**

Mescolare da 15g a 40g di miscela ogni 10 Kg di carne. Il sale deve essere aggiunto a parte. Si può abbinare a Emovit 1 SL nelle preparazioni in cui è consentito, si consiglia 400g di Emovit 1 SL sciolto in 1L di acqua e 15 g di misto su 10 Kg di carne.

1 Kg




Ingredienti: Peperone rosso dolce, Peperoncino contuso, Finocchio polvere, Paprika dolce, pepe bianco, Pepe nero, Sale e Aglio polvere.

**Miscela di erbe essiccate ideale per SALSICCE PICCANTI TIPO ALLA CALABRESE.**

Per un chilo di carne di maiale, generalmente si aggiungono 25-30 g di misto di spezie. Il sale deve essere aggiunto a parte. Si può abbinare a Emovit 1 SL nelle preparazioni in cui è consentito, si consiglia 400g di Emovit 1 SL sciolto in 1L di acqua e 200 g di misto su 10 Kg di carne.

1 Kg

**Offriamo spezie per preparare Salsicce particolari tra cui: Pepe bianco e nero, Noce moscata, Peperoncino, Cannella, Aglio, Finocchietto selvatico, Tartufo, Aromi e tanto altro ancora!**



# Semilavorati per SALUMI COTTI

**Miscele di additivi e spezie ideali per la preparazione di prosciutti e spalle cotte, insaccati e carni cotte in genere.**

**Per prodotti a base di carne sottoposti a trattamento termico.**




Ingredienti: Sale, conservante: Nitrito di sodio (E250)

**Il SALE NITRITATO è una miscela omogenea di nitrito di sodio e cloruro di sodio con antimpaccante. Il prodotto può essere utilizzato come conservante nella carne trasformata cruda o cotta, in particolare salumi cotti.**

Dose di impiego: Confronta le dosi massime ammesse nel Reg. UE 2108/2023

1 Kg 5 Kg 25 Kg




Ingredienti: Sale, Destrosio, Maltodestrine, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio (E301), Fruttosio e conservante: Nitrito di Sodio (E250)

**Il prodotto è una CONCIA COMPLETA PER SALUMI COTTI per salamoia da iniettare al 25% in prosciutti e spalle cotte. E' anche indicato nei salami cotti. Il preparato aiuta a conservare la carne e a mantenerne il colore naturale. Ne garantisce una stagionatura perfetta ed una più lunga conservazione.**

Dose di impiego: Sciogliere 10 Kg. di CONCIA in 100 litri di acqua. Mescolare fino a soluzione totale. Iniettare al 25%. Conservare sia la concia che la soluzione di salamoia in luogo fresco.

1 Kg




Ingredienti: miscela aromatizzata e bilanciata di zuccheri.

**L'impiego del MAXICOT permette di: migliorare la conservazione e la colorazione della carne preparata, migliorare la ritenzione dell'acqua, rendere più compatti gli impasti, esaltare l'aroma ed il sapore dei prodotti ed abbreviare i tempi di stagionatura. Tutto ciò è dovuto al potere antiossidante degli zuccheri che nutrono e sviluppano i batteri responsabili della riduzione dei nitrati in in nitriti.**

Dose di impiego: Si utilizza 1 Kg di prodotto per 100 Kg di carne. Dato il contenuto in zuccheri, la dose massima consentita è di 1,5 Kg per 100 Kg. di carne, comprensiva dell'eventuale apporto di zuccheri contenuti in altri ingredienti aggiunti.

1 Kg




Ingredienti: Destrosio, Sale, antiossidante: ascorbato di sodio (E301) e Fruttosio.

**La MISCELA VLF può essere utilizzata come semilavorato a base di zuccheri nei prodotti a base carne quali prosciutti cotti e spalle cotte. Aiuta a mantenere il colore naturale alla carne, ne garantisce una stagionatura perfetta ed una più lunga conservazione.**

Dose di impiego: Si utilizzano da 6 a 7 kg di VLF per 100 L d'acqua da siringare nella carne al 25%. Il limite massimo di impiego, per l'apporto di zuccheri è di 7,5 kg di VLF in 100 kg di prodotto.

1 Kg






Ingredienti: Stabilizzanti: E 450(i) difosfato disodico, E 450(ii) difosfato trisodico – E 451(i) trifosfato pentasodico, E 451(ii) trifosfato pentapotassico

**POLIPHOS PS è modificatore reologico, stabilizzante per prodotti a base di carne: prosciutti e salami. Migliora la conservazione del prodotto finito e ne favorisce la presentazione. Aumenta le rese produttive. Mantiene costante la qualità del prodotto finito**

1 Kg

TABELLA DOSAGGI POLIFOS PS - Percentuale di siringatura (%)

| Kg in 100 litri di acqua | 20 | 25 | 30 | 35 | 40 | 45 | 50 | 55 | 60 | 65 | 70 | 75 | 80 | 85 | 90 | 100 | 110 | 120 | 130 | 140 | 150 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Soluzione A | 0,800 | 0,750 | 0,700 | 0,650 | 0,600 | 0,550 | 0,500 | 0,450 | 0,400 | 0,350 | 0,300 | 0,250 | 0,200 | | | | | | | | |
| Soluzione B | 3,000 | 2,500 | 2,200 | 1,950 | 1,750 | 1,600 | 1,500 | 1,400 | 1,300 | 1,250 | 1,200 | 1,150 | 1,100 | 1,050 | 1,000 | 1,000 | 0,950 | 0,900 | 0,900 | 0,850 | 0,800 |




Ingredienti: sale, rosmarino, salvia, aglio, alloro, pepe e chiodi di garofano.

**Miscela di erbe essiccate ideale nella preparazione della PORCHETTA.**

Per una corretta preparazione: aprire la pancetta spargere il misto di erbe a piacere, aggiungere un filo di olio extravergine, porre all'interno la lonza di maiale, arrotolarla e legarla stretta con spago.

1 Kg

## Tutto il necessario per la produzione artigianale dei WURSTEL!






Ingredienti: Destrosio, Sale, aromi naturali.

**Spargere l'AROMIX PC sulla carne secondo buona tecnica industriale. La carne così trattata acquista il suo colore naturale, una stagionatura perfetta ed una più lunga conservazione. E' ideale per la preparazione di WURSTEL artigianali.**

Dose di impiego: Si utilizza 1 Kg di prodotto per 100 Kg di carne. Dato il contenuto in zuccheri, la dose massima consentita è di 1,5 Kg per 100 Kg. di carne, comprensiva dell'eventuale apporto di zuccheri contenuti in altri ingredienti aggiunti.

1 Kg 25 Kg




Ingredienti: fecola di patata, sale, aglio, aromi, pepe e spezie.

**Miscela di erbe essiccate ideale per aromatizzare i WURSTEL artigianali.**

Per una corretta preparazione: aggiungere da 50 a 60 g di miscela per ogni kilo di carne. Il prodotto contiene sale: ridurre la dose abituale di sale di 15g - 20g ogni kilo di carne.

1 Kg

## Offriamo una vasta gamma di erbe officinali ed aromatiche per realizzare siringature particolari, anche aromi naturali e gelatine alimentari.



# Semilavorati per SALUMI CRUDI

## Miscele di additivi e spezie ideali per insaccati a media e lunga conservazione, salami, coppe, speck, pancetta.

**Per prodotti a base di carne non soggetti a trattamenti termici.**




Ingredienti: destrosio, sale, antiossidante: Acido Ascorbico (E300), conservativo: Potassio Nitrato (E252).

**Il NITROVIT è un prodotto appositamente studiato per la lavorazione di insaccati crudi conservati (SALAME CRUDO, SALSICCE STAGIONATE di ogni tipo). I suoi componenti ne garantiscono un stagionatura rapida e perfetta sia dal punto di vista organolettico del prodotto finito, sia dal punto di vista del colore e mantenimento del taglio.**

Dose di impiego: gr. 600 per 100 Kg di carne. Il NITROVIT è preferibile aggiungerlo insieme al sale, alle spezie, agli aromi ed altri eventuali ingredienti subito prima dell'impasto.

1 Kg




Ingredienti: Destrosio, Lattosio, Sale, Fruttosio, aromi naturali.

**MIXAROMA favorisce la formazione del pigmento rosso in quanto aumenta lo sviluppo dei batteri che in presenza di nitriti e nitrati generano la nitrosoemoglobina cui è dovuto il color rosso della carne conservata. Stabilizza gli aromi della carne. Migliora i caratteri organolettici. Favorisce la ritenzione dell'acqua.**

Dose di impiego: la dose massima consentita è di 1,5 Kg di polvere per 100 kg. di carne in assenza di altri eventuali zuccheri.

1 Kg




Ingredienti: Zuccheri e aromi naturali.

**L'AROMATIZZANTE SC 25 si aggiunge insieme ai consueti ingredienti, aromi, additivi al SALAME CRUDO. Favorisce la formazione del pigmento rosso in quanto aumenta lo sviluppo dei batteri che in presenza di nitriti e nitrati generano la nitrosoemoglobina cui è dovuto il color rosso della carne conservata. Stabilizza gli aromi della carne. Migliora i caratteri organolettici. Favorisce la ritenzione dell'acqua**

Dose di impiego: la dose di impiego consigliata è di gr. 50 per 10 Kg di carne.

1 Kg




Ingredienti: Sale, Saccarosio, Destrosio, Fruttosio, conservanti: Potassio Nitrato (E252), Nitrito di Sodio (E250).

**L'AMSAL B è indicato a base di prodotti a base di carne non sottoposti a trattamenti termici: insaccati a media e lunga conservazione, SALAMI, COPPE, SPECK, PANCETTA.**
**Favorisce e stabilizza la maturazione dell'insaccato.**

Dose di impiego: la dose di impiego consigliata è di gr. 50 per 10 Kg di carne.

1 Kg

# Semilavorati per SALUMI da CUOCERE: ZAMPONI, COTECHINI e CAPPELLO del PRETE.






Ingredienti: Destrosio, Sale, fibra di pisello, glucosio, acido ascorbico (E300), aromi e nitrato di potassio (E252).

**TreCM è un prodotto appositamente studiato per la lavorazione di prodotti a base di carne non sottoposti a trattamento termico, in particolare cotechini e zamponi.**
**I componenti del TreCM garantiscono una perfetta conservazione ed un profilo ottimale sia dal punto di vista organolettico del prodotto finito, sia dal punto di vista di colore.**

Dose di impiego: Data la composizione del TreCM la dose di impiego consigliata e legale è da 800g. a 1 Kg per quintale di carne. TreCM è preferibile aggiungerlo insieme al sale, alle spezie, agli aromi ed altri eventuali ingredienti subito prima dell'impasto.
Limite massimo: per l'apporto di Nitrato di Potassio (E252), il limite massimo di utilizzo è di 1,1 Kg per quintale di carne.

