

CULTURES TASTE TECHNOLOGY®
MADE IN GERMANY



TASTE TECHNOLOGY FOR **/Veggie**



Refinamos la comida.

CULTURES TASTE TECHNOLOGY®
MADE IN GERMANY



La amplia experiencia de nuestros expertos en las áreas de especias, aditivos y procesamiento cárnico garantiza a los fabricantes el suministro de alternativas vegetales con un alto volumen de ventas y, al mismo tiempo, les permite prescindir de aditivos innecesarios.

Le ayudamos a optimizar la frescura de sus productos hasta que llegan a la mesa.



ÍNDICE

NUEVO Ensaladas delicatessen veganas	4
Productos picados.....	6
M-CULTURE® Safe vegan.....	8
Embutido crudo.....	10
Productos preparados.....	12
Conservación	13
Materia prima.....	13
Productos vegetarianos bio.....	14

NUEVO



ENSALADAS DELICATESSEN VEGANAS

NUESTRO NUEVO TRÍO

Ensalada delicatessen vegana como ensalada de carne, ensalada de huevo y ensalada de pollo

Un placer vegano. Las clásicas ensaladas delicatessen revisadas. Ya sea carne, pollo o ensalada de huevos, el M FOOD GROUP® presenta un concepto equivalente vegano. Sobre la base de una mayonesa de ensalada vegetal, es posible la elaboración de diferentes ensaladas veganas- sin renunciar a el sabor cremoso y intenso.

N.º art.	Nombre	Grupo de producto	Características	Aplicación	Descripción
52.01997	M-BLEND® V Salatmayonnaise	Estabilización + condimentación	Delicatessen vegana	Salsa básica para ensaladas delicatessen veganas	<ul style="list-style-type: none"> – Preparado para elaborar mayonesa para ensalada vegana con 50 % de grasa – Preparado combinado incl. tecnología, sabor y conservación – A base de proteína de guisante – Redondeado con una fina nota de huevo a base de aromas naturales – Base para ensaladas delicatessen veganas

ADEMÁS, PARA ENSALADA DE CARNE VEGANA

N.º art.	Nombre	Grupo de producto	Características	Aplicación	Descripción
51.01003	M-CUT® V Fleischsalat-grundlage	Estabilización + condimentación + color	Delicatessen vegana	Base de ensalada de carne para ensaladas delicatessen veganas	<ul style="list-style-type: none"> – Preparado para elaborar una base de ensalada de carne vegana – Preparado combinado incl. tecnología, sabor y coloración – Sabor a embutido característico – Con proteína de guisante – Sin adición de alérgenos
56.00305	M-XTRA® V Fleischsalat	Condimentación		Aderezo para ensaladas delicatessen veganas	<ul style="list-style-type: none"> – Preparado como aderezo adicional para la mayonesa para ensalada vegana M-BLEND® V – Para redondear el sabor característico a ensalada de carne – Para estabilización adicional



ADEMÁS, PARA ENSALADA DE HUEVO VEGANA

N.º art.	Nombre	Grupo de producto	Características	Aplicación	Descripción
10.00188	M-TEC® V Eiweiß	Estabilización + condimentación + color	Delicatessen vegana	Clara de huevo para ensaladas delicatessen veganas	<ul style="list-style-type: none"> – Preparado para elaborar clara de huevo vegana – Preparado combinado incl. tecnología y sabor – Sabor a huevo característico mediante aroma natural – Sin adición de alérgenos
10.01183	M-TEC® V Eigelb Medium 2237	Estabilización + condimentación + color		Yema de huevo para ensaladas delicatessen veganas	<ul style="list-style-type: none"> – Preparado para elaborar yema de huevo vegana – Preparado combinado incl. tecnología, sabor y coloración – Sabor a huevo característico mediante aroma natural – A base de proteína de judías verdes – Sin adición de alérgenos
56.00306	M-XTRA® V Eiersalat	Condimentación		Aderezo para ensaladas delicatessen veganas	<ul style="list-style-type: none"> – Preparado como aderezo adicional para la mayonesa para ensalada vegana M-BLEND® V – Para redondear el sabor característico a ensalada de huevo – Para estabilización adicional – Sin adición de alérgenos
48.95700	Tallitos de cebollino	Materia prima		Decoración para ensaladas delicatessen veganas	<ul style="list-style-type: none"> – Decoración para ensalada de huevo vegana

