

⇒ SABOR HOLANDES

Mezcla de sabores y aromas característicos que proporcionan notas cárnicas complejas cuyo objetivo es complementar un rico embutido gourmet

⇒ SABOR HORNEADO

Condimento diseñado para proporcionar sabor y aroma característico a los productos cárnicos cocidos

⇒ SABOR TOCINO

Diseñado para dar sabor característico a tocino a productos cárnicos en general principalmente tocino, tocineta, chuleta, pierna, jamones, etc., además que aporta sabor ahumado

⇒ SABOR CARNE

Mezcla de diferentes especies y aditivos de alta calidad, principalmente para proporcionar sabor y aroma a carne a diferentes productos procesados

⇒ SABOR VIRGINIA

Diseñado para realzar el sabor y aroma característico de jamones tipo virginia, se puede aplicar para rendimientos altos sin perder sus características organolépticas

⇒ SABOR SALCHICHA FINA H

Diseñada para la condimentación de pastas finas tales como salchichas, mortadelas y pasteles de carne