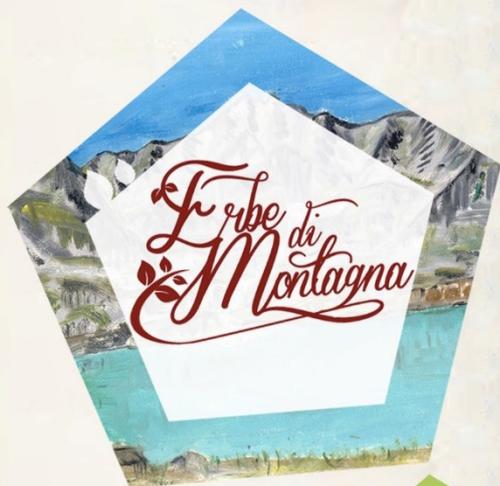


CHIMICA



DR.MASSA



ADDITIVI ALIMENTARI

-

AROMI

-

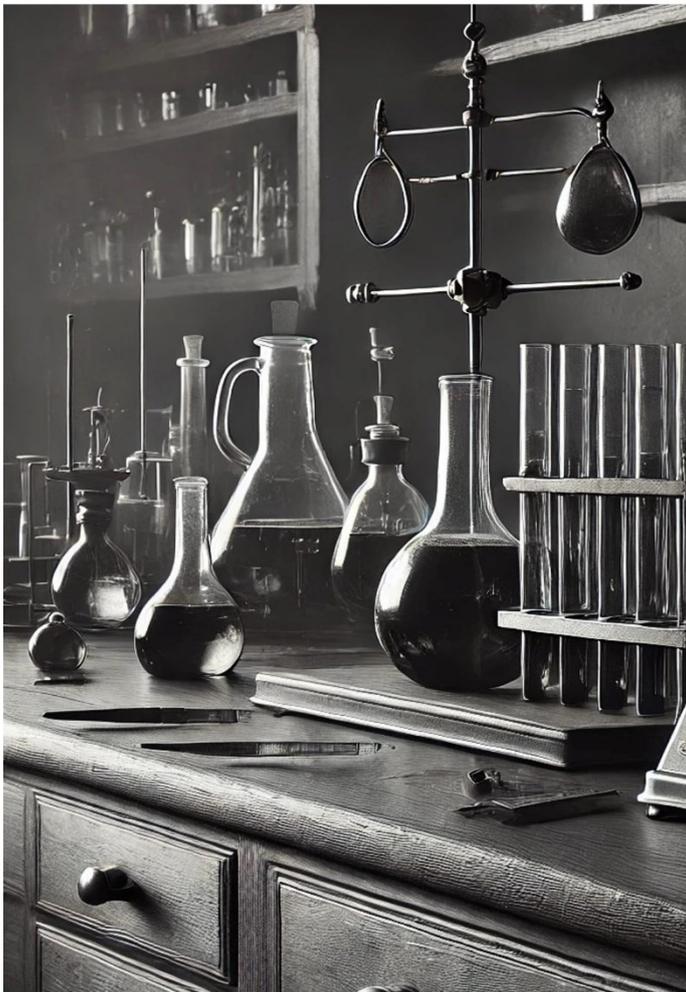
MISTI PROFESSIONALI



CHIMICA DR MASSA TRADIZIONE ED INNOVAZIONE NEL SETTORE ALIMENTARE

Chi Siamo

Con oltre 70 anni di esperienza, **Chimica Dr. Massa** si distingue come punto di riferimento nel settore degli **additivi alimentari**, **coadiuvanti tecnologici**, **materie prime**, **spezie e aromi** per l'industria alimentare. La sua competenza è particolarmente riconosciuta nella **lavorazione delle carni**, offrendo soluzioni su misura per **salumifici e macellerie**. L'azienda tratta inoltre prodotti specifici per **caseifici**, **panifici**, **pastifici**, **gastronomie**, **gelaterie e pasticcerie**, rispondendo alle esigenze sia del **piccolo artigiano** che della **grande industria** con qualità e innovazione.



è un
marchio di



Le origini e l'evoluzione

Fondata nel 1946 a Volpiano (TO) dal chimico Dr. Angelo Massa con la ragione sociale **Industria Chimica Moderna (ICM)**, l'azienda si specializza nella produzione e vendita di prodotti chimici industriali. Negli anni '50 si trasferisce a Torino, stabilendosi definitivamente nel 1959 in via Mombarcaro 41, quartiere Santa Rita, assumendo la nuova denominazione **Chimica Dr. Massa**.

Nel 1985 ottiene l'autorizzazione regionale per commercializzare additivi chimici alimentari, spezie, droghe, zuccheri e latte in polvere. Guidata successivamente dalla figlia Donatella, l'azienda si consolida come partner affidabile per l'industria alimentare, grazie alla qualità e alla flessibilità dei suoi prodotti. Dal 2020 è entrata a far parte di **Erbe di montagna!**

I nostri prodotti

Additivi Alimentari
Antiossidanti, Conservanti,
Regolatori di acidità,
Esaltatori di sapidità e Gelificanti.
Disponibili singoli o in miscele.

Miscela e Concie per Carni
Soluzioni per lavorazioni artigianali e industriali:

Concie complete: Ideali per salsicce, salumi crudi e cotti.

Aromi specifici: Perfetti per hamburger e rolate.

Spezie, Aromi e Coloranti
Ampia gamma per esaltare ogni creazione:

Spezie singole e miscele: Ingredienti puri e combinazioni aromatiche bilanciate.

Aromi naturali e oli essenziali: Per un bouquet aromatico autentico.

Coloranti naturali: Estratti vegetali per colori vivaci e naturali.

Prodotti per Panificazione, Dolci e Latticini

Miglioratori per pane, Lieviti e miscele per dolci e Additivi per formaggi.

Zuccheri e Derivati

Dolcificanti e ingredienti funzionali:

Destrosio, fruttosio, glucosio, Maltodestrine, amidi e lattosio.

I Nostri Prodotti Principali

Sale Nitritato: Conservante per carni trasformate.

Emovit 1: Concia completa per salsicce fresche.

Miscela Personalizzate per il Cliente

Produciamo miscele su misura di spezie e additivi, adattandoci alle esigenze di ogni cliente, garantendo flessibilità nei quantitativi e un supporto tecnico specializzato per creare prodotti unici.





**ADDITIVI e MISTI DI
ADDITIVI PER LE CARNI**
Conce complete per le
lavorazioni



Conce complete per SALSICCIA

Miscele di additivi e spezie ideali per dare colore e sapore alle salsicce e per garantirne una migliore conservazione.

Per preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale.



Ingredienti: sale, destrosio, glucosio disidratato, bietola naturale, fruttosio, spezie, antiossidanti: acido ascorbico (E300) e ascorbato di sodio (E301), amido modificato, correttore di acidità: citrato di sodio (E331).

Emovit 1 SL è di rapida e semplice applicazione poiché contiene, già opportunamente ed omogeneamente miscelati, tutti gli ingredienti (sale compreso) necessari e in dose consentita per garantire la conservazione, il gusto, l'aspetto, l'aromatizzazione della carne; in sintesi la vitalità e l'aspetto gradevole richiesto dal consumatore.

