



# Produits de salaison crus

Affinez vos produits de salaison crus 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.

## Viande séchée / Mostbröckli

**Mostbröckli complet:** Épices fines et herbes aromatiques avec adjuvant de rougissage et salpêtre sac à 1 kg (10672)

**Dosage:** 7 g / kg & ferment & NPS

**Composition:** épices, dextrose, E301, herbes, E252

**Vianda Sec:** Épices et herbes aromatiques sélectionnées, adjuvants de rougissage avec salpêtre sac à 1 kg (10683)

**Dosage:** 11 g / kg & ferment & sel de cuisine

**Composition:** épices, herbes, E252, dextrose, E301

**Vianda Sec sans salpêtre:** Épices et herbes aromatiques sélectionnées, adjuvants de rougissage sans salpêtre sac à 1 kg (11832)

**Dosage:** 10 g / kg & ferment & sel de cuisine

**Composition:** épices, herbes, dextrose, E301

**Cunolak R Gourmet:** Épices, herbes, adjuvants avec salpêtre sac à 1 kg (17910)

**Dosage:** 6 g / kg

**Composition:** épices, dextrose, sel de cuisine iodé (17%), maltodextrine, herbes, E252, sucre, E301, E330, E331

**Épice pour salaison:** Épices et herbes aromatiques sélectionnées sac à 1 kg (15105)

**Dosage:** selon votre recette

**Composition:** épices, herbes

**Épice de Finessa:** Épices et herbes aromatiques sélectionnées sac à 1 kg (10900)

**Dosage:** selon votre recette

**Composition:** épices, herbes

**Curo P 10 S:** Produits auxiliaires avec salpêtre sac à 1 kg (16942)

**Dosage:** 5 g / kg & ferment & sel de cuisine

**Composition:** sirop de glucose, dextrose, E252, E301

**Qualité et expérience depuis 1928**

**Roto:** Adjuvant de rougissage sac à 1 kg (11385)  
**Dosage:** 0.5 - 2 g / kg seau à 12 kg (11390)  
**Composition:** dextrose, E301

Pour les mostbröckli et la viande séchée, nous proposons également des produits sous licence Bio Suisse. Notre Roto, qui a fait ses preuves, est également disponible en tant que produit certifié pour les produits carnés Bourgeon.

**Roto:** autorisé pour les produits carnés Bourgeon sac à 1 kg (14310)  
Adjuvant de rougissage  
**Dosage:** 3 – 5 g / kg  
**Composition:** Bourgeon sucre de cannes, bio acérola avec bio féculé de manioc

**Viande séchée:** autorisé pour les produits carnés Bourgeon sac à 1 kg (14717)  
Épices fines et herbes aromatiques, adjuvants bio et salpêtre  
**Dosage:** 10 g / kg  
**Composition:** Bourgeon sucre de cannes, Bourgeon épices, bio acérola avec bio féculé manioc, E252, Bourgeon herbes

**Épice pour Mostbröckli:** autorisé pour les produits carnés Bourgeon sac à 1 kg (15073)  
Épices fines et herbes aromatiques, adjuvants bio  
**Dosage:** 9 g / kg & NPS  
**Composition:** Bourgeon sucre de cannes, Bourgeon épices, bio acérola avec bio féculé manioc, Bourgeon herbes

### Lard cru / lard sec

**Épice pour Lard Sec:** Produits auxiliaires assaisonnée avec salpêtre sac à 1 kg (15374)  
**Dosage:** 7 g / kg & NPS  
**Composition:** dextrose, épices, E301, E252

**Larda sec:** Épices sélectionnées et adjuvant de rougissage sac à 1 kg (10666)  
avec salpêtre seau à 8 kg (10670)  
**Dosage:** 7 g / kg & sel de cuisine  
**Composition:** dextrose, épices, E301, E252

**Larda Sec sans salpêtre:** Épices et herbes aromatiques sac à 1 kg (11834)  
sélectionnées, adjuvants de rougissage sans salpêtre seau à 8 kg (11836)  
**Dosage:** 7 g / kg & NPS  
**Composition:** dextrose, épices, herbes, E301

**Cunolak R Gourmet:** Épices, herbes, adjuvants avec salpêtre sac à 1 kg (17910)  
**Dosage:** 6 g / kg  
**Composition:** épices, dextrose, sel de cuisine iodé (17%), maltodextrine, herbes, E252, sucre, E301, E330, E331

**Épice pour salaison:** Épices et herbes aromatiques sélectionnées sac à 1 kg (15105)  
**Dosage:** selon votre recette  
**Composition:** épices, herbes

**Épice de Finessa:** Épices et herbes aromatiques sélectionnées sac à 1 kg (10900)  
**Dosage:** selon votre recette  
**Composition:** épices, herbes

**Qualité et expérience depuis 1928**

**Roto:** Adjuvant de rougissage sac à 1 kg (11385)  
**Dosage:** 0.5 - 2 g / kg seau à 12 kg (11390)  
**Composition:** dextrose, E301

**Roto:** autorisé pour les produits carnés Bourgeon sac à 1 kg (14310)  
Adjuvant de rougissage  
**Dosage:** 3 – 5 g / kg  
**Composition:** Bourgeon sucre de cannes, bio acérola avec bio féculé de manioc

### **Jambon cru**

**Cunolak R Gourmet:** Épices, herbes, adjuvants avec salpêtre sac à 1 kg (17910)  
**Dosage:** 6 g / kg  
**Composition:** épices, dextrose, sel de cuisine iodé (17%), maltodextrine, herbes, E252, sucre, E301, E330, E331

**Curo P 10 S:** Produits auxiliaires avec salpêtre sac à 1 kg (16942)  
**Dosage:** 5 g / kg & ferment & sel de cuisine  
**Composition:** sirop de glucose, dextrose, E252, E301

**Larda sec:** Épices sélectionnées et adjuvant de rougissage avec salpêtre sac à 1 kg (10666)  
seau à 8 kg (10670)  
**Dosage:** 7 g / kg & sel de cuisine  
**Composition:** dextrose, épices, E301, E252

**Larda Sec sans salpêtre:** Épices et herbes aromatiques sac à 1 kg (11834)  
sélectionnées, adjuvants de rougissage sans salpêtre seau à 8 kg (11836)  
**Dosage:** 7 g / kg & NPS  
**Composition:** dextrose, épices, herbes, E301

Pour la fabrication de produits de salaison crus, nous recommandons les cultures de démarrage suivantes :  
16299 Bactoferm T-D-66 – Starter (sac à 25 g par 25 kg)

#### **Également disponible:**

Filets et bas, tout d'un seul fournisseur. Nous nous réjouissons de votre demande.

**Qualité et expérience depuis 1928**