Catálogo de Cárnicos

Doremus

ingredients that connect

© DOREMUS • Todos os direitos reservados

Doremus es una empresa Brasileña fundada en 1985, actua en todo el territorio de América Latina.

"Somos una plataforma que ofrece todo el soporte para el desarrollo de productos, recorriendo todo el camino de la innovación.

Una empresa preocupada en entender todo el ciclo para atender al mercado, siempre en el sentido de mejorar nuestros procesos y productos con la intención de contribuir con las exigencias que la sociedad ve como prioridad".

Doremus

ingredients that connect

Índice

Introducción	03
Línea Esenciales	04
Línea Preserve	06
Línea Artesanal	08
Línea de Humos	10
Línea Pro-Textura	11
Línea Nutra	12
Línea de Ingredientes Naturales	13
Línea de Colorantes Naturales	14
Línea de Tripas Naturales	15
Línea de Salsas y Pastas	16
Línea Mezcla Total	17
Contacto	18

Introducción

Una línea completa para la industria de cárnicos. En este material usted encontrará soluciones que han experimentado un desarrollo constante y que, de vez en cuando, viajan a través de nuestro Departamento de Investigación y Desarrollo, acercando nuevas alternativas a clientes aún más exigentes.

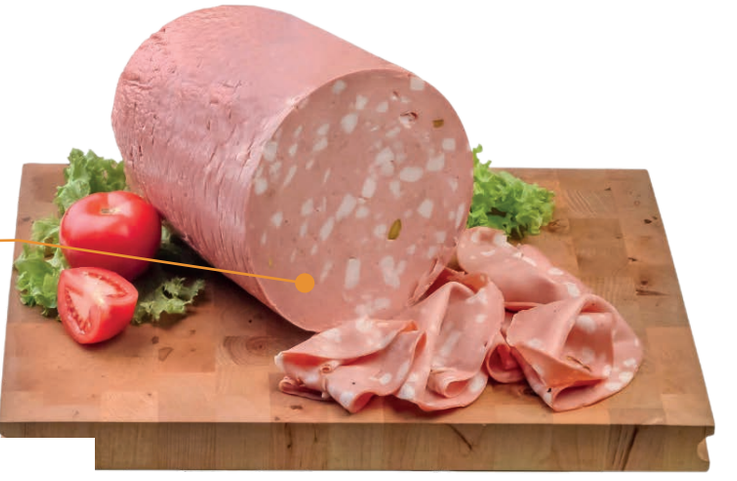
El portafolio de productos fue diseñado para atender diferentes aplicaciones cárnicas (o libres de carne), porque sabemos la necesidad de desarrollar productos cada vez más precisos, sensibles y, sobre todo, sabrosos.

Esenciales

Una base equilibrada de aceites esenciales, aromas y especias para aplicación en diversos productos cárnicos.

Hay aromas característicos como pimienta, clavo, canela, nuez moscada que aportan la autenticidad de Condimento California a jamones, jamones cocidos y otros.

Productos como la mortadela tienen un equilibrio entre todos los ingredientes, de manera que la mezcla revela la esencia de un solo condimento.



El Condimento Esencial para Pepperoni marca con notas indiscutibles la personalidad de este embutido.

Imágenes meramente ilustrativas.

Esenciales

Código	Nombre del producto	Empaque
1541	Condimento Esencial California para Procesados	30 kg
4233	Condimento Esencial California Medio para Procesados	1,010 kg / 20,20 kg
4231	Condimento Esencial California Suave para Procesados	1,010 kg / 20,20 kg
4232	Condimento Esencial California con Toque de Limón	1,010 kg / 20,20 kg
4077	Condimento Esencial Chimichurri	15 kg
4200	Condimento Esencial Chistorra	25 kg
4226	Condimento Esencial Parrilla	1,010 kg / 20,20 kg
1988	Condimento Esencial para Cortes de Carne de Cerdo	3 kg / 24 kg
4239	Condimento Esencial para Chorizo Artesanal	1,010 kg / 20,20 kg
4238	Condimento Esencial para Chorizo Calabresa	1,010 kg / 20,20 kg
133	Condimento Esencial para Chorizo de Pollo con Finas Hierbas	1,010 kg / 20,20 kg
4240	Condimento Esencial para Chorizo Ahumado	1,010 kg / 20,20 kg
4227	Condimento Esencial para Chorizo Tipo Paio	1,010 kg / 20,20 kg
4241	Condimento Esencial para Chorizo Toscana	1,010 kg / 20,20 kg
4243	Condimento Esencial para Mortadela	1,010 kg / 20,20 kg
2496	Condimento Esencial para Mortadela Ahumada	25 kg
4230	Condimento Esencial para Pepperoni	1,010 kg / 20,20 kg
4229	Condimento Esencial para Salami	1,010 kg / 20,20 kg
1716	Condimento Esencial para Salchicha	25 kg
4228	Condimento Esencial para Salchicha Ahumada	1,010 kg / 20,20 kg
4242	Condimento para Pollo con Finas Hierbas	1,010 kg / 20,20 kg