Dose di impiego: 4 kg di EMOVIT (sciolto in 10 L d'acqua) per 100 kg di preparazione di carne. **LIMITE MASSIMO**, per l'apporto di zuccheri, di 8 kg in 100 kg di prodotto.

1 Kg 10 Kg

Ingredienti: sale, destrosio, antiossidante: ascorbato di sodio E301 e acido ascorbico E300, correttore d'acidità: citrato di sodio trisodico E331, spezie.

Vitaroma C mantiene il colore rosso naturale della carne fresca preservandola dall'imbrunimento dovuto all'ossidazione dell'aria. Non altera, anzi migliora il sapore della salsiccia.

Dose di impiego: Si consiglia di sciogliere 10 g di prodotto in poca acqua per ogni kg di carne, versare la soluzione preferibilmente sul magro macinato e poi aggiungere il grasso. Impastare, insaccare, conservare in luogo fresco.

1 Kg



Ingredienti: Cannella, Noce moscata, Chiodi di garofano, Carvi, Zenzero, Anice verde, Coriandolo, Curcuma, Paprika dolce, Limone e Pepe nero.

Miscela di erbe essiccate ideale per SALSICCE e SALAMELLE.

Mescolare da 15g a 40g di miscela ogni 10 Kg di carne. Il sale deve essere aggiunto a parte. Si può abbinare a Emovit 1 SL nelle preparazioni in cui è consentito, si consiglia 400g di Emovit 1 SL sciolto in 1L di acqua e 15g di misto su 10 Kg di carne.

1 Kg



Ingredienti: Pepe nero, pepe bianco, coriandolo, cumino, cardamomo, cannella, chiodi di garofano e noce moscata

Miscela di erbe essiccate ideale per SALSICCE MISTE DI SUINO E BOVINO.

Mescolare da 15g a 40g di miscela ogni 10 Kg di carne. Il sale deve essere aggiunto a parte. Si può abbinare a Emovit 1 SL nelle preparazioni in cui è consentito, si consiglia 400g di Emovit 1 SL sciolto in 1L di acqua e 15g di misto su 10 Kg di carne.

1 Kg



Ingredienti: Peperone rosso dolce, Peperoncino contuso, Finocchio polvere, Paprika dolce, pepe bianco, Pepe nero, Sale e Aglio polvere.

Miscela di erbe essiccate ideale per SALSICCE PICCANTI TIPO ALLA CALABRESE.

Per un chilo di carne di maiale, generalmente si aggiungono 25-30 g di misto di spezie. Il sale deve essere aggiunto a parte. Si può abbinare a Emovit 1 SL nelle preparazioni in cui è consentito, si consiglia 400g di Emovit 1 SL sciolto in 1L di acqua e 200 g di misto su 10 Kg di carne.

1 Kg

Offriamo spezie per preparare Salsicce particolari tra cui: Pepe bianco e nero, Noce moscata, Peperoncino, Cannella, Aglio, Finocchietto selvatico, Tartufo, Aromi e tanto altro ancora!



Semilavorati per SALUMI COTTI

Miscele di additivi e spezie ideali per la preparazione di prosciutti e spalle cotte, insaccati e carni cotte in genere.

Per prodotti a base di carne sottoposti a trattamento termico.



Ingredienti: Sale, conservante: Nitrito di sodio (E250)

Il SALE NITRITATO è una miscela omogenea di nitrito di sodio e cloruro di sodio con antimpaccante. Il prodotto può essere utilizzato come conservante nella carne trasformata cruda o cotta, in particolare salumi cotti.

Dose di impiego: Confronta le dosi massime ammesse nel Reg. UE 2108/2023

1 Kg 5 Kg 25 Kg



Ingredienti: miscela aromatizzata e bilanciata di zuccheri.

L'impiego del MAXICOT permette di: migliorare la conservazione e la colorazione della carne preparata, migliorare la ritenzione dell'acqua, rendere più compatti gli impasti, esaltare l'aroma ed il sapore dei prodotti ed abbreviare i tempi di stagionatura. Tutto ciò è dovuto al potere antiossidante degli zuccheri che nutrono e sviluppano i batteri responsabili della riduzione dei nitrati in nitriti.

Dose di impiego: Si utilizza 1 Kg di prodotto per 100 Kg di carne. Dato il contenuto in zuccheri, la dose massima consentita è di 1.5 Kg per 100 Kg. di carne, comprensiva dell'eventuale apporto di zuccheri contenuti in altri ingredienti aggiunti.

1 Kg



Ingredienti: Sale, Destrosio, Maltodestrine, aromi naturali, antiossidante: ascorbato di sodio (E301), Fruttosio e conservante: Nitrito di Sodio (E250)

Il prodotto è una CONCIA COMPLETA PER SALUMI COTTI per salamoia da iniettare al 25% in prosciutti e spalle cotte. E' anche indicato nei salami cotti. Il preparato aiuta a conservare la carne e a mantenerne il colore naturale. Ne garantisce una stagionatura perfetta ed una più lunga conservazione.

Dose di impiego: Sciogliere 10 Kg. di CONCIA in 100 litri di acqua. Mescolare fino a soluzione totale, iniettare al 25%. Conservare sia la concia che la soluzione di salamoia in luogo fresco.

1 Kg

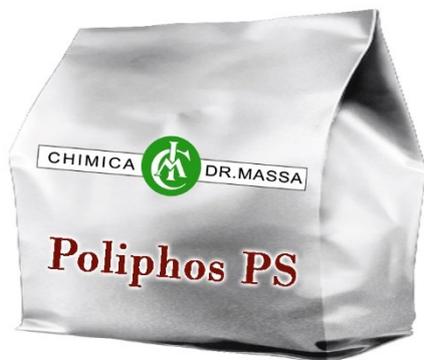


Ingredienti: Destrosio, Sale, antiossidante: ascorbato di sodio (E301) e Fruttosio.

La MISCELA VLF può essere utilizzata come semilavorato a base di zuccheri nei prodotti a base carne quali prosciutti cotti e spalle cotte. Aiuta a mantenere il colore naturale alla carne, ne garantisce una stagionatura perfetta ed una più lunga conservazione.

Dose di impiego: Si utilizzano da 6 a 7 kg di VLF per 100 L d'acqua da siringare nella carne al 25%. Il limite massimo di impiego, per l'apporto di zuccheri è di 7,5 kg di VLF in 100 kg di prodotto.