1 Kg




Ingredienti: Spezie ed erbe aromatiche.

**Miscela ideale per corregere il sapore di salumi da cuocere come COTECHINI e ZAMPONI.**

Da aggiungere all'impasto in quantità tale da ottenere l'intensità di aroma desiderato.

1 Kg

# Aromatizzanti per il LARDO






Ingredienti: Sale, rosmarino, ginepro, coriandolo, macis, origano, peperoncino, salvia, prezzemolo, basilico, timo, aglio, pepe bianco, maggiorana, aromi, santoreggia, cipolla, carota.

**Per la preparazione del LARDO**

Modalità di preparazione in scheda tecnica.

1 Kg

**Nei salumi crudi prova anche i nostri additivi singoli, le nostre spezie e i nostro aromi:**

- Pepe bianco e nero
- Noce moscata
- Peperoncino
- Cannella
- Aglio
- Finocchietto selvatico
- Tartufo
- Nitrato di potassio (E252)-Salnitro
- Aromi naturali

**e tanto altro ancora**



# Tutto per gli HAMBURGER

## Miscele di additivi e spezie ideali per la preparazione di hamburger. Ideali per tenere gli hamburger uniti sia da freschi che in fase di cottura, aromatizzarli e mantenerli morbidi

**Per preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale.**




Tra gli ingredienti contiene antiossidante: acido ascorbico (E300) e aromi

**ROLFIX 300 può essere utilizzato come LEGANTE e gelificante dalle macellerie o da tutti coloro che confezionano hamburger, rolate, arrosti, bistecche svizzere. Ha la funzione di tenere unita la carne sia fresca che in cottura, mantenerne a lungo il colore ed al tempo stesso di insaporirla. Non sporca la piastra.**

Dose di impiego: Si consiglia di aggiungere 20 g di preparato per 1 Kg di carne

1 Kg




Tra gli ingredienti contiene amido di mais modificato, antiossidante: acido ascorbico (E300) e aromi

**ROLFIX MOD può essere utilizzato come LEGANTE e gelificante dalle macellerie o da tutti coloro che confezionano hamburger, rolate, arrosti, bistecche svizzere. Ha la funzione di tenere unita la carne sia fresca che in cottura, mantenerne a lungo il colore ed al tempo stesso di insaporirla.**

Dose di impiego: Si consiglia di aggiungere 20 g di preparato per 1 Kg di carne

1 Kg




**Le FIBRE DI PISELLO insolubili possiedono una spiccata capacità di LEGARE L'ACQUA in maniera stabile rispetto a cambiamenti di pH e temperatura. Queste fibre stabilizzano il prodotto finito nel processo di congelamento/scongelamento riducendo la formazione di cristalli di ghiaccio. Hanno funzione legante, aiutano a trattenere l'acqua nell'impasto, migliorando la texture e palabilità degli hamburger.**

Dose di impiego: per l'impiego della fibra di pisello come meat-extender si consiglia di reidratarla in rapporto 1:4 o 1:5 e poi di incorporarla all'impasto di carne in ragione del 5-10% in base alla consistenza desiderata. Questo permette di incrementare la resa limitando le perdite in cottura.
MIN 10g FIBRA DI PISELLO+40/50ml di acqua in un chilo di carne
MAX 20g FIBRA DI PISELLO+80/100ml di acqua in un chilo di carne

1 Kg




Ingredienti: sale, noce moscata, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico (E621), paprika dolce, sedano semi, pepe nero, curcuma radice, coriandolo semi, senape gialla semi, pepe bianco, fieno greco semi, paprika forte, zenzero rizoma, kummel semi, anice stellato, cannella, chiodo di garofano, macis, prezzemolo, aglio, cipolla disidratati.

**La SUPERDROGA PER HAMBURGER può essere utilizzata come aromatizzante dalle macellerie o da tutti coloro che confezionano hamburger, rolate, arrosti, bistecche svizzere. Ha la funzione di insaporire e rendere più gustosi i preparati.**

Dose di impiego: Si consiglia di aggiungere 8 g di preparato per 1 Kg di carne.

1 Kg



# INGREDIENTI PER IL PANE DA HAMBURGER

**Erbe, spezie, semi, estratti naturali, ideali per realizzare panini particolari. Per un prodotto davvero speciale scegli anche le nostre farine!**

# COLORANTI NATURALI

**Erbe, spezie, estratti naturali, ideali per colorare gli alimenti.**

**Da aggiungere negli impasti in quantità tale da raggiungere la colorazione voluta.**



**Carbone vegetale**
polvere
1 Kg 106 ml



**Cacao**
polvere
1 Kg 106 ml



**Bietola rossa**
polvere
1 Kg 106 ml



**Ortica**
polvere
1 Kg 106 ml



**Curcuma**
polvere
1 Kg 212 ml 106 ml dosatore



**Mirtillo**
polvere
1 Kg 106 ml



**Spirulina**
polvere
1 Kg 106 ml



**Enocianina (E163)**
polvere
1 Kg



**Betacarotene (E160)**
polvere
1 Kg



estratto naturale
**Blu**
liquido
1 Kg 25 ml drop 10 ml drop



estratto naturale
**Giallo**
liquido
1 Kg 25 ml drop 10 ml drop



estratto naturale
**Rosso**
liquido
1 Kg 25 ml drop 10 ml drop

# SEMI per i PRODOTTI da FORNO

**Disponibili in sacchi da 500g, 1 Kg, imballaggi originali o vasetti per la rivendita.**



**Carvi (o Kummel)**
semi
1 Kg 106 ml



**Girasole**
semi
1 Kg 106 ml



**Papavero**
semi
1 Kg 6



**Pepe di Szechuan**
1 Kg 106 ml



**Sesamo**
1 Kg 106 ml



**Zucca**
semi
1 Kg 6



# MISCELE ANTIOSSIDANTI

**Additivi e miscele di additivi per conservare il gusto e il colore degli alimenti e garantire la loro commestibilità per un periodo più lungo.**

**preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale, prodotti base carne e altri prodotti lattiero caseari, ripieni per pasta fresca, pesce e prodotti della pesca.**




Ingredienti: Antiossidante: Acido Ascorbico (E300) e Ascorbato di sodio (E301)

**L'ANTIOSSIDANTE FNM si impiega nelle preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale e prodotti base carne.**
**Contribuisce a conservare il gusto e il colore degli alimenti e a garantire la loro commestibilità per un periodo più lungo.**

Dose di impiego: *quantum satis*, nei prodotti a base di carne 2 g per 1 Kg di prodotto finito.

scatola 250g




Ingredienti: Sale, Antiossidante: Acido Ascorbico (E300) e Ascorbato di sodio (E301)

**SALAVIT si impiega nelle preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale e prodotti base carne.**
**Contribuisce a conservare il gusto e il colore degli alimenti e a garantire la loro commestibilità per un periodo più lungo.**

Dose di impiego: *quantum satis*, nei prodotti a base di carne 3 - 4 g per 1 Kg di prodotto finito.

1 Kg

## ANTIOSSIDANTI




Ingredienti: Antiossidante: Acido Ascorbico (E300) e Ascorbato di sodio (E301) 80:20 / 66:34 / 50:50

**L'ANTIOSSIDANTE PER CARNI LAVORATE si impiega nelle preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale, prodotti a base carne e altri prodotti lattiero caseari, ripieni per pasta fresca, pesce e prodotti della pesca.**
**Contribuisce a conservare il gusto e il colore degli alimenti e a garantire la loro commestibilità per un periodo più lungo.**

Dose di impiego: *quantum satis*, nei prodotti a base di carne 2 g per 1 Kg di prodotto finito.

1 Kg




1 Kg




1 Kg




1 Kg



# MISTI PROFESSIONALI PER CARNI

**Miscele di erbe e spezie per la trasformazione della carne:**

## ASADO, CACCIAGIONE, CINGHIALE, ARROSTI e PORCHETTA




Ingredienti: Sale, glutammato monosodico (E621), prezzemolo, rosmarino, aglio, cerfoglio, dragoncello, peperoncino, acido citrico (E330), coriandolo..

**Miscela di erbe essiccate ideale per ASADO, COSTINE ed altre carni.**

Preparare una marinatura con succo di limone, olio extravergine di oliva e una quantità a piacere di "Misto per Asado". Far riposare la carne da 15/20 minuti a qualche ora, girandola di tanto in tanto.

1 Kg




Ingredienti: misto di piante aromatiche e verdure in proporzioni variabili aglio, alloro, arancio, cannella, carota, cipolla, chiodi di garofano, coriandolo, dragoncello, ginepro, limone, noce moscata, origano, pepe, peperoncino, peperone, prezzemolo, rosmarino, salvia, sedano, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico (E621), colorante: enocianina (E163), correttore di acidità: acido citrico (E330), sale e aromi.

**Miscela di erbe essiccate ideale per la CACCIAGIONE**

Da aggiungere sulla carne prima della cottura.

1 Kg




Ingredienti: misto di piante aromatiche e verdure in proporzioni variabili: aglio, alloro, arancio, cannella, carota, cipolla, chiodi di garofano, coriandolo, dragoncello, ginepro, limone, noce moscata, origano, pepe, peperoncino, peperone, prezzemolo, rosmarino, salvia, sedano, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico (E621), colorante: enocianina (E163), correttore di acidità: acido citrico (E330), sale e aromi.

**Miscela di erbe essiccate ideale per la carne di CINGHIALE: bistecche, costine e arrosti e per il MAIALE.**

Da aggiungere sulla carne prima della cottura.

1 Kg




Ingredienti: in proporzione variabile: Rosmarino, cipolla, pepe, carota, aglio, alloro, origano, peperone, sale, aromi naturali.

**Miscela di erbe essiccate ideale per aromatizzare tutti i tipi di carni, soprattutto le CARNI BIANCHE.**

Per una corretta preparazione: aggiungere da 10 a 15 g di miscela per ogni kilo di carne. Il prodotto contiene sale: ridurre la dose abituale di sale di 5g ogni kilo di carne.

1 Kg




Ingredienti: Sale, rosmarino, salvia, noce moscata, aglio, origano, ginepro, pepe nero, maggiorana, lauro, timo

**Miscela ideale per ARROSTI e carni a lunga cottura già salto.**

Da aggiungere alla carne verso fine cottura.

