



**STARTER PER SALUMI**

# **SALUM 30CP**

coltura specifica per pancette a base di Stafilococchi

I ceppi presenti in Salum 30CP hanno la capacità di formare un biofilm protettivo periferico che salvaguarda il pezzo anatomico da contaminazioni di microrganismi tecnologicamente dannosi o pericolosi dal punto di vista igienico, quali Salmonella e Listeria. L'attività dei ceppi da noi riprodotti, si esplica in una controllata lipolisi della componente grassa ed in una leggera attività di idrolisi proteica sulla parte ma-

gra, con il risultato di avere un prodotto a più rapida maturazione e con un'aroma delicato ed armonico. I ceppi prescelti liberano inoltre quantitativi apprezzabili dell'enzima catalasi, importante nell'evitare i difetti dovuti all'irrancimento dei grassi e producono enzimi nitrato e nitritoriduttasi, essenziali per una colorazione stabile rosso brillante del salame.



# SALUM 30CP

starter per salumi

coltura specifica per pancette a base di Stafilococchi

**Microrganismi:** Staphylococcus xylosum (associazione di 4 ceppi)

**Conta Totale:** 900 miliardi u.f.c.

**Utilizzo:** 100 Kg di carne

**Stato:** 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*

