

MEC IMPORT

group 



CATALOGO

CHI SIAMO

Mec Import Group nasce da una passione autentica per la lavorazione delle carni e dalla volontà di offrire soluzioni concrete a chi opera ogni giorno nel settore. Da oltre quarant'anni siamo al fianco di aziende, salumifici e macellerie, con un approccio tradizionale ma sempre orientato all'innovazione. Le nostre miscele e i nostri prodotti nascono per semplificare il lavoro, garantire sicurezza e valorizzare al meglio ogni preparazione.

Da 40 anni il gusto di fare le cose per bene





WHO WE ARE

Mec Import Group was born from a genuine passion for meat processing and the desire to offer practical solutions to those who work in the industry every day. For over forty years, we have stood alongside companies, delicatessens, and curing factories/processors, and butcher shops, combining traditional expertise with a constant drive for innovation. Our blends and products are designed to simplify work, ensure safety, and enhance every preparation to its fullest potential.

For 40 years, dedicated to doing things the right way.

”

Dal 1983 produciamo miscele che raccontano storie fatte di natura, esperienza e passione: quella di Mec Import, al fianco dei professionisti della carne.

”

Since 1983, we have been producing blends that tell stories of nature, experience, and passion: Mec Import's passion, standing alongside meat industry professionals.



LA NOSTRA MISSIONE

senza additivi chimici 

Dal 2010 abbiamo deciso di focalizzarci su un ambito di cui siamo tra i promotori: IL NATURALE. Produciamo una gamma completa di prodotti 100% naturali, senza additivi chimici, per rispondere alle nuove esigenze del mercato e dei consumatori, mettendo al primo posto la salute di chi sceglie i tuoi prodotti.

Le nostre miscele naturali permettono di realizzare salumi e preparazioni di carne puliti, genuini e trasparenti, senza rinunciare al gusto, alla consistenza e alla conservabilità. Prodotti che comunicano qualità e semplicità, e che soddisfano la crescente domanda di consumatori attenti a ciò che mangiano.

OUR MISSION

Free from chemical additives 

Since 2010, we have chosen to focus on an area in which we are among the pioneers: NATURAL PRODUCTS.

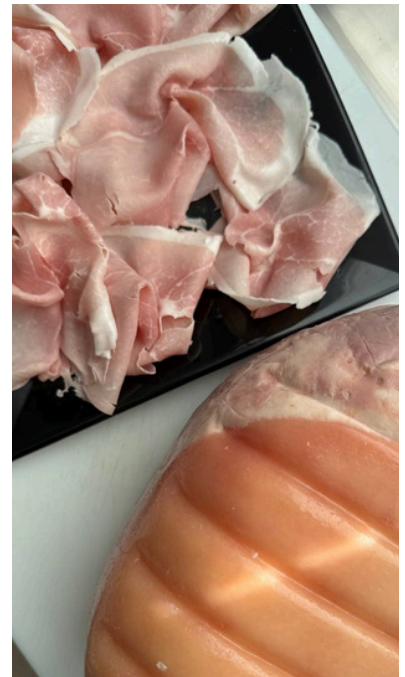
We produce a complete range of 100% natural products, free from chemical additives, to meet the evolving needs of the market and consumers—always putting the health of those who choose your products first.

Our natural blends make it possible to create clean label cured meats, genuine, and transparent cured meats and meat preparations, without compromising on taste, texture, or shelf life.

Products that express quality and simplicity, and that meet the growing demand from consumers who care about what they eat.

**Naturale è la nostra scelta.
Beneficio, sicurezza e genuinità
è ciò che porti al tuo cliente.**

Siamo convinti che qualità e naturalezza possano andare di pari passo. Ogni giorno mettiamo le mani, la testa, il cuore e l'esperienza nella creazione delle nostre miscele, per trasformare la tua produzione in prodotti autentici, sicuri e apprezzati.



**Natural is our choice. This commitment to benefit,
safety, and authenticity is what you bring to your
customer.**

We believe that quality and naturalness can go hand in hand. Every day, we put our hands, minds, hearts, and experience into creating our blends, transforming your production into authentic, safe, and highly appreciated products.

LA NOSTRA LINEA PRODOTTI

Soluzioni per ogni esigenza

Ogni laboratorio ha esigenze diverse. C'è chi cerca la tradizione, chi lavora su produzioni naturali, chi ha necessità di personalizzare le ricette per raggiungere determinati sapori tipici del proprio territorio, chi vuole ottimizzare i processi di produzione, e chi ha bisogno di prodotti specifici per clienti con intolleranze o esigenze particolari.

Per questo, nel nostro catalogo troverai quattro tipologie principali di prodotti



LINEA NATURALE

Prodotti formulati con ingredienti naturali, privi di additivi chimici



LINEA TRADIZIONALE

Ricette classiche, frutto della nostra lunga esperienza nella lavorazione delle carni



SENZA GLUTINE E



SENZA ALLERGENI

Prodotti adatti anche a clienti con esigenze alimentari particolari

OUR PRODUCT LINE

Solutions for Every Need

Every workshop has different needs. Some seek tradition, others focus on natural productions, some need to customize recipes to achieve specific flavors typical of their region, others want to optimize production processes, and some require specific products for customers with intolerances or special needs.

For this reason, our catalog features four main types of products.



NATURAL LINE

Products made with natural ingredients, free from chemical additives



TRADITIONAL LINE

Classic recipes, the result of our extensive experience in meat processing



GLUTEN FREE



ALLERGIEN FREE

Products also suitable for customers with specific dietary needs



INDICE



Miscele per prodotti stagionati

Mixes for Cured Products



Miscele per salami e salsicce secche

Mixes for Dry Sausages and Salami



Miscele per prodotti cotti

Mixes for Cooked Products



Miscele per macinato e salsiccia fresca

Mixes for Minced Meat and Fresh Sausages



Miscele per hamburger e preparati

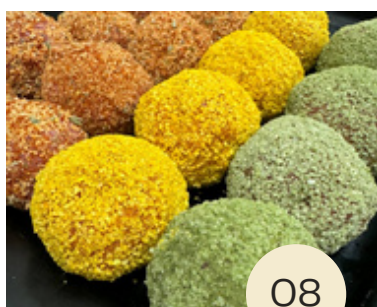
Mixes for Burgers and Meat Preparations



Marinate in crema
Cream marinades



Marinate in polvere
Powder Marinades



Panature
Breadings



Pastella
Batter



Tenerix

Tenerix



Mac Vegan

Mac Vegan



Spezie

Spices



Arrosto mix

Arrosto mix



Concia porchetta

Porchetta Seasoning



Aromi

Flavorings



Additivi e materiali
complementari

*Additives and
Complementary
Materials*



Servizi

Services



Contatti

Contacts

MISCELE PER PRODOTTI STAGIONATI



NATURMIX SALAGIONE 1500



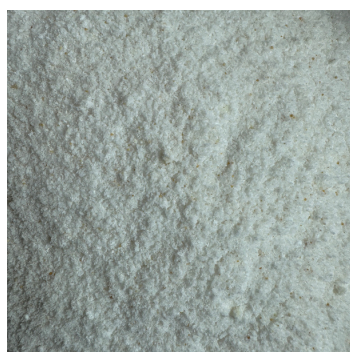
Descrizione: **NATURALE**, con componente funzionale, adatto per i tagli anatomici. Preserva la carne da contaminazioni naturali mantenendo un sapore autentico.

