

CULTURES TASTE TECHNOLOGY®  
MADE IN GERMANY



TASTE TECHNOLOGY FOR **/Meat**

EMBUTIDOS  
CRUDOS

Refinamos la comida

# M-FERMENTIC®

## EMBUTIDOS CRUDOS

N.º art.	Nombre	Aplicación	Descripción	Dosis
53.00270	<b>M-FERMENTIC® Classic</b>	Salami p. ej., calibre 45	<b>Producto combinado con condimentos, azúcares y estabilizantes del color</b> – Condimentos: pimienta y cilantro, entre otros – Adaptado para su uso con cultivos iniciadores M-CULTURE® – Para calibres mayores, se recomienda el uso adicional de M-FERMENTIC® Rowidex	9 g/kg
53.00271	<b>M-FERMENTIC® Garlic</b>	Salami p. ej., calibre 45	<b>Producto combinado con condimentos, azúcares y estabilizantes del color</b> – Condimentos: ajo, pimienta y cilantro, entre otros – Adaptado para su uso con cultivos iniciadores M-CULTURE® – Para calibres mayores, se recomienda el uso adicional de M-FERMENTIC® Rowidex	11 g/kg
53.00272	<b>M-FERMENTIC® Pepper</b>	Salami p. ej., calibre 45	<b>Producto combinado con condimentos, azúcares y estabilizantes del color</b> – Condimentos: pimienta, pimienta de Jamaica y cilantro, entre otros – Contiene pimienta gruesa – Adaptado para su uso con cultivos iniciadores M-CULTURE® – Para calibres mayores, se recomienda el uso adicional de M-FERMENTIC® Rowidex	11 g/kg
53.00273	<b>M-FERMENTIC® Peperoni</b>	Salami p. ej., calibre 45	<b>Producto combinado con condimentos, azúcares y estabilizantes del color</b> – Condimentos: chile, pimentón y pimienta, entre otros – Adaptado para su uso con cultivos iniciadores M-CULTURE® – Para calibres mayores, se recomienda el uso adicional de M-FERMENTIC® Rowidex	12 g/kg
53.00754	<b>M-FERMENTIC® Mediterran</b>	Salami p. ej., calibre 45	<b>Producto combinado con condimentos, azúcares y estabilizantes del color</b> – Condimentos: pimienta, cilantro y aroma a curado, entre otros – Contiene saborizantes – Adaptado para su uso con cultivos iniciadores M-CULTURE® – Para calibres mayores, se recomienda el uso adicional de M-FERMENTIC® Rowidex	10 g/kg
53.00600	<b>M-FERMENTIC® salami de pollo</b>	Salami p. ej., calibre 45, especialmente salami de pollo	<b>Producto combinado con condimentos, azúcares y estabilizantes del color</b> – Condimentos: ajo, pimienta y cebolla, entre otros – Contiene saborizantes y glutamato – Adaptado para su uso con cultivos iniciadores M-CULTURE® – Para calibres mayores, se recomienda el uso adicional de M-FERMENTIC® Rowidex	13 g/kg
53.00755	<b>M-FERMENTIC® Pizza Classic</b>	Salami para pizza, p. ej., calibre 45	<b>Combiprodukt inkl. Würzung, Zuckerstoffe und Umrötung</b> – Condimentos: cilantro, pimienta y cebolla, entre otros – incl. extracto de romero para mejorar la estabilidad de la grasa – Adaptado para su uso con cultivos iniciadores M-CULTURE® – Para calibres mayores, se recomienda el uso adicional de M-FERMENTIC® Rowidex	11 g/kg
53.00756	<b>M-FERMENTIC® Pizza PEP</b>	Pepperoni para pizza, p. ej., calibre 45	<b>Producto combinado con condimentos, azúcares y estabilizantes del color</b> – Condimentos: pimentón, chile y pimienta, entre otros – incl. extracto de romero para mejorar la estabilidad de la grasa – Adaptado para su uso con cultivos iniciadores M-CULTURE® – Para calibres mayores, se recomienda el uso adicional de M-FERMENTIC® Rowidex	18 g/kg
53.00750	<b>M-FERMENTIC® LowSalt Salami 1607</b>	Embutidos crudos con contenido reducido en sal y sodio, p. ej., calibre 45	<b>Adecuado para diversos productos de embutidos crudos</b> – Permite una reducción de sodio de un 25 % aprox. – Contiene condimentos, estabilizantes del color, azúcares y sustitutivos de la sal – Se deben añadir por separado 19,5 g/kg de sal de curado con nitritos – Condimentos: pimienta, cilantro y ajo, entre otros – Contiene saborizantes – Adaptado para su uso con cultivos iniciadores M-CULTURE®	17 g/kg