1 Kg



Ingredienti: Stabilizzanti: E 450(i) difosfato disodico, E 450(ii) difosfato trisodico
- E 451(i) trifosfato pentasodico, E 451(ii) trifosfato pentapotassico

POLIPHOS PS è modificatore reologico, stabilizzante per prodotti a base di carne: prosciutti e salami. Migliora la conservazione del prodotto finito e ne favorisce la presentazione. Aumenta le rese produttive. Mantiene costante la qualità del prodotto finito

TABELLA DOSAGGI POLIFOS PS - Percentuale di siringatura (%)

Kg in 100 litri di acqua	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	100	110	120	130	140	150	
Soluzione A	0.800	0.750	0.700	0.650	0.600	0.550	0.500	0.450	0.400	0.350	0.300	0.250	0.200									
Soluzione B	3.000	2.500	2.200	1.950	1.750	1.600	1.500	1.400	1.300	1.250	1.200	1.150	1.100	1.050	1.000	1.000	0.950	0.900	0.900	0.850	0.800	

1 Kg



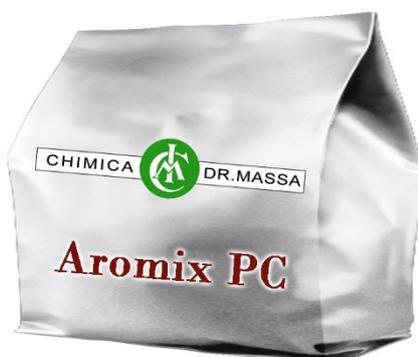
Ingredienti: sale, rosmarino, salvia, aglio, alloro, pepe e chiodi di garofano.

Miscela di erbe essiccate ideale nella preparazione della PORCHETTA.

Per una corretta preparazione: aprire la pancetta spargere il misto di erbe a piacere, aggiungere un filo di olio extravergine, porre all'interno la lonza di maiale, arrotolarla e legarla stretta con spago.

1 Kg

Tutto il necessario per la produzione artigianale dei WURSTEL!



Ingredienti: Destrosio, Sale, aromi naturali.

Spargere l'AROMIX PC sulla carne secondo buona tecnica industriale. La carne così trattata acquista il suo colore naturale, una stagionatura perfetta ed una più lunga conservazione. E' ideale per la preparazione di WURSTEL artigianali.

Dose di impiego: Si utilizza 1 Kg di prodotto per 100 Kg di carne. Dato il contenuto in zuccheri, la dose massima consentita è di 1,5 Kg per 100 Kg. di carne, comprensiva dell'eventuale apporto di zuccheri contenuti in altri ingredienti aggiunti.

1 Kg 25 Kg



Ingredienti: fecola di patata, sale, aglio, aromi, pepe e spezie.

Miscela di erbe essiccate ideale per aromatizzare i WURSTEL artigianali.

Per una corretta preparazione: aggiungere da 50 a 60 g di miscela per ogni kilo di carne. Il prodotto contiene sale: ridurre la dose abituale di sale di 15g - 20g ogni kilo di carne.

1 Kg

Offriamo una vasta gamma di erbe officinali ed aromatiche per realizzare siringature particolari, anche aromi naturali e gelatine alimentari.



Semilavorati per SALUMI CRUDI

Miscele di additivi e spezie ideali per insaccati a media e lunga conservazione, salami, coppe, speck, pancetta.

Per prodotti a base di carne non soggetti a trattamenti termici.



Ingredienti: destrosio, sale, antiossidante: Acido Ascorbico (E300), conservativo: Potassio Nitrato (E252).

Il NITROVIT è un prodotto appositamente studiato per la lavorazione di insaccati crudi conservati (SALAME CRUDO, SALSICCE STAGIONATE di ogni tipo). I suoi componenti ne garantiscono una stagionatura rapida e perfetta sia dal punto di vista organolettico del prodotto finito, sia dal punto di vista del colore e mantenimento del taglio.

Dose di impiego: gr. 600 per 100 Kg di carne. Il NITROVIT è preferibile aggiungerlo insieme al sale, alle spezie, agli aromi ed altri eventuali ingredienti subito prima dell'impasto.

1 Kg



Ingredienti: Zuccheri e aromi naturali.

L'AROMATIZZANTE SC 25 si aggiunge insieme ai consueti ingredienti, aromi, additivi al SALAME CRUDO. Favorisce la formazione del pigmento rosso in quanto aumenta lo sviluppo dei batteri che in presenza di nitriti e nitrati generano la nitrosoemoglobina cui è dovuto il color rosso della carne conservata. Stabilizza gli aromi della carne. Migliora i caratteri organolettici. Favorisce la ritenzione dell'acqua

Dose di impiego: la dose di impiego consigliata è di gr. 50 per 10 Kg di carne.

1 Kg



Ingredienti: Destrosio, Lattosio, Sale, Fruttosio, aromi naturali.

MIXAROMA favorisce la formazione del pigmento rosso in quanto aumenta lo sviluppo dei batteri che in presenza di nitriti e nitrati generano la nitrosoemoglobina cui è dovuto il color rosso della carne conservata. Stabilizza gli aromi della carne. Migliora i caratteri organolettici. Favorisce la ritenzione dell'acqua.

Dose di impiego: la dose massima consentita è di 1,5 Kg di polvere per 100 kg. di carne in assenza di altri eventuali zuccheri.

1 Kg



Ingredienti: Sale, Saccarosio, Destrosio, Fruttosio, conservanti: Potassio Nitrato (E252), Nitrito di Sodio (E250).

L'AMSAL B è indicato a base di prodotti a base di carne non sottoposti a trattamenti termici: insaccati a media e lunga conservazione, SALAMI, COPPE, SPECK, PANCETTA.

Favorisce e stabilizza la maturazione dell'insaccato.

Dose di impiego: la dose di impiego consigliata è di gr. 50 per 10 Kg di carne.

1 Kg

Semilavorati per SALUMI da CUOCERE: ZAMPONI, COTECHINI e CAPPELLO del PRETE.



Ingredienti: Destrosio, Sale, fibra di pisello, glucosio, acido ascorbico (E300), aromi e nitrato di potassio (E252).

TreCM è un prodotto appositamente studiato per la lavorazione di prodotti a base di carne non sottoposti a trattamento termico, in particolare cotechini e zamponi.

I componenti del TreCM garantiscono una perfetta conservazione ed un profilo ottimale sia dal punto di vista organolettico del prodotto finito, sia dal punto di vista di colore.

Dose di impiego: Data la composizione del TreCM la dose di impiego consigliata e legale è da 800g, a 1 Kg per quintale di carne. TreCM è preferibile aggiungerlo insieme al sale, alle spezie, agli aromi ed altri eventuali ingredienti subito prima dell'impasto.

Limite massimo: per l'apporto di Nitrato di Potassio (E252), il limite massimo di utilizzo è di 1,1 Kg per quintale di carne. **1 Kg**



Ingredienti: Spezie ed erbe aromatiche.

Miscela ideale per correggere il sapore di salumi da cuocere come COTECHINI e ZAMPONI.

Da aggiungere all'impasto in quantità tale da ottenere l'intensità di aroma desiderato.

1 Kg

Aromatizzanti per il LARDO



Ingredienti: Sale, rosmarino, ginepro, coriandolo, macis, origano, peperoncino, salvia, prezzemolo, basilico, fimo, aglio, pepe bianco, maggiorana, aromi, santoreggia, cipolla, carofa.

Per la preparazione del LARDO

Modalità di preparazione in scheda tecnica. **1 Kg**

Nei salumi crudi prova anche i nostri additivi singoli, le nostre spezie e i nostro aromi:

- Pepe bianco e nero
- Noce moscata
- Peperoncino
- Cannella
- Aglio
- Finocchietto selvatico
- Tartufo
- Nitrato di potassio (E252)-Salnitro
- Aromi naturali

e tanto altro ancora



Tutto per gli HAMBURGER

Miscele di additivi e spezie ideali per la preparazione di hamburger. Ideali per tenere gli hamburger uniti sia da freschi che in fase di cottura, aromatizzarli e mantenerli morbidi

Per preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale.



