

CULTURES TASTE TECHNOLOGY®
MADE IN GERMANY



TASTE TECHNOLOGY FOR **/Fish**



Refinamos la comida.

M-TEC® AGENTES DE MADURACIÓN

SABROSO ARENQUE ENCURTIDO EN SOLO 3–4 DÍAS

Ofrecemos el producto adecuado para cada sabor: ya sea un arenque encurtido increíblemente tierno para preparar un rollo de arenque tradicional, con una textura más firme para ensaladas o el típico arenque nórdico encurtido, coloreado con remolacha y con un sabor picante suave. Los agentes de curación de M FOOD GROUP® están disponibles, según las necesidades de los clientes, con o sin glutamato y en varias versiones.

N.º de art.	Producto	Grupo	Área de aplicación:	Descripción	Dosis
16.10003	M-TEC® Matie Star LS	Agente de maduración de la acidez para arenque	Lomos o filetes de arenque s	Para la producción de lomos tiernos de arenque al estilo encurtido, con el sabor típico y textura firme	25 g/kg de pescado
16.10004	M-TEC® Matie Star	Agente de maduración de la acidez para arenque	Lomos o filetes de arenque s	Para la producción de lomos tiernos de arenque al estilo encurtido, con el sabor característico y textura suave	25 g/kg de pescado
16.10005	M-TEC® Nordic Matie Star	Agente de maduración de la acidez para arenque	Lomos o filetes de arenque	Combinación de agente de maduración para arenque encurtido al estilo nórdico con colorante rojo ligero y sabor picante	25 g/kg de pescado
16.10006	M-TEC® Pollack Star	Agente de maduración para pescado	Escalope de abadejo en aceite	Para una maduración segura y un sabor suave y salado	10–20 g/kg de pescado para salazón seca o húmeda
16.10007	M-TEC® Matie Herbs Star	Agente de maduración de la acidez para arenque	Lomos o filetes de arenque	Combinación de agentes de maduración para arenque encurtido con un aroma herbal característico	35 g/kg de pescado
16.10008	M-TEC® Matie Smoke Star	Agente de maduración de la acidez para arenque	Lomos o filetes de arenque	Combinación de agentes de maduración para arenque encurtido con un aroma ahumado característico	26 g/kg de pescado





M-BLEND®

MEZCLAS DE ESPECIAS, ESPECIAS DECORATIVAS, SABORES AHUMADOS, EMPANADOS Y ACEITE

PRODUCTOS PARA REALZAR EL ASPECTO Y EL SABOR DEL PESCADO Y EL MARISCO

M FOOD GROUP® ofrece una amplia variedad de aderezos para pescado: clásico, fresco y afrutado, picante o con un original sabor a la barbacoa. Hay disponibles diferentes especias decorativas para el procesado del pescado. Estas especias aportan buen sabor y siempre potencian el aspecto visual. Si es necesario, se pueden continuar desarrollando para satisfacer las necesidades de los clientes. Ofrecemos colorantes líquidos y en polvo para los productos de pescado habituales que requieren colorante, como el arenque nórdico encurtido. La exhaustiva gama de productos de M FOOD GROUP® se completa con los sabores ahumados bien equilibrados de diversos productos de pescado, como el arenque encurtido ahumado.



