

Productos cárnicos

Mezclas de especias e ingredientes funcionales



SPI es líder en el desarrollo y distribución de ingredientes alimentarios.

Ofrecemos una amplia gama de soluciones con certificación Halal para elaborar y mejorar cualquier tipo de producto cárnico, optimizando costes y aportando una textura, sabor y color perfecto.

Desarrollamos mezclas de ingredientes, especias y aditivos como antioxidantes, estabilizantes, conservadores, espesantes y gelificantes, para la preparación, optimización y mejora de sus productos cárnicos frescos y de charcutería.

También disponemos de una amplia gama de especias para la preparación de brochetas y carnes aromatizadas y especiadas con diferentes colores y sabores. También encontrará en nuestra gama muchas materias primas, como colorantes, almidones, saborizantes, conservantes, pan rallado, grasas y otros.

Solicite más información a su contacto en [SPI](#).

S MEZCLAS COMPLETAS DE ESPECIAS

MEZCLA DE ESPECIAS PARA CARNES FRÍAS Y CHARCUTERÍA

Mezcla funcional de ingredientes, especias, pimentones y aditivos con funciones específicas: antioxidantes, estabilizantes, conservantes, espesantes, gelificantes, para la elaboración de carnes frescas y embutidos.

Formulaciones con diferentes esencias aromáticas y especias que aseguran la estabilidad del color, alto grado de protección contra la oxidación y contaminación microbiológica y un mejor desempeño del producto.

S ESPECIAS

Te ofrecemos una amplia gama de formulaciones ideales para la preparación de brochetas y carnes marinadas aromatizadas con diferentes colores y sabores. Las formulaciones incluyen antioxidantes y conservantes para una carne más tierna y jugosa y para prolongar la vida útil del producto.

S COLORANTES

Amplia gama de colorantes (naturales o sintéticos, en polvo o líquidos, liposolubles o hidrosolubles, estándar o personalizados).

S AROMAS

Amplia gama de aromas (natural o sintético, líquido o en polvo, estándar o personalizado).

S ALMIDONES

Gama completa de almidones nativos o modificados.

S CONSERVANTES

Los conservantes y antioxidantes naturales o sintéticos propuestos están destinados a preservar las características del producto de cualquier alteración y proliferación microbiana durante su vida útil hasta su consumo.

S MATERIAS PRIMAS ADICIONALES

Pan rallado, Batter-Mix, potenciadores del sabor, sales y otros.