Confezione: busta da 1,5 kg

Dosaggio: 1,5 kg per 100 kg di carne

Natural, with a functional component, suitable for anatomical cuts. Protects the meat from natural contamination while maintaining its authentic flavor.

POKEL SALA PLUS



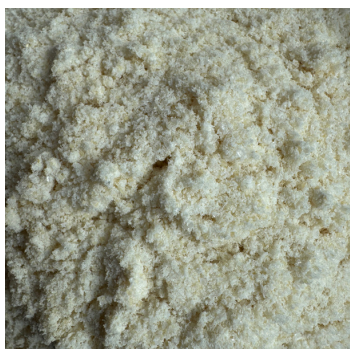
Descrizione: Tradizionale, specifico per coppe con componente aromatica caratteristica. Funzione antiossidante e funzionale per salagione equilibrata.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: 1 kg per 100 kg di carne

Traditional blend, specifically designed for coppa with a distinctive aromatic component. Provides antioxidant and functional properties for balanced curing.

COPPA MIX



Descrizione: Tradizionale, senza allergeni e senza glutine. Miscela con componente antiossidante.

Conservazione ottima ed esalta il gusto della carne.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: 2 kg per 100 kg di carne

Traditional, allergen-free and gluten-free blend with an antioxidant component. Ensures excellent preservation and enhances the natural flavor of the meat.

STARTER MEC SALAGIONE



Descrizione: **NATURALE**, coltura microbica bilanciata per accelerare la salagione. Da abbinare a basi funzionali naturali o tradizionali.

Confezione: barattolino da 30 g

Dosaggio: 30 g per 100 kg di carne

Natural, balanced microbial culture designed to accelerate the salting process. To be combined with natural or traditional functional bases.

ANTILYS STAGIONATO



Descrizione: Coltura bioprotettiva **NATURALE** essenziale per la produzione di salumi fermentati. Favorisce la fermentazione naturale, abbassa il pH della carne e inibisce la crescita della listeria, migliorando la sicurezza, la stabilità e la conservabilità del prodotto. Contribuisce inoltre allo sviluppo del gusto e della consistenza tipici dei salumi tradizionali.

Confezione: busta da 30 g

Dosaggio: 30 g per 100 kg di carne

Natural and essential bioprotective culture for the production of fermented cured meats. Promotes natural fermentation, lowers meat pH, and inhibits Listeria growth, improving product safety, stability, and shelf life. It also contributes to the development of the typical flavor and texture of traditional cured meats.



MISCELE PER SALAMI E SALSICCE SECCHIE



NATURMIX SALAME 1500



Descrizione: **NATURALE**, con componente funzionale. Specifica per salami e salsicce secche, garantisce stagionatura equilibrata e gusto autentico.

Confezione: busta da 1,5 kg

Dosaggio: 1,5 kg per 100 kg di carne

Natural, with a functional component. Specifically designed for dry salami and sausages, it ensures balanced curing and authentic flavor.

NATURMIX SPALMABILE



Descrizione: **NATURALE**, con componente aromatica (incluso fumé) e funzionale. Ideale per ciauscoli e salami spalmabili, dona morbidezza e gusto caratteristico.

Confezione: busta da 1,6 kg

Dosaggio: 1,6 kg per 100 kg di carne

Natural, with aromatic (including smoked) and functional components. Ideal for ciauscoli and spreadable salami, providing softness and characteristic flavor.

CIABUSCO MIX



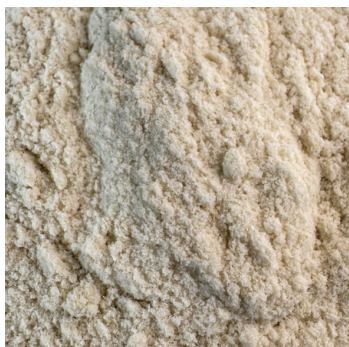
Descrizione: Tradizionale, con componente aromatica (fumé), funzionale e conservante. Specifico per ciauscoli e salami spalmabili, assicura gusto tipico e stabilità.

Confezione: busta da 1,2 kg

Dosaggio: 1,2 kg per 100 kg di carne

Traditional, with aromatic (smoked), functional, and preservative components. Specifically designed for ciauscoli and spreadable salami, it ensures characteristic flavor and stability.

SIENA DOP



Descrizione: Tradizionale, con componente conservante, antiossidante e funzionale. Per salami piccoli e medi, e salsicce secche. Mantiene gusto e qualità.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: 1 kg per 100 kg di carne

Traditional, with preservative, antioxidant, and functional components. Designed for small and medium salami, as well as dry sausages. Maintains flavor and quality.

SPECIAL SALAME 1200



Descrizione: Tradizionale, con componente conservante, aromatica, funzionale e antiossidante. Contiene estratto di carne suina per sapore pieno.

Confezione: busta da 1,2 kg

Dosaggio: 1,2 kg per 100 kg di carne

Traditional, with preservative, aromatic, functional, and antioxidant components. Contains pork extract for a full, rich flavor.

PRIMAL EXTRA CONC SL



Descrizione: Tradizionale senza lattosio e senza glutine, componente conservante e antiossidante. Indicata per salami stagionati, garantisce protezione e gusto autentico.

Confezione: busta da 1 kg o sacco da 20 kg

Dosaggio: 600-700 g per 100 kg di carne

Traditional, lactose- and gluten-free, with preservative and antioxidant components. Suitable for dry-cured salami, it ensures protection and authentic flavor.

PRIMAL EXTRA CONC SG



Descrizione: Tradizionale, senza glutine, con lattosio. Componente conservante e antiossidante per salami stagionati, mantiene gusto e qualità costante.

Confezione: busta da 1 kg o sacco da 20 kg

Dosaggio: 600-700 g per 100 kg di carne

Traditional, gluten-free, with lactose. Contains preservative and antioxidant components for dry-cured salami, maintaining consistent flavor and quality.

PRIMAL 2000 SL CONC



Descrizione: Tradizionale senza lattosio e senza glutine, con estratto naturale di carne suina. Componente conservante e antiossidante. Garantisce sicurezza, stabilità e gusto deciso nei salami stagionati.

Confezione: busta da 1 kg o sacco da 20 kg

Dosaggio: 2 kg per 100 kg di carne

Traditional, lactose- and gluten-free, with natural pork meat extract. Contains preservative and antioxidant components. Ensures safety, stability, and a bold flavor in dry-cured salami.

PROTEX 100



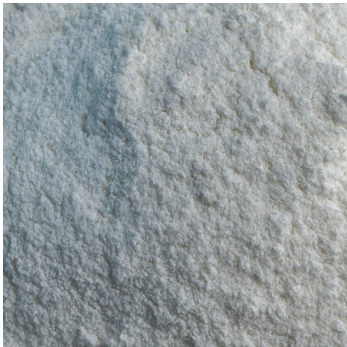
Descrizione: Estratto **NATURALE** di carne suina con azione funzionale. Migliora consistenza e stabilità dei salami, preservando la qualità del prodotto stagionato.