1 Kg




Ingredienti: Rosmarino, basilico, salvia, ginepro, origano, timo, alloro, prezzemolo, finocchio.

**Miscela ideale per ARROSTI e carni a lunga cottura senza sale.**

Da aggiungere alla carne verso fine cottura.

1 Kg




Ingredienti: Sale, Rosmarino, Salvia, Aglio, Alloro, Pepe e Chiodi di garofano.

**Questo misto è ideale per condire la PORCHETTA.**

Aprire la pancetta spargere il misto di erbe a piacere, aggiungere un filo di olio extravergine, porre all'interno la lonza di maiale, arrotolarla e legarla stretta con spago.

1 Kg




# MIGLIORATORI della PANIFICAZIONE, PRODOTTI per la LIEVITAZIONE, ADDITIVI per PASTA RIPIENA e GNOCCHI e INGREDIENTI per DOLCI e GELATI



# MIGLIORATORI per la PANIFICAZIONE

**Migliorano l'impasto, danno porosità uniforme alla mollica e ne migliorano la colorazione.**

**Conformi al Reg. CE 1333/2008 e successive modifiche**




Ingredienti: Destrosio, correttore di acidità: Acido Ascorbico (E300)

**Il PANVIT è un prodotto a base di acido ascorbico (E300) e di destrosio, elementi già ben noti per le loro buone proprietà di miglioratori. Le sue proprietà fondamentali sono: Aumento della tenacità e dell'elasticità dell'impasto, porosità e colore uniforme della mollica, volume maggiore del pane e attenuazione della colorazione bruno della crosta.**

Modo d'uso: Dose media di impiego consigliata: gr. 10/20 per quintale di farina da aggiungere preventivamente all'acqua dell'impasto. Disponibile in barattolo da 1 Kg o vasetto da 100g per la rivendita.

212 ml 1 Kg




Ingredienti: Mono- e Digliceridi degli Acidi Grassi (E471)

**I MONO E DIGLICERIDI degli ACIDI GRASSI hanno funzione emulsionante e stabilizzante. Migliorano l'elasticità dell'impasto, aumentano la conservabilità, migliorano la crosta e la morbidezza.**

Modo d'uso: *quantum satis*

1 Kg




Ingredienti: Acido Ascorbico (E300)

**L'ACIDO ASCORBICO (E300) viene utilizzato come miglioratore della panificazione, ideale per pane e pizza.**

Modo d'uso: *quantum satis*

1 Kg

## ALTRI ADDITIVI ED INGREDIENTI PER I PRODOTTI DA FORNO:

- Acido Sorbico (E200)
- Sorbato di potassio (E202)
- Acetato di Calcio (E263)
- Acido Lattico (E270)
- Acido Ascorbico (E300)
- Ascorbato di Sodio (E301)
- Lecitina di SOia pura (E322)
- Potassio Fosfato Bibasico (E340)
- Sodio Pirofosfato Acido (E450i)
- Cera d'Api
- Coloranti alimentari
- Semi

**contattateci per altri prodotti qui non riportati.**




# Prodotti per la LIEVITAZIONE

## Prodotti naturali e Miscele di additivi ad azione lievitante.

**Conformi al Reg. CE 1333/2008 e successive modifiche**




Ingredienti: Lievito di birra (Saccharomyces cerevisiae), Sorbitolo monostearato (E491).

**Si tratta di un LIEVITO SECCO ISTANTANEO ad elevata attività, ideale per pane, pizza e dolci.**

Modo d'uso: Non sciogliere in acqua, aggiungere agli altri ingredienti della ricetta, lavorare l'impasto per 10 min. e lasciarlo lievitare in luogo tiepido, coperto da uno strofinaccio umido, fino ad ottenere il volume desiderato, da consumarsi previa cottura. N.B.: 10 g corrispondono a un cubetto.
Disponibile in sacco da 1 Kg o sacchettino in Atmosfera modificata da 50g.

6 1 Kg




Ingredienti: Lievito madre (farina di grano tenero tipo 0 e acqua) disidratato con lieviti e batteri lattici.

**Lo LIEVITO MADRE, fully active con lieviti e batteri lattici, naturale garantisce alta stabilità nella fermentazione, una mollica morbida e aperta, prodotti più aromatici, digeribili e durevoli. E' ideale per pane, pizze, focacce, grissini, dolci, brioche e altri prodotti da forno. Una volta impiegato garantisce una lievitazione veloce ed un prodotto finale di alta qualità, con una consistenza soffice e un sapore delicato.**

Dose di impiego consigliata 50 g per ogni Kg di farina.
Disponibile in sacco da 1 Kg o sacchettino in ATM da 250g.

6 1 Kg




Ingredienti: Stabilizzante: Tartrato di Potassio (E336) , Agente lievitante: Bicarbonato di Sodio (E500)

**Lo LIEVITO A BASE DI CREMORTARTARO è ideale per la realizzazione di dolci a pasta morbida e pan di spagna.**

Dose di impiego: Per una lievitazione ottimale aggiungere 25 g di prodotto per ogni 1 Kg di farina.
Disponibile in sacco da 1 Kg o vasetto in vetro da 150g.

212 ml 1 Kg




Ingredienti: emulsionante: Difosfato disodico (E450i), agente lievitante: Bicarbonato di Sodio (E500), Amido di mais

**Il LIEVITO BACKING è una miscela lievitante insapore ed inodore adatta per lievitare ricette dolci e salate. Da aggiungere solo agli alimenti in cui è consentito.**

Dose di impiego: si consiglia di aggiungere da 30 g a 35 g di prodotto per ogni kilo di farina.

1 Kg



# Additivi per PASTA RIPIENA e GNOCCHI

**Aumentano il tempo di conservazione e stabilizzano la pasta ripiena, i gnocchi ed i ripieni in generale.**

**Conformi al Reg. CE 1333/2008 e successive modifiche**




Ingredienti: lattosio, conservante: acido sorbico (E200)

**SORBILAT è un conservante per gnocchi e per le farciture di ravioli, paste ripiene e simili.**
**Migliora la conservazione e la durata di pasta ripiena, gnocchi e simili.**

Modo d'uso: Dose massima di impiego: 5 g di polvere per 1 Kg di prodotto finito

1 Kg



## Additivi per la PASTA FRESCA:

**Acido Lattico (E270)**
**Acido Ascorbico (E300)**
**Ascorbato di Sodio (E301)**
**Acido Citrico (E330)**
**Mono e digliceridi degli acidi grassi (E471)**



## Additivi per i GNOCCHI di PATATE

**Acido Sorbico (E200)**
**Sorbato di Potassio (E202)**
**Acido Lattico (E270)**
**Acido Citrico (E330)**
**Mono e digliceridi degli acidi grassi (E471)**



## Additivi per i RAVIOLI e simili

**Acido Sorbico (E200)**
**Sorbato di Potassio (E202)**



# ZUCCHERI, DOLCIFICANTI e AMIDI. FECOLA e FIOCCHI di PATATE. GELATINA AD USO ALIMENTARE.



# ZUCCHERI e DOLCIFICANTI

**Gli zuccheri non sono solo un dolcificante, ma un elemento tecnico fondamentale per la struttura, conservazione e bilanciamento dei sapori.**

**Disponibili in sacchi da 500g, 1 Kg, imballaggi originali.**




**Il DESTROSIO** monoidrato è ampiamente usato in pasticceria e gelateria per migliorare la texture, la dolcezza e il controllo della cristallizzazione. Nell'industria dolciaria e delle bevande, bilancia il gusto ed esalta la conservazione. Nei prodotti da forno favorisce la lievitazione e la doratura. È impiegato anche in salumi e lavorazioni alimentari per stabilità e shelf-life.

1 Kg 25 Kg




**Il FRUTTOSIO** cristallino è altamente solubile in acqua, anche a basse temperature. Grazie al suo elevato potere dolcificante, permette una riduzione dell'apporto calorico rispetto a saccarosio e glucosio a parità di dolcezza. Inoltre, tra gli zuccheri semplici, è uno dei più efficaci nella riduzione dell'attività dell'acqua, migliorando la conservabilità dei prodotti alimentari.

1 Kg 25 Kg




**Il FRUTTOSIO** cristallino è altamente solubile in acqua, anche a basse temperature. Grazie al suo elevato potere dolcificante, permette una riduzione dell'apporto calorico rispetto a saccarosio e glucosio a parità di dolcezza. Inoltre, tra gli zuccheri semplici, è uno dei più efficaci nella riduzione dell'attività dell'acqua, migliorando la conservabilità dei prodotti alimentari.

1 Kg 25 Kg




**Le MALTODESTRINE** sono carboidrati derivati dall'amido, utilizzati per migliorare la consistenza e la solubilità dei prodotti. In pasticceria e gelateria stabilizzano le emulsioni e riducono la dolcezza. Nell'industria alimentare sono impiegate in bevande energetiche, salse e snack per addensare e modulare la texture. Sono usate anche in integratori sportivi per un rilascio energetico graduale.

1 Kg 25 Kg




Il nostro **SCIROPPO DI GLUCOSIO** in polvere ha un valore DE di 30 che lo rende facilmente solubile anche a freddo. Regola texture, viscosità e dolcezza nei prodotti alimentari. Agisce come stabilizzante, anticristallizzante, umettante e può conferire lucentezza. Bilancia le proprietà delle varianti a basso e alto DE, rendendolo versatile in molte applicazioni.

1 Kg 25 Kg




Il **SACCAROSIO** o **ZUCCHERO BIANCO** è un disaccaride composto da glucosio e fruttosio, comunemente noto come zucchero. Estratto da barbabietola, dolcifica e migliora la conservazione degli alimenti. Ha proprietà imbrunenti, volumizzanti e abbassa il punto di congelamento nei gelati. Il nostro zucchero bianco è di origine italiana!

1 Kg 25 Kg




Lo **ZUCCHERO** di **CANNA** si ottiene dalla canna da zucchero ed è caratterizzato da un colore ambrato e un leggero aroma di melassa. Oltre a dolcificare, dona sfumature aromatiche uniche a bevande e dolci. Mantiene una parte dei minerali naturali della canna, a seconda del grado di raffinazione. Il nostro zucchero di canna è grezzo, con cristalli dorati e un gusto delicato.