N.º de art.	Producto	Grupo	Área de aplicación:	Descripción	Dosis
16.20001	M-BLEND® Garlic Oil Star	Aceite	Aceite de ajo, producción de ensaladas	Aroma intenso de ajo con un sabor característico	Aceite: 3-5 g/litro Mayonesa: 2 g/kg
16.20003	M-BLEND® WM Stralsund Star	Aderezo	Para enharinar, hacer a la barbacoa, freír y cocinar	Aderezo universal con un sabor intenso, ideal para todo tipo de marisco, con hierbas visibles	8-24 g/kg de pescado 16 g/kg de gambas en aceite, según el sabor
16.20004	M-BLEND® WM Stralsund Ex Star	Aderezo	Para enharinar, hacer a la barbacoa, freír y cocinar	Aderezo universal con un sabor intenso, ideal para todo tipo de marisco, con hierbas visibles	8-24 g/kg de pescado 16 g/kg de gambas en aceite, según el sabor
16.20006	M-BLEND® WM Neapel Star	Aderezo	Ideal para cocinar a la barbacoa, asado, frito y al horno	Sabor a tomate aromático, afrutado y dulce, con hierbas visibles	46 g/kg
16.20007	M-BLEND® WM Texel Star	Aderezo	Ideal para cocinar a la barbacoa, asado, frito y al horno	Sabor típico de barbacoa: sabor a tomate aromático, afrutado, dulce y con mucho cuerpo, ahumado	54 g/kg
16.20010	M-BLEND® WM Friesland Star	Aderezo	Ideal para cocinar a la barbacoa, asado, frito y al horno	Sabor fresco a jengibre y limón, ligeramente agrio y dulce, con hierbas visibles	39 g/kg
16.20012	M-BLEND® WM Bangkok Star	Aderezo	Acompañamiento para productos de pescado ahumado	Sabor a guindilla muy picante con un toque de ajo	41 g/kg
16.20013	M-BLEND® Decor Onion Mustard	Especia decorativa	Acompañamiento para productos de pescado ahumado	Especia decorativa compuesta por trozos gruesos de semilla de mostaza y cebolla	Según el uso
16.20014	M-BLEND® Decor Green Mint	Especia decorativa	Acompañamiento para productos de pescado ahumado	Especia decorativa compuesta por trozos gruesos de cebolla, pimienta, perejil y menta	Según el uso
16.20015	M-BLEND® Decor Ramsons Pepper	Especia decorativa	Acompañamiento para productos de pescado ahumado	Especia decorativa compuesta por trozos gruesos de pimienta, granos de pimienta y ajo silvestre	Según el uso
16.20016	M-BLEND® Decor Mixed Pepper	Especia decorativa	Acompañamiento para productos de pescado ahumado	Especia decorativa compuesta por trozos gruesos de pimienta arcoíris	Según el uso
16.20017	M-BLEND® Matie Red Star	Aderezo	Top flavour for acidity maturing agents	Aderezo para matjes al estilo nórdico con colorante rojo claro y sabor aromático	10 g/kg
16.20018	M-BLEND® Decor Mixed Herbs	Especia decorativa	Acompañamiento para productos de pescado ahumado	Especia decorativa compuesta por trozos gruesos de diversas hierbas, como cebollino, ajo silvestre, mejorana y perejil	Según el uso
16.20019	M-BLEND® WM Amsterdam Star	Aderezo	Ideal para cocinar a la barbacoa, asado, frito y al horno	Picante, con gránulos de pimienta y ajo, sal gorda y hierbas visibles	15 g/kg
16.20021	M-BLEND® WM Boston Star	Aderezo	Ideal para cocinar a la barbacoa, asado, frito y al horno	Ligeramente picante, mezcla aromática, sabor a pimentón, eneldo, hoja de laurel y limón	12 g/kg
16.20022	M-BLEND® WM Oslo Star	Aderezo	Ideal para cocinar a la barbacoa, asado, frito y al horno	Aromática y picante, con grandes cantidades de hierbas, como perejil, romero, albahaca y eneldo	12 g/kg
16.20024	M-BLEND® WM Emden Star	Aroma	Ideal para cocinar a la barbacoa, asado, frito y al horno	Sabor fresco, aromático y ligeramente dulce a cebolla, limón, romero y un toque de pimienta	Según el uso
16.20025	M-BLEND® Smoke Star WS	Aroma	Para escalope de abadejo y arenque encurtido	Aroma ahumado soluble en agua	Según el uso
16.20026	M-BLEND® Smoke Star OS	Aroma	Para escalope de abadejo y arenque encurtido g	Aroma ahumado soluble en aceite	Según el uso
16.20027	M-BLEND® Smoke Star WO	Aroma	Para escalope de abadejo y arenque encurtido	Aroma ahumado soluble en agua y en aceite	Según el uso

M-SAFE® CONSERVANTES

FRESCURA PARA TODA LA LÍNEA

Para ampliar el tiempo de conservación de gambas en salmuera M FOOD GROUP® ofrece varios conservantes con distintas dosis de azúcar, con o sin glutamato.