Tra gli ingredienti contiene antiossidante: acido ascorbico (E300) e aromi

ROLFIX 300 può essere utilizzato come **LEGANTE** e gelificante dalle macellerie o da tutti coloro che confezionano hamburger, rolate, arrostiti, bistecche svizzere. Ha la funzione di tenere unita la carne sia fresca che in cottura, mantenerne a lungo il colore ed al tempo stesso di insaporirla. Non sporca la piastra.

Dose di impiego: Si consiglia di aggiungere 20 g di preparato per 1 Kg di carne

1 Kg



Tra gli ingredienti contiene amido di mais modificato, antiossidante: acido ascorbico (E300) e aromi

ROLFIX MOD può essere utilizzato come **LEGANTE** e gelificante dalle macellerie o da tutti coloro che confezionano hamburger, rolate, arrostiti, bistecche svizzere. Ha la funzione di tenere unita la carne sia fresca che in cottura, mantenerne a lungo il colore ed al tempo stesso di insaporirla.

Dose di impiego: Si consiglia di aggiungere 20 g di preparato per 1 Kg di carne

1 Kg



Le **FIBRE DI PISELLO** insolubili possiedono una spiccata capacità di **LEGARE L'ACQUA** in maniera stabile rispetto a cambiamenti di pH e temperatura. Queste fibre stabilizzano il prodotto finito nel processo di congelamento/scongelo riducendo la formazione di cristalli di ghiaccio. Hanno funzione legante, aiutano a trattenere l'acqua nell'impasto, migliorando la texture e palatabilità degli hamburger.

Dose di impiego: per l'impiego della fibra di pisello come meat-extender si consiglia di reidratarla in rapporto 1:4 o 1:5 e poi di incorporarla all'impasto di carne in ragione del 5-10% in base alla consistenza desiderata. Questo permette di incrementare la resa limitando le perdite in cottura.
MIN 10g FIBRA DI PISELLO+40/50ml di acqua in un chilo di carne
MAX 20g FIBRA DI PISELLO+80/100ml di acqua in un chilo di carne

1 Kg



Ingredienti: sale, noce moscata, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico (E621), paprika dolce, sedano semi, pepe nero, curcuma radice, coriandolo semi, senape gialla semi, pepe bianco, fieno greco semi, paprika forte, zenzero rizoma, kummel semi, anice stellato, cannella, chiodo di garofano, macis, prezzemolo, aglio, cipolla disidratati.

La **SUPERDROGA PER HAMBURGER** può essere utilizzata come aromatizzante dalle macellerie o da tutti coloro che confezionano hamburger, rolate, arrostiti, bistecche svizzere. Ha la funzione di insaporire e rendere più gustosi i preparati.

Dose di impiego: Si consiglia di aggiungere 8 g di preparato per 1 Kg di carne.

1 Kg



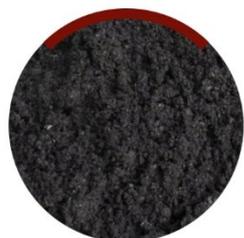
INGREDIENTI PER IL PANE DA HAMBURGER

Erbe, spezie, semi, estratti naturali,
ideali per realizzare panini particolari.
Per un prodotto davvero speciale scegli
anche le nostre farine!

COLORANTI NATURALI

Erbe, spezie, estratti naturali, ideali per colorare gli alimenti.

Da aggiungere negli impasti in quantità tale da raggiungere la colorazione voluta.



**Carbone
vegetale**
polvere

1 Kg 106 ml



Cacao
polvere

1 Kg 106 ml



**Bietola
rossa**
polvere

1 Kg 106 ml



Ortica
polvere

1 Kg 106 ml



Curcuma
polvere

1 Kg 212 ml 106 ml dosatore



Mirtillo
polvere

1 Kg 106 ml



Spirulina
polvere

1 Kg 106 ml



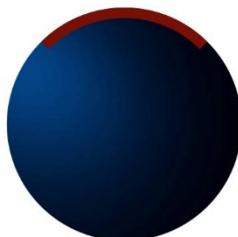
**Enocianina
(E163)**
polvere

1 Kg



**Betacarotene
(E160)**
polvere

1 Kg



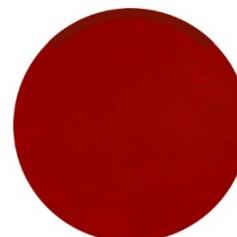
estratto naturale
Blu
liquido

1 Kg 25 ml drop 10 ml drop



estratto naturale
Giallo
liquido

1 Kg 25 ml drop 10 ml drop



estratto naturale
Rosso
liquido

1 Kg 25 ml drop 10 ml drop

SEMI per i PRODOTTI da FORNO

Disponibili in sacchi da 500g, 1 Kg, imballaggi originali o vasetti per la rivendita.



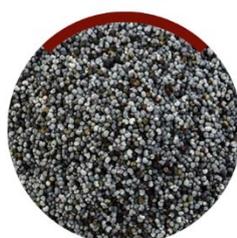
**Carvi
(o Kummel)**
semi

1 Kg 106 ml



Girasole
semi

1 Kg 106 ml



Papavero
semi

1 Kg 6



**Pepe di
Szechuan**

1 Kg 106 ml



Sesamo

1 Kg 106 ml



Zucca
semi

1 Kg 6



MISCELE ANTIOSSIDANTI

Additivi e miscele di additivi per conservare il gusto e il colore degli alimenti e garantire la loro commestibilità per un periodo più lungo.

preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale, prodotti base carne e altri prodotti lattiero caseari, ripieni per pasta fresca, pesce e prodotti della pesca.



Ingredienti: Antiossidante: Acido Ascorbico (E300) e Ascorbato di sodio (E301)

L'ANTIOSSIDANTE FNM si impiega nelle preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale e prodotti base carne. Contribuisce a conservare il gusto e il colore degli alimenti e a garantire la loro commestibilità per un periodo più lungo.

Dose di impiego: *quantum satis*, nei prodotti a base di carne 2 g per 1 Kg di prodotto finito.

scatola
250g



Ingredienti: Sale, Antiossidante: Acido Ascorbico (E300) e Ascorbato di sodio (E301)

SALAVIT si impiega nelle preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale e prodotti base carne. Contribuisce a conservare il gusto e il colore degli alimenti e a garantire la loro commestibilità per un periodo più lungo.

Dose di impiego: *quantum satis*, nei prodotti a base di carne 3 - 4 g per 1 Kg di prodotto finito.

1 Kg



ANTIOSSIDANTI

Ingredienti: Antiossidante: Acido Ascorbico (E300) e Ascorbato di sodio (E301)
80:20/66:34/50:50

L'ANTIOSSIDANTE PER CARNI LAVORATE si impiega nelle preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale, prodotti a base carne e altri prodotti lattiero caseari, ripieni per pasta fresca, pesce e prodotti della pesca. Contribuisce a conservare il gusto e il colore degli alimenti e a garantire la loro commestibilità per un periodo più lungo.