1 Kg 25 Kg




**L'ERITRITOLO** è un dolcificante naturale con un potere dolcificante pari al 70% dello zucchero ma senza calorie. Viene estratto da frutta e alimenti fermentati ed è privo di effetti sulla glicemia. Si usa per dolcificare bevande, dolci e prodotti da forno, spesso in combinazione con altri dolcificanti. Ha un gusto simile allo zucchero e lascia una sensazione di freschezza in bocca.

1 Kg 25 Kg



# AMIDI ed AMIDI MODIFICATI.

**Disponibili in sacchi da 500g, 1 Kg, imballaggi originali.**




**L'AMIDO DI MAIS NATIVO è un addensante naturale ideale per creme, salse, zuppe e dolci, conferendo una consistenza vellutata senza alterarne il sapore. È perfetto per la panificazione e la pasticceria, rendendo impasti più soffici e leggeri. Inoltre, viene utilizzato come agente antiagglomerante in zuccheri a velo e miscele in polvere.**

1 Kg 25 Kg




**L'AMIDO DI RISO NATIVO è apprezzato per la sua capacità di rendere le preparazioni più leggere e digeribili, senza influenzarne il gusto. Viene impiegato in dolci, prodotti da forno e creme, donando una consistenza soffice e delicata. Grazie alla sua finezza, è ideale anche per alimenti destinati ai bambini e a diete leggere.**

1 Kg 25 Kg




**L'AMIDO DI MAIS MODIFICATO è trattato per migliorare stabilità e resistenza a calore, acidità e congelamento. È ideale per prodotti industriali come salse, creme pronte e alimenti surgelati. Inoltre, ha maggiore solubilità e può essere usato senza cottura.**

1 Kg 25 Kg



# FECOLA e FIOCCHI di PATATE

**in sacchi da 1 Kg, imballaggi originali.**




**La FECOLA DI PATATE è un amido finissimo estratto dalle patate, usato in cucina per addensare creme, salse e rendere soffici gli impasti. È incolore, insapore e dona una consistenza leggera e setosa alle preparazioni.**

1 Kg 25 Kg




Ingredienti: Fiocchi di patate, conservante: sodio metabisolfito (E223). Antiossidante: acido citrico (E330) emulsionanti: mono e di-gliceridi di acidi grassi (E471), stabilizzante pirofosfato di sodio(E450). Curcuma

**Ideali per preparare purè, creme, torte e focacce.**

Sono disponibili anche i formati per la rivendita da 100g e 200g.

6 1 Kg 25 Kg




Ingredienti: Patate disidratate "Clean label"

**Ideali per la preparazione di purè, creme, torte e focacce dall'etichetta pulita.**

Sono disponibili anche i formati per la rivendita da 100g e 200g.

6 1 Kg 25 Kg



# GELATINA, ADDITIVI A BASE DI GELATINA E AGAR AGAR.

**Tutto per gelificare in maniera perfetta.**




Tra gli ingredienti contiene antiossidante: acido ascorbico (E300) e aromi

**ROLFIX 300 può essere utilizzato come LEGANTE e gelificante dalle macellerie o da tutti coloro che confezionano hamburger, rolate, arrosti, bistecche svizzere. Ha la funzione di tenere unita la carne sia fresca che in cottura, mantenerne a lungo il colore ed al tempo stesso di insaporirla. Non sporca la piastra.**

Dose di impiego: Si consiglia di aggiungere 20 g di preparato per 1 Kg di carne

1 Kg




Tra gli ingredienti contiene amido di mais modificato, antiossidante: acido ascorbico (E300) e aromi

**ROLFIX MOD può essere utilizzato come LEGANTE e gelificante dalle macellerie o da tutti coloro che confezionano hamburger, rolate, arrosti, bistecche svizzere. Ha la funzione di tenere unita la carne sia fresca che in cottura, mantenerne a lungo il colore ed al tempo stesso di insaporirla.**

Dose di impiego: Si consiglia di aggiungere 20 g di preparato per 1 Kg di carne.

1 Kg




**La GELATINA IN FOGLI, viene anche detta colla di pesce, ma in realtà è prdotta a partire dai suini. Si usa in pasticceria per addensare creme, per la preparazione di dolci al cucchiaio, ma anche per preparazioni salate.**

Disponibile anche in bustina da 20g per la rivendita.

6 1 Kg 25 Kg




**La GELATINA BOVINA 280 bloom ha un elevato potere gelificante, viene usata in alta pasticceria e gastronomia, per la realizzazione di panna cotta, gelatine raffinate, marshmallow, gelatine solide ed alta cucina. Prodotta a partire dal vitello è halal e kosher.**

1 Kg 25 Kg




**La GELATINA SUINA 280 bloom è leggermente meno gelificante e meno resistente alle alte temperature rispetto alla bovina, tuttavia ha un sapore più neutro, quindi si adatta meglio alla preparazione dei dolciumi, delle caramelle e dei prodotti caseari.**

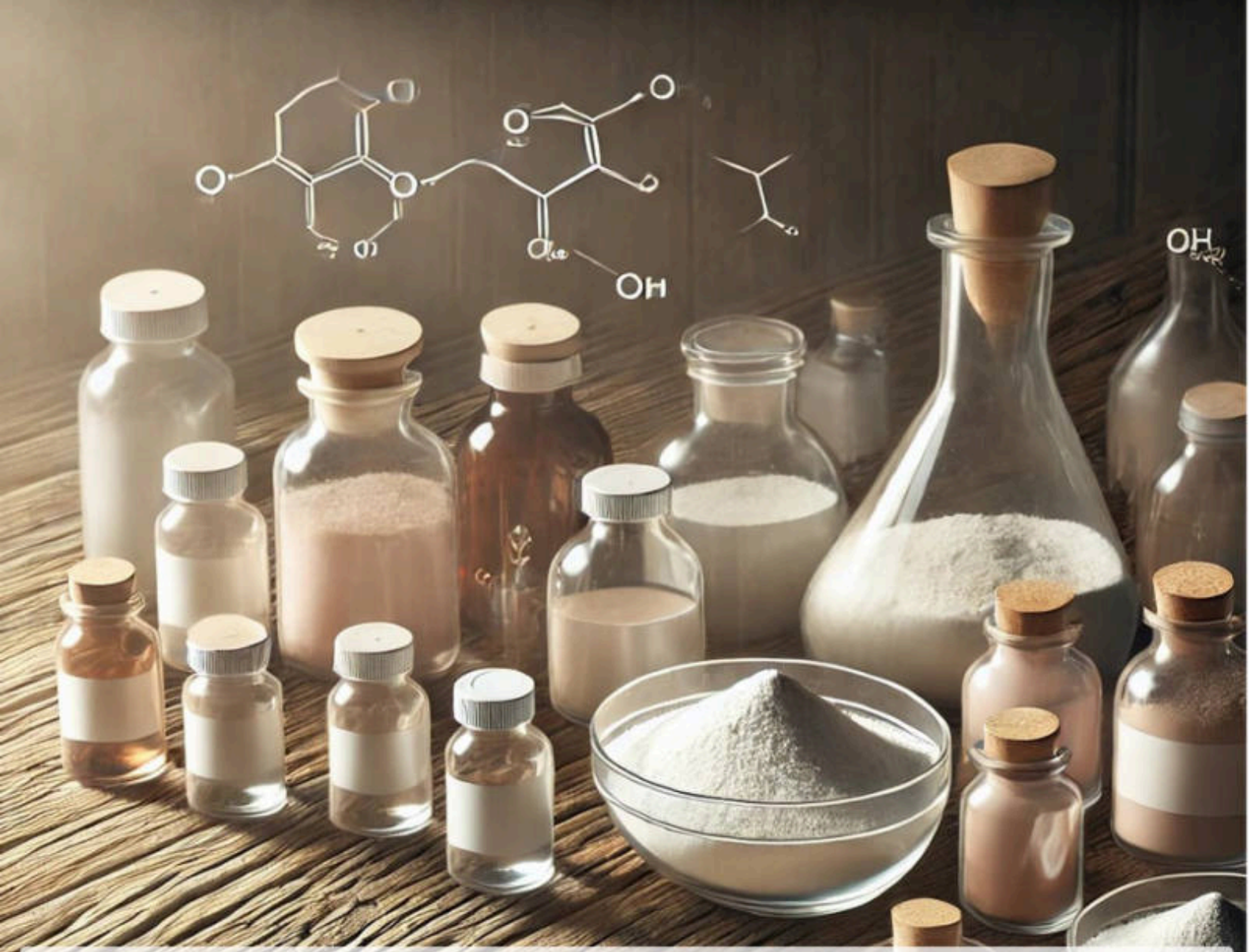
1 Kg 25 Kg




**L'AGAR AGAR è un gelificante vegetale usato per preparare gelatine, budini, marmellate, salse, formaggi vegani e piatti di cucina molecolare. È adatto a diete vegane e dona consistenza senza bisogno di addensanti animali.**

Disponibile anche in vasetto in vetro da 50 g. per la rivendita.