Confezione: busta da 1 kg o sacco da 20 kg

Dosaggio: 500 g - 1 kg per 100 kg di carne

Natural pork meat extract with functional action. Improves the texture and stability of salami while preserving the quality of the dry-cured product.

MIRAPID 100



Descrizione: Coltura microbica **NATURALE** bilanciata per velocizzare la stagionatura e migliorarne il colore. Da abbinare a basi funzionali naturali o tradizionali.

Confezione: busta da 15 g

Dosaggio: 15 g per 100 kg di carne

Balanced natural microbial culture to accelerate curing and enhance color. To be combined with natural or traditional functional bases.

PREMIX SALAME



Descrizione: **NATURALE**, composta da estratto di carne suina, con base colorante ed estratti vegetali. Garantisce ottima stabilità durante la stagionatura.

Confezione: busta da 1 kg o sacco da 10-20 kg

Dosaggio: 500 g - 1 kg per 100 kg di carne

Natural, composed of pork meat extract, with coloring base and plant extracts. Ensures excellent stability during curing.

PENICILLIUM



Descrizione: **NATURALE** coltura microbica per ottenere una piumatura bianca profumata nei salami, eliminando le muffe indesiderate. Applicazione superficiale in soluzione acquosa.

Confezione: busta da 10 g

Dosaggio: 10 g per 10 lt di acqua

Natural microbial culture to achieve a fragrant white coating on salami while eliminating unwanted molds. Applied topically in an aqueous solution.

STARTER MEC SALAME



Descrizione: Coltura microbica **NATURALE** bilanciata per velocizzare la stagionatura. Da abbinare a basi funzionali naturali o tradizionali.

Confezione: barattolino da 30 g

Dosaggio: 30 g per 100 kg di carne

Balanced natural microbial culture to accelerate curing. To be combined with natural or traditional functional bases.





MISCELE PER PRODOTTI COTTI



NATURMIX COTTO DRY



Descrizione: **NATURALE.** Base funzionale dedicata a prosciutto cotto, mortadella e würstel. Garantisce stabilità e qualità.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: 1 kg per 100 kg di carne

Natural. Functional base designed for cooked ham, mortadella, and sausages. Ensures stability and quality.

WURST CLEAN LABEL



Descrizione: **NATURALE.** Miscela completa di sale e spezie, con componente aromatica. Ideale per würstel, gusto equilibrato e profilo clean label.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: 5 kg per 100 kg di carne

Natural. Complete blend of salt and spices with an aromatic component. Ideal for sausages, offering a balanced taste and a clean-label profile.

MODEL 138



Descrizione: Tradizionale, con componente aromatica e funzionale. Specifica per prodotti cotti, garantisce consistenza e conservabilità.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: 7,2 kg per 100 lt di salamoia

Traditional, with aromatic and functional components. Specifically designed for cooked products, it ensures texture and shelf-life.

MIX COTTO 20/30



Descrizione: Tradizionale, con componente aromatica, funzionale e antiossidante. Per prodotti cotti, garantisce qualità e conservabilità.

Confezione: busta da 1 kg o sacco da 8,2 kg

Dosaggio: 8,2 kg per 100 lt di salamoia

Traditional, with aromatic, functional, and antioxidant components. Designed for cooked products, it ensures quality and shelf-life.

MORTADELLA MIX COMPLET



Descrizione: Tradizionale, con spezie, componente aromatica, funzionale e antiossidante. Dedicata alla mortadella, esalta gusto e struttura.

Confezione: busta da 2 kg

Dosaggio: 2 kg per 100 kg di carne

Traditional, with spices, aromatic, functional, and antioxidant components. Designed for mortadella, it enhances flavor and texture.

WURST MIX COMPLET



Descrizione: Tradizionale, completo di sale e spezie, componente antiossidante, aromatica e funzionale. Garantisce gusto autentico nei würstel.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: 5 kg per 100 kg di carne

Traditional, complete with salt and spices, including antioxidant, aromatic, and functional components. Ensures authentic flavor in sausages.

SPECIAL MIX MORTADELLA



Descrizione: Tradizionale, con componente antiossidante, funzionale, aromatica e spezie. Specifica per mortadella, esalta profumo e conservabilità.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: 4 kg per 100 kg di carne

Traditional, with antioxidant, functional, aromatic components, and spices. Specifically designed for mortadella, it enhances aroma and shelf-life.

MORTADELLA CLEAN LABEL



Descrizione: **NATURALE**, con componente funzionale, a base di aromi e zuccheri. Conferisce un sapore autentico, rotondo e genuino e una texture armoniosa, nel pieno rispetto della tradizione.

