

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	M-FERMENTIC® Classic	Salami p. ej., calibre 45	Producto combinado con condimentos, azúcares y estabilizantes del color – 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	M-FERMENTIC® Garlic	Salami p. ej., calibre 45	Producto combinado con condimentos, azúcares y estabilizantes del color – 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	M-FERMENTIC® Pepper	Salami p. ej., calibre 45	Producto combinado con condimentos, azúcares y estabilizantes del color – 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	M-FERMENTIC® Peperoni	Salami p. ej., calibre 45	Producto combinado con condimentos, azúcares y estabilizantes del color – 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	M-FERMENTIC® Mediterran	Salami p. ej., calibre 45	Producto combinado con condimentos, azúcares y estabilizantes del color – 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	M-FERMENTIC® salami de pollo	Salami p. ej., calibre 45, especialmente salami de pollo	Producto combinado con condimentos, azúcares y estabilizantes del color – 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	M-FERMENTIC® Pizza Classic	Salami para pizza, p. ej., calibre 45	Combiprodukt inkl. Würzung, Zuckerstoffe und Umrötung – 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	M-FERMENTIC® Pizza PEP	Pepperoni para pizza, p. ej., calibre 45	Producto combinado con condimentos, azúcares y estabilizantes del color – 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	M-FERMENTIC® LowSalt Salami 1607	Embutidos crudos con contenido reducido en sal y sodio, p. ej., calibre 45	Adecuado para diversos productos de embutidos crudos – 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	M-FERMENTIC® Mini Classic	Mini salami	Producto combinado con condimentos, azúcares y estabilizantes del color – Adaptado para su uso con cultivos iniciadores M-CULTURE® – Condimentos: pimienta, jengibre y ajo, entre otros	10 g/kg
53.00758	M-FERMENTIC® Pfefferbeißer	Pfefferbeißer	Producto combinado con condimentos, azúcares y estabilizantes del color – Condimentos: pimienta y jengibre, entre otros – Contiene pimienta gruesa – Adaptado para su uso con cultivos iniciadores M-CULTURE®	10 g/kg
53.00759	M-FERMENTIC® Mettenden	Mettwurst	Producto combinado con condimentos, azúcares y estabilizantes del color – Condimentos: pimienta y levístico, entre otros – Adaptado para su uso con cultivos iniciadores M-CULTURE®	6 g/kg
53.00060	M-FERMENTIC® Streichwurst fein	Embutido para untar/ Mettwurst para untar fino	Producto combinado con condimentos, azúcares y estabilizantes del color – 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	M-FERMENTIC® Streichwurst grob	Embutido para untar/ Mettwurst para untar grueso	Producto combinado con condimentos, azúcares y estabilizantes del color – Condimentos: pimienta, ajo, pimentón y humo, entre otros – Contiene saborizantes – Adaptado para su uso con cultivos iniciadores M-CULTURE®	6 g/kg
53.00067	M-FERMENTIC® Zwiebelmett	Zwiebelmettwurst	Producto combinado con condimentos, azúcares y estabilizantes del color – 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	M-FERMENTIC® Rowidex	Mezcla de maduración/ estabilizantes del color para embutidos crudos	Mezcla de maduración con azúcares y estabilizantes del color – 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	M-FERMENTIC® Booster	Mezcla de maduración/ Consistencia en embu- tidos crudos	Ayuda a la fermentación para un secado rápido y uniforme – 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	M-FERMENTIC® Pro 100	Mezcla de maduración/ Consistencia en embu- tidos crudos	Ayuda a la fermentación para una gelificación más rápida y facilitar el corte – 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	M-FERMENTIC® White-Ex II	Superficie blanca, embutidos crudos	Mezcla funcional contra superficies blancas: – evita el salado con Mg–DL–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

