

CULTURES TASTE TECHNOLOGY®
MADE IN GERMANY



CULTURES TASTE TECHNOLOGY FOR **/Meat**



Module's®
ItalianLine

Refinamos la comida.

La cocina italiana se caracteriza por una gran variedad de influencias regionales.

"SALAMI MILANO"

El delicioso salami milanés es sin lugar a dudas el gran clásico de los salamis italianos. Es un producto noble, suave y de picado fino elaborado con carne de cerdo magra, carne de ternera, tocino, sal y especias selectas.

"SALAMI ROMA"

El Salami Roma posee un sabor natural inolvidable. Esta especialidad romana lleva carne de cerdo magra, picada muy fina y acompañada de tocino.

"SALAMI CACCIATORE"

Como la palabra 'cacciatore' deja entrever, este sabroso «embutido de los cazadores» es el aperitivo tradicional de cazadores y pastores. Es un salami pequeño recubierto por una capa de moho blanco, de picado medio y secado al aire.

"SALAMI FELINO"

El célebre Salami Felino procede originalmente de la localidad homónima y tiene una historia centenaria. Es una de las especialidades de embutido italianas más apreciadas y contiene carne de músculo y tocino de razas porcinas seleccionadas.

"SALAMI FINOCCHIONA"

La especialidad toscana Finocchiona debe su nombre a la palabra italiana 'finocchio', hinojo, cuyo aroma le confiere una nota delicada y exquisita.

"SALAMI CALABRESE"

El Calabrese original de cerdo se refina con especias mediterráneas, normalmente pimienta gruesa y peperoncino rojo. Un clásico picante del sur de Italia.



En el (año) 2010, la cocina italiana fue incluida en la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (PCIH) de la UNESCO.

"SALAMI CATANIA"

Este salami fuerte y especiado procede de Sicilia, en concreto de la provincia homónima en la parte occidental de la soleada isla, y obtiene su nota picante del pimentón y la pimienta molida.

"SALAMI SPIANATA"

El Spianata se caracteriza por su aroma natural picante y su forma cuadrada. Con un picado grueso/medio y un color entre rojo y pardo tostado, solo de verlo se le hace a uno la boca agua.

"SALAMI VENTRICINA"

El blando y a menudo untable Venticina recibe su nombre de la palabra 'ventre' (tripa), ya que se emplea el estómago del cerdo como piel del embutido. Este salami de picado grueso obtiene su sabor picante y equilibrado de una mezcla de especias cuidadosamente seleccionada.

"SALAMI TARTUFO"

El salami Tartufo, fuerte y especiado, está salpicado de finos trozos de trufa y seduce por su sabor especial e inconfundible. La carne de cerdo combinada con trufa y especias selectas es una auténtica delicia.

"SALAMI SOPPRESSA" & "SALAMI SOPPRESSATA"

El Soppresa es el rey de los salamis italianos y, en consecuencia, se elabora exclusivamente con las mejores partes del cerdo. Por su tamaño y grosor especiales, el Soppresa y el Soppresata se someten a un largo periodo de curación de hasta 15 meses o más. Este salami de primera categoría destaca por una textura singularmente tierna y un aroma intenso.