Confezione: busta da 2 kg

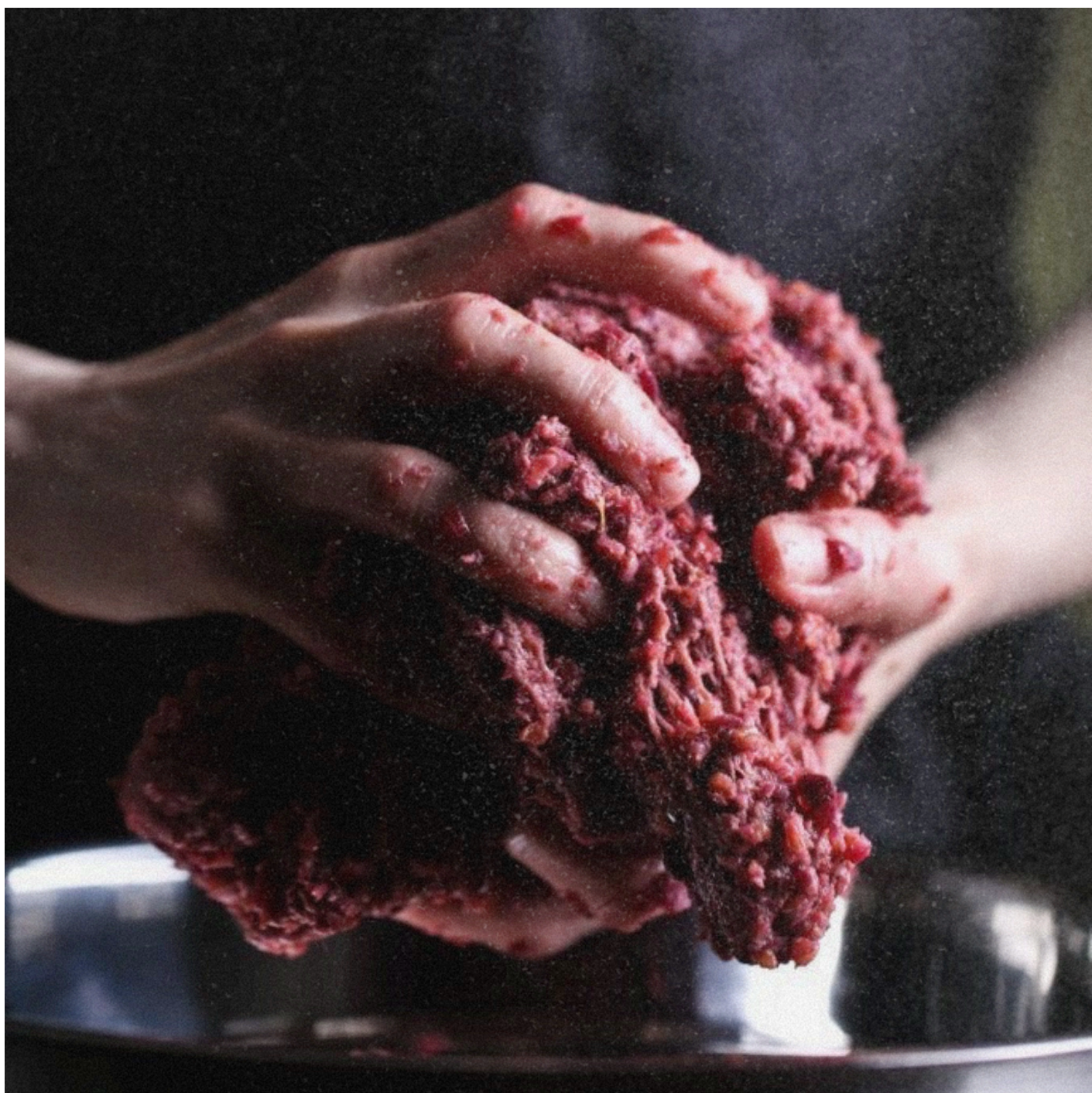
Dosaggio: 2 kg per 100 kg di carne

NATURAL, with functional components, based on flavorings and sugars. It delivers an authentic, well-rounded, and genuine flavor, along with a harmonious texture, in full respect of tradition.





MISCELE PER MACINATO E SALSICCIA FRESCA



NATURMIX ONE FRESH



Descrizione: **NATURALE**, senza allergeni e senza glutine. Migliora la conservabilità, non altera il sapore della carne.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: 10 g per 1 kg di carne + 50-100 g di acqua

Natural, allergen- and gluten-free. Improves shelf-life without altering the flavor of the meat.

NATURMIX SPECIAL FRESH



Descrizione: **NATURALE**, senza allergeni e senza glutine.

Miscela con base aromatica e funzionale. Esalta il sapore della carne e migliora la conservabilità.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: 10 g per 1 kg di carne + 50-100 g di acqua

Natural, allergen- and gluten-free. Blend with aromatic and functional base. Enhances meat flavor and improves shelf-life.

SAL 2000



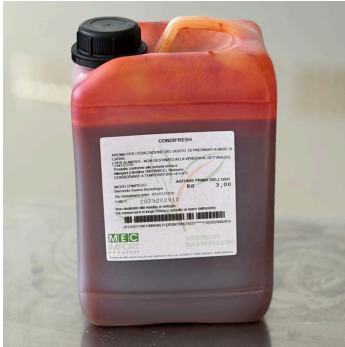
Descrizione: Esaltatore di sapore **NATURALE** liquido, con funzione batteriostatica. Migliora la conservabilità mantenendo un gusto equilibrato.

Confezione: flaconi da 2 o 12 litri

Dosaggio: 20 g per 1 kg di carne

Natural liquid flavor enhancer with bacteriostatic function. Improves shelf-life while maintaining a balanced taste.

CONDI FRESH



Descrizione: **NATURALE**, con funzione batteriostatica. Protegge da contaminazioni esterne, migliora la conservabilità ed esalta il gusto naturale della carne.

Confezione: flaconi da 3 o 12 litri

Dosaggio: 30 g per 1 kg di carne

Natural, with bacteriostatic function. Protects against external contamination, improves shelf-life, and enhances the natural flavor of the meat.

FLORIMEC 1000



Descrizione: Tradizionale, con componente antiossidante, funzionale e correttore di acidità. Garantisce ottima conservazione e qualità costante.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: 10 g per 1 kg di carne + 100 g di acqua

Traditional, with antioxidant, functional, and acidity-regulating components. Ensures excellent preservation and consistent quality.

FLORIMEC 2000



Descrizione: Tradizionale, con componente antiossidante, funzionale e correttore di acidità. Ottima conservazione e possibilità di aggiungere fino a 200 g di acqua per kg di carne.

Confezione: busta da 2 kg

Dosaggio: 20 g per 1 kg di carne + fino a 200 g di acqua

Traditional, with antioxidant, functional, and acidity-regulating components. Provides excellent preservation and allows addition of up to 200 g of water per kg of meat.

ROSIMAX SPECIAL B



Descrizione: Tradizionale, bianco, senza estratti vegetali per mantenere il colore naturale. Con componente antiossidante e funzionale.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: 15 g per 1 kg di carne + 100 g di acqua

Traditional, white, without plant extracts to preserve natural color. Includes antioxidant and functional components.

ROSIMAX



Descrizione: Tradizionale, con estratti vegetali per un colore più rosso. Miscela con componente antiossidante, funzionale e correttore di acidità.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: 10 g per 1 kg di carne + 100 g di acqua

Traditional, with plant extracts for a deeper red color. Blend with antioxidant, functional, and acidity-regulating components.

MEC FRESCO



Descrizione: **NATURALE**, coltura microbica bilanciata per contrastare l'evoluzione della carica microbica. Da abbinare a basi funzionali naturali o tradizionali.

Confezione: barattolino da 30 g

Dosaggio: 30 g per 100 kg di carne

Natural, balanced microbial culture to control microbial growth. To be combined with natural or traditional functional bases.

PRK 5000 NEW



Descrizione: **NATURALE**. Composto da estratti di carne è supportato da fibre vegetali. Migliora la ritenzione di acqua durante la lavorazione.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: in funzione della % di acqua

Composed of meat extracts and supported by plant fibers. Improves water retention during processing.

ANTILYS FRESCO



Descrizione: Coltura bioprotettiva **NATURALE** che migliora la sicurezza microbiologica della carne fresca e dei preparati come salsicce. Inibisce la crescita della listeria e contribuisce a prolungare la shelf-life senza l'uso di conservanti chimici.

Confezione: busta da 30 gr

Dosaggio: 30 gr per 100 kg di carne

Natural bioprotective culture that enhances the microbiological safety of fresh meat and preparations such as sausages. Inhibits Listeria growth and helps extend shelf-life without the use of chemical preservatives.



MISCELE PER HAMBURGER E PREPARATI



PRODOTTO HAMB



Descrizione: **NATURALE**, senza glutine e senza allergeni. Miscela con componente funzionale. Migliora la conservabilità, conferisce struttura morbida senza incidere sul sapore della carne.

Confezione: busta da 700 g

Dosaggio: 70 g per 1 kg di carne + massimo 150 g di acqua

Natural, gluten- and allergen-free. Blend with functional component. Improves shelf-life, provides a soft texture, and does not affect the meat's flavor.

HAMBURGER COMPLET SG



Descrizione: **NATURALE**, senza glutine, completa di uovo e latte. Miscela con componente funzionale. Migliora la conservabilità e semplifica la tracciabilità nel vostro punto vendita.

Confezione: busta da 2 kg

Dosaggio: 200 g per 1 kg di carne + 200 g di acqua

Natural, gluten-free, containing egg and milk. Blend with functional component. Improves shelf-life and simplifies traceability at your point of sale.

NATURMIX HAMB 1400



Descrizione: **NATURALE**, senza glutine, lattosio e uova. Miscela con componente funzionale e base aromatica. Migliora la conservabilità e conferisce struttura morbida.

Confezione: busta da 1,4 kg

Dosaggio: 140 g per 1 kg di carne + 300 g di acqua

Natural, gluten-, lactose-, and egg-free. Blend with functional and aromatic components. Improves shelf-life and provides a soft texture.