Dose di impiego: *quantum satis*, nei prodotti a base di carne 2 g per 1 Kg di prodotto finito.

1 Kg



1 Kg

1 Kg



MISTI PROFESSIONALI PER CARNI

Miscele di erbe e spezie per la trasformazione della carne:
ASADO, CACCIAGIONE, CINGHIALE, ARROSTI e PORCHETTA



Ingredienti: Sale, glutammato monosodico (E621), prezzemolo, rosmarino, aglio, cerfoglio, dragoncello, peperoncino, acido citrico (E330), coriandolo..

Miscela di erbe essiccate ideale per ASADO, COSTINE ed altre carni.

Preparare una marinatura con succo di limone, olio extravergine di oliva e una quantità a piacere di "Misto per Asado". Far riposare la carne da 15/20 minuti a qualche ora, girandola di tanto in tanto.

1 Kg



Ingredienti: misto di piante aromatiche e verdure in proporzioni variabili: aglio, alloro, arancio, cannella, carota, cipolla, chiodi di garofano, coriandolo, dragoncello, ginepro, limone, noce moscata, origano, pepe, peperoncino, peperone, prezzemolo, rosmarino, salvia, sedano, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico (E621), colorante: enocianina (E163), correttore di acidità: acido citrico (E330), sale e aromi.

Miscela di erbe essiccate ideale per la CACCIAGIONE

Da aggiungere sulla carne prima della cottura.

1 Kg



Ingredienti: misto di piante aromatiche e verdure in proporzioni variabili: aglio, alloro, arancio, cannella, carota, cipolla, chiodi di garofano, coriandolo, dragoncello, ginepro, limone, noce moscata, origano, pepe, peperoncino, peperone, prezzemolo, rosmarino, salvia, sedano, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico (E621), colorante: enocianina (E163), correttore di acidità: acido citrico (E330), sale e aromi.

Miscela di erbe essiccate ideale per la carne di CINGHIALE: bistecche, costine e arrostiti e per il MAIALE.

Da aggiungere sulla carne prima della cottura.

1 Kg



Ingredienti: in proporzione variabile: Rosmarino, cipolla, pepe, carota, aglio, alloro, origano, peperone, sale, aromi naturali.

Miscela di erbe essiccate ideale per aromatizzare tutti i tipi di carni, soprattutto le CARNI BIANCHE.

Per una corretta preparazione: aggiungere da 10 a 15 g di miscela per ogni kilo di carne. Il prodotto contiene sale: ridurre la dose abituale di sale di 5g ogni kilo di carne.

1 Kg



Ingredienti: Sale, rosmarino, salvia, noce moscata, aglio, origano, ginepro, pepe nero, maggiorana, lauro, timo

Miscela ideale per ARROSTI e carni a lunga cottura già salate.

Da aggiungere alla carne verso fine cottura.

1 Kg



Ingredienti: Rosmarino, basilico, salvia, ginepro, origano, timo, alloro, prezzemolo, finocchio.

Miscela ideale per ARROSTI e carni a lunga cottura senza sale.

Da aggiungere alla carne verso fine cottura.

1 Kg



Ingredienti: Sale, Rosmarino, Salvia, Aglio, Alloro, Pepe e Chiodi di garofano.

Questo misto è ideale per condire la PORCHETTA.

Aprire la pancetta spargere il misto di erbe a piacere, aggiungere un filo di olio extravergine, porre all'interno la lonza di maiale, arrotolarla e legarla stretta con spago.

1 Kg



MIGLIORATORI della
PANIFICAZIONE, **PRODOTTI**
per la **LIEVITAZIONE**,
ADDITIVI per **PASTA**
RIPIENA e **GNOCCHI** e
INGREDIENTI per **DOLCI** e
GELATI



MIGLIORATORI per la PANIFICAZIONE

Migliorano l'impasto, danno porosità uniforme alla mollica e ne migliorano la colorazione.

Conformi al Reg. CE 1333/2008 e successive modifiche



Ingredienti: Destrosio, correttore di acidità: Acido Ascorbico (E300)

Il PANVIT è un prodotto a base di acido ascorbico (E300) e di destrosio, elementi già ben noti per le loro buone proprietà di miglioratori. Le sue proprietà fondamentali sono: Aumento della tenacità e dell'elasticità dell'impasto, porosità e colore uniforme della mollica, volume maggiore del pane e attenuazione della colorazione bruno della crosta.

Modo d'uso: Dose media di impiego consigliata: gr. 10/20 per quintale di farina da aggiungere preventivamente all'acqua dell'impasto. Disponibile in barattolo da 1 Kg o vasetto da 100g per la rivendita.

212 ml 1 Kg



Ingredienti: Mono- e Digliceridi degli Acidi Grassi (E471)

I MONO E DIGLICERIDI degli ACIDI GRASSI hanno funzione emulsionante e stabilizzante. Migliorano l'elasticità dell'impasto, aumentano la conservabilità, migliorano la crosta e la morbidezza.

Modo d'uso: *quantum satis*

1 Kg



Ingredienti: Acido Ascorbico (E300)

L'ACIDO ASCORBICO (E300) viene utilizzato come miglioratore della panificazione, ideale per pane e pizza.

Modo d'uso: *quantum satis*

1 Kg

ALTRI ADDITIVI ED INGREDIENTI PER I PRODOTTI DA FORNO:

- Acido Sorbico (E200)
- Sorbato di potassio (E202)
- Acetato di Calcio (E263)
- Acido Lattico (E270)
- Acido Ascorbico (E300)
- Ascorbato di Sodio (E301)
- Lecitina di SO₁a pura (E322)
- Potassio Fosfato Bibasico (E340)
- Sodio Pirofosfato Acido (E450i)
- Cera d'Api
- Coloranti alimentari
- Semi

contattateci per altri prodotti qui non riportati.



Prodotti per la LIEVITAZIONE

**Prodotti naturali e Miscele di
additivi ad azione lievitante.**

Conformi al Reg. CE 1333/2008 e successive modifiche



Ingredienti: Lievito di birra (*Saccharomyces cerevisiae*), Sorbitolo monostearato (E491).

Si tratta di un LIEVITO SECCO ISTANTANEO ad elevata attività, ideale per pane, pizza e dolci.

Modo d'uso: Non sciogliere in acqua, aggiungere agli altri ingredienti della ricetta, lavorare l'impasto per 10 min. e lasciarlo lievitare in luogo tiepido, coperto da uno strofinaccio umido, fino ad ottenere il volume desiderato, da consumarsi previa cottura. N.B.: 10 g. corrispondono a un cubetto. Disponibile in sacco da 1 Kg o sachettino in Atmosfera modificata da 50g.

6 1 Kg



Ingredienti: Stabilizzante: Tartrato di Potassio (E336), Agente lievitante: Bicarbonato di Sodio (E500)

Lo LIEVITO A BASE DI CREMORTARTARO è ideale per la realizzazione di dolci a pasta morbida e pan di spagna.

Dose di impiego: Per una lievitazione ottimale aggiungere 25 g di prodotto per ogni 1 Kg di farina.
Disponibile in sacco da 1 Kg o vasetto in vetro da 150g.

