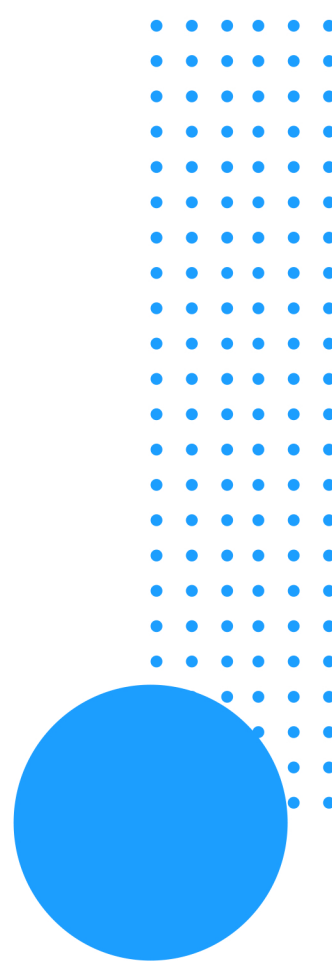


# Curavi®

La auténtica expresión del proceso de curación



Curavi® es una línea compuesta por mezclas inteligentes de nitrificantes, perfeccionando el proceso de curación y preservando el carácter artesano de salazones, adobos y embutidos. Un producto final listo para ser interpretado de forma insólita por el consumidor.

- Alto grado de especialización: referencias específicas para jamones de cerdo blanco e ibérico.
- Dosificación flexible: capacidad de adaptar la dosis del preparado a los diferentes tipos de salazones, manteniendo la integridad y garantía del proceso de curación.
- Dosis de aplicación reducida.



# Beneficios

- Garantía de una fase de curación precisa, incluso en productos de larga curación.
- Obtención de una coloración homogénea en producto final.
- Seguridad alimentaria: aspecto clave para el consumidor.
- Optimización de costes a través de la aplicación de dosis ajustadas.

## Algunas de nuestras soluciones:

- Curavi® E5 Especial 190
- Curavi® Especial
- Curavi® Ecológico
- Curavi® Lomo Eco
- Curavi® Adobo 211