SPECIAL HAMB



Descrizione: Tradizionale, senza glutine, lattosio e uova. Miscela con componente funzionale e base aromatica. Migliora la conservabilità e conferisce struttura morbida.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: 10 g per 1 kg di carne + 100 g di acqua

Natural, gluten-, lactose-, and egg-free. Blend with functional and aromatic components. Improves shelf-life and provides a soft texture.

CONDI HAMB



Descrizione: Tradizionale, senza allergeni e senza glutine. Miscela con componente antiossidante. Conservazione ottima ed esalta il gusto della carne.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: 10 g per 1 kg di carne + 100 g di acqua

Traditional, allergen- and gluten-free. Blend with antioxidant component. Ensures excellent preservation and enhances the flavor of the meat.

CHICKEN COMPLET



Descrizione: Tradizionale, senza glutine e senza allergeni. Miscela funzionale aromatica dedicata alla lavorazione del pollo, con antiossidante e correttore di acidità.

Confezione: busta da 2 kg

Dosaggio: 20 g per 1 kg di carne + 50 g di acqua

Traditional, gluten- and allergen-free. Functional aromatic blend designed for chicken processing, with antioxidant and acidity regulator.







MARINATE IN CREMA



TEXANA



Descrizione: Marinata dal gusto saporito e deciso, ispirata ai sapori del classico barbecue americano. Colore acceso. Perfetta per creare prodotti dal profilo aromatico intenso e di grande impatto sia visivo che di gusto.

Confezione: barattolo da 1 kg

Dosaggio: q.b

Marinade with a bold and savory flavor, inspired by classic American barbecue. Features vibrant color. Perfect for creating products with an intense aromatic profile and strong visual and taste impact.

BARBECUE



Descrizione: Marinata in crema dal gusto tipico barbecue, che regala alla carne un aroma intenso e leggermente dolce. Ideale per prodotti dal carattere deciso e irresistibile.

Confezione: barattolo da 1 kg

Dosaggio: q.b

Creamy marinade with classic barbecue flavor, imparting an intense and slightly sweet aroma to the meat. Ideal for products with a bold and irresistible character.

PARIGINA



Descrizione: Marinata cremosa con un mix delicato di erbe aromatiche. Dona un gusto raffinato ed elegante, ideale per preparazioni leggere e ricercate.

Confezione: barattolo da 1 kg

Dosaggio: q.b

Creamy marinade with a delicate mix of aromatic herbs. Provides a refined and elegant flavor, ideal for light and sophisticated preparations.

LIMONE E MIELE



Descrizione: Marinata che combina la freschezza del limone con la dolcezza del miele. Perfetta per conferire equilibrio e originalità alle carni.

Confezione: barattolo da 1 kg

Dosaggio: q.b

Marinade combining the freshness of lemon with the sweetness of honey. Perfect for adding balance and originality to meats.

MEDITERRANEA



Descrizione: Marinata con aromi tipici della tradizione mediterranea. Conferisce freschezza e naturalità, rendendo la carne gustosa e profumata.

Confezione: barattolo da 1 kg

Dosaggio: q.b

Marinade with flavors typical of Mediterranean tradition. Adds freshness and naturalness, making the meat tasty and aromatic.

FUNGHI



Descrizione: Marinata cremosa al gusto di funghi, che dona ricchezza e profondità alla carne. Ideale per preparazioni dal carattere rustico e genuino.

Confezione: barattolo da 1 kg

Dosaggio: q.b

Creamy mushroom-flavored marinade, adding richness and depth to the meat. Ideal for rustic and hearty preparations.

PIZZAIOLA



Descrizione: Marinata cremosa al gusto pizzaiola, con pomodoro e aromi mediterranei. Dona colore e un sapore tradizionale, irresistibile al banco.

Confezione: barattolo da 1 kg

Dosaggio: q.b

Creamy Pizzaiola-flavored marinade, with tomato and Mediterranean herbs. Adds color and a traditional, irresistible flavor.

PISTACCHIO



Descrizione: Marinata in crema al gusto pistacchio, originale e innovativa. Conferisce alla carne un profilo unico, ideale per stupire con preparazioni raffinate e gustose.

Confezione: barattolo da 1 kg

Dosaggio: q.b

Creamy pistachio-flavored marinade, original and innovative. Imparts a unique flavor profile to the meat, ideal for creating refined and tasty preparations that impress.

BARBECUE FUMÉ



Descrizione: Marinata in crema con gusto barbecue arricchito da note affumicate. Conferisce un profilo aromatico marcato e un aspetto accattivante, perfetta per preparazioni moderne.

Confezione: barattolo da 1 kg

Dosaggio: q.b

Creamy barbecue-flavored marinade with smoky notes. Provides a pronounced aromatic profile and an appealing appearance, perfect for modern preparations.

MASTER



Descrizione: Marinata in crema al gusto neutro. Conferisce alla carne brillantezza e lucidità, ideale per tartare e per esaltare il colore del preparato al banco.

