

CULTURES TASTE TECHNOLOGY®
MADE IN GERMANY



CULTURES TASTE TECHNOLOGY FOR **/Meat**



Module's®
ItalianLine

Wir veredeln Lebensmittel.

Die italienische Küche zeichnet sich durch die vielfältigen regionalen Einflüsse aus.

„SALAMI MILANO“

Die köstliche Mailänder Salami wird zweifelsohne auch als Klassiker unter den italienischen Salamis bezeichnet. Sie ist eine milde, feinkörnige Edelsalami bestehend aus magerem Schweinefleisch, Rindfleisch, Speck, Salz und ausgewählten Gewürzen.

„SALAMI ROMA“

Die Salami Roma hat einen unvergleichlich natürlichen Geschmack. Die typische Spezialität aus Rom besteht aus magerem, sehr fein gehacktem Schweinefleisch verfeinert mit Speck.

„SALAMI CACCIATORE“

Wie die Übersetzung der Cacciatore (dt. Jäger) vermuten lässt, ist diese schmackhafte „Wurst der Jäger“, der traditionelle Snack der Jäger und Schäfer. Die kleine Salami ist mit weißem Schimmel überzogen, mittelkörnig und luftgetrocknet.

„SALAMI FELINO“

Die berühmte Salami Felino stammt ursprünglich aus dem gleichnamigen Ort und hat eine jahrhundertlange Geschichte. Sie zählt zu einer der beliebtesten italienischen Wurst-Spezialitäten und enthält Muskelfleisch und Speck ausgewählter Schweinerassen.

„SALAMI FINOCCHIONA“

Die toskanische Spezialität Finocchiona verdankt ihren Namen dem italienischen Wort „finocchio“ – dem Fenchel, dessen Aroma ihr eine delikate und gleichzeitig köstliche Würze verleiht.

„SALAMI CALABRESE“

Die original italienische Calabrese vom Schwein wird mit mediterranen Gewürzen, typisch grobkörnigem Pfeffer und roter Peperoni verfeinert. Ein pikant-scharfer Klassiker aus dem Süden Italiens.



2010 wurde die *italienische Küche* auf der Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit der UNESCO aufgenommen.

„SALAMI CATANIA“

Diese würzig-scharfe Salami stammt von der Insel Sizilien, aus der gleichnamigen Provinz im Westen der Sonneninsel und erhält ihre pikante Note vom scharfen Paprika und dem zerstoßenen Pfeffer.

„SALAMI SPIANATA“

Pikantes, natürliches Aroma sowie eine flache, rechteckige Form zeichnet die Spianata aus. Mit ihrer groben bis mittelgroben Struktur und der rot- bis rostbraunen Farbe läuft einem allein bei ihrem Anblick das Wasser im Mund zusammen.

„SALAMI VENTRICINA“

Die weiche, häufig streichfähige Ventricina entstammt dem Wort „ventre“ (dt. Bauch), da der Schweinemagen auch als Hülle der Wurst verwendet wird. Ihren ausgewogenen Geschmack erhält die grobkörnige Salami durch sorgfältig ausgewählte Gewürze.

„SALAMI TARTUFO“

Die würzig-kraftige Salami Tartufo ist mit feinstem Trüffel versetzt und überzeugt durch ihren unverwechselbar besonderen Geschmack. Das Schweinefleisch kombiniert mit Trüffel und auserlesenen Gewürzen führt zu einem wahren Genusshighlight.

„SALAMI SOPPRESSA“ & „SALAMI SOPPRESSATA“

Die Soppressa gilt als Königin der italienischen Salamis und wird dementsprechend nur aus den besten Stücken des Schweins hergestellt. Aufgrund ihrer besonderen Größe und Dicke hat die Soppressa bzw. Soppressata traditionell eine sehr lange Reifezeit von bis zu 15 Monaten und länger. Die erstklassige Salami kennzeichnet ihre besondere Zartheit und ein kräftiges Aroma.