212 ml 1 Kg



Ingredienti: Lievito madre (farina di grano tenero tipo 0 e acqua) disidratato con lieviti e batteri lattici.

Lo LIEVITO MADRE, fully active con lieviti e batteri lattici, naturale garantisce alta stabilità nella fermentazione, una mollica morbida e aperta, prodotti più aromatici, digeribili e durevoli. È ideale per pane, pizze, focacce, grissini, dolci, brioche e altri prodotti da forno. Una volta impiegato garantisce una lievitazione veloce ed un prodotto finale di alta qualità, con una consistenza soffice e un sapore delicato.

Dose di impiego consigliata 50 g per ogni Kg di farina.

Disponibile in sacco da 1 Kg o sachettino in ATM da 250g.

6 1 Kg



Ingredienti: emulsionante: Difosfato disodico (E450i), agente lievitante: Bicarbonato di Sodio (E500), Amido di mais

Il LIEVITO BAKING è una miscela lievitante insapore ed inodore adatta per lievitare ricette dolci e salate. Da aggiungere solo agli alimenti in cui è consentito.

Dose di impiego: si consiglia di aggiungere da 30 g a 35 g di prodotto per ogni kilo di farina.

1 Kg



Additivi per PASTA RIPIENA e GNOCCHI

Aumentano il tempo di
conservazione e stabilizzano la pasta
ripiena, i gnocchi ed i ripieni in
generale.

Conformi al Reg. CE 1333/2008 e successive modifiche



Ingredienti: lattosio, conservante: acido sorbico (E200)

SORBILAT è un conservante per gnocchi e per le farciture
di ravioli, paste ripiene e simili.
Migliora la conservazione e la durata di pasta ripiena,
gnocchi e simili.

Modo d'uso: Dose massima di impiego: 5 g di polvere per 1 Kg di prodotto
finito

1 Kg



Additivi per la PASTA FRESCA:

Acido Lattico (E270)

Acido Ascorbico (E300)

Ascorbato di Sodio (E301)

Acido Citrico (E330)

Mono e digliceridi degli acidi grassi (E471)



Additivi per i GNOCCHI di PATATE

Acido Sorbico (E200)

Sorbato di Potassio (E202)

Acido Lattico (E270)

Acido Citrico (E330)

Mono e digliceridi degli acidi grassi (E471)



Additivi per i RAVIOLI e simili

Acido Sorbico (E200)

Sorbato di Potassio (E202)



**ZUCCHERI,
DOLCIFICANTI e AMIDI.
FECOLA e FIOCCHI di
PATATE.
GELATINA AD USO
ALIMENTARE.**



ZUCCHERI e DOLCIFICANTI

Gli zuccheri non sono solo un dolcificante, ma un elemento tecnico fondamentale per la struttura, conservazione e bilanciamento dei sapori.

Disponibili in sacchi da 500g, 1 Kg, imballaggi originali.



IL DESTROSIO monoidrato è ampiamente usato in pasticceria e gelateria per migliorare la texture, la dolcezza e il controllo della cristallizzazione. Nell'industria dolciaria e delle bevande, bilancia il gusto ed esalta la conservazione. Nei prodotti da forno favorisce la lievitazione e la doratura. È impiegato anche in salumi e lavorazioni alimentari per stabilità e shelf-life.

1 Kg 25 Kg



IL FRUTTOSIO cristallino è altamente solubile in acqua, anche a basse temperature. Grazie al suo elevato potere dolcificante, permette una riduzione dell'apporto calorico rispetto a saccarosio e glucosio a parità di dolcezza. Inoltre, tra gli zuccheri semplici, è uno dei più efficaci nella riduzione dell'attività dell'acqua, migliorando la conservabilità dei prodotti alimentari.

1 Kg 25 Kg



IL FRUTTOSIO cristallino è altamente solubile in acqua, anche a basse temperature. Grazie al suo elevato potere dolcificante, permette una riduzione dell'apporto calorico rispetto a saccarosio e glucosio a parità di dolcezza. Inoltre, tra gli zuccheri semplici, è uno dei più efficaci nella riduzione dell'attività dell'acqua, migliorando la conservabilità dei prodotti alimentari.

1 Kg 25 Kg



Le **MALTODESTRINE** sono carboidrati derivati dall'amido, utilizzati per migliorare la consistenza e la solubilità dei prodotti. In pasticceria e gelateria stabilizzano le emulsioni e riducono la dolcezza. Nell'industria alimentare sono impiegate in bevande energetiche, salse e snack per addensare e modulare la texture. Sono usate anche in integratori sportivi per un rilascio energetico graduale.

1 Kg 25 Kg



Il nostro **SCIROPPO DI GLUCOSIO** in polvere ha un valore DE di 30 che lo rende facilmente solubile anche a freddo. Regola texture, viscosità e dolcezza nei prodotti alimentari. Agisce come stabilizzante, anticristallizzante, umettante e può conferire lucentezza. Bilancia le proprietà delle varianti a basso e alto DE, rendendolo versatile in molte applicazioni.

1 Kg 25 Kg



IL SACCAROSIO o **ZUCCHERO BIANCO** è un disaccaride composto da glucosio e fruttosio, comunemente noto come zucchero. Estratto da barbabietola, dolcifica e migliora la conservazione degli alimenti. Ha proprietà imbrunenti, volumizzanti e abbassa il punto di congelamento nei gelati. Il nostro zucchero bianco è di origine italiana!

1 Kg 25 Kg



Lo **ZUCCHERO di CANNA** si ottiene dalla canna da zucchero ed è caratterizzato da un colore ambrato e un leggero aroma di melassa. Oltre a dolcificare, dona sfumature aromatiche uniche a bevande e dolci. Mantiene una parte dei minerali naturali della canna, a seconda del grado di raffinazione. Il nostro zucchero di canna è grezzo, con cristalli dorati e un gusto delicato.

1 Kg 25 Kg



L'**ERITRITOLO** è un dolcificante naturale con un potere dolcificante pari al 70% dello zucchero ma senza calorie. Viene estratto da frutta e alimenti fermentati ed è privo di effetti sulla glicemia. Si usa per dolcificare bevande, dolci e prodotti da forno, spesso in combinazione con altri dolcificanti. Ha un gusto simile allo zucchero e lascia una sensazione di freschezza in bocca.

1 Kg 25 Kg



AMIDI ed AMIDI MODIFICATI.

Disponibili in sacchi da 500g, 1 Kg, imballaggi originali.



L'AMIDO DI MAIS NATIVO è un addensante naturale ideale per creme, salse, zuppe e dolci, conferendo una consistenza vellutata senza alterarne il sapore. È perfetto per la panificazione e la pasticceria, rendendo impasti più soffici e leggeri. Inoltre, viene utilizzato come agente antiagglomerante in zuccheri a velo e miscele in polvere.

1 Kg 25 Kg

L'AMIDO DI RISO NATIVO è apprezzato per la sua capacità di rendere le preparazioni più leggere e digeribili, senza influenzarne il gusto. Viene impiegato in dolci, prodotti da forno e creme, donando una consistenza soffice e delicata. Grazie alla sua finezza, è ideale anche per alimenti destinati ai bambini e a diete leggere.

