



DEHYDRATED FOOD PRODUCTION

Products for food industry

industrial supplies

PRODUZIONE ALIMENTI
LIOFILIZZATI & ATOMIZZATI

Prodotti per l'industria alimentare

forniture industriali

ATOMIZZAZIONE E LIOFILIZZAZIONE

ESPERIENZA

Operiamo nel settore da oltre 40 anni rivolgendoci ai seguenti settori commerciali: forniture all'INDUSTRIA, forniture al settore HO.RE.CA e forniture al settore RETAIL.

INNOVAZIONE

La gamma dei prodotti che offriamo si rinnova costantemente, cercando di far fronte a specifiche necessità della clientela.

TRADIZIONE DEL GUSTO

Il nostro imprinting italiano ci porta al rispetto dei gusti e dei sapori tipici della nostra terra, consapevoli del grande interesse che da sempre il cibo italiano suscita nel mondo.

RICERCA

Investiamo costantemente nella ricerca e sviluppo attraverso personale esperto, con accurata selezione delle materie prime e stretti controlli qualitativi.

MISSION

Proponiamo prodotti di alta qualità con il massimo rispetto etico. Nulla viene tralasciato o trascurato a scapito della qualità del prodotto.

LAVORI C/TERZI

Su specifiche richieste della clientela, ci rendiamo disponibili ad effettuare lavorazioni c/terzi sia nel reparto di Liofilizzazione che in quello di Atomizzazione.

LEADING COMPANY IN THE FIELDS OF SPRAY-DRYING AND FREEZE-DRYING

EXPERIENCE

We have been active in the following business sectors for more than 40 years: Industry, Foodservice, Retail.

INNOVATION

Our product range is continuously updated in order to satisfy all customers request of italian food.

A TRADITION OF TASTE

Because of our italian heritage, we respect the taste and flavour typical of our Inad. We are well aware of the great interest of italian food in the world.

RESEARCH

We constantly invest in research and development by expert people, with a careful selection of ingredients and hard quality controls.

MISSION

We offer high quality with the greatest ethical standards. The quality is our main target.

TOLL-DRYING AGREEMENT

When specifically requested, we are available to make toll-drying contracts in freeze-drying and spray-drying departments.

L'IMBALLAGGIO

I PRODOTTI VENGONO CONFEZIONATI IN SACCHI (POLIETILENE OD ALLUMINIO) THERMOSALDATI E POSTI IN APPOSITO CARTONE FACILMENTE IMMAGAZZINABILE.

PACKING

THE PRODUCTS ARE PACKED IN ALU (OR POLY) BAGS, HEAT-WELDED IN CARTON-BOX EASY TO BE STORED.



La lavorazione



LIOFILIZZAZIONE

Consiste nella completa disidratazione di materie prime surgelate mediante sublimazione sottovuoto che garantisce al prodotto finito importanti vantaggi che possono essere così riassunti:

Valore nutrizionale e qualità organolettica uguali a quelli presenti nel prodotto fresco di partenza.

Peso ridotto per l'assenza di acqua e quindi facilmente maneggiabile e più economicamente trasportabile.

Sicurezza sanitaria: l'assenza di acqua impedisce lo sviluppo di batteri.

Totale assenza di additivi e/o conservanti: il prodotto è stabilizzato per l'azione del freddo e del vuoto.

Facilità di utilizzo: il prodotto si ricostituisce immediatamente con l'aggiunta di sola acqua o semplicemente a contatto con prodotti aventi alta percentuale di umidità.

Lunga conservazione: l'assenza di "acqua libera" consente al prodotto liofilizzato di poter avere una lunga conservazione fino a 24 mesi, stoccando il prodotto semplicemente lontano da fonti di umidità e a temperatura ambiente.

Facile stoccaggio: il prodotto non necessita della catena del freddo con conseguente riduzione dei costi di stoccaggio.

ATOMIZZAZIONE

Processo costituito da una sola fase in continuo che permette, attraverso l'impiego del calore, la conversione di sostanze fluide (soluzioni, emulsioni, sospensioni) in polveri a varia granulometria.

I principali vantaggi:

Qualità organolettica identica al prodotto fresco (previa ricostituzione in acqua).

Peso ridotto per l'assenza di acqua e quindi facilmente maneggiabile e più economicamente trasportabile.

Sicurezza sanitaria: l'assenza di acqua impedisce lo sviluppo di batteri.

Facilità di utilizzo: il prodotto si ricostituisce immediatamente con l'aggiunta di sola acqua o semplicemente.

Lunga conservazione: la bassa percentuale di umidità residua consente al prodotto atomizzato di poter avere una lunga conservazione fino a 12 mesi, stoccando il prodotto in ambienti asciutti senza necessitare della catena del freddo. Con conseguente riduzioni di costi.