M-FERMENTIC® ROHWURST



Art.-Nr.	Name	Gruppe	Anwendung	Beschreibung	Dosierung
53.00760	M-FERMENTIC® Rowidex	Rohwurst	Reifepräparat/ Umrötung in Rohwurst	Reifemischung mit Zuckerstoffen und Umrötung – für eine zügige Reifung und stabile Pökelfarbe – abgestimmt auf die Verwendung mit M-CULTURE® Starterkulturen	2–8 g/kg je nach Verwendung
53.04000	M-FERMENTIC® Rowidex Italia	Rohwurst	Reifepräparat/ Umrötung in Rohwurst	Reifemischung mit Zuckerstoffen und Umrötung – mit Milchezuckern und Molkenpulver für ein typisches Aroma – für eine langsame Reifung und stabile Pökelfarbe – abgestimmt auf die Verwendung mit M-CULTURE® Starterkulturen	10–16 g/kg je nach Verwendung
53.03518	M-FERMENTIC® Permeate whey powder	Rohwurst	Salami	Molkenpulver zur individuellen Einstellung des typischen Italienischen Geschmacks	5–10 g/kg je nach Verwendung
53.00761	M-FERMENTIC® Booster	Rohwurst	Reifepräparat/ Festigkeit in Rohwurst	Fermentationshilfsstoff für eine zügige gleichmäßige Abtrocknung – enthält Fasern für einen gleichmäßigen Transport des Wassers aus dem Inneren der Salami an die Oberfläche – die Rohwurst kann schneller und gleichmäßiger abgetrocknet werden, ohne Trockenränder zu riskieren – die Rohwurst ist schneller schnittfest und weist insgesamt eine bessere Gelbbildung und Festigkeit auf	5 – 6 g/kg
53.01876	M-FERMENTIC® Booster Italia	Rohwurst	Reifepräparat/ Festigkeit in Rohwurst	Fermentationshilfsstoff für eine zügige gleichmäßige Abtrocknung mit italienischem Geschmacksprofil – enthält Fasern für einen gleichmäßigen Transport des Wassers aus dem Inneren der Salami an die Oberfläche – die Rohwurst kann schneller und gleichmäßiger abgetrocknet werden, ohne Trockenränder zu riskieren – die Rohwurst ist schneller schnittfest und weist insgesamt eine bessere Gelbbildung und Festigkeit auf – enthält Aroma	5–6 g/kg
53.04001	M-FERMENTIC® Milano 07 Golden Spice Italia	Rohwurst	Salami	Gewürzpräparat zur Verwendung mit M-FERMENTIC® Rowidex Italia bzw. M-FERMENTIC® Rowidex und ggf. M-FERMENTIC® Booster Italia bzw. M-FERMENTIC® Booster – abgestimmt auf die Verwendung mit M-CULTURE® Starterkulturen – Würzrichtung: u. a. Pfeffer, Knoblauch, Coriander – enthält Aroma	7 g/kg
53.04002	M-FERMENTIC® Roma 06 Golden Spice Italia	Rohwurst	Salami	Gewürzpräparat zur Verwendung mit M-FERMENTIC® Rowidex Italia bzw. M-FERMENTIC® Rowidex und ggf. M-FERMENTIC® Booster Italia bzw. M-FERMENTIC® Booster – abgestimmt auf die Verwendung mit M-CULTURE® Starterkulturen – Würzrichtung: u. a. Pfeffer, Knoblauch, Coriander – enthält Aroma	6 g/kg
53.04003	M-FERMENTIC® Cacciatore 13 Golden Spice Italia	Rohwurst	Salami	Gewürzpräparat zur Verwendung mit M-FERMENTIC® Rowidex Italia bzw. M-FERMENTIC® Rowidex und ggf. M-FERMENTIC® Booster Italia bzw. M-FERMENTIC® Booster – abgestimmt auf die Verwendung mit M-CULTURE® Starterkulturen – Würzrichtung: u. a. Paprika, Pfeffer – enthält groben Pfeffer	13 g/kg
53.04004	M-FERMENTIC® Catania 13 Golden Spice Italia	Rohwurst	Salami	Gewürzpräparat zur Verwendung mit M-FERMENTIC® Rowidex Italia bzw. M-FERMENTIC® Rowidex und ggf. M-FERMENTIC® Booster Italia bzw. M-FERMENTIC® Booster – abgestimmt auf die Verwendung mit M-CULTURE® Starterkulturen – Würzrichtung: u. a. scharfer Paprika, Pfeffer, Muskat – enthält groben Pfeffer	13 g/kg



