



W I N C O
Ingredienti naturalmente buoni

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



*Aromi naturali
gelateria e pasticceria*



Latte e derivati



W I N C O
Ingredienti naturalmente buoni

LE NOSTRE PROPOSTE

AROMI NATURALI GELATERIA

	Resa	Polvere	Liquido	Vegan	Idro
ARANCIO	1/100	x	x	x	x
BURRO	1/100	x	x		x
CANNELLA REGINA ESTRATTO NATURALE	1/100	x	x	x	x
CILIEGIA	1/100	x	x	x	x
ESTRATTO NATURALE BLU	1/100	x	x	x	x
ESTRATTO NATURALE GIALLO	1/100	x	x	x	x
ESTRATTO NATURALE ROSSO	1/100	x	x	x	x
FICO	1/100	x	x	x	x
FIORDILATTE	1/100	x	x		x
FRAGOLA	1/100	x	x	x	x
FRAGOLINA DI BOSCO	1/100	x	x	x	x
LATTE	1/100	x	x		x
LIMONE	1/100	x	x	x	x
MANDORLA	1/100	x	x	x	x
MANDORLA DOLCE	1/100	x	x	x	x
MANGO	1/100	x	x	x	x
MIRTILLO	1/100	x	x	x	x
MORA	1/100	x	x	x	x
NOCCIOLA	1/100	x	x	x	x
NOCCIOLA PREMIUM	1/100	x	x	x	x
PANNA	1/100	x	x		x
PEPE NERO ESTRATTO NATURALE	1/100	x	x	x	x
PESCA	1/100	x	x	x	x
PISTACCHIO	1/100	x	x	x	x
VANIGLIA ESTRATTO NATURALE	1/100	x	x	x	x
ZENZERO ESTRATTO NATURALE	1/100	x	x	x	x

AROMI NATURALI PASTICCERIA

	Resa	Polvere	Liquido	Vegan	Idro
ARANCIO	1/100	x	x	x	x
BURRO	1/100	x	x		x
CANNELLA REGINA ESTRATTO NATURALE	1/100	x	x	x	x
CROISSANT	1/100	x	x	x	x
COLOMBA	1/100	x	x		x
ESTRATTO NATURALE BLU	1/100	x	x	x	x
ESTRATTO NATURALE GIALLO	1/100	x	x	x	x
ESTRATTO NATURALE ROSSO	1/100	x	x	x	x
LIMONE	1/100	x	x	x	x
PANETTONE	1/100	x	x	x	x
RUM - no base alcolica	1/100	x	x	x	x
VANIGLIA ESTRATTO NATURALE	1/100	x	x	x	x

Tutti i nostri Aromi Naturali possono essere realizzati in confezioni da kg1, kg25.
Gli Aromi Naturali liquidi possono essere confezionati in flaconi da L1 e L5.

Tutti i nostri Aromi sono NATURALI. Winco ha scelto la naturalezza per una alimentazione più sana e sicura.
Il nostro staff tecnico è disponibile per valutare richieste di prodotti ad hoc per soddisfare specifiche necessità.

LE NOSTRE PROPOSTE

LATTE IN POLVERE E DERIVATI

LATTE SCREMATO
LATTE INTERO
WINCOCREMALATTE
WINCO 20
WINCO 27
WINCO 90
LATTOSIO
SIERO DOLCE DI LATTE
LATTE CONDENSATO
YOGURT POLVERE
PANNA POLVERE

PROTEINE, ZUCCHERI, CACAO E PREPARATI

SIEROPROTEINE WPC 80
CASEINATO DI SODIO
MALTODESTRINA 18/20
DESTROSI MONOIDRATO
SCIROPPO DI GLUCOSIO DISIDRATATO 39 DE
CACAO GERKENS GT78 22/24
CACAO GERKENS RS75 10/12
MIX AMIDI CREME LEGGERE
MIX PASTA DI MANDORLE
PREPARATO RICOTTA
PREPARATO MASCARPONE
WINCO BAKING

Tutti i prodotti possono essere realizzati in confezioni da kg1, kg25 e kg1000.
Il latte e i derivati che noi lavoriamo, hanno Origine e provenienza Irlanda.

UTILIZZO DEL LATTE IN POLVERE, DELLE PROTEINE E DEI PREPARATI

Questi prodotti sono normalmente impiegati per la produzione di gelati, cioccolato, biscotti, creme istantanee, bakery, prodotti a base di carne e naturalmente latticini.

NOTE INFORMATIVE

Il latte di qualità si origina nelle aree dove le vacche possono pascolare liberamente (stabilizzazione libera), hanno disponibilità di spazio e foraggio verde, vivono in ambienti poco antropizzati (presenza di uomo, industrie etc.).

Ogni residuo industriale, metallo pesante o polvere sottile prodotti da inquinamento (siti industriali e gas di scarico) si ritrova poi invariabilmente, in tracce, nel latte. Infatti ogni citato residuo si deposita sul terreno, sui foraggi e da questi nell'apparato prima digestivo e poi mammario della vacca da latte. In questo senso è lecito affermare che il latte migliore in termini di materia prima, si origina nei paesi che hanno le caratteristiche sopra descritte: e quindi nord della Francia e Irlanda.

I più recenti orientamenti scientifici e la sempre maggiore consapevolezza etica ed ambientale di tutti noi, ci impongono scelte di carattere morale verso tutti gli animali senzienti; la salute mentale e fisica nonché emotiva degli animali che contribuiscono al nutrimento della specie umana non è un aspetto di cui non possiamo non curarci. Una vacca che pascola liberamente sul campo, si muove, ha uno stile di vita consono alla sua specie, è in armonia rispetto alla sua evoluzione millenaria; viceversa, essendo la vacca un mammifero come noi, quando queste esigenze emotive e fisiologiche vengono sopresse, viene meno il legame indissolubile fra il mammifero e la sua natura. Winco, per i propri clienti, ha scelto consapevolmente di trattare e lavorare solo il latte proveniente dall'Irlanda e certificato FED Outdoors Cows.

Germania, Olanda, Danimarca e Polonia producono grandi quantità di latte soprattutto però, per ragioni climatiche, da allevamenti chiusi, nei quali le vacche sono in stabilizzazione fissa e con grande consumo di foraggi secchi e mangimi. In Irlanda, nord della Francia, i pascoli rimangono verdi per 10 mesi all'anno. In compenso in questi paesi il latte ed il burro tendono ad essere più gialli, per effetto della ossidazione della clorofilla ingerita dagli animali che nel latte si trasforma in caroteni.

Il latte essiccato con metodo spray non subisce contaminazioni o procedimenti che ne alterino l'originale struttura, se non appunto l'estrazione dell'acqua. Non vengono usati additivi, catalizzatori o altro.

È un prodotto "sano".