



## Aceto Aromatico GPI 6.2

### Il miglior coadiuvante per il tuo prodotto e il tuo piano HACCP

L'Aceto Aromatico GPI 6.2 è un antibatterico naturale composto da solo aceto. Funziona egregiamente contro alcuni pericolosi patogeni alimentari ed aiuta ad aumentare la durata di alimenti a base di carne, pesce, verdure, formaggi e piatti pronti (scheda tecnica allegata, validata ufficialmente dall'Istituto Zooprofilattico di Brescia).

Viene prodotto in Canada a Newmarket - Toronto, dalla Gum Products International Inc. (GPI), azienda certificata dai più severi enti internazionali come SGS BRC ed inoltre garantisce i suoi prodotti esenti da OGM, glutine, e allergeni.



Viene commercializzato in fusti di HDPE da 23 Kg. con beccuccio in silicone estraibile incorporato al tappo per facilitarne l'uso. (foto allegata)

Il segreto dell'Aceto Aromatico GPI 6.2 è il pH di circa 6.2, infatti con una acidità così bassa non denatura le proteine, ovvero non cuoce il prodotto quando ne viene a contatto come farebbe un normale aceto. Può quindi essere utilizzato su carni fresche.

### PRINCIPALI CARATTERISTICHE:

- Aumenta la durata e quindi la scadenza del prodotto, senza altri conservanti
- Combatte Lysteria, Salmonella, E. Coli, Botulino, e mantiene bassa la C.B.T.
- Migliora il colore delle carni, le ravviva in modo naturale
- Ha un ottimo sapore, che permette di ridurre il sale e gli aromi nelle ricette
- Funziona benissimo anche per sanificare banconi, coltelli e celle frigo



### **l'Aceto Aromatico GPI 6.2 sostituisce:** (esperienza di nostri clienti)

- sodio ascorbato E301
- nitrato di potassio E252
- acido ascorbico E300 ed altri antiacidificanti.

### **Suggerimenti di utilizzo in prodotti alimentari:** (esperienza di nostri clienti)

*da aggiungere all'impasto, in %  
sul peso totale del prodotto*

Salsiccia fresca	1,5%
Hamburger (manzo o pesce)	2,0%
Würstel (maiale o pollo)	1,5%
Salami	da 2,0% a 3,0%
Tartare di pesce	1,5%

*da aggiungere in salamoia/salina in %  
sul peso totale (prodotto+salamoia)*

Prosciutto cotto	da 1,5% a 2,0%
Tacchino arrosto	da 1,0% a 1,5%
Stinco di maiale	da 1,5% a 2,0%
Mitili in guazzetto	da 1,5% a 2,0%
Insalate di mare	da 1,0% a 1,5%

Cosparso/spruzzato sui tagli anatomici/muscoli permette la perfetta conservazione delle carni mantenendone vivo il colore e fermandone l'ossidazione superficiale. Svolge la stessa funzione anche per filetti di pesce, preparati alimentari e piatti pronti di ogni tipo.

### **Suggerimenti di utilizzo come sanificante:** (esperienza di nostri clienti)

**Diluito al 25% in acqua pura** per la sanificazione di ambienti, banconi e attrezzi da taglio.

**Diluito al 25% in acqua pura** e spruzzato sulle pareti della cella frigo, una volta chiusa la porta l'intero ambiente verrà sanificato in modo naturale, lasciando un piacevole aroma di fresco che durerà per più giorni.

**In entrambi i casi può essere utilizzato puro per una maggior efficacia, inoltre non necessita di risciacquo. Lascia un piacevole aroma di fresco ed elimina i cattivi odori (molto efficace per eliminare dal banco l'odore di pesce, uovo o carni bianche).**