



# Fresh line



*Bello*

mantiene a lungo il colore, rispettando le caratteristiche della carne

*Buono*

riduce il calo cottura mantenendo la carne morbida, esalta la succosità e mostosità dei prodotti

*Sicuro*

contrasta e controlla lo sviluppo della carica batterica, compresi i patogeni, controllando l'acqua libera e intervenendo sullo sviluppo microbiologico

Applicazioni:  
hamburger, salsicce, macinati,  
polpettoni

La linea comprende:  
linea hamburger, linea salsiccia,  
SM (conservanti naturali),  
OTEX (anti-ossidanti naturali)