



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)**