FREEZE-DRYING

FREEZE-DRYING process consists in the complete dehydration of frozen raw materials by sublimation under vacuum ensures that the finished product important advantages which may be summarized as follows:

Nutritional value and organoleptic quality equal to those present in the product fresh start.

Reduced weight for the absence of water and thus easily manageable and more economically transportable.

Health security: the absence of water prevents the development of bacteria.

Total absence of additives and / or preservatives: the product is stabilized by the action of cold and empty.

Ease of use: the product is reconstituted immediately with the addition of water alone or simply in contact with products having a high percentage of humidity.

Long shelf-life: the absence of "free water" allows the freeze-dried product can have a long shelf life up to 24 months, simply by storing the product away from excessive moisture and temperature.

Easy storage: the freeze-dried product does not require cold chain with consequent reduction of the costs of storage.

SPRAY-DRYING

SPRAY-DRYING is a process consisting of a single continuous phase in which allows, through the use of heat, the conversion of fluid substances (solutions, emulsions, suspensions) in powders in various granulometry. The main advantages can be summarized in the following points:

Organoleptic quality identical to the fresh product (after reconstitution in water).

Reduced weight for the absence of water and thus easily manageable and more economically transportable.

Health security: the absence of water prevents the development of bacteria.

Ease of use: the product is reconstituted immediately with the addition of water alone or simply.

Long shelf-life: the low percentage of residual moisture allows the spray-dried product can have a long shelf life up to 12 months, by storing the product in a dry environment without requiring cold chain.

ITTICI Liofilizzati

FREEZE-DRIED SEAFOOD



Gamberi interi,

Pandalus Borealis, varie pezzature

Whole shrips,

Pandalus Borealis different sizes

Peso netto Kg 10 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE

Net weight Kg 10 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON



Calamari pezzi

Squid pieces

Peso netto Kg 10 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE

Net weight Kg 10 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON



Vongole sgusciate,

interi, Venus Galina

Shelled Clams

whole, Venus Galina

Peso netto Kg 10 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE

Net weight Kg 10 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON

Sono disponibili altri prodotti ittici su specifica richiesta della clientela.

At customer request further products are available.





I nostri preparati

CARNE Liofilizzata

FREEZE-DRIED MEAT



Bacon cubetti

Diced bacon

Peso netto Kg 10 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE

Net weight Kg 10 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON



Maiale granuli

Pork granules

Peso netto Kg 10 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE

Net weight Kg 10 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON



Pollo cubetti

Diced chicken

Peso netto Kg 10 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE

Net weight Kg 10 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON



Manzo granuli

Beef granules

Peso netto Kg 10 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE

Net weight Kg 10 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON

Sono disponibili altre carni su specifica richiesta della clientela.

At customer request further products are available.



FUNGHI Liofilizzati

FREEZE-DRIED MUSHROOMS



Procini fette (*Boletus edulis*)

Sliced porcini mushrooms (Boletus edulis)

Peso netto Kg 8 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE

Peso netto Kg 8 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON

Porcini cubi (*Boletus edulis*)

Diced porcini mushrooms (Boletus edulis)

Peso netto Kg 10 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE

Net weight Kg 10 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON

Sono disponibili altre tipologie di funghi su specifica richiesta della clientela.

At customer request further products are available.

FORMAGGI Liofilizzati

FREEZE-DRIED CHEESE



Parmigiano reggiano grattugiato

Parmigiano reggiano grated cheese

Peso netto Kg 10 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE

Net weight Kg 10 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON



Pecorino romano grattugiato

Pecorino romano grated cheese

Peso netto Kg 10 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE

Net weight Kg 10 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON



Gorgonzola in cubetti o grattugiato

Gorgonzola diced or grated cheese

Peso netto Kg 10 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE

Net weight Kg 10 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON



Mozzarella in cubetti o julienne

Mozzarella diced or julienne cheese

Peso netto Kg 10 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE

Net weight Kg 10 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON

Sono disponibili altre tipologie di formaggi su specifica richiesta della clientela.

At customer request further products are available.

