

Espicias

Aromas, Colorantes y Fermentos



Características

- Aromas: Para Nos ayudan a reforzar o modificar sabores en nuestros productos.
- Colorantes: Para reforzar o cambiar el color en nuestro elaborados.
- Fermentos: Para embutidos curados, se asienta sobre el estufaje y nos ayuda a mantener su vida útil durante más tiempo, en sobres para 50, 100, 200 Kg.

Observaciones

Consúltenos y les aconsejaremos para su buen uso. Envasado en 1, 5, 25 Kg.

Listado de artículos

AROMAS

- Aroma de carne
- Aroma chopped
- Aroma de jamón
- Aroma de mejillón
- Aroma de pimienta
- Aroma de pollo

COLORANTES

- Azafran
- Cochinilla 5%
- Color amarillo paella

FERMENTOS

- Star 98