

Aromi Gastronomia e Salumeria

LE NOSTRE PROPOSTE

AROMI NATURALI SPEZIE

AROMI NATURALI E AROMI GASTRONOMIA E SALUMERIA

Tutti i prodotti possono essere realizzati in confezioni da kg 1 e kg 25
I prodotti liquidi possono essere confezionati in flaconi da 1 litro e 5 litri.

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

UTILIZZO AROMI GASTRONOMIA E SALUMERIA

AROMI NATURALI SPEZIE

Questi prodotti contemplano l'uso solo di ESTRATTI NATURALI, per una alimentazione più sana e sicura. Con il termine 'aroma' si definisce la percezione complessiva delle impressioni olfattive e gustative di un alimento. Gli aromi si sviluppano dall'incontro di sostanze attive con i nostri organi sensoriali situati all'interno della bocca, nel naso e nella gola.

Le componenti caratteristiche degli aromi naturali sono gli estratti di aroma e le sostanze aromatiche naturali. A seconda della necessità, vengono mixati in diversi rapporti. Gli aromi naturali sono sostanze che si trovano in natura o negli alimenti. Si ottengono da materie prime vegetali o animali, mediante procedimenti tradizionali di preparazione dei prodotti alimentari, ma anche mediante processi fisici o enzimatici idonei, o mediante fermentazione microbica.

Gli aromi naturali si distinguono per lo più per la loro maggiore genuinità rispetto agli aromi artificiali, ovvero ottenuti per sintesi chimica. Per via dell'utilizzo di materie prime naturali e dei processi di produzione, sono ovviamente anche più costosi.

AROMI NATURALI E AROMI GASTRONOMIA E SALUMERIA

Se negli alimenti confezionati non si aggiungono gli aromi, dopo cottura o trattamenti termici il risultato a livello sensoriale è di norma deludente.

La questione è tecnica perchè il processo industriale e la necessità di mantenere il prodotto sino alla scadenza, comportano l'inevitabile perdita delle note aromatiche. Questa perdita viene supportata con l'aggiunta di aromi in grado di restituire al prodotto la nota originale. Gli aromi alimentari sono sostanze aggiunte soprattutto ai cibi industriali, per migliorarli o arricchirli sotto il profilo del gusto e dell'olfatto. Spesso si ricorre agli aromi per recuperare sapori perduti nel corso della produzione, oppure per prevenirne l'attenuazione, che può verificarsi durante una lunga conservazione. Gli aromi non hanno proprietà nutritive, ma possono rendere appetibile e piacevole un prodotto. Gli aromi, tuttavia, non possono completamente sostituire sul piano organolettico gli ingredienti naturali.

Winco TA ha implementato una serie di prodotti nel corso di anni di esperienza e di continui miglioramenti in linea con le più avanzate tecnologie di processo, e può offrire una gamma di prodotti di sicuro impiego e di versatile utilizzo



W I N C O
Ingredienti naturalmente buoni



Winco Tecnologie Alimentari srl

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

Denominazione prodotto	Etichetta	Resa	Polvere	Liquido	Lipo	Vegan
AROMA AFFUMICATURA F 003 SA	Aroma	1/100	x		x	x
AROMA ASPARAGO	Aroma	1/100		x	x	x
AROMA BACON H 835 SA	Aroma	1/100	x		x	
AROMA CARCIOFO	Aroma	1/100		x	x	x
AROMA CARNE A C 003 SA	Aroma	1/100	x		x	
AROMA CO.PA. B 013 SA	Aroma	1/100	x		x	
AROMA FUNGO 4824	Aroma	1/100	x		x	x
AROMA FUNGO 918	Aroma	1/100	x		x	x
AROMA FUNGO PORCINO K 436 SA	Aroma	1/100	x		x	x
AROMA LESSO SENZA MSG SA 2971	Aroma	1/100	x		x	
AROMA MARSALA W 005	Aroma	1/100	x		x	x
AROMA NAT. BRESAOLE B 009	Aroma naturale	1/100	x		x	
AROMA NAT. NAPOLI DOLCE S 045 SA	Aroma naturale	1/100	x		x	x
AROMA NAT. SPINACIO K 824	Aroma naturale	1/100	x		x	x
AROMA NAT. BLU Q 1500	Aroma naturale	1/100	x		x	x
AROMA NAT. CALABRA PICCANTE S 043 SA	Aroma naturale	1/100	x		x	x
AROMA NAT. FINISSIMO Q 003 SA	Aroma naturale	1/100	x		x	
AROMA NAT. FINOCCHIO Q 100 SA	Aroma naturale	1/100	x		x	x
AROMA NAT. KNACKER D 886	Aroma naturale	1/100	x		x	x
AROMA NAT. NAPOLI DOLCE 047 SA	Aroma naturale	1/100	x		x	x
AROMA NAT. NERO LIPO	Aroma naturale	1/100	x		x	x
AROMA NAT. ROSMARINO Q 181 SA	Aroma naturale	1/100	x		x	x
AROMA NAT. ROSSO Q 799 SA	Aroma naturale	1/100	x		x	x
AROMA NAT. SALSA DOLCE S 046 SA	Aroma naturale	1/100	x		x	
AROMA NAT. SALSA PICCANTE S 044 SA	Aroma naturale	1/100	x		x	
AROMA NAT. TOSCANA S 011 SA	Aroma naturale	1/500	x		x	
AROMA NAT. VINO ROSSO AT 2619	Aroma naturale	1/100	x		x	x
AROMA NAT. WUSTEL D 784	Aroma naturale	1/100	x		x	
AROMA AFFUMICATURA F 005 SA	Aroma	1/100	x		x	
AROMA POMODORO MATURO	Aroma	1/100	x		x	
AROMA PROSCIUTTO COTTO H 003	Aroma	1/200	x		x	
AROMA SAL S 036 SA	Aroma	1/100	x		x	
AROMA SALAME COTTO M 601 SA	Aroma	1/100	x		x	
AROMATIC 05	Aroma	1/100	x		x	
AROMIX GYROS D 970 SA	Aroma	1/100	x		x	
AROMIX GRILL D 971 SA	Aroma	1/200	x		x	
AROMIX LIONER D 845	Aroma	1/100	x		x	
AROMA FORMAGGIO DA SPOLVERO	Aroma	1/100	x		x	
AROMA FORMAGGIO PER RIPIENI	Aroma	1/100	x		x	
AROMA FORMAGGIO DA SNACK	Aroma	1/100	x		x	
AROMA RICOTTA E SPINACI	Aroma	1/100	x		x	
AROMA NAT. VINO MARSALA	Aroma naturale	1/100	x		x	x
AROMA NAT. VINO BIANCO	Aroma naturale	1/100	x		x	x
AROMA NAT. VINO ROSSO	Aroma naturale	1/100	x		x	x
AROMA FRITTO	Aroma	1/100	x		x	
AROMA PATATA	Aroma	1/100	x		x	
INSAPORITORE VEGETALE	Aroma	1/100	x		x	x
SOSTITUTO GLUTAMMATO	Aroma	1/100	x		x	
AROMA NAT. PIZZA	Aroma naturale	1/100	x		x	
AROMA NAT. PESTO	Aroma naturale	1/100	x		x	