N.º de art.	Producto	Grupo	Área de aplicación:	Descripción	Dosis
16.30001	M-SAFE® Fresh Star Liquid	Agente conservante y antienviejecimiento	Baño de lavado de pescado y verduras	Para reducir el crecimiento bacteriano y para una frescura más duradera del producto No es necesario declararlo en el producto final y	1 % en la bañera de lavado
16.30003	M-SAFE® Fresh Star	Agente conservante y antienviejecimiento	Baño de lavado de pescado y verduras s	Para reducir el crecimiento bacteriano y para una frescura más duradera del producto No es necesario declararlo en el producto final	1 % en la bañera de lavado
16.30004	M-SAFE® Prawn Star	Conservante	Para productos de marisco en aceite	Producto de combinación con un sabor aromático	35 g/kg de marisco
16.30006	M-SAFE® Seafood Star oZ	Salmuera	Para marisco	Salmuera para marisco con conservante, sin dulzor	15 g/l de salmuera
16.30008	M-SAFE® Stable Star	Agente conservante y antienviejecimiento	Para la conservación de pescado, marisco y delicias	Agente conservante y antienviejecimiento para pescado, marisco y delicias	10 g/kg de pescado
16.30009	M-SAFE® Potassium Sorbate Star	Agente conservante y antienviejecimiento	Para la conservación de pescado, marisco y delicias	Agente conservante y antienviejecimiento para pescado, marisco y delicias	Según el uso
16.30010	M-SAFE® Sodium Benzoate Star	Preservative & antistaling agent	For the preservation of fish, seafood and delicacies	Agente conservante y antienviejecimiento para pescado, marisco y delicias	Según el uso





M-COLOUR® SISTEMAS DE COLOR

N.º de art.	Producto	Grupo	Área de aplicación:	Descripción	Dosis
16.40001	M-COLOUR® Paprika-OR Star	Colorante	Para aportar color a salsas, mayonesas, aliños y aceitel	Para obtener un intenso color entre naranja y rojo	Aceite: 2 g/litro Mayonesa: 3-5 g/kg
16.40002	M-COLOUR® Red Beet P Star	Colorante	Para aportar color a ensaladas y filetes de arenque	Polvo de remolacha con el color habitual	3-7 g/l del baño de cocinado
16.40003	M-COLOUR® Pollack Orange Star	Colorante	Para aportar color al escalope de abadejo en aceite	Combinación de colores muy dosificada con un tono rojo intenso	1 g/l del baño de colorante
16.40005	M-COLOUR® Curcuma P Star	Colorante	Para aportar color a aceites y ensaladas	Amarillo intenso, producto soluble en aceite	Salsas: 3-5 g/l Aceite: 2 g/l Mayonesa: 4 g/kg

M-MULSION® EMULSIONANTE

N.º de art.	Producto	Grupo	Área de aplicación:	Descripción	Dosis
16.50001	M-MULSION® Emulsifier Star	Emulsionante	Para salsas, salsas para mojar y mayonesa	Producto básico para la producción de salsas, salsas para mojar y mayonesa con diferentes sabores	26 g/kg



CULTURES TASTE TECHNOLOGY®
MADE IN GERMANY



**DOWNLOAD
CENTER**



M FOOD GROUP® GmbH

 Rienshof 2
D-49439 Steinfeld-Mühlen
Germany

 +49 5492 55700-100

 info@m-foodgroup.de

 www.m-foodgroup.de