M-FERMENTIC® EMBUTIDO CRUDO

N.º art.	Nombre	Grupo	Aplicación	Descripción	Dosificación
53.00760	M-FERMENTIC® Rowidex	Embutido crudo	Preparado de cura- ción/enrojecimiento en embutido crudo	Mezcla de curación con azúcares y productos de enrojecimiento – para una curación rápida y un color estable – ajustado para el uso con cultivos iniciadores M-CULTURE®	2–8 g/kg según el uso
53.04000	M-FERMENTIC® Rowidex Italia	Embutido crudo	Preparado de cura- ción/enrojecimiento en embutido crudo	Mezcla de curación con azúcares y productos de enrojecimiento – con lactosa y suero en polvo para un aroma característico – para una curación lenta y un color estable – ajustado para el uso con cultivos iniciadores M-CULTURE®	10–16 g/ kg según el uso
53.03518	M-FERMENTIC® Permeate whey powder	Embutido crudo	Salami	Suero en polvo para el ajuste individual del característico sabor italiano	5–10 g/kg según el uso
53.00761	M-FERMENTIC® Booster	Embutido crudo	Preparado de curación/consistencia en embutido crudo	Aditivo de fermentación para un secado rápido y homogéneo – contiene fibras para un transporte homogéneo del agua del interior del salami a la superficie – el embutido puede secarse de manera más rápida y homogénea sin riesgo de bordes secos – el embutido adquiere antes la consistencia de corte y presenta en gene- ral mejor gelificación y firmeza	5 – 6 g/kg
53.01876	M-FERMENTIC® Booster Italia	Embutido crudo	Preparado de curación/consistencia en embutido crudo	Aditivo de fermentación para un secado rápido y homogéneo con perfil de sabor italiano – contiene fibras para un transporte homogéneo del agua del interior del salami a la superficie – el embutido puede secarse de manera más rápida y homogénea sin riesgo de bordes secos – el embutido adquiere antes la consistencia de corte y presenta en gene- ral mejor gelificación y firmeza – contiene aroma	5–6 g/kg
53.04001	M-FERMENTIC® Milano 07 Golden Spice Italia	Embutido crudo	Salami	Preparado de especias para el uso con M-FERMENTIC® Rowidex Italia o M-FERMENTIC® Rowidex y, en su caso, M-FERMENTIC® Booster Italia o M-FERMENTIC® Booster – ajustado para el uso con cultivos iniciadores M-CULTURE® – especias: pimienta, ajo y cilantro, entre otras – contiene aroma	7 g/kg
53.04002	M-FERMENTIC® Roma 06 Golden Spice Italia	Embutido crudo	Salami	Preparado de especias para el uso con M-FERMENTIC® Rowidex Italia o M-FERMENTIC® Rowidex y, en su caso, M-FERMENTIC® Booster Italia o M-FERMENTIC® Booster – ajustado para el uso con cultivos iniciadores M-CULTURE® – especias: pimienta, ajo y cilantro, entre otras – contiene aroma	6 g/kg
53.04003	M-FERMENTIC® Cacciatore 13 Golden Spice Italia	Embutido crudo	Salami	Preparado de especias para el uso con M-FERMENTIC® Rowidex Italia o M-FERMENTIC® Rowidex y, en su caso, M-FERMENTIC® Booster Italia o M-FERMENTIC® Booster – ajustado para el uso con cultivos iniciadores M-CULTURE® – especias: pimentón y pimienta, entre otras – contiene pimienta gruesa	13 g/kg
53.04004	M-FERMENTIC® Catania 13 Golden Spice Italia	Embutido crudo	Salami	Preparado de especias para el uso con M-FERMENTIC® Rowidex Italia o M-FERMENTIC® Rowidex y, en su caso, M-FERMENTIC® Booster Italia o M-FERMENTIC® Booster – ajustado para el uso con cultivos iniciadores M-CULTURE® – especias: pimentón picante, pimienta y nuez moscada, entre otras – contiene pimienta gruesa	13 g/kg



