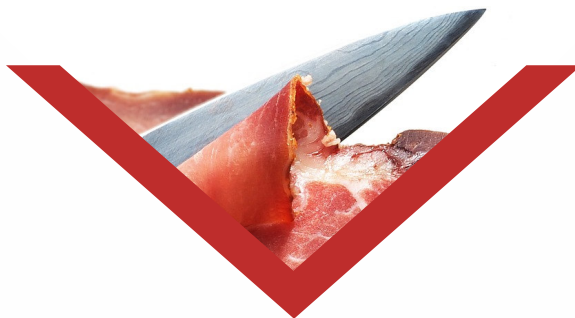




Produits de salaison cuits

Affinez vos produits de salaison cuits avec des épices et des herbes sélectionnées ainsi que les auxiliaires nécessaires.

Nos conseillers spécialisés sont à votre disposition pour vous aider à obtenir un produit de qualité et à satisfaire vos clients.

Jambon cuit

Cunolak P: adjuvant avec phosphate

sac à 1 kg (12852)

Dosage: 35 g / l

Composition: E451/E452, dextrose, E301

Cunolak SP: adjuvant avec phosphate et arôme

sac à 1 kg (18349)

Dosage: 35 g / l

seau à 9 kg (18350)

Composition: E451/E452, dextrose, E301, condiment sans graisses, sel de cuisine iodé, fibre d'avoine, extrait d'épice, maltodextrine fumée

Cunolak Z: adjuvant avec arôme sans phosphate

sac à 1 kg (18354)

Dosage: 35 g / l

Composition: dextrose, E301, condiment sans graisses, E331, sel de cuisine iodé (3%), fibre d'avoine, extrait d'épice, maltodextrine fumée

Arôme pour jambon: pour un arôme plus prononcé

sac à 1 kg (18348)

Dosage: 2.5 g / l (20%)

Composition: condiment sans graisses, sel de cuisine iodé (21%), extrait d'épice, maltodextrin fumée

Arôme de fumée: pour le goût fumé

sac à 1 kg (18356)

Dosage: 0.5 - 1 g / kg

Composition: sel de cuisine iodé (99%), maltodextrin fumée

Phosphates pour jambon: phosphate pur sans autres adjuvants

seau à 11 kg (15481)

Composition: Tri- et polyphosphates E451/E452

Cunolak K Plus: adjuvants sans phosphate

sac à 1 kg (17931)

Dosage: 50 g / l

Composition: E331, maltodextrine, sel de cuisine iodé (17%), E301, sucre, dextrose, E262

Qualité et expérience depuis 1928

Roto: adjuvant de rougissage

Dosage: 0.5 - 2 g / kg

Composition: dextrose, E301

sac à 1 kg (11385)

seau à 12 kg (11390)

C'est vous qui décidez du goût: un goût plus fort, plus de fumée. Grâce aux produits disponibles séparément, vous créez votre propre saveur, qui sera appréciée par vos clients.

Également disponible:

Filets à jambon et filets à rôti (Superroaster) en différentes versions.

Qualité et expérience depuis 1928

Cuenin AG | Burgholz 51 | 3753 Oey-Diemtigen | Tel: +41 33 681 80 80 | info@cuenin.ch | cuenin.ch