AROMI NATURALI SPEZIE

Denominazione prodotto	Etichetta	Resa	Polvere	Liquido	Lipo	Vegan
AGLIO AROMA NATURALE Q 122 SA	Aroma naturale	1/100	x		x	x
AGLIO AROMA NATURALE Q 835	Aroma naturale	1/100		x	x	x
AGLIO ARROSTO AROMA NAT. Q 36 SA	Aroma naturale	1/100		x	x	x
ALLORO	Aroma naturale	1/100	x	x	x	x
ANICE	Aroma naturale	1/100	x	x	x	x
ARANCIO	Aroma naturale	1/100		x	x	x
ARANCIO Q 136 SA	Aroma naturale	1/100	x		x	x
BASILICO	Aroma naturale	1/100	x	x	x	x
CANNELLA	Aroma naturale	1/100	x	x	x	x
CANNELLA E OLIO	Aroma naturale	1/100		x	x	x
CHIODI DI GAROFANO	Aroma naturale	1/100	x	x	x	x
CIPOLLA	Aroma naturale	1/100	x	x	x	x
CORIANDOLO	Aroma naturale	1/100	x	x	x	x
CORIANDOLO Q 848 SA	Aroma naturale	1/100		x	x	x
CUMINO	Aroma naturale	1/100	x	x	x	x
CURCUMA	Aroma naturale	1/100	x	x	x	x
FINOCCHIO	Aroma naturale	1/100	x	x	x	x
LIMONE Q 136	Aroma naturale	1/100	x		x	x
LIMONE	Aroma naturale	1/100		x	x	x
LIMONE GIALLO Q 048 SA	Aroma naturale	1/100	x		x	x
NOCE MOSCATA Q 118	Aroma naturale	1/100	x		x	x
NOCE MOSCATA	Aroma naturale	1/100	x	x	x	x
ORIGANO	Aroma naturale	1/100	x	x	x	x
ORIGANO Q 184	Aroma naturale	1/100		x	x	x
PAPRIKA	Aroma naturale	1/100	x		x	x
PAPRIKA Q 023	Aroma naturale	1/500		x	x	x
PEPE BIANCO	Aroma naturale	1/100	x	x	x	x
PEPE NERO Q 837	Aroma naturale	1/100	x		x	x
PEPE NERO Q 011	Aroma naturale	1/100	x		x	x
PEPE NERO Q 33 SA	Aroma naturale	1/100		x	x	x
PEPE ROSSO Y 927 SA	Aroma naturale	1/200	x	x	x	x
PEPE ROSSO	Aroma naturale	1/100	x	x	x	x
PEPERONCINO	Aroma naturale	1/100	x	x	x	x
PREZZEMOLO	Aroma naturale	1/100	x		x	x
ROSMARINO	Aroma naturale	1/100	x	x	x	x
ROSMARINO SPOLVERO	Aroma naturale	1/200	x		x	x
ROSMARINO Q 080 SA	Aroma naturale	1/100		x	x	x
RISO ROSSO	Aroma naturale	1/100	x		x	x
ROSSO Q 799	Aroma naturale	1/100	x		x	x
SALVIA	Aroma naturale	1/100	x	x	x	x
SEDANO	Aroma naturale	1/100	x	x	x	x
SPINACIO	Aroma naturale	1/100	x	x	x	x
TIMO ROSSO	Aroma naturale	1/100	x	x	x	x
ZENZERO	Aroma naturale	1/100		x	x	x