100 ml 1 Kg 25 Kg




# 3 ADDITIVI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE



# COLORANTI




**Curcumina (E100)**
Giallo

**Blu brillante (E133)**
Giallo

**Bietola rossa**
Rosso

**Beta - Carotene (E160a)**
Giallo - Arancio

**Enocianina (E163)**
Blu-viola

1 Kg | 1 Kg | 1 Kg | 1 Kg | 1 Kg



# CONSERVANTI




**Acido Sorbico (E200)**
Conservante

1 Kg 25 Kg

**Sorbato di potassio (E202)**
Conservante

1 Kg 25 Kg

**Nitrito di Sodio (E250)**
Conservante

1 Kg 25 Kg

**Nitrato di Potassio (E252)**
Conservante

1 Kg 25 Kg

**Acetato di calcio (E263)**
Conservante, regolatore di acidità

1 Kg 25 Kg

**Acido Lattico (E270)**
Conservante, acido, antiossidante (polvere)

1 Kg 25 Kg

**Acido Lattico (E270)**
Conservante, acido, antiossidante (liquido)

1 Kg 25 Kg




# ANTIOSSIDANTI e CORRETORI DI ACIDITA'




**Acido Ascorbico (E300) Antiossidante** — 1 Kg 25 Kg

**Ascorbato di Sodio (E301) Antiossidante** — 1 Kg 25 Kg

**Lecitina di Soia (E322) Antiossidante** — 1 Kg 25 Kg

**Lattato di Calcio (E327) Antiossidante** — 1 Kg 25 Kg

**Acido Citrico (E330) Regolatore di acidità** — 1 Kg 25 Kg

**Citrato di Sodio (E331) Regolatore di acidità** — 1 Kg 25 Kg

**Cremortartaro Tartrato dipotasssico (E336ii) Antiossidante** — 1 Kg 25 Kg

**Fosfato bibasico di Potassio (E340ii) Antiossidante** — 1 Kg 25 Kg



# ADDENSANTI, STABILIZZANTI ed EMULSIONANTI




**Agar agar (E406) Addensante, gelificante e stabilizzante** — 1 Kg 25 Kg

**Gomma di Guar (E412) Addensante e stabilizzante** — 1 Kg 25 Kg

**Gomma di Xantano (E415) Addensante e stabilizzante** — 1 Kg 25 Kg

**Sorbitolo (E420) Emulsionante, dolcificante e umettante** — 1 Kg 25 Kg 65 Kg

**Pectina Amidata (E441ii) Gelificante e addensante** — 1 Kg 25 Kg

**Difosfato disodico o Pirofosfato acido di Sodio (E450i) Emulsionante** — 1 Kg 25 Kg

**Mono digliceridi degli Acidi Grassi (E471) Emulsionante** — 1 Kg 25 Kg



# REGOLATORI DI ACIDITA', ANTIAGGLOMERANTI e ESALTATORI di SAPIDITA'




**Bicarbonato di Sodio (E500ii)**
Regolatore di acidità, lievitante

1 Kg 25 Kg

**Bicarbonato di Ammonio (E503ii)**
Regolatore di acidità

1 Kg 25 Kg

**Cloruro di Magnesio (E509)**
Rassodante, regolatore di acidità

1 Kg 25 Kg




**Glutammato monosodico (E621)**
Esaltatore di sapidità

1 Kg 25 Kg



# ALTRI ADDITIVI




**Maltitolo (E965)**
Dolcificante, stabilizzante, umettante

1 Kg 25 Kg

**Eritritolo (E968)**
Dolcificante

1 Kg 25 Kg

**Glicole Propilenico (E1520)**
Umettante

1 Kg 5 Kg
25 Kg 210 Kg

**Non hai trovato l'Additivo alimentare che stai cercando? Contattaci! L'elenco dei prodotti disponibili è in continuo aumento!**

# Erbe aromatiche e Spezie

**Sono tutte disponibili convenzionali, una selezione è disponibile anche da agricoltura biologica.**



**Aglio**
fette - granuli - polvere



**Alloro**
foglie intere - foglie tagliate



**Aneto** cime



**Anice stellato**
intero - polvere



**Anice verde**
semi - polvere



**Arancio dolce**
scorze - fiori



**Basilico** fogliette



**Cannella**
stecche 25 - stecche 5 - polvere



**Cardamomo** seme
verde - nero - macinato



**Carvi (o Kummel)**
semi



**Cerfoglio** foglie



**Chiodi di Garofano**
interi - polvere



## Cipolla
fette - granuli - polvere



## Coriandolo
semi - polvere



## Cumino
semi - polvere



## Curcuma
intero - polvere



## Dragoncello (o Estragone)



## Erba Cipollina



## Finocchietto selvatico semi



## Finocchio
semi - polvere



## Ginepro bacche
intere - polvere



## Girasole semi



## Macis
intero - polvere



## Maggiorana
foglie



## Menta dolce

foglie



## Mirto

bacche - foglie



## Nigella semi

1 Kg 106 ml



## Noce moscata

intera - polvere

1 Kg 106 ml



## Origano

importazione - Siciliano

1 Kg 106 ml



## Papavero semi

1 Kg 106 ml dosatore



## Paprika

dolce* - forte - affumicata

*la paprika dolce è disponibile rossa, in tutti i formati o arancione in sacchi da 1 Kg

1 Kg 106 ml dosatore



## Pepe bianco

grani - salarini - polvere

1 Kg 6



## Pepe nero

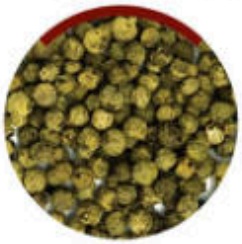
grani - salarini - polvere

1 Kg 106 ml dosatore



## Pepe rosa

1 Kg 106 ml dosatore



## Pepe verde grani

1 Kg 106 ml dosatore



## Pepe cubebe

1 Kg 106 ml

1 Kg 106 ml

1 Kg 106 ml



## Pepe di Cayenna

intero - contuso

1 Kg 6 | 1 Kg 106 ml



## Pepe lungo



## Pepe di Szechuan

1 Kg 106 ml



## Pepe di Timut

1 Kg 106 ml



## Pepe Malagueta (o Grani del Paradiso)

1 Kg 106 ml



## Pepe garofanato (o Pimento)

1 Kg 106 ml



## Peperoncino Fili d'Angelo

1 Kg 106 ml



## Peperoncino

bird of eye 1-2cm - contuso - polvere

1 Kg 106 ml



## Prezzemolo

foglie

1 Kg 106 ml



## Rosmarino

intero - contuso

1 Kg 106 ml | 1 Kg 106 ml | 1 Kg 106 ml dosatore



## Salvia foglie

intere - contuse

1 Kg 106 ml



## Santoreggia

1 Kg 106 ml | 1 Kg 106 ml | 1 Kg 106 ml | 1 Kg 106 ml | 1 Kg 106 ml



## Senape

gialla grani - polvere - nera



## Sesamo



## Timo

1 Kg 106 ml | 1 Kg 106 ml dosatore | 1 Kg 106 ml



## Vaniglia

baccelli*

disponibili anche su striscia da 10 pezzi

1 Kg 4 x 15

1 Kg 106 ml



## Zafferano

stimmi - polvere*

le bustine sono disponibili anche su striscia da 10 pezzi

1 hg 40 ml | 1 hg 8 x 8

1 Kg 106 ml



## Zenzero

intero - polvere

1 Kg 6 | 1 Kg 106 ml dosatore



## Zucca semi

1 Kg 6









# Misti di spezie per le carni

**Misti di erbe e spezie ideali per insaporire le carni, disponibili in formato per la rivendita o in sacchi per la vendita a peso o l'utilizzo professionale.**



## Misto carni bianche

Ingredienti: Rosmarino, alloro, timo, maggiorana, basilico, limone, aglio, ginepro, salvia e pepe nero.

**Ideale per condire pollo, tacchino, coniglio e carni di maiale.**

1 Kg | 106 ml



## Curry amabile
## Curry forte
## Curry rosso

Ingredienti amabile forte: Cardamomo, noce, coriandolo, cumino, origano, cannella, chiodi di garofano, ginepro e paprika. rosso: Curcuma, cumino, paprika, fieno greco, peperoncino, aglio, sale e senape.

**Amabile:** delicato e colorato.
**Forte:** dal sapore piccante.
**Rosso:** moderatamente piccante.

1 Kg | 106 ml | dosatore



## Cajun per selvaggina

Ingredienti: Sale, CIPOLLA, pepe, paprika, origano, peperoncino, senape, timo, cumino e AGLIO.

**Questo misto in polvere, ma grossolano è ideale per insaporire le carni forti come la selvaggina.**

1 Kg | 106 ml | dosatore



## Miscela Berberè

Ingredienti: Paprika, peperoncino, pepe nero, zenzero, cardamomo, coriandolo, fieno greco, noce moscata, cannella, chiodi di garofano e pimento.

**Misto tipico del corno d'Africa piccante e saporito, ideale per lo spezzatino, anche per zuppe e verdure.**

1 Kg | 106 ml | dosatore



## Insaporitore di montagna

Ingredienti: Timo, origano e santoreggia.

**Ideale per le carni ai ferri, da mettere direttamente o preparando un bagnetto con olio, sale e pepe macinato.**

1 Kg | 106 ml



## Misto per arrosti

Ingredienti: Rosmarino, cipolla, timo, sedano, carota e ginepro.

**Ideale per le carni a lunga cottura, arrosti, umido, trippa e per la cacciagione.**

1 Kg | 106 ml



## Goulash e spezzatino piccante

Ingredienti: Paprika, cipolla, carvi, pomodoro, pimento, carota, peperoncino, prezzemolo, aglio, rosmarino e sedano.

**Uno dei piatti più famosi della cucina Ungherese, ideale per spezzatino piccante e zuppe.**

1 Kg | 106 ml



## Misto polpette e hamburger

Ingredienti: Paprika dolce, prezzemolo, patata fiocchi, pomodoro e cipolla.

**Da miscelare nell'impasto di polpette e hamburger di carne o vegetariani, da 2 a 6 g/Kg**

1 Kg | 106 ml



## Sale piccante

Ingredienti: Sale, Rosmarino, Aglio, Salvia, Ginepro, Alloro, Origano, Timo, Maggiorana, Pepe, Basilico, Macis, Peperoncino, Coriandolo, Cumino, Carvi, Zenzero, Fieno greco, Cardamomo, Chiodi di garofano, Senape, Curcuma e Paprika .

**Per il pollo alla diavola e per le alette piccanti.**

1 Kg | 212 ml



## Misto professionale per carni

Ingredienti: Sale, Rosmarino, Aglio, Salvia, Ginepro, Alloro, Origano, Timo, Maggiorana, Pepe nero, Basilico e Macis.

**Ideale per condire ed insaporire ogni tipo di carne: bianca o rossa.**

1 Kg





# MISTI DI SPEZIE PER PESCE e MISTI DI SPEZIE PER FORMAGGI

## Per la rivendita, la vendita a peso o le lavorazioni.

# Misti di spezie per il pesce

**Misti di erbe e spezie ideali per insaporire il pesce, disponibili in formato per la rivendita o in sacchi per la vendita a peso o l'utilizzo professionale.**



## Vento di mare

Ingredienti: Finocchio, Prezzemolo, Basilico, Rosmarino, Salvia e Cipolla.

**Si può aggiungere a fine cottura sul pesce alla griglia, ai ferri, bollito o cotto in pentola.**

1 Kg | 106 ml



## Misto per marinare

Ingredienti: Aneto, Prezzemolo, Timo, Alloro, Coriandolo, finocchio, Pepe rosa, Pepe bianco e Zenzero.

Preparare un bagnetto di olio, limone, aceto e "misto per marinare". Cospargere il pesce e lasciar riposare per almeno un'ora.

1 Kg | 212 ml



## Brodo del Pescatore

Ingredienti: Carota, Cipolla, Sedano, Porro, Alghe (alga dulse e algha wakame), Erba cipollina e Aneto.

**Un' ottima base per preparare un brodo di verdure o di pesce, ideale nella preparazione del Seitan.**

1 Kg | 6



## Preparato per Paella

Ingredienti: Curcuma, Cipolla, Paprika, Aglio, Pepe e Prezzemolo

Ideale per la paella di carne o di pesce, ottima per aromatizzare risotti e pesce cotto in qualsiasi modo.