1 Kg 25 Kg

L'AMIDO DI MAIS MODIFICATO è trattato per migliorare stabilità e resistenza a calore, acidità e congelamento. È ideale per prodotti industriali come salse, creme pronte e alimenti surgelati. Inoltre, ha maggiore solubilità e può essere usato senza cottura.

1 Kg 25 Kg



FECOLA e FIOCCHI di PATATE

in sacchi da 1 Kg, imballaggi originali.



La FECOLA DI PATATE è un amido finissimo estratto dalle patate, usato in cucina per addensare creme, salse e rendere soffici gli impasti. È incolore, insapore e dona una consistenza leggera e setosa alle preparazioni.

1 Kg 25 Kg



Ingredienti: Fiocchi di patate, conservante: sodio metabisolfito (E223), Antiossidante: acido citrico (E330), emulsionanti: mono e di-gliceridi di acidi grassi (E471), stabilizzante: pirofosfato di sodio (E450), Curcuma

Ideali per preparare purè, creme, torte e focacce. Sono disponibili anche i formati per la rivendita da 100g e 200g.

6 1 Kg 25 Kg



Ingredienti: Patate disidratate "Clean label"

Ideali per la preparazione di purè, creme, torte e focacce dall'etichetta pulita.

Sono disponibili anche i formati per la rivendita da 100g e 200g.

6 1 Kg 25 Kg



GELATINA, ADDITIVI A BASE DI GELATINA E AGAR AGAR.

Tutto per gelificare in maniera perfetta.



Tra gli ingredienti contiene antiossidante: acido ascorbico (E300) e aromi

ROLFIX 300 può essere utilizzato come **LEGANTE** e gelificante dalle macellerie o da tutti coloro che confezionano hamburger, rolate, arrostiti, bistecche svizzere.

Ha la funzione di tenere unita la carne sia fresca che in cottura, mantenerne a lungo il colore ed al tempo stesso di insaporirla. Non sporca la piastra.

Dose di impiego: Si consiglia di aggiungere 20 g di preparato per 1 Kg di carne

1 Kg



Tra gli ingredienti contiene amido di mais modificato, antiossidante: acido ascorbico (E300) e aromi

ROLFIX MOD può essere utilizzato come **LEGANTE** e gelificante dalle macellerie o da tutti coloro che confezionano hamburger, rolate, arrostiti, bistecche svizzere.

Ha la funzione di tenere unita la carne sia fresca che in cottura, mantenerne a lungo il colore ed al tempo stesso di insaporirla.

Dose di impiego: Si consiglia di aggiungere 20 g di preparato per 1 Kg di carne.

1 Kg



La **GELATINA IN FOGLI**, viene anche detta colla di pesce, ma in realtà è prodotta a partire dai suini. Si usa in pasticceria per addensare creme, per la preparazione di dolci al cucchiaio, ma anche per preparazioni salate.

Disponibile anche in bustina da 20g per la rivendita.

6 1 Kg 25 Kg



La **GELATINA BOVINA** 280 bloom ha un elevato potere gelificante, viene usata in alta pasticceria e gastronomia, per la realizzazione di panna cotta, gelatine raffinate, marshmallow, gelatine solide ed alta cucina. Prodotta a partire dal vitello è halal e kosher.

1 Kg 25 Kg



La **GELATINA SUINA** 280 bloom è leggermente meno gelificante e meno resistente alle alte temperature rispetto alla bovina, tuttavia ha un sapore più neutro, quindi si adatta meglio alla preparazione dei dolci, delle caramelle e dei prodotti caseari.

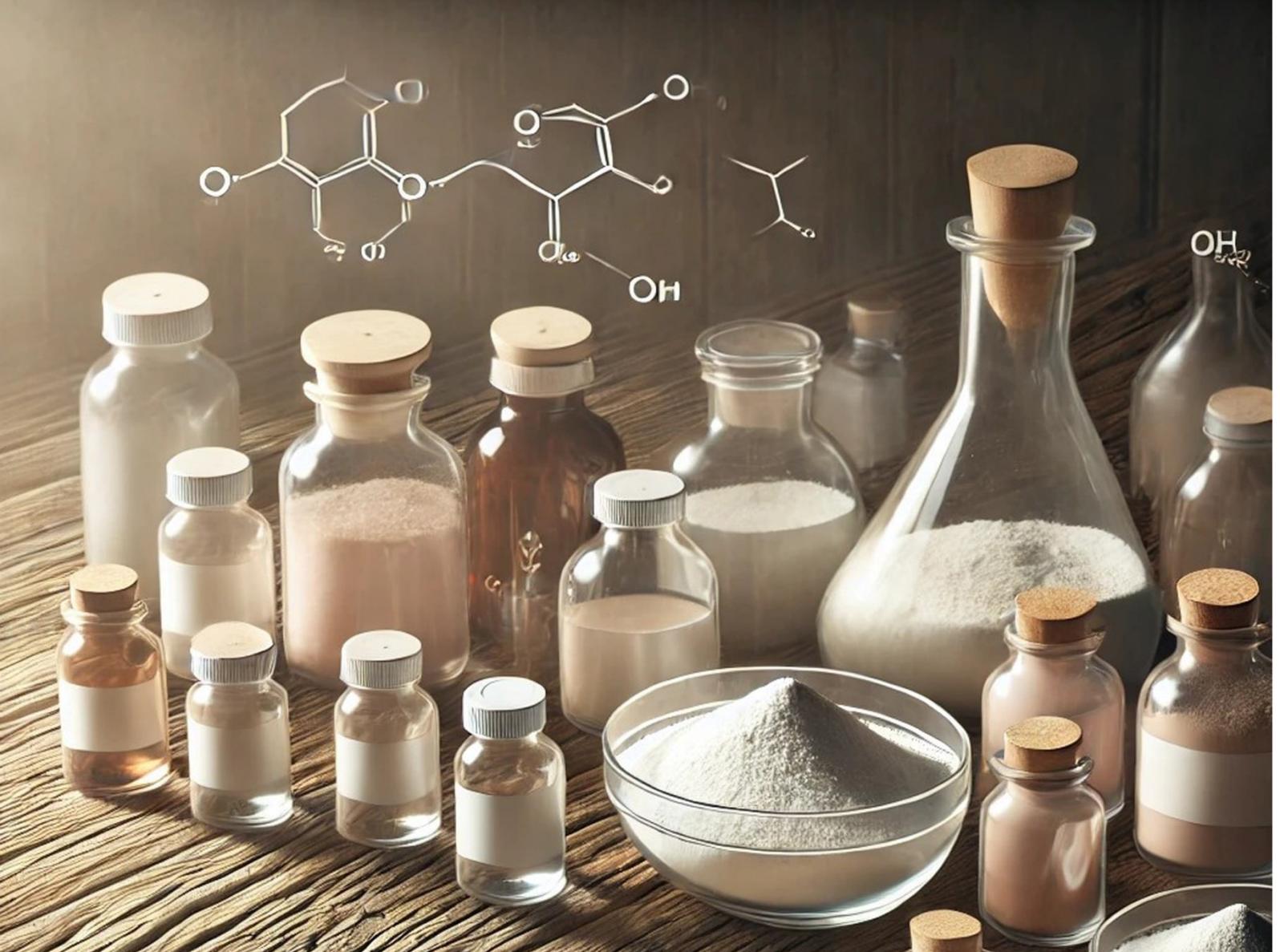
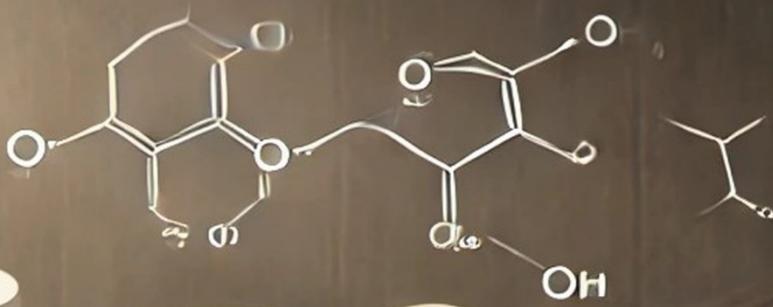
1 Kg 25 Kg