ERBE Liofilizzate

**FREEZE-DRIED AROMATIC
HERBS AND VEGETABLES**



Prezzemolo foglie *Parsley Leaves*

Peso netto Kg 7 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE
Net weight Kg 7 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON

Scalogno 3x3x3 mm *Shallot 3x3x3 mm*

Peso netto Kg 10 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE
Net weight Kg 10 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON

Origano foglie *Oregano leaves*

Peso netto Kg 10 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE
Net weight Kg 10 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON

Erba cipollina *Chives rolls*

Peso netto Kg 5 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE
Net weight Kg 5 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON

Basilico foglie *Basil leaves*

Peso netto in Kg 8 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE
Net weight Kg 8 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON

Cipolla bianca 3x3x3 mm *White Onion 3x3x3 mm*

Peso netto Kg 10 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE
Net weight Kg 10 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON

Asparago verde (rondelle) *Green asparagus sliced*

Peso netto Kg 10 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE
Net weight Kg 10 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON

Menta foglie *Mint leaves*

Peso netto Kg 8 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE
Net weight Kg 8 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON

Aglio 3x3x3 mm *Garlic 3x3x3 mm*

Peso netto Kg 10 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE
Net weight Kg 10 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON

Persillade (erba cip-aglio-prezzemolo) *Persillade (chives-garlic-parsley)*

Peso netto Kg 10 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE
Net weight Kg 10 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON

Fagiolini verdi (cut 10-15 mm) *Green beans (cut 10-15 mm)*

Peso netto in Kg 8 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE
Net weight Kg 8 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON

Coriandolo foglie *Coriander leaves*

Peso netto Kg 10 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE
Net weight Kg 10 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON

Timo foglie *Thyme leaves*

Peso netto Kg 10 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE
Net weight Kg 10 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON

ERBE Liofilizzate

**FREEZE-DRIED AROMATIC
HERBS AND VEGETABLES**

Maggiorana *Marjoram*

Peso netto Kg 7 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE
Net weight Kg 7 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON

Dragoncello foglie *Tarragon leaves*

Peso netto Kg 10 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE
Net weight Kg 10 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON

Pepe Rosa *Pink Peppercorns*

Peso netto Kg 10 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE
Net weight Kg 10 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON

Salvia foglie *Sage leaves*

Peso netto Kg 10 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE
Net weight Kg 10 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON

Pepe Verde *Green Peppercorns*

Peso netto Kg 10 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE
Net weight Kg 10 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON

Rosmarino aghi interi *Rosemary needles*

Peso netto in Kg 8 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE
Net weight Kg 8 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON

Spinacio foglie *Spinach leaves*

Peso netto Kg 7 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE
Net weight Kg 7 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON

Rosmarino aghi 3-5 mm *Rosemary needles 3-5 mm*

Peso netto in Kg 8 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE
Net weight Kg 8 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON

Spinacio farina *Spinach powder*

Peso netto Kg 15 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE
Net weight Kg 15 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON

*Sono disponibili altre tipologie di erbe su
specificata richiesta della clientela.*

At customer request further products are available.

Aneto punte *Dill tips*

Peso netto Kg 8 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE
Net weight Kg 8 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON

Pisello intero *Whole Pea*

Peso netto Kg 15 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE
Net weight Kg 15 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON



SUGHI Istantanei Liofilizzati

FREEZE-DRIED INSTANT SAUCES



Pesto genovese

Pesto genovese (Basilic sauce)

Peso netto Kg 10 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE

Net weight Kg 10 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON



Pizzaiola

Pizzaiola

Peso netto Kg 10 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE

Net weight Kg 10 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON



Carbonara

Carbonara (eggs & bacon)

Peso netto Kg 10 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE

Net weight Kg 10 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON



4 Formaggi

4 Cheeses

Peso netto Kg 10 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE

Net weight Kg 10 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON



Gorgonzola

Gorgonzola cheese

Peso netto Kg 10 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE

Net weight Kg 10 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON



Funghi Porcini

Porcini Mushrooms

Peso netto Kg 10 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE

Net weight Kg 10 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON

Sono disponibili altre tipologie di sughi su specifica richiesta della clientela.

At customer request further products are available.

VELLUTATE Istant Liofilizzate

FREEZE-DRIED INSTANT SOUPS



Asparagi *Asparagus*

Peso netto Kg 10 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE
Net weight Kg 10 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON



Pomodoro *Tomato*

Peso netto Kg 10 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE
Net weight Kg 10 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON



Cipolla & Formaggi *Onion & Cheeses*

Peso netto Kg 10 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE
Net weight Kg 10 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON



Funghi Porcini *Porcini Mushrooms*

Peso netto Kg 10 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE
Net weight Kg 10 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON



Spinaci *Spinach*

Peso netto Kg 10 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE
Net weight Kg 10 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON



Gamberetti *Shrimps*

Peso netto Kg 10 - CONFEZIONE: SACCO TERMOSALDATO+ CARTONE
Net weight Kg 10 - PACKING: HEAT-WELDED POLY BAG INTO CARTON

Sono disponibili altre tipologie di sughi su specifica richiesta della clientela.

At customer request further products are available.

orders: management@mcfinetaste.com
www.mcfinetaste.com