1 Kg | 106 ml | dosatore



## Tandori masala

Ingredienti: Coriandolo, cumino, pepe, peperoncino, curcuma e noce moscata.

Mix tipico della cucina indiana, leggermente piccante. Ideale con il pollo e con pesci forti come il salmone ed il merluzzo.

1 Kg | 106 ml | dosatore




# Misti di spezie ed additivi per i formaggi

**Misti di erbe e spezie ideali per il formaggio, disponibili in formato per la rivendita o in sacchi per la vendita a peso o l'utilizzo professionale.**



## Misto Caprese

Ingredienti: Sale, origano, pomodoro, paprika, cipolla, peperoncino e olive.

**Questo misto di erbe è ideale per condire l'insalata caprese, speciale sulla mozzarella e sui formaggi simili.**

1 Kg | 106 ml




Ingredienti: sale, aglio, basilico, carota, santoreggia, cipolla, equiseto, curry, erba cipollina, finocchio, garofano chiodi, lauro, origano, paprika, pepe bianco, peperone verde, pomodoro, prezzemolo, rosmarino disidratato.

**FINERBE trova impiego nei caseifici: cagliata di latte acido, formaggi stampati, tomini cotti, tomini crudi, latticini, tome di Bra di alpeggio, di caseificio, in pasta tenera o in superficie. Robiole di Alba, ricotte di pecora e di capra.**

Dose di impiego: *quantum satis.*

1 Kg




Ingredienti: polifosfati di sodio (E452) e Difosfato di Sodio (E450i)

**I SALI DI FUSIONE sono sostanze che disperdono le proteine contenute nel formaggio realizzando in tal modo una distribuzione omogenea dei grassi e altri componenti.**

Dose di impiego: massimo 2 g/Kg

1 Kg



# MISTI DI SPEZIE per le VERDURE, per preparare FRITTATE, BRODO VEGETALE e SOFFRITTO. Rendono più semplice il lavoro in cucina!

# Misti di spezie per le verdure

**Misti di erbe ideali per verdure cotte e crude, disponibili in formato per la rivendita o in sacchi per la vendita a peso o l'utilizzo professionale.**



## Provenzal Mix

Ingredienti: Rosmarino, Basilico, Maggiorana, Timo e Santoreggia.

**Ideale per verdure crude e cotte, da aggiungere nelle insalate o mescolato negl'impasti. Ottimo anche per le frittate e le torte di verdura.**

1 Kg 106 ml



## Misto per patate

Ingredienti: Rosmarino, Alloro, Origano, Aglio e Salvia.

**Ideale da spolverare a fine cottura sulle patate bollite, fritte o al forno, ma anche su tutte le altre verdure!**

1 Kg 106 ml



## Curry verde Bangkok

Ingredienti: Prezzemolo, aneto, coriandolo, curcuma, peperone, fieno greco, cipolla, cumino, pepe, zenzero, zucchero e aglio.

**Un curry dal sapore erbaceo, ideale per vellutate di ortaggi e minestre di verdura.**

1 Kg 106 ml dosatore



## Nanami Togarashi

Ingredienti: Peperoncino, mandarino, sesamo nero, papavero, semi di canapa, alghe e pepe szechuan.

**E' noto come "peperoncino dai sette sapori", è usato per preparare zuppe piccanti.**

1 Kg 106 ml



## Nasi Goreng

Ingredienti: Aglio, cipolla, peperoncino, curcuma e zenzero.

**Si può utilizzare a crudo o leggermente soffritto per condire insalate, verdure cotte e crude, pesce e riso.**

1 Kg 106 ml



## Misto di semi per insalate e pane

Ingredienti: Semi di Girasole, Lino, Papavero e Sesamo.

**Per insalatone ricche o da aggiungere all'impasto del pane per guarnirlo.**

1 Kg 212 ml



# Misti per FRITTATE

**Ideali per aromatizzare frittate preparate con le verdure fresche, o da utilizzare da sole per realizzare gustose frittate verdi.**



## Frittata alle erbette

Ingredienti: Basilico, dragoncello, erba cipollina, maggiorana, prezzemolo e timo.

**Questo misto è ideale per preparare le classiche frittatine verdi, ma anche per rendere più gustose le frittate preparte con le verdure fresche.** 1 Kg 6



## Frittata ai fiori

Ingredienti: Sambuco, menta, cipolla, erba cipollina, malva, erica, rosa e camomilla.

**Un misto di erbe aromatiche e fiori ideale per preparare frittate gustose e profumate. Ottimo anche per aromatizzare frittate di verdure fresche.** 1 Kg 6



## Frittata alle zucchine

Ingredienti: zucchine, cipolla, peperone rosso, porro, timo, origano, santoreggia, prezzemolo.

**Questo misto è ideale per preparare una ottima frittata con le zucchine!** 1 Kg 6



## Frittata alle ortiche

Ingredienti: Ortica, goji, porro, basilico, dragoncello, erba cipollina, maggiorana, prezzemolo e timo.

**La frittata alle ortiche è una ricetta unica e golosa, dai sapori antichi.** 1 Kg 6



## Frittata alle alghe

Ingredienti: Porro, alghe (alga dulse e alga wakame), basilico, dragoncello, erba cipollina, maggiorana, prezzemolo e timo.

**Una frittata dal sapore salmastro del mare, ideale da inserire in preziosi menu di pesce.** 1 Kg 6



## Frittata alle cipolle

Ingredienti: Cipolla, porro, basilico, dragoncello, erba cipollina, maggiorana, prezzemolo e timo.

**La frittata alle cipolle è una delle ricette italiane più amate, ottima come secondo, ma anche per antipasto o negli aperitivi.** 1 Kg 6

## La Ricetta

**Per 4 persone. Per realizzare un'ottima frittata si consiglia di lasciar riposare un cucchiaio di preparato a persona per 10 minuti in poca acqua bollente, in modo che le verdure si reidratino. Versate il tutto in una padella antiaderente dove avrete fatto scaldare un giro d'olio, salate e coprite con un coperchio e cuocete a fuoco medio-alto per 7-8 minuti. A parte sbattere con una frusta in una ciotola 4 uova sgusciate, sale, pepe e, se si desidera, 3 cucchiai di formaggio Parmigiano grattugiato. Aggiungere il composto di uova alle verdure mescolare bene e far cuocere per 6-8 minuti, trascorso questo tempo girare la frittata aiutandosi con un coperchio e cuocere ancora per 2 o 3 minuti.**





# Preparati per la CUCINA

misti ottimi per preparare rapidamente un brodo vegetale, fare un soffritto o preparare un contorno, sono disidratati e si conservano a lungo a temperatura ambiente!



## Brodo Vegetale

Ingredienti: Carota, cipolla, sedano, porro e erba cipollina.

**Per minestre, minestrine, per il brodo da aggiungere ai risotti e per le carni bollite.**

Mettere in una pentola un cucchiaio di misto a persona e coprire con acqua. Portare ad ebollizione e lasciare cuocere per 10 minuti circa aggiustando il sale.

1 Kg 6



## Dado vegetale

Ingredienti: Pomodoro, carota, cipolla, sedano, porro e erba cipollina.

**Un misto di sapori macinato, senza sale e senza glutammato aggiunto, ideale per preparare minestrine, minestre e zuppe.**

Un cucchiaino corrisponde a un dado, regolare il sale a parte.

1 Kg 106 ml dosatore



## Panch Phoron

Ingredienti: Coriandolo, cumino, fieno greco, finocchio e senape.

**Soffritto tipico del Bengala, piccantino, ideale per stufati, lenticchie, carni bianche, pesce, ceci, riso e verdure.**

Il metodo tradizionale prevede di rosolare le spezie nel Ghi, ma si può anche sostituire con l'olio extravergine di olive.

1 Kg 6



## Base per soffritto

Ingredienti: Cipolla, carota e sedano.

**Soffritto ideale per rosolare la carne, il pesce, le verdure. E' disidratato quindi si conserva a temperatura ambiente.**

Mettere in una pentola un paio di cucchiai di misto, aggiungere poca acqua e cuocere per circa 10 minuti. Quindi aggiungere l'olio e soffriggere. Aggiungere poi la carne.

1 Kg 6



## Purè senza conservanti

Ingredienti: Patate disidratate "Clean label"

**Ideali per la preparazione di purè, creme, torte e focacce dall'etichetta pulita.**

Formati per la rivendita da 100g e 200g.

25Kg 1 Kg 6



## Purè

Ingredienti: Fiocchi di patate, conservante: sodio metabisolfito (E223). Antiossidante: acido citrico (E330) emulsionanti: mono e di-gliceridi di acidi grassi (E471). stabilizzante pirofosfato di sodio(E450). Curcuma

**Ideali preparare purè, creme, torte e focacce.**

Formati per la rivendita da 100g e 200g.

25Kg 1 Kg 6

## La Ricetta del Purè

**Le modalità di preparazione sono le stesse sia per il purè senza conservanti che per il purè stabilizzato.**

**Dose per 4 persone (100 g di purè): portare a ebollizione 500 ml di latte e 200 ml di acqua con un cucchiaino da caffè colmo di sale (8 grammi), spegnere il fuoco e aggiungere 100 g di patate disidratate, mescolare fino ad ottenere una crema omogenea. Insaporire a piacere con noce moscata, una noce di burro o formaggio grattugiato.**







# Ricette tipiche del continente AMERICANO



## Spezie per Chili

Ingredienti: CIPOLLA, peperone, AGLIO, peperoncino e pepe nero.

Questo misto è perfetto per realizzare il famoso stufato Messicano a base di carne macinata, pomodoro e peperoni.

1 Kg 106 ml



Piccantezza

## Oceania RUB

Ingredienti: Zucchero di canna, sale, paprika dolce, Pepe, Peperoncino cayenna, Alloro polvere, CIPOLLA, Origano e Timo

Un RUB fresco e poco piccante.

1 Kg 106 ml



Piccantezza

## U.S.A. RUB

Ingredienti: Zucchero di canna, sale, pepe, CIPOLLA, Senape gialla, AGLIO, Paprika, Coriandolo, Cuminoe Peperoncino cayenna.

Il classico RUB Americano ideale su tutti i tipi di carni ai ferri e alla brace.