L'**AGAR AGAR** è un gelificante vegetale usato per preparare gelatine, budini, marmellate, salse, formaggi vegani e piatti di cucina molecolare. È adatto a diete vegane e dona consistenza senza bisogno di addensanti animali.

Disponibile anche in vasetto in vetro da 50 g. per la rivendita.

106 ml 1 Kg 25 Kg



3 ADDITIVI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE





COLORANTI



**Curcumina
(E100)
Giallo**

1 Kg

**Blu brillante
(E133)
Giallo**

1 Kg

**Bietola rossa
Rosso**

1 Kg

**Beta - Carotene
(E160a)
Giallo - Arancio**

1 Kg

**Enocianina
(E163)
Blu-viola**

1 Kg



CONSERVANTI



**Acido Sorbico
(E200)
Conservante**

1 Kg 25 Kg

**Sorbato di
potassio
(E202)
Conservante**

1 Kg 25 Kg

**Nitrito di Sodio
(E250)
Conservante**

1 Kg 25 Kg

**Nitrato di
Potassio
(E252)
Conservante**

1 Kg 25 Kg

**Acetato di calcio
(E263)
Conservante,
regolatore di
acidità**

1 Kg 25 Kg

**Acido Lattico
(E270)
Conservante,
acido,
antiossidante
(polvere)**

1 Kg 25 Kg

**Acido Lattico
(E270)
Conservante,
acido,
antiossidante
(liquido)**

1 Kg 25 Kg



ANTIOSSIDANTI e CORRETTORI DI ACIDITA'



Acido Ascorbico (E300)
Antiossidante

Ascorbato di Sodio (E301)
Antiossidante

Lecitina di Soia (E322)
Antiossidante

Lattato di Calcio (E327)
Antiossidante

Acido Citrico (E330)
Regolatore di acidità

Citrato di Sodio (E331)
Regolatore di acidità

Cremortartaro Tartrato dipotassico (E336ii)
Antiossidante

Fosfato bibasico di Potassio (E340ii)
Antiossidante

1 Kg 25 Kg



ADDENSANTI, STABILIZZANTI ed EMULSIONANTI



Agar agar (E406)
Addensante, gelificante e stabilizzante

Gomma di Guar (E412)
Addensante e stabilizzante

Gomma di Xantano (E415)
Addensante e stabilizzante

Sorbitolo (E420)
Emulsionante, dolcificante e umettante

Pectina Amidata (E441ii)
Gelificante e addensante

Difosfato disodico o Pirofosfato acido di Sodio (E450i)
Emulsionante

Mono digliceridi degli Acidi Grassi (E471)
Emulsionante

1 Kg 25 Kg

1 Kg 25 Kg

1 Kg 25 Kg

1 Kg 25 Kg 65 Kg

1 Kg 25 Kg

1 Kg 25 Kg

1 Kg 25 Kg



REGOLATORI DI ACIDITA', ANTIAGGLOMERANTI e ESALTATORI di SAPIDITA'



Bicarbonato di Sodio (E500ii)
Regolatore di acidità, lievitante

1 Kg 25 Kg



Bicarbonato di Ammonio (E503ii)
Regolatore di acidità

1 Kg 25 Kg



Cloruro di Magnesio (E509)
Rassodante, regolatore di acidità

1 Kg 25 Kg



Glutammato monosodico (E621)
Esaltatore di sapidità

1 Kg 25 Kg



ALTRI ADDITIVI



Maltitolo (E965)
Dolcificante, stabilizzante, umettante

1 Kg 25 Kg



Eritritolo (E968)
Dolcificante

1 Kg 25 Kg



Glicole Propilenico (E1520)
Umettante

1 Kg 5 Kg
25 Kg 210 Kg

**Non hai trovato
l'Additivo alimentare
che stai cercando?
Contattaci!
L'elenco dei prodotti
disponibili è in
continuo aumento!**



**OLI ESSENZIALI,
AROMI NATURALI e AROMI**
per la lavorazione della carne,
per il settore dolciario, la
gelateria, la gastronomia e la
trasformazione alimentare.



AROMI per le lavorazioni a base di carne

Aromi, aromi naturali ed oli essenziali ideali per dare sapore.

Gli aromi sono disponibili in tanichette da 5 litri, bottiglie in plastica da 1 litro o bottiglie in vetro da 500 ml, 200 ml, 100 ml, 50 ml, 25 ml e 10 ml.

Aroma Tartufo

Aroma naturale Fumo

Aroma Fungo Porcino

Aroma Prosciutto



OLI ESSENZIALI e AROMI per il settore dolciario, la gelateria, la gastronomia e la trasformazione alimentare.

Gli aromi sono disponibili in tanichette da 5 litri, bottiglie in plastica da 1 litro o bottiglie in vetro da 500 ml, 200 ml, 100 ml, 50 ml, 25 ml e 10 ml.



In più oltre 50 referenze tra cui:
Olio essenziale di limone, Olio
essenziale d'arancia, Olio essenziale
di menta, Aroma prugna, Aroma
mandorla, Aroma caffè, Aroma
pistacchio, Aroma liquirizia,
Aroma Vaniglia, Aroma Whisky e
Aroma rosa...



ENERGIA
RINNOVABILE
100%



PERCHÉ LA QUALITÀ RICONOSCIUTA SIA RICONOSCIBILE

ERBE DI MONTAGNA
della dott. sa Baghino Samantha
via Blangetti, 29 - 12080 Pianfei (CN)
Sito: www.erbedimontagna.it
Mail: info@erbedimontagna.it
Tel: +39 0174585433
WhatsApp: +39 3891796344

Sede di Torino:
Via Mombarcaro, 41 - 10136 Torino
Tel: +39 011396875

**I nostri uffici sono aperti dal lunedì al venerdì
dalle 9,00 alle 12,30 e dalle 14,00 alle 17,30**

AVVISO IMPORTANTE: Le immagini presenti sul catalogo sono fornite al Cliente per agevolare il riconoscimento dei prodotti, le foto potrebbero non rispecchiare esattamente l'aspetto del prodotto consegnato. Gli ingredienti delle miscele descritte sul catalogo potranno essere cambiate in qualsiasi momento e senza alcun preavviso.