ADEMÁS, PARA ENSALADA DE POLLO VEGANA

N.º art.	Nombre	Grupo de producto	Características	Aplicación	Descripción
48.10896	TVP Pea Protein Chunks	Estabilización + condimentación + color	Delicatessen vegana	Dados de pollo para ensaladas delicatessen veganas	<ul style="list-style-type: none"> – Preparado para elaborar una base de pollo vegana – Elaboración sencilla en tripa – Sabor a pollo característico mediante aroma natural – Redondeo del sabor mediante fermentación en frío – Texturizado a base de guisante
56.00307	M-XTRA® V Hähnchenwürfel				
43.11005	M-CULTURE® Safe Vegan				
52.01998	M-BLEND® V Hähnchenwürfel				
56.00308	M-XTRA® V Geflügelsalat	Condimentación		Aderezo para ensaladas delicatessen veganas	<ul style="list-style-type: none"> – Preparado como aderezo adicional para mayonesa para ensalada vegana M-BLEND® V – Para redondear el sabor característico a ensalada de pollo – Para estabilización adicional – Sin adición de alérgenos

PRODUCTOS PICADOS

ALBÓNDIGAS

Art. n.º	Nombre	Grupo de producto	Características	Descripción	Particularidades
15.00148	M-MULSION® Hackbällchen Veggie Style	Estabilización + color	Vegano	M-MULSION® Hackbällchen Veggie Style es un preparado en polvo para estabilizar y conferir color a las albóndigas veganas	<ul style="list-style-type: none"> – sin soja – sin alérgenos – a base de guisante y almidón de patata – sin extracto de levadura – sin glutamato
52.02061	M-BLEND® Tikka Masala 2042 Veggie Style	Condimentación		M-BLEND® Tikka Masala 2042 Veggie Style es un preparado en polvo para condimentar las albóndigas veganas	
52.02056	M-BLEND® Jalapeno 2042 Veggie Style	Condimentación		M-BLEND® Jalapeno 2042 Veggie Style es un preparado en polvo para condimentar las albóndigas veganas	

HAMBURGUESAS

Art. n.º	Nombre	Grupo de producto	Características	Descripción	Particularidades
15.00188	M-MULSION® Stabi Plant Burger	Estabilización	Vegano	M-MULSION® Stabi Plant Burger es un preparado en polvo para estabilizar las hamburguesas veganas	<ul style="list-style-type: none"> – sin soja – sin alérgenos – a base de guisante – sin glutamato
52.01700	M-BLEND® Plant Burger F&C 1949	Condimentación + color		M-BLEND® Plant Burger F&C 1949 es un preparado en polvo para condimentar y conferir color a las hamburguesas veganas	

USO VERSÁTIL

M FOOD GROUP® presenta un sistema para elaborar carne picada vegana, que sin duda se asemeja a su equivalente cárnico en estructura, aspecto y sabor.

Ya sean albóndigas, hamburguesas, guisos o salsas, la carne picada siempre entra bien.



CARNE PICADA VEGANA

Art. n.º	Nombre	Grupo de producto	Características	Descripción	Particularidades
15.00805	M-MULSION® Vegan Hack Stabi 240	Estabilización	Vegano	M-MULSION® Vegan Hack Stabi 240 es un preparado en polvo para estabilizar la carne picada vegana	<ul style="list-style-type: none"> – sin soja – sin alérgenos – a base de guisante – sin glutamato
52.01720	M-BLEND® Vegan Hack Taste 240	Condimentación + color		M-BLEND® Vegan Hack Taste 240 es un preparado en polvo para condimentar y conferir color a la carne picada vegana	

CARNE PICADA VEGANA BIO

Art. n.º	Nombre	Grupo de producto	Características	Descripción	Particularidades
15.00203	M-MULSION® BIO Stabi V Hack	Estabilización	Vegana bio	M-MULSION® BIO Stabi V Hack es un preparado en polvo para estabilizar la carne picada vegana bio	<ul style="list-style-type: none"> – sin soja – a base de guisante
52.01986	M-BLEND® BIO V Hack WM	Condimentación + color		M-BLEND® BIO V Hack WM es un preparado en polvo para condimentar y conferir color a la carne picada vegana bio	