1 Kg 106 ml

## RUB la marinatura a secco tipica Americana

I RUB sono misti di spezie, sale e zucchero molto usati nella cucina americana, per insaporire la carne prima della cottura, che avviene generalmente sul barbecue o comunque alla griglia, in padella o alla piastra. L'espressione dry rub significa "strofinata, massaggio a secco", proprio perché il rub per carne non prevede l'aggiunta di ingredienti liquidi (olio, succo di limone, yogurt etc.) usati in altri tipi di marinatura.

Strofinata la carne con il misto si lascia riposare qualche mezz'ora. In cottura lo zucchero caramella e forma una leggera pellicola croccante sopra la carne.





Piccantezza

## Texas RUB

Ingredienti: Sale, zucchero di canna, paprika dolce, AGLIO, Peperoncino, Senape gialla, Pepe nero e Cumino.

Un RUB dalle note piccanti, gustoso e saporito.

1 Kg 106 ml



Piccantezza

## Indian RUB

Ingredienti: Sale, zucchero di canna, Cumino, Pepe nero, Pimento, Paprika, Peperoncino e Coriandolo.

Un RUB piccante ideale per carni alla diavola.

1 Kg 106 ml








# Ricette tipiche del continente AFRICANO



## Harissa

Ingredienti: Peperone, sale, coriandolo, kummel, AGLIO e menta.

Questa ricetta è tipica della Tunisia. Tradotto dall'arabo Harissa significa miscuglio e viene utilizzato per insaporire e arricchire salse, verdure e olive. Viene anche utilizzato in cottura per le verdure e la carne in umido che poi possono essere servite con il cous cous.

1 Kg 106 ml



## Spezie per Kebab

Ingredienti: Cardamomo, noce moscata, coriandolo, cumino, origano, cannella, chiodi di garofano, ginepro e paprika.

La ricetta tradizionale prevede la cottura della carne di agnello, vitello, montone, o pollo allo spiedo verticale. In casa si può grigliare la carne tagliata a fettine sottili e cosparsa di spezie. La carne può essere servita nel classico pane arabo o in una piadina accompagnata da insalata e salse.

1 Kg 106 ml



## Miscela Berberè

Ingredienti: Paprika, peperoncino, pepe nero, zenzero, cardamomo, coriandolo, fieno greco, noce moscata, cannella, chiodi di garofano e pimento.

Misto tipico del corno d'Africa piccante e saporito, ideale per lo spezzatino, anche per zuppe e verdure.

1 Kg 106 ml dosatore



## Spezie per Cous cous

Ingredienti: Coriandolo, cumino, paprika, cannella, pepe nero e peperoncino.

Rosolare in una pentola la carne di pollo o agnello con cipolla, aglio e spezie per cous cous. Quindi aggiungere le verdure: melanzane, zucchine, carote e peperoni tagliate a cubetti. Aggiungere quindi 500 ml di acqua e cuocere un'ora e mezzo. Far cuocere a parte il cous cous mettendo nell'acqua di cottura due cucchiaini di misto di spezie per cous cous. Unire gli ingredienti direttamente nel piatto.

1 Kg 106 ml



## Ras Al Hanout

Ingredienti: Curcuma, coriandolo, chiodi di garofano, noce moscata, pepe, zenzero e paprika.

"Le spezie per la buona cucina"
Dal profumo fruttato con un leggero tocco piccante. Utilizzata nell' acqua di cottura, colora e dona esotismo alle ricette di riso o alla pasta fresca.

1 Kg 106 ml




## Con i nostri misti africani prova il

### Cous cous precotto

Per una corretta preparazione: versare in un pentolino 150 gr di cous cous con 1 cucchiaio di olio. Sgranare la semola con l'aiuto di un cucchiaio, mettere sul fornello, aggiungere 150 ml di brodo caldo o acqua e sale e mescolare per 1 minuto. Spegnere il fuoco, coprire e lasciare assorbire tutto il liquido.



# Ricette tipiche del continente ASIATICO



## Curry amabile English

Ingredienti: Coriandolo, curcuma, finocchio, cumino, peperoncino e fieno greco.

Il curry è un misto di spezie tipico indiano, la variante "amabile" ha un sapore delicato e non troppo piccante. Ideale per il riso, le verdure e carni bianche.

1 Kg 106 ml dosatore



## Curry forte Madras

Ingredienti: Coriandolo, Curcuma, Cumino, Fieno greco, Finocchio, Peperoncino, Paprika, Cardamomoe Chiodi di garofano.

Il forte o "Madras" ha gli stessi utilizzi dell'amabile, ma colora meno e presenta un sapore più piccante.

1 Kg 106 ml dosatore



## Curry rosso Thai

Ingredienti: Curcuma, Cumino, Paprika, Fieno greco, Peperoncino , AGLIO, Sale e SENAPE.

La ricetta è l'originale Thailandese, ha un sapore delicatamente piccante ideale per le carni.

1 Kg 106 ml dosatore



## Curry verde Bangkok

Ingredienti: Prezzemolo, aneto, coriandolo, curcuma, peperone, fieno greco, cipolla, cumino, pepe, zenzero, zucchero e aglio.

Un curry dal sapore erbaceo, ideale per vellutate di ortaggi e minestre di verdura.

1 Kg 106 ml



## Tandori masala

Ingredienti: Paprika, Coriandolo, Fieno greco, Peperoncino, Zenzero, AGLIO, Pepe, Noce moscata, Chiodi di garofano, Cardamomo e Cannella.

E' un misto della cucina indiana piccante. Lega bene con il pollo e le carni bianche. Si può preparare una salsa facendo macerare le spezie nello yoghurt per 24 ore.

1 Kg 106 ml



## Garam masala

Ingredienti: Coriandolo, Cumino, Chiodi di garofano, Cardamomo, Noce moscata, Pepe nero, Cannella.

Misto delicato che si aggiunge verso fine cottura sui piatti a base di agnello, pecora, carni bianche in genere, verdure e patate.

1 Kg 106 ml



## Nanami Togarashi

Ingredienti: Peperoncino, mandarino, sesamo nero, papavero, semi di canapa, alghe e pepe szechuan.

E' noto come "peperoncino dai sette sapori", è usato per preparare zuppe piccanti.

1 Kg 106 ml



## Nasi Goreng

Ingredienti: Aglio, cipolla, peperoncino, curcuma e zenzero.

Si può utilizzare a crudo o leggermente soffritto per condire insalate, verdure cotte e crude, pesce e riso.

1 Kg 106 ml



## Masala Chai

Ingredienti: Anice stellato, Cannella, Cardamomo e Chiodi di garofano.

Questo misto è utilizzato per preparare il tè o una bevanda a base di latte. E' anche ottimo per aromatizzare i dolci.

1 Kg 6



## Zaatar

Ingredienti: Sesamo, sale, maggiorana, origano, finocchio, timo e cumino.

E' un misto tipico del Medio oriente. E' utilizzato per aromatizzare il pane e le verdure. Si può preparare un bagnetto in olio con cui condire una pizza chiamata manakeesh.

1 Kg | 106 ml



## Panch Phoron

Ingredienti: Coriandolo, cumino, fieno greco, finocchio e senape.

Soffritto tipico del Bengala, piccantino, ideale per stufati, lenticchie, carni bianche, pesce, ceci, riso e verdure. Il metodo tradizionale prevede di rosolare le spezie nel Ghi, ma si può anche sostituire con l'olio extravergine di olive.

1 Kg | 6



## Gomasio

Ingredienti: Sale, sesamo.

Questo sale è tipico giapponese. Contiene sesamo tostato che è un esaltatore di sapidità naturale. Esalta il sapore delle verdure cotte, insalate, carni e si utilizza per insaporire il riso bollito.

1 Kg | 106 ml | 212 ml



## Gomasio alla spirulina

Ingredienti: Sale, sesamo e spirulina.

Ha un sapore che si differenzia dal classico gomasio per la presenza dell'alga spirulina. Si utilizza a crudo su insalate, cereali e verdure.

1 Kg | 106 ml | 212 ml

## Cosa sono i Masala?

Ci sono infiniti masala! Sono semplicemente misti di spezie! Sono scelte e dosate in maniera diversa e sono alla base dell'infinita varietà gastronomica dell'India. Si sono diffusi così, sia per il loro sapore, ma anche per prevenire il deterioramento del cibo, facilitato dalle alte temperature di quelle zone del pianeta.



# Il PEPE e i suoi misti

**Tante varietà di pepe e misti di pepe, la spezia per definizione, importata dal lontano oriente fin dall'epoca più antica.**



## Mix di pepe 4 colori

Ingredienti: Pepe nero, pepe bianco, pepe verde e pepe rosa.

E' un misto di pepi molto equilibrato, ideale da macinare, verso fine cottura, sulle carni alla griglia, insalate, pasta e salse.

1 Kg | 106 ml | Macina



## Mix di pepe e rose

Ingredienti: Pepe nero, pepe bianco, pepe verde, pepe rosa, pimento, rosa petali e peperoncino.

E' un misto di pepe leggermente più piccante, aromatico e profumato. Ideale sulle carni, le insalate, la pasta e per aromatizzare le salse.

1 Kg | 106 ml | Macina



## Pepe bianco

grani - salarini - polvere

1 Kg | 106 ml | Macina



## Pepe nero

grani - salarini - polvere

## Pepe Rosa

## Pepe verde

grani

## Pepe Cubebe

## Pepe Lungo

## Szechuan

## Pepe di Timut

## Pepe Malagueta (Grani del Paradiso)

## Pepe garofanato (Pimento)

1 Kg | 106 ml | Macina



# Ricette tipiche del continente EUROPEA



## Spezie per Asado

Ingredienti: Sale, glutammato monosodico (E621), prezzemolo, rosmarino, aglio, cerfoglio, dragoncello, peperoncino, acido citrico (E330) e coriandolo.

Una marinatura tipica della Castiglia ideale per tutte le carni ai ferri in particolare le costine.

1 Kg | 106 ml



## Vinaigrette al limone

Ingredienti: Sale, Limone, Cipolla (Contiene SOLFITI), Erba cipollina , Prezzemolo, SENAPE, Curcuma e Pepe.

Si mescola a olio EVO ed un poco di aceto balsamico e si utilizza con le verdure, insalate, carne e pesce.

1 Kg | 106 ml | Tubo



## Misto Caprese

Ingredienti: Sale, origano, pomodoro, paprika, cipolla, peperoncino e olive.

Questo misto di erbe è ideale per condire l'insalata caprese, speciale sulla mozzarella e sui formaggi simili.

1 Kg | 106 ml | Tubo



## Preparato per Paella

Ingredienti: Curcuma, Cipolla, Paprika, Aglio, Pepe e Prezzemolo

Ideale per la paella di carne o di pesce, ottima per aromatizzare risotti e pesce cotto in qualsiasi modo.