Preserve

Una línea de ingredientes que mejoran el sabor y la apariencia de las aplicaciones actuando durante toda su vida útil.

Imágenes meramente ilustrativas.

ABLANDADORES

Favorecen la ternura y la textura en carnes más fibrosas y resistentes, como los cortes de carne de res.

ANTIOXIDANTES

Responsables de retrasar la oxidación de las grasas, estabilizando el color del producto y ayudando a la conversión de las sales de curado.

CONSERVANTES

Reduce el deterioro de alimentos causado por microorganismos o enzimas. Además, intensifica el color rosa, propio de las carnes curadas.

REALZADORES DE SABOR

Intensifican el sabor de los alimentos, aportando el sabor "umami" durante la masticación.

ESTABILIZANTES

Aumentan la capacidad de retención de agua, reduciendo la sinéresis y la pérdida de peso en la descongelación. También aumentan las propiedades sensoriales tales como la masticabilidad y la jugosidad.

REGULADORES DE ACIDEZ

Controlan el pH de los alimentos, evitando la formación de acidez y aumentando la vida útil (shelf life) de productos cárnicos.

Alimentos más seguros y accesibles a los consumidores. A Línea Preserve de Doremus acompaña al alimento en la totalidad de la cadena, desde la producción hasta el consumo.

Preserve

Código	Nombre del producto	Empaque
687	Ablandador Esencial para cortes de carne de res	**25 kg**
4198	Ablandador para Productos Cárnicos (sin gluten)	**20 kg**
PQ129	Antioxidante Puro para Productos Cárnicos (Eritorbato)	**25 kg**
PQ154	Antioxidante Puro para Productos Cárnicos (Nitrito)	**25 kg**
586	Estabilizante para Productos Cocidos	**0,25 kg**
PQ374	Estabilizante para Productos Inyectados y Tumbleados	**25 kg**
PQ130	Realizador de Sabor para Aplicación Directa (Glutamato)	**25 kg**
PQ112	Realizador de Sabor para Aplicación en Salmuera (Glutamato)	**25 kg**
4225	Realizador de Sabor Natural de Carne	**1,010 / 20,20 kg**
037	Regulador de Acidez Concentrado	**25 kg**
482	Regulador de Acidez para Productos Cárnicos (Lactato de Sodio)	**20 kg**
PQ145	Regulador de Acidez para Productos Cárnicos (Lactato de Sodio)	**65 kg**
898	Sal de Curado para Cocidos	**20 kg**
576	Sal de Curado para Frescos	**25 kg**

Artesanal

Una línea de especias naturales que utilizas de forma personalizada, ajustando la concentración, con la caracterización de tu producto final.

Con un sabor sorprendente y un aroma poderoso, la pimienta negra marca la diferencia en la composición.

Provenientes de todas las partes de las plantas, las especias crean una identidad aromática única para su aplicación.

Imágenes meramente ilustrativas.