Art.-Nr.	Name	Gruppe	Anwendung	Beschreibung	Dosierung
53.04005	M-FERMENTIC® Ventricina 11 Golden Spice Italia	Rohwurst	Salami	Gewürzpräparat zur Verwendung mit M-FERMENTIC® Rowidex Italia bzw. M-FERMENTIC® Rowidex und ggf. M-FERMENTIC® Booster Italia bzw. M-FERMENTIC® Booster – abgestimmt auf die Verwendung mit M-CULTURE® Starterkulturen – Würzrichtung: u. a. scharfer Paprika, Chili, Pfeffer – enthält groben Pfeffer	11 g/kg
53.04006	M-FERMENTIC® Calabrese 14 Golden Spice Italia	Rohwurst	Salami	Gewürzpräparat zur Verwendung mit M-FERMENTIC® Rowidex Italia bzw. M-FERMENTIC® Rowidex und ggf. M-FERMENTIC® Booster Italia bzw. M-FERMENTIC® Booster – abgestimmt auf die Verwendung mit M-CULTURE® Starterkulturen – Würzrichtung: u. a. Chili, Paprika, Pfeffer – enthält groben Pfeffer	14 g/kg
53.04007	M-FERMENTIC® Felino 07 Golden Spice Italia	Rohwurst	Salami	Gewürzpräparat zur Verwendung mit M-FERMENTIC® Rowidex Italia bzw. M-FERMENTIC® Rowidex und ggf. M-FERMENTIC® Booster Italia bzw. M-FERMENTIC® Booster – abgestimmt auf die Verwendung mit M-CULTURE® Starterkulturen – Würzrichtung: u. a. Knoblauch, Pfeffer, Coriander – enthält Aroma	7 g/kg
53.04008	M-FERMENTIC® Felino Pepe 08 Golden Spice Italia	Rohwurst	Salami	Gewürzpräparat zur Verwendung mit M-FERMENTIC® Rowidex Italia bzw. M-FERMENTIC® Rowidex und ggf. M-FERMENTIC® Booster Italia bzw. M-FERMENTIC® Booster – abgestimmt auf die Verwendung mit M-CULTURE® Starterkulturen – Würzrichtung: u. a. Knoblauch, Pfeffer, Coriander – enthält groben Pfeffer	8 g/kg
53.04009	M-FERMENTIC® Finocchiona 08 Golden Spice Italia	Rohwurst	Salami	Gewürzpräparat zur Verwendung mit M-FERMENTIC® Rowidex Italia bzw. M-FERMENTIC® Rowidex und ggf. M-FERMENTIC® Booster Italia bzw. M-FERMENTIC® Booster – abgestimmt auf die Verwendung mit M-CULTURE® Starterkulturen – Würzrichtung: u. a. Fenchel, Pfeffer, Knoblauch – enthält groben Pfeffer	8 g/kg
53.04010	M-FERMENTIC® Soppressa 08 Golden Spice Italia	Rohwurst	Salami	Gewürzpräparat zur Verwendung mit M-FERMENTIC® Rowidex Italia bzw. M-FERMENTIC® Rowidex und ggf. M-FERMENTIC® Booster Italia bzw. M-FERMENTIC® Booster – abgestimmt auf die Verwendung mit M-CULTURE® Starterkulturen – Würzrichtung: u. a. Pfeffer, Coriander, Knoblauch – enthält groben Pfeffer	8 g/kg
53.04011	M-FERMENTIC® Spianata 06 Golden Spice Italia	Rohwurst	Salami	Gewürzpräparat zur Verwendung mit M-FERMENTIC® Rowidex Italia bzw. M-FERMENTIC® Rowidex und ggf. M-FERMENTIC® Booster Italia bzw. M-FERMENTIC® Booster – abgestimmt auf die Verwendung mit M-CULTURE® Starterkulturen – Würzrichtung: u. a. Pfeffer, Coriander, Zwiebel – enthält Aroma	6 g/kg
53.04012	M-FERMENTIC® Tartufo 06 Golden Spice Italia	Rohwurst	Salami	Gewürzpräparat zur Verwendung mit M-FERMENTIC® Rowidex Italia bzw. M-FERMENTIC® Rowidex und ggf. M-FERMENTIC® Booster Italia bzw. M-FERMENTIC® Booster – abgestimmt auf die Verwendung mit M-CULTURE® Starterkulturen – Würzrichtung: u. a. Trüffel, Pfeffer, Coriander – enthält Aroma	6 g/kg