1 Kg | 106 ml | dosatore



## Goulash e spezzatino piccante

Ingredienti: Paprika, cipolla, curvi, pomodoro, pimento, carota, peperoncino, prezzemolo, aglio, rosmarino e sedano.

Uno dei piatti più famosi della cucina Ungherese, ideale per spezzatino piccante e zuppe.

1 Kg | 106 ml



## Misto per Bruschetta

Ingredienti: Pomodoro, origano ed AGLIO.

Preparare un bagnetto con olio EVO, sale ed il preparato. Cospargere sul pane tostato.

1 Kg | 106 ml | Tubo



## Spezie per Vin Brulè

Ingredienti: Coriandolo, chiodi di garofano, cannella, arancio scorze e ginepro.

Preparazione: Far bollire per 2 minuti nel vino rosso un cucchiaio di preparato, un cucchiaio di succo di limone e 200 gr di zucchero, servire ben caldo.

1 Kg | 6



## Misto per Tzatziki

Ingredienti: Aneto, Aglio, Limone, Erba cipollina, Prezzemolo, Sale, Origano e Pepe.

Preparazione: mescolare un cetriolo, tagliato a cubetti, 250 g di yoghurt greco, il succo di mezzo limone, 2 cucchiai di olio EVO e un cucchiaio di misto di erbe.

1 Kg | 106 ml



## Pain d'Epices

Ingredienti: Cannella, finocchio, anice verde, arancio, coriandolo, noce moscata, chiodi di garofano, cardamomo e limone.

Il misto indispensabile per realizzare il famoso pane speziato della Borgogna francese. Ottimo anche per le torta, nell'impasto dei biscotti, o nelle mele cotte.

1 Kg | 106 ml

# Fiori eduli

**I fiori, i petali ed i loro misti hanno grande impiego in cucina per decorare molte portate. Si utilizzano sulla carne ai ferri, sulle insalate, ma anche su dolci e biscotti. Molti fiori sono anche utili per preparare tisane.**



**Acacia**
fiori
1 Kg 106 ml



**Arancio dolce**
petali
1 Kg 106 ml



**Butterfly Pea**
**(Fiori di pisello)**
petali
1 Kg 6



**Camomilla**
capolini
1 Kg 6



**Calendula**
fiori
1 Kg 6



**Calendula**
petali
1 Kg 106 ml



**Cartamo**
fiori
1 Kg 106 ml



**Erica**
**(Calluna)**
fiori
1 Kg 106 ml



**Fiordaliso bianco**
petali
1 Kg 106 ml



**Fiordaliso blu**
petali
1 Kg 106 ml



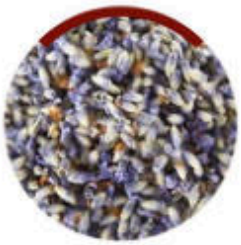
**Fiordaliso rosso**
petali
1 Kg 106 ml



**Girasole**
**(Helianto)**
petali
1 Kg 6



**Karkadè**
fiori interi o tagliati
1 Kg 6



**Lavanda**
fiori blu Francia
fiori est Europa
1 Kg 106 ml



**Malva**
fiori
1 Kg 6



**Peonia**
petali
1 Kg 6



**Rosa**
petali
1 Kg 106 ml



**Rosa**
boccioli
1 Kg 6



**Sambuco**
fiori
1 Kg 106 ml



**Misto di Fiori**
Ingredienti: Calendula, Fiordaliso, Sambuco, Rosa e Erica.
Un misto di fiori commestibili per dare un gusto originale alle tue insalate o per decorare e profumare dolci e piatti di carne o verdura.
1 Kg 6




**Numerose ricette di fiori, scegli il colore che preferisci e ti consiglieremo il misto giusto!**

# Tutti i colori del SALE

Il sale non è un ingrediente banale! Sali diversi cambiano per il loro **colore**, per la loro **composizione** chimica, per il loro **modo di salare** e per il loro **sapore**. Ogni sale, sala in maniera diversa e si lega a piatti differenti: al pesce, alle verdure o alla carne.



## Sale rosa dell'Himalaya
### fine e grosso

E' una salgemma, formata in mare oltre 200 milioni di anni fa. Per i movimenti della terra oggi si trova in miniere sulle pendici dell'Himalaya Pakistano. E' un sale ricco di ferro e di ben 81 oligoelementi. Ideale da sostituire tutti i giorni in cucina.

1 Kg | 6 | Macina



## Sale grigio Bretone
### integrale di Guerande

E' un sale già raccolto nell'antichità dai Celti. E' un sale integrale, dal sapore salmastro, ancora raccolto a mano con strumenti in legno. Una volta raccolto non viene sbiancato. E' ideale sul pesce, sulla carne cruda, la tagliata ed il roast beef. Il nostro sale è ASCIUTTO!

1 Kg | 6 | Macina



## Sale di Trapani
### integrale fine e grosso

Questo sale viene ottenuto da un procedimento naturale per evaporazione dell'acqua marina. Non viene processato industrialmente, non viene raffinato, ne sbiancato per questo mantiene il suo complesso di sali minerali.

1 Kg | 6 | Macina



## Sale nero delle Hawaii

Questo sale marino, noto anche con il nome di "Black lava" è ottenuto dagli artigiani dell'isola Molokai mescolando al sale, durante la fase di essicazione, carbone vegetale e cenere vulcanica. Il sapore è amaro e secco con note affumicate.

1 Kg | 106 ml | 6 | Macina



## Sale rosso delle Hawaii

Chiamato anche "Aleae rouge" è ottenuto mescolando al sale in formazione: argilla rossa che scende naturalmente nelle saline dalle pendici circostanti. E' un sale ricco di ferro e sali minerali. Ha un retrogusto di nocciola, sala senza coprire i gusti dei cibi.

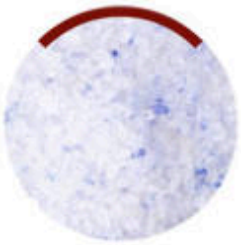
1 Kg | 106 ml | 6 | Macina



## Sale verde delle Hawaii

Ottenuto mescolando al sale marino delle Hawaii un estratto di foglie di Bambù. E' un sale ricco di vitamine e sali minerali. Il sapore è delicato, erbaceo, che lega bene a pesce e verdure.

1 Kg | 106 ml | 6 | Macina



## Sale blu di Persia

E' una salgemma, ricavata da miniere nel nord dell'Iran, è un sale molto raro, il colore blu è dovuto alla presenza di sali di potassio. Ha un sapore estremamente salato, ma non persistente ideale sulle carni e le focacce.

1 Kg | 106 ml | 6 | Macina



## Sale bianco di Cipro

Per le particolari condizioni di sole e vento delle saline in cui si forma, questo sale presenta grossi cristalli a fiocchi piramidali. I cristalli sono croccanti e si possono mettere come tali sulle insalate, la carne ed il pesce.

1 Kg | 106 ml | 6 | Macina



## Sale affumicato di Cipro

I fiocchi piramidali di sale di Cipro sono affumicati con legno di Castagno. Il sale è croccante, con un gradevole sapore affumicato. Lega bene con la pasta alla carbonara, le zuppe, le uova, ma anche sulle grigliate.

1 Kg | 106 ml | 6 | Macina



## Sale viola indiano Kala Namak

E' una salgemma proveniente da miniere nel nord dell'India. E' un sale sulfureo, con un intenso sapore di uova sode. Ideale sulle verdure cotte, insalate e minestre.

1 Kg | 106 ml | 6 | Macina



## Sale rosa Murray river (Australia)

Sono fiocchi impalpabili, dal sapore delicatissimo, molto usati dagli chef. E' detto anche sale di fiume perchè ottenuto da saline in cui l'acqua marina si mischia alle acque del fiume Murray.

1 Kg | 106 ml | 6 | Macina



## Sale Rock Mountain

E' un sale dolce, un mix di salgemma proveniente dal Pakistan, India e Alpi Europee. E' n sale dal retrogusto meno amaro e metallico dei sali tradizionali. Si può usare su sandwich, e crostini al burro, patate, zuppe e salse in genere.

1 Kg | 106 ml | 6 | Macina









## Sale Maldon

E' un sale marino croccante e friabile con grossi cristalli a piramide rovesciata, chiamati dagli Inglesi flakes, ideale per tantissimi piatti di carne di pesce e sui formaggi morbidi. E' molto apprezzato da numerosi chef stellati.

Macina | scatola 250g

### Una storia lunga secoli

E' prodotto in Inghilterra, a Maldon nell'Essex, sulla foce del fiume Blackwater. Qui si produce sale dall'epoca dell'antica Roma. Dato il clima, l'acqua salmastra è raccolta in vasche e riscaldata all'ebollizione, poi viene lasciata raffreddare lentamente in modo che si formino i tipici cristalli fioccati.



# Le nostre confezioni




# I SALI per le LAVORAZIONI

Offriamo ai nostri clienti sali di miniera e sali marini: fine, medio e grosso in sacchi da 25 Kg, mezza pedana o pedana intera.




Una salgemma alimentare austriaca, particolarmente pura e asciutta, ideale per le lavorazioni delle carni. 25 Kg




Sale marino Italiano alimentare fino 25 Kg




Sale marino Italiano alimentare medio (granulometria 0,5 -1 mm o 1-2 mm) 25 Kg




Sale marino Italiano alimentare grosso 25 Kg




ENERGIA RINNOVABILE 100%

Green Care

Piemonte Eccellenza Artigiana

PERCHE' LA QUALITA' RICONOSCIUTA SIA RICONOSCIBILE


# ERBE DI MONTAGNA

della dott. sa Baghino Samantha

via Blangetti, 29 - 12080 Pianfei (CN)

Sito: www.erbedimontagna.it

Mail: info@erbedimontagna.it

Tel: +39 0174585433

WhatsApp: +39 3891796344

Sede di Torino:

Via Mombarcaro, 41 - 10136 Torino

Tel: +39 011396875


**I nostri uffici sono aperti dal lunedi al venerdi dalle 9,00 alle 12,30 e dalle 14,00 alle 17,30**

**AVVISO IMPORTANTE:** Le immagini presenti sul catalogo sono fornite al Cliente per agevolare il riconoscimento dei prodotti, le foto potrebbero non rispecchiare esattamente l'aspetto del prodotto consegnato. Gli ingredienti delle miscele descritte sul catalogo potranno essere cambiate in qualsiasi momento e senza alcun preavviso.