FRIKADELLE

Art. n.º	Nombre	Grupo de producto	Características	Descripción	Particularidades
52.00750	M-BLEND® Vrikadelle	Estabilización + condimentación + color	Vegano	M-BLEND® Vrikadelle es un preparado combinado en polvo para elaborar «Frikadellen» (hamburguesas alemanas) veganas	<ul style="list-style-type: none"> – sin soja – a base de guisante – sin glutamato

JUGOSO, LIGERO Y SABROSO:

M FOOD GROUP® ofrece diversos preparados combinados o de dos componentes para la elaboración de productos picados veganos con una textura parecida a la carne, una estética muy atractiva y un sabor exquisito.

Mediterráneo, natural o picante: no hay límites a la imaginación.

Los preparados combinados altamente funcionales permiten crear prácticamente cualquier sabor individual que desee el cliente.





M-CULTURE® SAFE VEGAN

CULTIVO PROTECTOR PARA ALIMENTOS VEGANOS

Los alimentos veganos a base de proteínas vegetales son una megatendencia en los últimos años. Mantener estos productos sabrosos y frescos durante mucho tiempo es un reto importante para muchos productores. Los microorganismos formadores de gases y las bacterias acidolácticas no deseadas representan a menudo un problema en los alimentos de base vegetal.

Tenemos la solución para proteger sus productos veganos: M-CULTURE® Safe Vegan. El nuevo cultivo protector influye positivamente en la microflora del producto ofreciendo una protección eficaz. Gracias a sus propiedades microbiológicas y enzimáticas únicas, confiere al producto una frescura duradera y reduce el desagradable sabor a judías en los productos a base de proteína de guisante.



M-CULTURE® SAFE VEGAN:



...ofrece protección para alimentos veganos a base de proteína de guisante



... tiene especificidad de sustrato



...es ideal para productos frescos no fermentados



...influye positivamente en la microflora del producto



...mejora las propiedades organolépticas



...se considera ingrediente alimentario



... es biológico



M-CULTURE® SAFE VEGAN

CULTIVO PROTECTOR PARA ALIMENTOS VEGANOS

N.º art.	Nombre	Composición	Aplicación	Envasado
43.11005	M-CULTURE® Safe Vegan	• L carnosum	– Protección especial para todos los productos veganos frescos de sustitución de la carne a base de guisante gracias al efecto de exclusión – Confiere frescura al producto y reduce el característico sabor a judías	20 g (para 100 kg)



Informe de laboratorio: carne picada vegana a base de proteína de guisante, Dr. Dieter Elsser-Gravesen, ISI FOOD PROTECTION ApS, Aarhus, Dinamarca



EMBUTIDO CRUDO

EMBUTIDO TIPO 'SUCUK'

Art. n.º	Nombre	Grupo de producto	Características	Descripción	Particularidades
15.00187	M-MULSION® Meat Replacer Sucuk	Estabilización + color	Vegano	M-MULSION® Meat Replacer Sucuk es un preparado en polvo para elaborar un sucedáneo de carne para el «sucuk» (tipo de embutido) vegano	A base de almidón de patata y proteína de soja
15.00184	M-MULSION® Fat Replacer 2042	Estabilización		M-MULSION® Fat Replacer 2042 es un preparado en polvo para elaborar un sucedáneo de grasa para el «sucuk» (tipo de embutido) vegano	
15.00185	M-MULSION® Fat Replacer Stabi 2042	Estabilización		M-MULSION® Fat Replacer Stabi 2042 es un preparado en polvo para estabilizar el sucedáneo de grasa para el «sucuk» (tipo de embutido) vegano	
52.00545	M-BLEND® Vegane Sucuk	Estabilización + condimentación + color		M-BLEND® Vegane Sucuk es un preparado combinado en polvo para elaborar el «sucuk» (tipo de embutido) vegano	Sin glutamato