Código	Nombre del producto	Empaque
266	Romero Deshidratado	**7,5 kg**
267	Romero en Polvo	**10 kg**
1060	Ajo en Polvo	**20 kg**
3758	Canela en Polvo	**20 kg**
ES287	Cebolla en Polvo	**25 kg**
275	Cebollín en Polvo	**2,5 kg**

Artesanal

Código	Nombre del producto	Empaque
340	Cilantro Deshidratado	4 kg
780	Cilantro en Polvo	15 kg
331	Hinojo en Polvo	20 kg
1055	Jengibre en Polvo	20 kg
333	Menta Deshidratada	5 kg
1006	Menta en Polvo	20 kg
334	Laurel Deshidratado	5 kg
335	Laurel en Polvo	15 kg
540	Albahaca Deshidratada	5 kg
2079	Albahaca en Polvo	10 kg
336	Mejorana Deshidratada	5 kg
3657	Mejorana en Polvo	10 kg
1057	Mostaza en granos	25 kg
265	Mostaza en Polvo	20 kg
779	Nuez moscada en polvo	25 kg
340	Orégano deshidratado	4 kg
1054	Paprika dulce en polvo	25 kg
346	Pimienta Blanca en granos	20 kg
1051	Pimienta blanca en polvo	20 kg
608	Pimienta Calabresa en polvo	1 kg / 20 kg
857	Pimienta Jamaica en polvo	25 kg
348	Pimienta Negra en granos	20 kg
1081	Pimienta Negra en polvo	20 kg
350	Pimienta Roja Deshidratada	15 kg
2060	Perejil Deshidratado Granulado	5 kg
2751	Tomillo en polvo	10 kg

Humos

Una línea diversificada de ahumados que garantizan genuinas notas ahumadas a diferentes productos cárnicos mediante técnicas sencillas de baño (ducha), inmersión o aplicación en la masa.

Las notas ahumadas aumentan la complejidad aromática de ciertos alimentos, como chorizos, salami y hamburguesas. Pueden aportar aún más personalidad al producto, especialmente después de la preparación.

Código	Nombre del producto	Tipo	Empaque
4202	Aroma de Humo Antibacteriano	Directo	**20 kg**
1042	Aroma de Humo con Notas Barbecue	Directo	**20 kg**
019	Aroma de Humo con Notas de Tocino	Directo	**20 L**
402	Aroma de Humo con Notas de Carne a la Parrilla	Ducha / Inmersión	**17,5 kg**
3955	Aroma Esencial de Humo para Productos Cárnicos	Ducha / Inmersión	**20 kg**
025	Aroma Esencial de Humo para Productos Cárnicos	Directo / Ducha / Inmersión	**20 L**

Imágenes meramente ilustrativas.

Imágenes meramente ilustrativas.

Pro-Textura

Agentes en la forma de espesante. La línea Pro-Textura está elaborada a base de carrageninas de origen de algas, ideal para productos cocidos.

Las carrageninas son un grupo de polisacáridos naturales que están presentes en la estructura celular de algunas algas. Las especies Eucheuma cottonii y Eucheuma spinosum, son algas de aguas más cálidas que se pueden encontrar en las costas de Filipinas e Indonesia. Sirven para producir carrageninas tipo Kappa (k) e Iota (i).

Las carrageninas forman geles que ayudan a la textura, la tajabilidad del producto, reducen la sinéresis y aumentan el rendimiento. Además, tienen buena estabilidad a los ciclos de congelación y descongelación.

Código	Nombre del producto	Fuerza	Empaque
2311	Carragenina para Chorizos Cocidos	Fuerza gel 4% (gel firme)	**25 kg**
3710	Carragenina Premium para Productos Cárnicos	Fuerza gel 1,5% (200-400g/cm²)	**25 kg**
3351	Carragenina Premium para jamón	Fuerza gel 2,0+0,2% KCl(50-150g/cm²)	**25 kg**
1950	Carragenina Premium para jamón cocido	Fuerza gel (não menos que 500g/cm²)	**25 kg**

Nutra

Línea de proteínas para promover la mezcla activa de ingredientes, como agua y grasa, asegurando la estabilidad y estructura del producto final.

Imágenes meramente ilustrativas.

La proteína de soya mejora la textura, aumenta el rendimiento de los procesos, ayudando a estabilizar la emulsión entre agua y grasa.

Las proteínas de soya actúan como vehículos ayudando a incrementar el valor nutricional de diferentes alimentos, independientemente de su grado de refinamiento.

