

# Mix burger e carni macinate fresche



*Nitriti?  
No grazie*



W I N C O  
Ingredienti naturalmente buoni

## LE NOSTRE PROPOSTE

### MIX BURGER E CARNI MACINATE FRESCHE

Denominazione prodotto	Etichetta	Polvere	Gluten free
BURGER MIX BASE X 009 SA	Preparazioni alimentari	x	x
BURGER MIX BASE X 010 SA	Preparazioni alimentari	x	x
BURGER MIX BASE X 011 SA	Preparazioni alimentari	x	x
BURGER MIX BASE X 015 SA	Preparazioni alimentari	x	x
BURGER MIX CON BASILICO DISIDRATATO	Preparazioni alimentari	x	x
BURGER MIX CON OLIVE DISIDRATATE	Preparazioni alimentari	x	x
BURGER MIX NATURALE CARNI BIANCHE SA	Preparazioni alimentari	x	x
BURGER MIX NATURALE CARNI ROSSE SA	Preparazioni alimentari	x	x
BURGER MIX TIPO SPECK X 018 SA	Preparazioni alimentari	x	x
BURGER MIX X 020 MEDITERRANEO	Preparazioni alimentari	x	x
BURGER NATURALE SA	Preparazioni alimentari	x	x
FRESCO NATURALE SA	Preparazioni alimentari	x	x
BURGER TARTARE TRADIZIONALE SA	Preparazioni alimentari	x	x
BURGER TARTARE MEDITERRANEO SA	Preparazioni alimentari	x	x
BURGER TARTARE ORIENTALE SA	Preparazioni alimentari	x	x
BURGER TARTARE TEXANO SA	Preparazioni alimentari	x	x
BURGER TARTARE MEXICANO SA	Preparazioni alimentari	x	x
MIX TRADIZIONALE ROLL E POLPETTE X 952 SA	Preparazioni alimentari	x	x
MIX TRADIZIONALE ROLL E POLPETTE X 961 SA	Preparazioni alimentari	x	x
MIX FIBRA EXTRA Y 950 SA	Preparazioni alimentari	x	x
MIX PER RIPIENO NOTA CARNE X 882 SA	Preparazioni alimentari	x	x
MIX FIBRA Y 949 SA	Preparazioni alimentari	x	x

Antiossidanti naturali  
Aromi coloranti naturali  
Aromi gastronomia  
Aromi tartufo  
**Mix burger e carni macinate**  
Conce e aromi per insaccati  
Erbe aromatiche  
Materie prime  
Mix insaccati stagionati  
Ortaggi disidratati  
Preparati funzionali  
Preparati gastronomia  
Mix salsiccia e salumi  
Semi oleaginosi  
Spezie  
Varietà di pepe

Tutti i prodotti possono essere realizzati in confezioni da kg1 e kg25.

#### UTILIZZO MIX LINEA BURGER E TARTARE

Seguendo le linee di pensiero che hanno portato alla formulazione dei prodotti ANTIOX e SLS, abbiamo creato la linea BURGER: un gruppo di prodotti che trova diretta e specifica applicazione nel mondo della carne macinata fresca trasformata. Sono di facilissimo impiego e dosaggio. Basta disciogliere 5 kg di prodotto a 15/20 litri di acqua e mescolare a 100 kg di carne per ottenere un mix carne-prodotto pronto al confezionamento e alla presentazione sul banco. Pronto alla immediata cottura per il consumatore, di miglior resa, gusto e qualità. Al mix BURGER affianchiamo i mix Tartare, miscele di ingredienti orientati alla aromatizzazione e alle più varie declinazioni di gusto per esaltare i preparati di carne fresca tritata. Questi prodotti non contemplano l'uso né di conservanti né di antiossidanti tradizionali, ma solo di ESTRATTI NATURALI, per una alimentazione più sana e sicura.

#### NOTE INFORMATIVE

Tutti i prodotti della linea Burger e Tartare sono SENZA ALLERGENI, OGM e GLUTEN free. I dettagli dei singoli prodotti sono deducibili dalle rispettive Schede Tecniche.



Wincos Tecnologie Alimentari srl

Sede legale - Via Brolo 85, 25075 Nave (BS)  
Stabilimento - Via Adige 10, 26034 Piadena (CR)  
C.F. e P.Iva - 03896070988  
www.wincota.it info@wincosrl.com  
Tel. +39 030 5570418