Confezione: barattolo da 1 kg

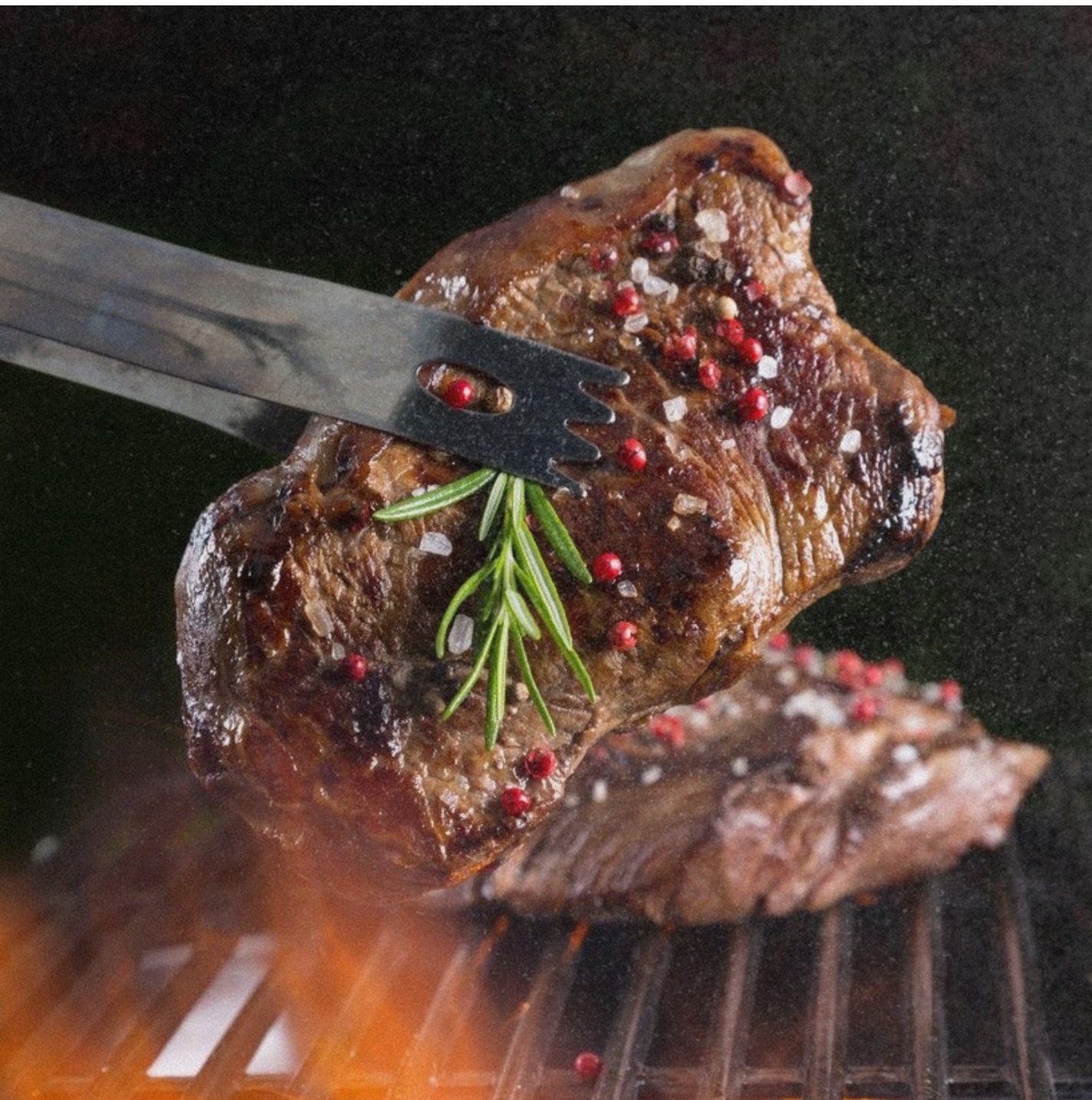
Dosaggio: q.b

Creamy neutral-flavored marinade. Adds shine and gloss to the meat, ideal for tartare and enhancing the color of preparations at the counter.





MARINATE IN POLVERE



BARBECUE



Descrizione: Condimento in polvere al gusto barbecue, dona alla carne un aroma intenso e affumicato. Ideale per prodotti dal carattere deciso e dall'aspetto accattivante.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: 30/50 g per kg di carne + 20/80 g di acqua

Barbecue-flavored powdered seasoning, imparting an intense and smoky aroma to the meat. Ideal for products with a bold character and appealing appearance.

4 PEPI



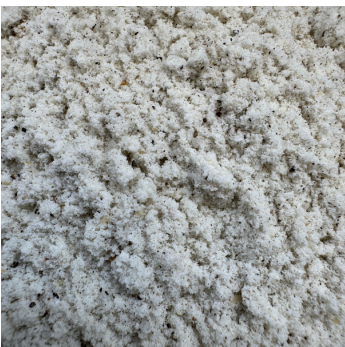
Descrizione: Condimento in polvere con pepe verde, nero, rosa e bianco intero. Conferisce un gusto speziato equilibrato e raffinato, ideale per preparazioni con carattere.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: 30/50 g per kg di carne + 20/80 g di acqua

Powdered seasoning with whole green, black, pink, and white peppercorns. Provides a balanced and refined spicy flavor, ideal for preparations with character.

AGRUMI



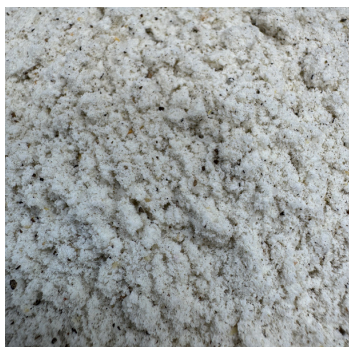
Descrizione: Miscela aromatica in polvere al gusto agrumato, che regala freschezza e profumo delicato alla carne. Perfetta per prodotti leggeri e moderni.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: 30/50 g per kg di carne + 20/80 g di acqua

Citrus-flavored powdered aromatic blend, imparting freshness and a delicate aroma to the meat. Perfect for light and modern products.

LIMONE E MIELE



Descrizione: Miscela in polvere al gusto fresco di limone e dolce miele. Dona equilibrio tra aromi freschi e naturali, ideale per preparazioni dal gusto originale e delicato.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: 30/50 g per kg di carne + 20/80 g di acqua

Powdered blend with fresh lemon and sweet honey flavor. Provides a balance of fresh and natural aromas, ideal for preparations with an original and delicate taste.

CAMPAGNOLA



Descrizione: Condimento in polvere al gusto di funghi, per un sapore ricco e corposo. Perfetta per conferire alle carni un carattere rustico e genuino.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: 30/50 g per kg di carne + 20/80 g di acqua

Mushroom-flavored powdered seasoning, offering a rich and full-bodied taste. Perfect for giving meats a rustic and hearty character.

RUSTICA



Descrizione: Condimento in polvere al gusto di rosmarino, dal sapore tradizionale e genuino. Esalta la naturalità della carne, rendendola ancora più invitante.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: 30/50 g per kg di carne + 20/80 g di acqua

Rosemary-flavored powdered seasoning, with a traditional and natural taste. Enhances the meat's natural flavor, making it even more appealing.



PANATURE



AGLIO E PREZZEMOLO



Descrizione: Panatura aromatizzata con aglio e prezzemolo, dal gusto mediterraneo fresco e deciso. Ideale per prodotti dal sapore caratteristico che si distinguono al banco.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: q.b

Breading flavored with garlic and parsley, offering a fresh and bold Mediterranean taste. Ideal for products with a distinctive flavor that stand out at the counter.

PIZZAIOLA



Descrizione: Panatura aromatizzata con spezie e pomodoro, che richiama il gusto tipico della tradizione italiana. Dona colore vivace e un sapore caratteristico, ideale per prodotti originali e accattivanti.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: q.b

Breading flavored with spices and tomato, evoking the typical taste of Italian tradition. Provides vibrant color and distinctive flavor, ideal for original and appealing products.

MESSICANA



Descrizione: Panatura dal gusto vivace e speziato, ispirata ai sapori tex-mex. Conferisce colore e aroma decisi, perfetta per preparazioni moderne e dal carattere unico.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: q.b

Breading with a bold, spicy flavor, inspired by Tex-Mex tastes. Provides vibrant color and strong aroma, perfect for modern and distinctive preparations.

GIALLO 75



Descrizione: Panatura color giallo intenso che regala vivacità e un tocco speziato naturale e delicato. Perfetta per creare prodotti accattivanti e distintivi.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: q.b

Breading with an intense yellow color, offering vibrancy and a natural, delicate spicy touch. Perfect for creating appealing and distinctive products.

TRADIZIONALE



Descrizione: Panatura semplice e versatile che conferisce croccantezza equilibrata e si adatta a qualsiasi tipo di preparazione.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: q.b

Simple and versatile breading that provides balanced crispiness and adapts to any type of preparation.

BACON



Descrizione: Panatura aromatizzata al gusto bacon, con note affumicate che donano carattere e originalità. Ideale per prodotti dal sapore deciso e moderno.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: q.b

Breading flavored with bacon, featuring smoky notes that add character and originality. Ideal for products with a bold and modern taste.

LIMONE E CURCUMA



Descrizione: Panatura dal colore brillante, con limone e curcuma, che dona freschezza e profumo agrumato. Perfetta per preparazioni leggere e originali.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: q.b

Breading with a bright color, flavored with lemon and turmeric, providing freshness and a citrusy aroma. Perfect for light and original preparations.

