



Gastronomy line



Bello

non altera il prodotto, ma anzi esalta i colori naturali

Buono

garantisce sempre lo stesso risultato, conferendo maggior intensità di sapori e profumi

Sicuro

drastica riduzione e messa in sicurezza dei patogeni

Applicazioni:
pesto alla genovese (sia a lunga che a breve conservazione), besciamella (da produrre a freddo o caldo), marinature a secco (per sughi o carni cotte a secco), sughi disidratati

La linea comprende:
addensanti per sughi cotti,
OTEX (anti-ossidanti naturali),
SM (conservanti naturali)