N.º art.	Nombre	Grupo	Aplicación	Descripción	Dosificación
53.04005	M-FERMENTIC® Ventricina 11 Golden Spice Italia	Embutido crudo	Salami	Preparado de especias para el uso con M-FERMENTIC® Rowidex Italia o M-FERMENTIC® Rowidex y, en su caso, M-FERMENTIC® Booster Italia o M-FERMENTIC® Booster – ajustado para el uso con cultivos iniciadores M-CULTURE® – especias: pimentón picante, guindilla y pimienta, entre otras – contiene pimienta gruesa	11 g/kg
53.04006	M-FERMENTIC® Calabrese 14 Golden Spice Italia	Embutido crudo	Salami	Preparado de especias para el uso con M-FERMENTIC® Rowidex Italia o M-FERMENTIC® Rowidex y, en su caso, M-FERMENTIC® Booster Italia o M-FERMENTIC® Booster – ajustado para el uso con cultivos iniciadores M-CULTURE® – especias: guindilla, pimentón y pimienta, entre otras – contiene pimienta gruesa	14 g/kg
53.04007	M-FERMENTIC® Felino 07 Golden Spice Italia	Embutido crudo	Salami	preparado de especias para el uso con M-FERMENTIC® Rowidex Italia o M-FERMENTIC® Rowidex y, en su caso, M-FERMENTIC® Booster Italia o M-FERMENTIC® Booster – ajustado para el uso con cultivos iniciadores M-CULTURE® – especias: ajo, pimienta y cilantro, entre otras – contiene aroma	7 g/kg
53.04008	M-FERMENTIC® Felino Pepe 08 Golden Spice Italia	Embutido crudo	Salami	Preparado de especias para el uso con M-FERMENTIC® Rowidex Italia o M-FERMENTIC® Rowidex y, en su caso, M-FERMENTIC® Booster Italia o M-FERMENTIC® Booster – ajustado para el uso con cultivos iniciadores M-CULTURE® – especias: ajo, pimienta y cilantro, entre otras – contiene pimienta gruesa	8 g/kg
53.04009	M-FERMENTIC® Finocchiona 08 Golden Spice Italia	Embutido crudo	Salami	Preparado de especias para el uso con M-FERMENTIC® Rowidex Italia o M-FERMENTIC® Rowidex y, en su caso, M-FERMENTIC® Booster Italia o M-FERMENTIC® Booster – ajustado para el uso con cultivos iniciadores M-CULTURE® – especias: hinojo, pimienta y ajo, entre otras – contiene pimienta gruesa	8 g/kg
53.04010	M-FERMENTIC® Soppressa 08 Golden Spice Italia	Embutido crudo	Salami	Preparado de especias para el uso con M-FERMENTIC® Rowidex Italia o M-FERMENTIC® Rowidex y, en su caso, M-FERMENTIC® Booster Italia o M-FERMENTIC® Booster – ajustado para el uso con cultivos iniciadores M-CULTURE® – especias: pimienta, cilantro y ajo, entre otras – contiene pimienta gruesa	8 g/kg
53.04011	M-FERMENTIC® Spianata 06 Golden Spice Italia	Embutido crudo	Salami	Preparado de especias para el uso con M-FERMENTIC® Rowidex Italia o M-FERMENTIC® Rowidex y, en su caso, M-FERMENTIC® Booster Italia o M-FERMENTIC® Booster – ajustado para el uso con cultivos iniciadores M-CULTURE® – especias: pimienta, cilantro y cebolla, entre otras – contiene aroma	6 g/kg
53.04012	M-FERMENTIC® Tartufo 06 Golden Spice Italia	Embutido crudo	Salami	Preparado de especias para el uso con M-FERMENTIC® Rowidex Italia o M-FERMENTIC® Rowidex y, en su caso, M-FERMENTIC® Booster Italia o M-FERMENTIC® Booster – ajustado para el uso con cultivos iniciadores M-CULTURE® – especias: trufa, pimienta y cilantro, entre otras – contiene aroma	6 g/kg



M-CURE®

PRODUCTOS CURADOS CRUDOS

N.º art.	Nombre	Grupo	Aplicación	Descripción	Dosificación
25.03000	M-CURE® Raw Ham Basic for Golden Spice	Productos curados crudos	Preparado de curación / enrojecimiento en productos curados crudos	Mezcla de curación con azúcares y productos de enrojecimiento – para una curación rápida y un color estable – fomenta un enrojecimiento completo también para grandes piezas de músculo, sin fallos de enrojecimiento en el centro – ajustado para el uso con cultivos iniciadores M-CULTURE®	7 g/kg
25.03006	M-CURE® Prosciutto 03 Golden Spice Italia	Productos curados crudos	Jamón crudo	Preparado de especias para el uso con M-CURE® Raw Ham Basic para Golden Spice – puede combinarse con cultivos iniciadores para productos curados crudos del surtido de M-CULTURE® – especias: pimienta y ajo, entre otras – contiene aroma	3 g/kg
25.03007	M-CURE® Pancetta 03 Golden Spice Italia	Productos curados crudos	Jamón crudo	Preparado de especias para el uso con M-CURE® Raw Ham Basic para Golden Spice – puede combinarse con cultivos iniciadores para productos curados crudos del surtido de M-CULTURE® – especias: pimienta y enebro, entre otras	3 g/kg
25.03008	M-CURE® Coppa 03 Golden Spice Italia	Productos curados crudos	Jamón crudo	Preparado de especias para el uso con M-CURE® Raw Ham Basic para Golden Spice – puede combinarse con cultivos iniciadores para productos curados crudos del surtido de M-CULTURE® – especias: pimienta y ajo, entre otras	3 g/kg
25.03009	M-CURE® Bresaola 04 Golden Spice Italia	Productos curados crudos	Jamón crudo	Preparado de especias para el uso con M-CURE® Raw Ham Basic para Golden Spice – puede combinarse con cultivos iniciadores para productos curados crudos del surtido de M-CULTURE® – especias: cilantro y pimienta, entre otras	4 g/kg
25.00440	M-CURE® Prosciutto Combi	Productos curados crudos	Jamón crudo	Preparado combinado para jamón crudo secado al aire – contiene especias, productos de enrojecimiento, azúcares – puede combinarse con cultivos iniciadores para productos curados crudos del surtido de M-CULTURE® – fomenta un enrojecimiento completo también para grandes piezas de músculo, sin fallos de enrojecimiento en el centro – especias: pimienta y enebro, entre otras	25 g/kg

"PROSCIUTTO"

El jamón crudo secado al aire tiene una larga tradición en Italia. Cada región o provincia cuenta con su propio jamón particular. Prosciutto es por tanto un nombre genérico para distintos tipos de jamón crudo.

