

# Mix insaccati stagionati



**Nitriti?  
No grazie!**



**W I N C O**  
Ingredienti naturalmente buoni

## LE NOSTRE PROPOSTE

### LINEA STAGIO-INSACCATI STAGIONATI

Denominazione prodotto	Etichetta	Polvere	Gluten free
STAGIO 038 NATURALE SA	Mix additivi	x	x
STAGIO FORTE R 040 SA	Mix additivi	x	x
STAGIO PREMIX 787 SA	Mix additivi	x	x
STAGIO PREMIX PLUS SA	Mix additivi	x	x
STAGIO R 030 INSACCATI STAGIONATI SA	Mix additivi	x	x
STAGIO R 037 SA	Mix additivi	x	x
STAGIO ROSSO R 025 SA	Mix additivi	x	x
TUMBLER MIX Y 070 SA	Mix additivi	x	x

### LINEA PROTO DRY

Denominazione prodotto	Etichetta	Polvere	Gluten free
PROTO DRY Y 025 SA	Mix additivi	x	x
PROTO DRY Y 689 SA	Mix additivi	x	x
PROTO DRY Y 700 SA	Mix additivi	x	x

### SALI SPECIALI

Denominazione prodotto	Etichetta	Polvere	Gluten free
WINCO NIT N 006	Mix additivi	x	x
SALE NITRATO E 252 50% N 023 SA	E 252	x	x
SALE NITRATO E 250 50% SA	E 250	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 INSACCATI STAGIONATI LINEA STAGIO

In questa famiglia raccogliamo i preparati che, aggiunti alla carne selezionata dal produttore, favoriscono la maturazione, la stagionatura e tutti i processi di trasformazione naturale che la materia prima di partenza subisce per diventare un prodotto stagionato di altissima qualità, con la giusta consistenza, la compattezza della fetta quando necessaria, il gusto ricercato. Il gruppo di prodotti STAGIO è specificatamente orientato al condimento ed alla miscelazione con carni macinate destinate alla produzione di Salumi Stagionati. Le miscele contengono i prodotti funzionali che, abbinati e bilanciati, proteggono il prodotto finito da proliferazioni microbiche sgradite durante la stagionatura; sviluppano il gusto e l'aroma desiderato ed aumentano, migliorandola, la coesione del macinato e la compattezza della fetta, evitando inoltre che il prodotto finito diventi troppo duro o secco.

La famiglia STAGIO è nobilitata da versioni a BASSO TENORE DI SODIO e prive di nitrati e nitriti, per ottenere prodotti più sani, più rispettosi della salute dei consumatori, più in linea con le nostre idee di QUALITÀ e rispetto dei consumatori.

### LINEA PROTO

Questo gruppo di ingredienti trova applicazione nella formulazione di impasti carnei destinati alla stagionatura ed alla cottura. Hanno la funzione di apportare una maggiore capacità emulsionante e legante all'impasto. Accrescono la forza coesiva tra i vari ingredienti (carne, grasso, acqua), riducono la presenza di ACQUA LIBERA e migliorano compattezza e struttura, preservando dall'indurimento eccessivo. Si aggiungono all'impasto carneo in ragione di 1-2kg per cento kg di carne in fase di preparazione iniziale, insieme agli altri ingredienti.

Non contengono allergeni ed essendo a base di proteine suine, si legano intimamente all'impasto non obbligando a dichiarazioni in etichetta non gradite al consumatore. Non contengono allergeni.

Tutti i prodotti della linea STAGIO e PROTO, sono OGM e GLUTEN free.



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.wincos.it info@wincosrl.com  
Tel. +39 030 5570418