



představuje

Aroma Salame 250 B3

Aroma Salame 250 B3



Inovativní příchut', která dokáže navodit přirozenou chuť a vůni vysoce kvalitních italských suchých salámů

Co jsou italské suché salámy

1. Obečně se vyrábí z přibližně 70% libového vepřového a 30% vepřového tuku
2. Přidávaná aditiva: sůl (2,8 – 3,2%), nitrit, askorbát, cukry atd.
3. Přidávané koření: česnek, pepř, kmín...
4. Přidávané startovací kultury (členové rodu *Lactobacillus*, *Staphylococcus*, *Pediococcus*, *Micrococcus* atd.)
5. Maso a tuk se namelou v mísovém kutru, dokud není dosažena požadovaná velikost jednotlivých ingrediencí (v závislosti na finálním výrobku)
6. Hmota se poté plní do střívek (přírodních či umělých)
7. Zrání v místnosti s přísnou kontrolou teploty a vlhkosti (fermentace a sušení); doba zrání závisí na finálním výrobku.



V Itálii → široká řada range suchých salámů
– typické a tradiční recepty



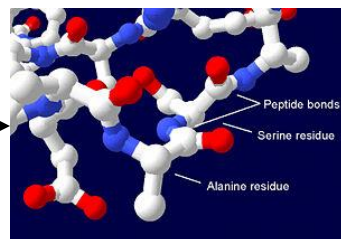
Chuť v suchých salámech

Závisí na mnoha faktorech, zejména na fermentaci a sušení, při kterém spolu reaguje řada enzymů a dalších chemických látek.

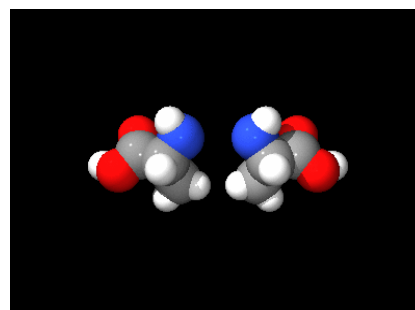
Proteázy (kalpain a katepsiny) a lipázy

např. aldehydy a ketony

Proteázy rozkládají bílkoviny na peptidy a volné aminokyseliny (valin, leucin, glutamin atd.); lipázy rozkládají tuky na volné mastné kyseliny



Řetězec bílkoviny



Jednoduchá aminokyselina



Chuť v suchých salámech

Proteázy a lipázy potřebují čas!

Pokud je doba zrání dlouhá → Žádný problém pro chuť

Pokud je doba zrání krátká →
(přibližně 7 až 20 dní maximálně)

**Dokážeme zlepšit chuť a
vůni pomocí**

**AROMA SALAME
250 B3**

**Jedná se o velmi inovativní aromatickou přísadu,
která dokáže reprodukovat lipolytické a
proteolytické reakce.**

**Výsledkem je mimořádně čerstvá chuť a vůně
podobná vysoce kvalitním dlouho zrajícím
italským suchým salámům.**



Aroma Salame 250 B3: hlavní funkce & dávkování

- Jako zvýrazňovač chuti salámu u krátce zrajících fermentovaných uzenin
- Zvýrazňovač chuti pro všechny druhy

- salámů
- náplní do ravioli a pilmini
- přísad na pizzu
- masových kuliček
- hamburgerů
- pochutin...



Doporučené dávkování: od 250 gramů na 100 kg původní hmotnosti masa