

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



I'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).