Código	Nombre del producto	% Proteína	Empaque
PQ262	Proteína de Soya Aislada para Emulsión	**≥90%**	**25 kg**
PQ1353	Proteína de Soya Aislada para Inyección	**≥90%**	**25 kg**
PQ1324	Proteína de Soya Texturizada	**≥50%**	**25 kg**
PQ1357	Proteína de Soya Texturizada Granulada	**≥50%**	**25 kg**

Ingredientes Naturales

Soluciones 100% naturales que mejoran el rendimiento de los productos sin la adición de sustancias artificiales.

Los ingredientes naturales y de origen vegetal forman parte cada vez más del desarrollo de productos cárnicos en Doremus.

La sal con contenido reducido de sodio es un ingrediente fundamental para mantener el aspecto sensorial, respetando el bienestar físico, un movimiento de mercado conectado con los nuevos hábitos de consumo y la salud.

Imágenes meramente ilustrativas.

Código	Nombre del producto	Empaque
PQ1415	Antioxidante Natural para Productos Cárnicos	**25 kg**
PQ1322	Conservante Natural para Productos Cárnicos	**25 kg**
4212	Curado para Productos Cárnicos	**20 kg**
4213	Realzador de Sabor Natural para Productos Cárnicos	**20 kg**
4214	Regulador Natural de Acidez para Productos Cárnicos	**25 kg**
4211	Sal de hiposódica Doremus	**20 kg**

Colorantes Naturales

Una línea totalmente natural que ajusta el color de la masa cárnica, aportando más autenticidad al producto final.

Imágenes meramente ilustrativas.

Se utiliza para restaurar o mejorar el color perdido durante el procesamiento.

Código	Nombre del producto	Empaque
2445	Colorante Natural de Remolacha	**20 kg**
609	Colorante Natural de Caramelo	**25 kg**
1084	Colorante Natural de Carmín	**20 kg**
4201	Colorante Natural de Carmín Concentrado	**20 kg**
016	Colorante Natural de Achiote	**20 kg**
3924	Mezcla de Colorantes (Paprika y Carmín)	**0,8 kg / 20 kg**

Tripas Naturales

Las tripas naturales tienen una textura más agradable y buscan embutidos más frescos, siendo las más aceptadas por los consumidores.

Las tripas naturales están hechas de intestinos de animales. Le dan un aspecto más artesanal al producto, son más elásticos y favorecen el ahumado protegiendo el sabor del embutido.

Imágenes meramente ilustrativas.

Productos

Las tripas naturales son productos que se venden bajo asesoria, y deben obtenerse directamente con el equipo comercial de la División Cárnica de Doremus.

- **Tripa Natural Oveja**
- **Tripa Natural de Cerdo**

Salsas y Pastas

Una línea semilíquida de preparación práctica, de varias aplicaciones culinarias, hecha de aromas, especias y mucho sabor.

Imágenes meramente ilustrativas.

La practicidad de tener bases combinadas con diversas especias en la composición de salsas y pastas hace de esta línea el equilibrio fundamental para la producción a gran escala de estas preparaciones culinarias.

Código	Nombre del producto	Empaque
4182.BD20	Pasta de ajo	**Balde de 20 kg**
4246	Salsa Barbecue	**Balde de 20 kg**

Mezcla Total

Una mezcla completa para la producción de varias aplicaciones balanceada con precisión en sabor, color y conservación.

Una mezcla única, literalmente. La Mezcla total cuenta con todos los ingredientes necesarios, parapreparar las principales aplicaciones cárnicas que busca el mercado.

Esta mezcla de elementos preserva los aspectos organolépticos, reduce la oxidación de los alimentos, preservando el sabor y la fidelidad de color y aromas.

Imágenes meramente ilustrativas.

Código	Nombre del producto	Empaque
3784	Mezcla Total para Albóndigas de Res	**4 kg / 24 kg**
1375	Mezcla Total para Tocino	**5 kg / 25 kg**
1679	Mezcla Total para Cárnicos de Res Inyectados	**4,5 kg / 27 kg**
2521	Mezcla Total para cortes de cerdo sazonados	**25 kg**
4029	Mezcla Total para Pollo Tumbleado Sazonado	**25 kg**

Descubra una mezcla perfecta para su negocio.

Doremus

ingredients that connect

Para obtener más información
sobre nuestros productos,
visite **www.doremus.com.br**
o llame al +55 11 2436-3333.

© DOREMUS • Todos os direitos reservados