"PANCETTA"

La Pancetta es un tipo de panceta sabrosa y secada al aire. Esta especialidad porcina, suave y aromática, puede utilizarse para cocinar o comerse directamente. La variante más conocida viene enrollada y, aderezada con finas hierbas, resulta exquisita.

"COPPA"

La sabrosa Coppa se elabora a partir del cuello del cerdo y, al igual que la Pancetta, se cura y se seca al aire. Es una delicia que suele servirse en lonchas.

"BRESAOLA"

Este embutido de ternera secado al aire es un auténtico placer para el paladar. Para conseguir su inconfundible sabor, las piezas del muslo se salan, se secan al aire y se curan. La Bresaola es una de las especialidades más exquisitas de la cocina italiana.

*An vino Veritas:
La cocina italiana es
desde hace siglos una de
las más apreciadas del
mundo.*



cultures

M-CULTURE® CULTIVOS INICIADORES Y PROTECTORES

N.º art.	Nombre	Composición	Descripción	Dosificación
44.00184	M-CULTURE® FA 30 IS	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Lb. plantarum</i> • <i>Staph. xylosus</i> 	– para todos los tipos de embutidos crudos con consistencia de corte que precisan una rápida acidificación a bajas temperaturas, un aroma característico y un enrojecimiento estable	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> 	– para embutidos crudos con acidificación rápida y moderada, con un perfil de sabor armónico - cultivo ideal para embutido crudo de curado rápido	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> 	– para embutidos crudos y jamón crudo que precisan una acidificación moderada y un aroma potente	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> 	– para embutidos crudos y jamón crudo que precisan una acidificación moderada – notas intensas de salami italiano secado al aire, también sin aplicación de aromas	100 g/100 kg
44.00281	M-CULTURE® OR 15	<ul style="list-style-type: none"> • <i>P. nalgiovensis</i> • <i>P. candidum</i> 	– para un curado con mohos homogéneo en la superficie – potencia un aroma de curación intenso – para sumergir y rociar	50 g/50 l



Los cultivos iniciadores y protectores M-CULTURE® de M FOOD GROUP® son una apuesta segura. Ofrecen los mejores resultados de fermentación en la elaboración de embutidos crudos y productos curados crudos, aseguran unas excelentes cualidades organolépticas y garantizan la máxima seguridad de los productos.



M-BRINE® PRODUCTOS CURADOS COCIDOS

N.º art.	Nombre	Grupo	Aplicación	Descripción	Dosificación
20.00680	M-BRINE® Prosciutto Cotto Combi	Productos curados cocidos	Prosciutto Cotto	Producto de pulverización para el tradicional Prosciutto Cotto italiano – Preparado combinado con tecnología de base y sabor – especias armónicas características	1,5 % en el producto final

M-CUT® EMBUTIDO ESCALDADO

N.º art.	Nombre	Grupo	Aplicación	Descripción	Dosificación
51.01060	M-CUT® Mortadella Italia Combi	Embutido escaldado	Mortadella	Producto combinado que incluye especias, productos de enrojecimiento y aditivos para el picado a base de fosfatos – especias: pimienta y nuez moscada, entre otras – contiene aroma	10 g/kg

M-TEC® TECNOLOGÍA

N.º art.	Nombre	Grupo	Aplicación	Descripción	Dosificación
10.00408	M-TEC® Dry Prosciutto Cotto	Productos curados cocidos	Jamón cocido	Producto de pulverización para mejorar la retención de agua – la combinación de hidrocoloides y fosfatos garantiza una excelente retención de agua y contrarresta la posible sinéresis – como producto de pulverización puro y técnico, está concebido para el uso en combinación con M-BRINE® Prosciutto Cotto Combi	2 % en el producto final



Module's®

EL SISTEMA MODULAR





MÁXIMA FLEXIBILIDAD

- en la combinación de sabor y calibre
- en la producción, mediante materias primas invariables y excelentes preparados de sabor
- en el cumplimiento de requisitos de producción individuales