M-CURE® ROHPÖKELPRODUKTE

Art.-Nr.	Name	Gruppe	Anwendung	Beschreibung	Dosierung
25.03000	M-CURE® Raw Ham Basic for Golden Spice	Rohpökelprodukte	Reifepräparat/ Umrötung in Rohpökelprodukten	Reifemischung mit Zuckerstoffen und Umrötung – für eine zügige Reifung und stabile Pökelfarbe – fördert eine vollständige Umrötung auch für große Muskelstücke, ohne Umrötefehler im Kern – abgestimmt auf die Verwendung mit M-CULTURE® Starterkulturen	7 g/kg
25.03006	M-CURE® Prosciutto 03 Golden Spice Italia	Rohpökelprodukte	Rohschinken	Gewürzpräparat zur Verwendung mit M-CURE® Raw Ham Basic for Golden Spice – kann mit Starterkulturen für Rohpökelwaren aus dem M-CULTURE® Sortiment kombiniert werden – Würzrichtung u. a.: Pfeffer, Knoblauch – enthält Aroma	3 g/kg
25.03007	M-CURE® Pancetta 03 Golden Spice Italia	Rohpökelprodukte	Rohschinken	Gewürzpräparat zur Verwendung mit M-CURE® Raw Ham Basic for Golden Spice – kann mit Starterkulturen für Rohpökelwaren aus dem M-CULTURE® Sortiment kombiniert werden – Würzrichtung u. a.: Pfeffer, Wacholder	3 g/kg
25.03008	M-CURE® Coppa 03 Golden Spice Italia	Rohpökelprodukte	Rohschinken	Gewürzpräparat zur Verwendung mit M-CURE® Raw Ham Basic for Golden Spice – kann mit Starterkulturen für Rohpökelwaren aus dem M-CULTURE® Sortiment kombiniert werden – Würzrichtung: u. a. Pfeffer, Knoblauch	3 g/kg
25.03009	M-CURE® Bresaola 04 Golden Spice Italia	Rohpökelprodukte	Rohschinken	Gewürzpräparat zur Verwendung mit M-CURE® Raw Ham Basic for Golden Spice – kann mit Starterkulturen für Rohpökelwaren aus dem M-CULTURE® Sortiment kombiniert werden – Würzrichtung: u. a. Coriander, Pfeffer	4 g/kg
25.00440	M-CURE® Prosciutto Combi	Rohpökelprodukte	Rohschinken	Combipräparat für luftgetrockneten Rohschinken – enthält Würzung, Umrötung, Zuckerstoffe – kann mit Starterkulturen für Rohpökelwaren aus dem M-CULTURE® Sortiment kombiniert werden – fördert eine vollständige Umrötung auch für große Muskelstücke, ohne Umrötefehler im Kern – Würzrichtung: u. a. Pfeffer, Wacholder	25 g/kg

„PROSCIUTTO“

Der luftgetrocknete Rohschinken hat in Italien eine lange Tradition. Jede Region oder Provinz hat ihren eigenen, besonderen Schinken. Prosciutto ist dabei der Oberbegriff der verschiedenen Rohschinkenarten.

„PANCETTA“

Pancetta ist ein schmackhafter, luftgetrockneter Bauchspeck. Die einzigartig milde, aromatische Spezialität vom Schwein kann zum Kochen verwendet oder auch so genossen werden. Als bekannteste Variante des Pancetta gilt der eingerollte Bauchspeck, der mit feinwürzigen Kräutern zu einer wahren Delikatesse wird.

„COPPA“

Die wohlschmeckende Coppa wird aus dem Schweinenacken hergestellt und ähnlich wie Pancetta gepökelt und luftgetrocknet. Meist wird diese Köstlichkeit als Aufschnitt serviert.

„BRESAOLA“

Der luftgetrocknete, italienische Rinderschinken ist ein wahrer Hochgenuss. Für den unverwechselbaren Geschmack werden Stücke aus der Keule gepökelt und anschließend getrocknet und gereift. Bresola gehört zum Feinsten was die italienische Küche zu bieten hat.

