



STARTER PER SALUMI

SALUM SA F

coltura starter per salsiccia fresca a base di batteri lattici e di Stafilococchi specifici

Questa coltura, attraverso il presidio di fermenti bioprotettivi, tende ad escludere la presenza di patogeni e di batteri dannosi per l'integrità e la qualità del prodotto, aumentando con questo la sicurezza igienica e la vita commerciale dell'alimento protetto.

Questa coltura è utilizzabile su carni fresche e può presidiare il prodotto rimanendo attiva e competitiva anche a basse temperature.



SALUM SA F

starter per salumi

coltura starter per salsiccia fresca a base di batteri lattici e di Stafilococchi specifici

Microrganismi: *Pediococcus pentosaceus*, *Lactobacillus plantarum*, *Staphylococcus xylosum*, *Staphylococcus carnosus*

Conta Totale: 600 miliardi u.f.c.

Utilizzo: 100 Kg di impasto di carne

Forma: liofilizzato

Confezione: busta in alluminio triplex per alimenti (PET+ALL+PE+POLY)

Conservazione: -18°C

Consigli d'uso: versare direttamente il contenuto della bustina o sospenderlo in 200 ml di acqua fredda non clorata mescolando alcuni minuti prima di versare.

Utilizzare la sospensione entro 4 ore dalla preparazione.

L'apporto consigliato in zuccheri è di 3 grammi di glucosio e 2 grammi di saccarosio per ogni Kg di carne.

Per l'utilizzo vedi il protocollo di conservazione ed utilizzo Probiotec



ENTRO
4H