MÁXIMA COMPATIBILIDAD

- porque todos los productos proceden de un solo proveedor
- porque todos los módulos están perfectamente ajustados entre sí, especialmente nuestros cultivos



MÁXIMA SEGURIDAD

- gracias a la composición equilibrada de los productos
- gracias a la calidad invariable –también en sabores diferentes– mediante un contenido de azúcares ajustado con precisión

RESUMEN M FOOD GROUP[®] MODULE'S

SALAMI

BasicLine

SALAMI

ItalianLine

COCIDO CURADO

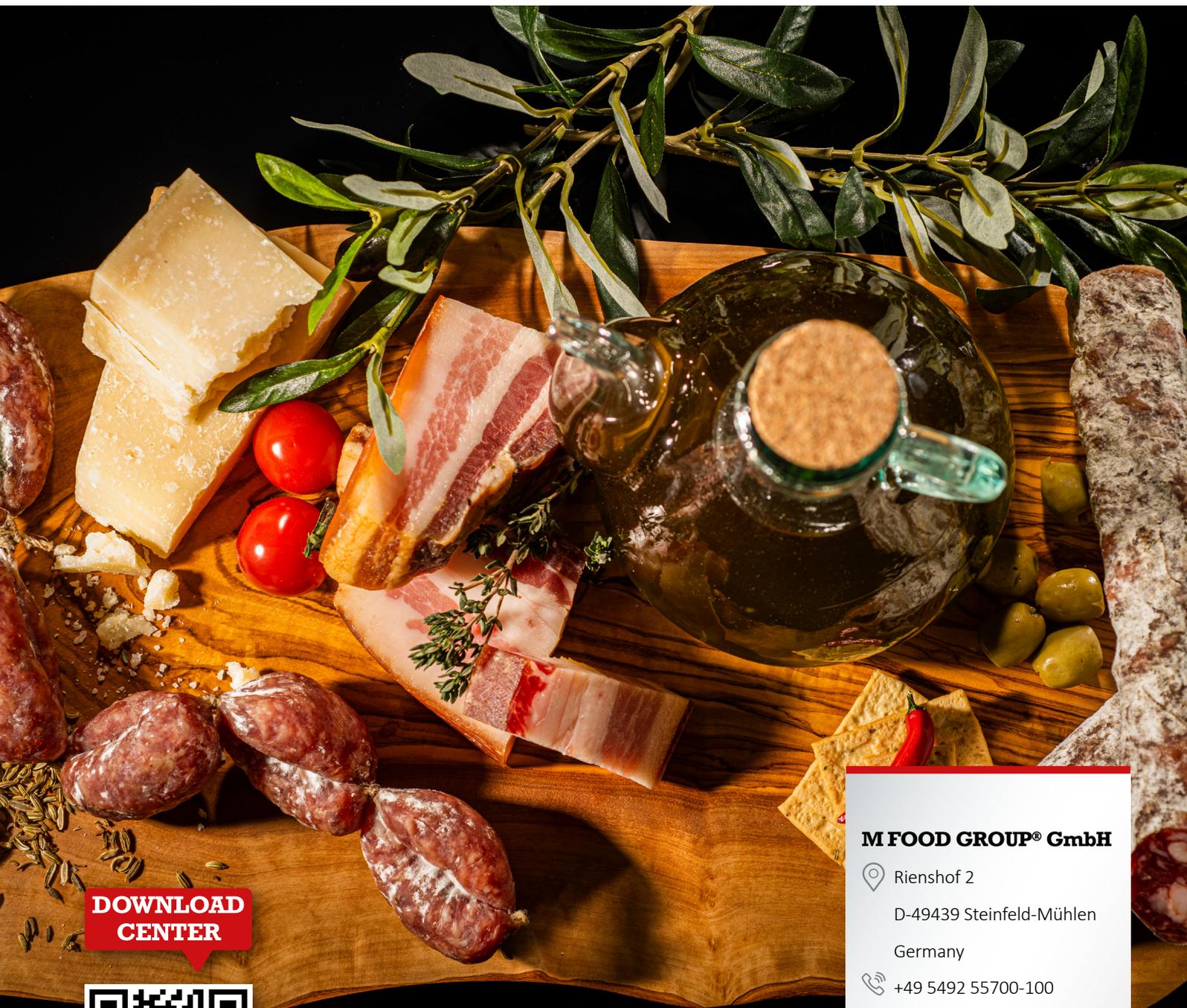
BasicLine

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



0223