SILVER MASTER



Descrizione: Panatura in polvere ideale per ottenere un effetto dorato leggero e una croccantezza uniforme. Perfetta per valorizzare i preparati di carne con un tocco fine e delicato.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: q.b

Powdered breading ideal for achieving a light golden color and uniform crispiness. Perfect for enhancing meat preparations with a delicate, refined touch.

GOLDEN MASTER



Descrizione: Panatura che dona una colorazione dorata e un gusto equilibrato. Esalta la presentazione del prodotto rendendolo invitante e appetitoso.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: q.b

Breading that provides a golden color and balanced flavor. Enhances the product's presentation, making it appealing and appetizing.

CROCCANTE



Descrizione: Panatura a base di fiocchi di mais che conferisce un effetto crunchy irresistibile. Ideale per preparazioni moderne e creative, cattura l'occhio e conquista al primo morso.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: q.b

Corn flake-based breading that delivers an irresistible crunchy effect. Ideal for modern and creative preparations, it catches the eye and delights from the first bite.

ROSSA



Descrizione: Panatura vivace arricchita da estratti vegetali e spezie. Conferisce colore intenso e gusto deciso, perfetta per preparazioni originali e d'impatto.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: q.b

Vibrant breading enriched with plant extracts and spices. Provides intense color and bold flavor, perfect for original and striking preparations.

BIANCA GROSSA



Descrizione: Panatura classica a grana grossa che dona un aspetto rustico e una consistenza croccante, ideale per valorizzare prodotti tradizionali.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: q.b

Classic coarse-grain breading that gives a rustic appearance and crunchy texture, ideal for enhancing traditional products.

BIANCA NORMALE



Descrizione: Panatura classica bianca, a base di farina di grano tenero. Conferisce croccantezza delicata e un aspetto pulito e semplice, ideale per prodotti che puntano sulla naturalità.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: q.b

Classic white breading made from soft wheat flour. Provides delicate crispiness and a clean, simple appearance, ideal for products emphasizing naturalness.

SPINACI



Descrizione: Panatura colorata e aromatizzata agli spinaci, che conferisce freschezza e un aspetto distintivo al prodotto. Perfetta per preparazioni originali e creative.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: q.b

Colored breading flavored with spinach, providing freshness and a distinctive appearance. Perfect for original and creative preparations.

UOVO



Descrizione: Panatura arricchita con uovo in polvere, che dona colore dorato e un gusto pieno e tradizionale. Ideale per chi cerca una resa classica e un aspetto casalingo.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: q.b

Breading enriched with powdered egg, providing a golden color and full, traditional flavor. Ideal for those seeking a classic result and a homemade appearance.

FLAKES



Descrizione: Panatura classica a grana grossa che dona un aspetto rustico e una consistenza croccante, ideale per valorizzare prodotti tradizionali.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: q.b

Classic coarse-grain breading that gives a rustic look and a crunchy texture, ideal for enhancing traditional products.

GIALLO



Descrizione: Panatura dal colore giallo intenso, che dona vivacità e valorizza l'aspetto della carne. Perfetta per preparazioni accattivanti e di grande impatto visivo.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: q.b

Breading with an intense yellow color, adding vibrancy and enhancing the appearance of the meat. Perfect for eye-catching and visually striking preparations.

ARANCIO



Descrizione: Panatura dal colore arancio brillante, arricchita con paprika dolce. Conferisce un aspetto accattivante e un gusto delicatamente speziato.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: q.b

Breading with a bright orange color, enriched with sweet paprika. Provides an appealing appearance and a subtly spiced flavor.





GOLDEN QUICK

Pastella

Golden Quick è una pastella innovativa in polvere, studiata per le preparazioni delle carni. La sua formula bilanciata consente di ottenere un impasto uniforme, garantendo un'aderenza perfetta delle panature su qualsiasi taglio o preparazione.

Golden Quick is an innovative powdered batter designed for meat preparations. Its balanced formula ensures a uniform batter, ensuring perfect adhesion of the coating on any cut or preparation.



Golden Quick offre anche il vantaggio di essere estremamente versatile: può essere utilizzata per nuggets, fettine, cordon bleu, cotolette, polpette, spiedini, arrosticini e altre preparazioni sia tradizionali che creative.

Golden Quick also offers the advantage of being extremely versatile: it can be used for nuggets, escalopes, cordon bleu, cutlets, meatballs, skewers, arrosticini, and other preparations, both traditional and creative.



BENEFICI:

- Praticità e velocità: pronta all'uso, basta idratarla con acqua nella densità desiderata.
- Aderenza perfetta: garantisce un fissaggio ottimale delle panature, evitando stacchi e perdite in cottura.
- Versatilità: ideale per una vasta gamma di preparati di carne, dai più semplici ai più elaborati.
- Risultato costante: aspetto dorato e croccantezza uniforme ad ogni utilizzo.

BENEFITS

- *Convenience and speed: ready to use—just hydrate with water to the desired consistency.*
- *Perfect adhesion: ensures optimal coating attachment, preventing detachment or loss during cooking.*
- *Versatility: ideal for a wide range of meat preparations, from simple to elaborate.*
- *Consistent results: golden appearance and uniform crispiness every time.*

Confezione: busta da 1 kg o sacchi da 15 kg

Dosaggio: in base alle preparazioni da fare, diluire bene la Golden quick in acqua. La proporzione consigliata è 1 (Golden quick) / 3 (acqua)

Per un risultato ottimale si consiglia:

Primo passaggio: immersione del preparato nella Golden Quick idratata con acqua.

Secondo passaggio: passaggio nella panatura scelta.

For optimal results, we recommend:

Step 1: Dip the preparation into Golden Quick hydrated with water.

Step 2: Coat it with the chosen breading.



TENERIX

È un prodotto multifunzionale di ultima generazione, pensato per rispondere alle diverse esigenze di laboratori di macelleria, salumifici e gastronomie. La sua formulazione innovativa consente di intenerire la carne in maniera naturale, migliorandone la succosità e la consistenza senza alterarne il sapore autentico.

It is a next-generation multifunctional product, designed to meet the diverse needs of butcher laboratories, delicatessens, and gourmet kitchens. Its innovative formulation naturally tenderizes meat, enhancing juiciness and texture without altering its authentic flavor.



MA NON SOLO ...

Grazie alla sua estrema versatilità, il Tenerix può essere impiegato in numerose preparazioni:

- produzione di hamburger tradizionali
- produzione di hamburger confezionati in skin
- produzione di salsicce fresche
- produzione di macinati sottovuoto
- preparazioni pronte al banco.



Thanks to its extreme versatility, Tenerix can be used in a wide range of preparations:

- *Production of traditional hamburgers*
- *Production of vacuum-packed hamburgers*
- *Production of fresh sausages*
- *Production of vacuum-packed ground meat*
- *Ready-to-serve counter preparations*

In ogni applicazione, il tenerix assicura uniformità e qualità, valorizzando sia l'aspetto che le caratteristiche organolettiche della carne.

Inoltre ha la capacità di preservare il colore naturale e brillante della carne, ritardandone l'ossidazione e garantendo così una presentazione sempre fresca e invitante al banco. Al tempo stesso, contribuisce a migliorare la conservabilità complessiva, riducendo gli scarti e aumentando la soddisfazione del cliente finale.