*An vino Veritas:
Seit Jahrhunderten zählt
das Italienische Essen
zu den beliebtesten der
Welt.*



cultures

M-CULTURE®

STARTER- & SCHUTZKULTUREN

Art.-Nr.	Name	Zusammensetzung	Beschreibung	Dosierung
44.00184	M-CULTURE® FA 30 IS	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Lb. plantarum</i> • <i>Staph. xylosus</i> 	– für alle schnittfesten Rohwurstsorten, die eine rasche Säuerung bei niedrigen Temperaturen und ein typisches Aroma sowie ein stabile Umrötung erfordern	20 g/100 kg
43.40070	M-CULTURE® FA 20-100	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Lb. sakei</i> • <i>K. salsicia</i> 	<ul style="list-style-type: none"> – für Rohwürste mit rascher und milder Säuerung, mit einem harmonischen Geschmacksprofil – ideale Kultur für schnell gereifte Rohwurst 	20 g/100 kg
44.00079	M-CULTURE® SA 28-100	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Lb. plantarum</i> • <i>Staph. carnosus</i> • <i>Staph. xylosus</i> 	– für Rohwürste und Rohschinken, die eine milde Säuerung und ein kräftiges Aroma erfordern	20 g/100 kg
43.07000	M-CULTURE® RS 49-FM	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Lb. sakei</i> • <i>K. salsicia</i> • <i>Lb. plantarum</i> • <i>Db. hansenii</i> 	<ul style="list-style-type: none"> – für Rohwürste und Rohschinken mit milder Säuerung – intensive Note nach luftgetrockneter, italienischer Salami auch ohne den Einsatz von Aromen 	100 g/100 kg
44.00281	M-CULTURE® OR 15	<ul style="list-style-type: none"> • <i>P. nalgiovensis</i> • <i>P. candidum</i> 	<ul style="list-style-type: none"> – für eine gleichmäßige Schimmelreifung auf der Oberfläche – unterstützt ein intensives Reife Aroma – zum Tauchen und Sprühen 	50 g/50 l



Mit M FOOD GROUP® M-CULTURE® Starter- und Schutzkulturen ist der Anwender auf der sicheren Seite. Sie sorgen in der Fertigung von Rohwurstprodukten oder Rohpökelfleischen für beste Fermentationsergebnisse, fördern hervorragende sensorische Eigenschaften und sorgen für optimale Produktsicherheit.



M-BRINE® KOCHPÖKELWAREN

Art.-Nr.	Name	Gruppe	Anwendung	Beschreibung	Dosierung
20.00680	M-BRINE® Prosciutto Cotto Combi	Kochpökelwaren	Prosciutto Cotto	Spritzmittel für traditionellen italienischen Prosciutto Cotto – Combipräparat mit Basistechnologie und Geschmack – typisch harmonische Würzung	1,5 % im Endprodukt

M-CUT® BRÜHWURST

Art.-Nr.	Name	Gruppe	Anwendung	Beschreibung	Dosierung
51.01060	M-CUT® Mortadella Italia Combi	Brühwurst	Mortadella	Combiprodukt inkl. Würzung, Umrötung und Kutterhilfsmittel auf Phosphatbasis – Würzrichtung: u. a. Pfeffer, Muskat – enthält Aroma	10 g/kg

M-TEC® TECHNOLOGIE

Art.-Nr.	Name	Gruppe	Anwendung	Beschreibung	Dosierung
10.00408	M-TEC® Dry Prosciutto Cotto	Kochpökelwaren	Kochschinken	Spritzmittel zur Verbesserung der Wasserbindung – die Kombination aus Hydrokolloiden und Phosphaten sorgt für eine exzellente Wasserbindung und wirkt einer möglichen Synärese entgegen – als reines technologisches Spritzmittel ist es in Kombination mit M-BRINE® Prosciutto Cotto Combi zu verwenden	2 % im Endprodukt



Module's®

DAS BAUKASTEN- SYSTEM





MAXIMALE FLEXIBILITÄT

- bei der Kombination aus Geschmack und Kaliber
- bei der Produktion durch gleiche Grundstoffe und on top Geschmackspräparate
- bei der Berücksichtigung individueller produktionsbedingter Anforderungen



MAXIMALE KOMPATIBILITÄT

- da alle Produkte „aus einer Hand“ kommen
- da alle Module perfekt aufeinander abgestimmt sind; insbesondere unsere Kulturen



MAXIMALE SICHERHEIT

- durch abgestimmte Produkte
- durch gleichbleibende Qualität – auch bei unterschiedlichen Geschmacksausprägungen
- durch exakt eingestellte Zuckergehälter

ÜBERSICHT M FOOD GROUP[®] MODULE'S

SALAMI

BasicLine

SALAMI

ItalianLine

KOCHPÖKEL

BasicLine

CULTURES TASTE TECHNOLOGY®
MADE IN GERMANY

Module's®

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