CHORIZO

Art. n.º	Nombre	Grupo de producto	Características	Descripción	Particularidades
15.00186	M-MULSION® Meat Replacer Chorizo	Estabilización + color	Vegano	M-MULSION® Meat Replacer Chorizo es un preparado en polvo para elaborar un sucedáneo de carne para el chorizo vegano	A base de almidón de patata y proteína de soja
15.00184	M-MULSION® Fat Replacer 2042	Estabilización		M-MULSION® Fat Replacer 2042 es un preparado en polvo para elaborar un sucedáneo de grasa para el chorizo vegano	
15.00185	M-MULSION® Fat Replacer Stabi 2042	Estabilización		M-MULSION® Fat Replacer Stabi 2042 es un preparado en polvo para estabilizar el sucedáneo de grasa para el chorizo vegano	
52.00571	M-BLEND® Vegane Chorizo 2051	Estabilización + condimentación + color		M-BLEND® Vegane Chorizo 2051 es un preparado combinado en polvo para elaborar el chorizo vegano	Sin glutamato





PRODUCTOS PREPARADOS

SCHNITZEL Y NUGGETS

Art. n.º	Nombre	Grupo de producto	Características	Descripción	Particularidades
52.03046	M-BLEND® Veat Textur	Estabilización + condimentación + color	Vegano	M-BLEND® Veat es un preparado combinado en polvo para elaborar «Schnitzel» (filetes empanados) o «nuggets» veganos	– sin soja – a base de guisante y almidón de patata – sin glutamato – sin aromas
48.10715	Breadcrumbs PF 1000	Masa + condimentación		M-TEC® Vegan Batter 2047 es un preparado en polvo para elaborar una masa para «Schnitzel» (filetes empanados) o «nuggets» veganos	

KEBAB

Art. n.º	Nombre	Grupo de producto	Características	Descripción	Particularidades
15.00174	M-MULSION® Vebab	Estabilización	Vegano	M-MULSION® Vebab es un preparado en polvo para estabilizar el kebab vegano – apto para productos en espetón	– sin soja – a base de guisante – sin alérgenos – sin glutamato
52.00793	M-BLEND® Vebab	Condimentación + color		M-BLEND® Vebab es un preparado en polvo para condimentar y conferir color al kebab vegano	

ADANA KEBAB

Art.-Nr.	Name	Produktgruppe	Merkmal	Beschreibung	Besonderheit
52.01324	M-BLEND® Adana Kebap Veg.	Estabilización + condimentación + color	Vegano	M-BLEND® Adana Kebap Veg. es un preparado combinado en polvo para elaborar brochetas de Adana kebab veganas	– sin soja – a base de guisante – sin alérgenos – sin glutamato

GYROS

Nuevo n.º	Nombre	Grupo de producto	Características	Descripción	Besonderheit
15.00177	M-MULSION® Vyros	Estabilización	Vegano	M-MULSION® Vyros es un preparado en polvo para estabilizar el «gyros» (kebab griego) vegano – apto para productos en espetón	– sin glutamato
52.00794	M-BLEND® Vyros	Condimentación + color		M-BLEND® Vyros es un preparado en polvo para condimentar y conferir color al «gyros» (kebab griego) vegano	

CULTIVOS SABOR TECNOLOGÍA PARA /VEGGIE

Las alternativas vegetarianas y veganas a la carne o el pescado han experimentado un fuerte crecimiento en los últimos años. Cada vez son más las personas que reducen su consumo de carne y embutido, aunque les sigue gustando su sabor.

Le ayudamos a desarrollar productos atractivos para los consumidores que destaquen en el mercado y resulten competitivos.



CONSERVACIÓN

Art. n.º	Nombre	Características	Descripción
58.00015	M-SAFE® CLAA 12	Vegano	M-SAFE® CLAA 12 es un conservante en polvo a base de lactato y acetato
58.45426	M-SAFE® Lactal 2010	Vegano	M-SAFE® Lactal 2010 es un conservante líquido a base de lactato y acetato
58.45436	M-SAFE® BG 60	Vegano	M-SAFE® BG 60 es un conservante en polvo a base de citrato y acetato
58.80014	M-SAFE® V 5	Vegan	M-SAFE® V 5 es un conservante en polvo a base de vinagre
48.38000	M-SAFE® BIO V-LQ	Vegana bio	M-SAFE® BIO V-LQ es un conservante líquido a base de vinagre blanco bio
48.38100	M-SAFE® BIO V-P	Vegana bio	M-SAFE® BIO V-P es un conservante en polvo a base de vinagre blanco bio