N.º art.	Nombre	Aplicación	Descripción	Dosis
53.00757	<b>M-FERMENTIC® Mini Classic</b>	Mini salami	<b>Producto combinado con condimentos, azúcares y estabilizantes del color</b> – Adaptado para su uso con cultivos iniciadores M-CULTURE® – Condimentos: pimienta, jengibre y ajo, entre otros	10 g/kg
53.00758	<b>M-FERMENTIC® Pfefferbeißer</b>	Pfefferbeißer	<b>Producto combinado con condimentos, azúcares y estabilizantes del color</b> – Condimentos: pimienta y jengibre, entre otros – Contiene pimienta gruesa – Adaptado para su uso con cultivos iniciadores M-CULTURE®	10 g/kg
53.00759	<b>M-FERMENTIC® Mettenden</b>	Mettwurst	<b>Producto combinado con condimentos, azúcares y estabilizantes del color</b> – Condimentos: pimienta y levístico, entre otros – Adaptado para su uso con cultivos iniciadores M-CULTURE®	6 g/kg
53.00060	<b>M-FERMENTIC® Streichwurst fein</b>	Embutido para untar/ Mettwurst para untar fino	<b>Producto combinado con condimentos, azúcares y estabilizantes del color</b> – Condimentos: pimienta, levístico y aroma a ron, entre otros – Contiene saborizantes – Adaptado para su uso con cultivos iniciadores M-CULTURE®	10 g/kg
53.00061	<b>M-FERMENTIC® Streichwurst grob</b>	Embutido para untar/ Mettwurst para untar grueso	<b>Producto combinado con condimentos, azúcares y estabilizantes del color</b> – Condimentos: pimienta, ajo, pimentón y humo, entre otros – Contiene saborizantes – Adaptado para su uso con cultivos iniciadores M-CULTURE®	6 g/kg
53.00067	<b>M-FERMENTIC® Zwiebelmett</b>	Zwiebelmettwurst	<b>Producto combinado con condimentos, azúcares y estabilizantes del color</b> – Parte de la solución del sistema Zwiebelmettwurst: M-FERMENTIC® Zwiebelmett + M-CULTURE® Safe 3100 + M-SAFE® MC-RE 200 + M-SAFE® Permeat Z – Condimentos: cebolla, pimienta, nuez moscada – Contiene saborizantes	15 g/kg
53.00760	<b>M-FERMENTIC® Rowidex</b>	Mezcla de maduración/ estabilizantes del color para embutidos crudos	<b>Mezcla de maduración con azúcares y estabilizantes del color</b> – Para una maduración rápida y un color de curado estable – Adaptado para su uso con cultivos iniciadores M-CULTURE®	2,5–8 g/kg o según el uso
53.00761	<b>M-FERMENTIC® Booster</b>	Mezcla de maduración/ Consistencia en embu- tidos crudos	<b>Ayuda a la fermentación para un secado rápido y uniforme</b> – Contiene fibras celulósicas para un transporte consistente del agua desde el interior del salami hasta la superficie – Secado rápido y uniforme de embutidos crudos sin riesgo de bordes secos – El embutido crudo se puede lonchar antes y muestra una gelificación y consistencia mejoradas en general	5 g/kg
10.00001	<b>M-FERMENTIC® Pro 100</b>	Mezcla de maduración/ Consistencia en embu- tidos crudos	<b>Ayuda a la fermentación para una gelificación más rápida y facilitar el corte</b> – Contiene fibras celulósicas y proteínas animales que aseguran una gelificación significativamente más rápida y sólida – La facilidad de corte del embutido crudo se puede lograr con pérdidas de secado comparativamente bajas	10 g/kg
53.00310	<b>M-FERMENTIC® White-Ex II</b>	Superficie blanca, embutidos crudos	<b>Mezcla funcional contra superficies blancas:</b> – evita el salado con Mg-Di-Lactate en la superficie de los embutidos crudos	5–7,5 g/kg

CULTURES TASTE TECHNOLOGY®  
MADE IN GERMANY

**M**®  
**Food Group**



**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](http://www.m-foodgroup.de)