MATERIA PRIMA

Art. n.º	Nombre	Características	Descripción	Dosificación
48.00892	TVP Wheat Protein	Vegano	TVP Wheat Protein es un compuesto seco de proteína texturizada a base de trigo para el uso en productos cárnicos y de repostería, así como productos veganos y vegetarianos	Según el uso
48.10855	TVP Pea Protein	Vegano	TVP Pea Protein es un compuesto seco de proteína texturizada a base de guisante para el uso en productos cárnicos y de repostería, así como productos veganos y vegetarianos	
48.10896	TVP Pea Protein Chunks	Vegano	TVP Pea Protein Chunks es un compuesto seco de proteína texturizada a base de guisante para el uso en productos cárnicos y de repostería, así como productos veganos y vegetarianos	
48.99710	TVP Soy Protein	Vegano	TVP Soy Protein es un compuesto seco de proteína texturizada a base de soja para el uso en productos cárnicos y de repostería, así como productos veganos y vegetarianos	
48.10856	TVP Pea-/Fababean Organic	Vegana bio	TVP Pea-/Fababean Organic es un compuesto seco de proteína base de guisante y haba para el uso en productos cárnicos y de repostería, así como productos veganos y vegetarianos	



¿SABÍA QUE ...?

Para conseguir una textura parecida a la carne en las alternativas vegetales, se añade proteína texturizada. Esta proteína vegetal texturizada – abreviada como TVP: *textured vegetable protein* – se dota de una estructura similar a la carne mediante un proceso mecánico de extrusión. Como fuente proteica vegetal se utiliza habitualmente proteína de soja, de guisante y de trigo.

PRODUCTOS VEGETARIANOS BIO

SALCHICHA DE BOLONIA

Art. n.º	Nombre	Grupo de producto	Características	Descripción	Particularidades
51.00840	M-CUT® BIO veget. Lyoner Natur oJG	Estabilización + condimentación + color	Vegetariano bio	M-CUT® BIO veget. Lyoner Natur oJG es un preparado combinado en polvo para elaborar salchicha de Bolonia vegetariana bio	– sin soja – a base de clara de huevo de gallina – sin aroma
48.80710	Paprika rot 1-3 m BIO	Materia prima		Decoración para elaborar salchicha de Bolonia vegetariana bio con pimiento	
48.02008	Schnittlauch getrocknet BIO	Materia prima		Decoración para elaborar salchicha de Bolonia vegetariana bio con cebollino	
48.10503	Shiitakegranulat BIO	Materia prima		Decoración para elaborar salchicha de Bolonia vegetariana bio con setas	

BRATWURST

Art. n.º	Nombre	Grupo de producto	Características	Descripción	Particularidades
51.01103	M-CUT® BIO veget. Bratwurst oJG	Estabilización + condimentación + color	Vegetariano bio	M-CUT® BIO veget. Bratwurst oJG es un preparado combinado en polvo para elaborar salchichas «Bratwurst» vegetarianas bio	– sin soja – a base de clara de huevo de gallina – sin aroma
48.00236	Majoran gerebelt BIO	Materia prima		Decoración para elaborar salchichas «Bratwurst» vegetarianas bio	



SALCHICHA DE VIENA

Art. n.º	Nombre	Grupo de producto	Características	Descripción	Particularidades
51.00799	M-CUT® BIO veget. Wiener	Estabilización + condimentación + color	Vegetariano bio	M-CUT® BIO veget. Wiener es un preparado combinado en polvo para elaborar salchichas de Viena vegetarianas bio	<ul style="list-style-type: none"> – sin soja – a base de clara de huevo de gallina – sin aroma

VEGGIE PARA LA PARRILLA

M FOOD GROUP® ha desarrollado un sistema integral para la elaboración de sucedáneos de embutido veganos en el estilo de las salchichas bratwurst.



CULTURES TASTE TECHNOLOGY®
MADE IN GERMANY

M®
Food Group

DOWNLOAD
CENTER



M FOOD GROUP® GmbH

📍 Rienshof 2

D-49439 Steinfeld-Mühlen

Germany

☎ +49 5492 55700-100

✉ info@m-foodgroup.de

🌐 www.m-foodgroup.de