In every application, Tenerix ensures uniformity and quality, enhancing both the appearance and the organoleptic properties of the meat.

It also helps preserve the meat's natural, vibrant color, slowing down oxidation and ensuring a consistently fresh and appealing presentation at the counter. At the same time, it contributes to overall shelf-life improvement, reducing waste and increasing end-customer satisfaction.



Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: 20 g per kg di carne + 100-150 g di acqua



MAC VEGAN

Miscela per preparati veg

Il Mac Vegan è la nostra proposta di punta per il mondo plant-based, un prodotto innovativo e naturale pensato per la realizzazione di hamburger, polpette, polpettoni e preparati vegetali di alta qualità.

Mac Vegan is our flagship product for the plant-based world, an innovative and natural solution designed for creating high-quality veggie burgers, meatballs, loaves, and plant-based preparations.



Nel pieno rispetto della filosofia Mec Import, anche il Mac Vegan nasce dalla stessa attenzione che dedichiamo da sempre alla naturalità, alla sicurezza alimentare e alla qualità delle materie prime. È una soluzione che unisce innovazione e coerenza con la nostra missione aziendale, offrendo uno strumento versatile e pratico per chi desidera proporre nuove preparazioni gustose, sane e in linea con le tendenze di un consumo più consapevole.

Grazie alla sua semplicità d'uso e alla possibilità di personalizzare la ricetta, il Mac Vegan consente di creare preparazioni vegetali dal sapore autentico, dall'aspetto invitante e dalla texture succosa, perfette per incontrare le esigenze di un mercato in continua evoluzione.



In full accordance with Mec Import's philosophy, Mac Vegan was developed with the same attention we have always dedicated to naturalness, food safety, and the quality of raw materials. It represents a solution that combines innovation with consistency to our company mission — offering a versatile and practical tool for those who wish to create new plant-based preparations that are tasty, healthy, and aligned with the growing trend toward more conscious consumption.

Thanks to its ease of use and the ability to customize recipes, Mac Vegan allows you to create plant-based preparations with an authentic flavor, appealing appearance, and juicy texture, perfect for meeting the needs of an ever-evolving market.





Descrizione: Miscela vegetale **NATURALE** a base di proteine di soia, spezie e aromi naturali. Ideale per la preparazione di burger, polpette e altri piatti plant-based, offre una texture morbida e succosa, facilmente personalizzabile in base alla ricetta.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: 30% Mac Vegan + 10% olio + 60% acqua (variabile in base alla consistenza desiderata)

Plant-based and natural blend made from soy protein, spices, and natural flavorings. Ideal for preparing burgers, meatballs, and other plant-based dishes, it offers a soft and juicy texture that can be easily customized to suit any recipe.

SPEZIE



AGLIO GRANULARE



Descrizione: Spezia versatile dal gusto intenso e deciso, ideale per arricchire preparazioni di carne con un aroma tradizionale.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: q.b

Versatile spice with a bold and intense flavor, ideal for enhancing meat preparations with a traditional aroma.

CORIANDOLO SEMI



Descrizione: Semi aromatici dal profumo fresco e leggermente agrumato, perfetti per insaporire insaccati e salumi.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: q.b

Aromatic seeds with a fresh, slightly citrusy scent, perfect for flavoring sausages and cured meats.

FINOCCHIO SEMI



Descrizione: Spezia dal gusto dolce e aromatico, tradizionalmente usata nelle salsicce e nei salumi freschi.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: q.b

Spice with a sweet and aromatic flavor, traditionally used in sausages and fresh cured meats.

FINOCCHIETTO SEMI PICCOLI



Descrizione: Varietà di finocchio dai semi più fini e profumati, ideale per conferire delicatezza e aroma distintivo.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: q.b

Variety of fennel with fine, fragrant seeds, ideal for adding delicacy and a distinctive aroma.

ORIGANO FOGLIE



Descrizione: Erba aromatica dal profumo intenso e mediterraneo, perfetta per arricchire preparati di carne e marinature.

Confezione: busta da 500 g

Dosaggio: q.b

Aromatic herb with an intense Mediterranean fragrance, perfect for enhancing meat preparations and marinades.

PEPE NERO MACINATO



Descrizione: Classica spezia dall'aroma deciso e versatile, indispensabile per esaltare il sapore della carne.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: q.b

Classic spice with a bold and versatile aroma, essential for enhancing the flavor of meat.

PEPE BIANCO MACINATO



Descrizione: Spezia dal gusto fine e leggermente pungente, ideale per insaporire preparazioni delicate senza alterarne il colore.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: q.b

Spice with a delicate and slightly pungent flavor, ideal for seasoning subtle preparations without altering their color.

PEPE NERO IN GRANI



Descrizione: Grani di pepe dal profumo intenso, perfetti per macinature fresche o per conferire aroma durante la stagionatura.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: q.b

Peppercorns with an intense aroma, perfect for fresh grinding or for adding flavor during curing.

PEPE ROSA IN GRANI



Descrizione: Grani di pepe dal gusto delicato e leggermente fruttato, ideali per arricchire prodotti gourmet e di alta presentazione.

Confezione: busta da 500 g

Dosaggio: q.b

Peppercorns with a delicate, slightly fruity flavor, ideal for enhancing gourmet products and high-end presentations.

PEPE VERDE IN GRANI



Descrizione: Grani di pepe raccolti acerbi, dal sapore fresco e aromatico. Ottimi per conferire una nota speziata equilibrata.

Confezione: busta da 500 g

Dosaggio: q.b

Unripe-harvested peppercorns with a fresh and aromatic flavor. Excellent for adding a balanced spicy note.

PEPE BIANCO IN GRANI



Descrizione: Grani di pepe dal sapore deciso e avvolgente. Ottimi per conferire un gusto speziato tradizionale ed equilibrato.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: q.b

Peppercorns with a bold and full-bodied flavor. Perfect for imparting a traditional and balanced spicy taste.

PEPERONCINO IN POLVERE



Descrizione: Polvere fine e intensa dal gusto piccante uniforme. Perfetta per preparazioni dal sapore deciso.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: q.b

Fine, intense powder with a consistently spicy flavor. Perfect for preparations with a bold taste.

PEPERONCINO FRANTUMATO



Descrizione: Spezia vivace e piccante, in scaglie, ideale per dare carattere e colore a carni e preparati speziati.

Confezione: busta da 500 g

Dosaggio: q.b

Lively and spicy flaked spice, ideal for adding character and color to meats and seasoned preparations.

PAPRIKA DOLCE



Descrizione: Paprika dolce dal colore rosso vivo e dal gusto delicato. Conferisce tono e morbidezza senza coprire i sapori.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: q.b

Sweet paprika with a bright red color and delicate flavor. Adds color and mildness without overpowering other tastes.

PREZZEMOLO FOGLIA



Descrizione: Erba aromatica essiccata dal profumo fresco e leggero, ideale per conferire un tocco naturale alle carni.

Confezione: busta da 500 g

Dosaggio: q.b

Dried aromatic herb with a fresh and light fragrance, ideal for adding a natural touch to meats.

ROSMARINO FOGLIA



Descrizione: Erba dal gusto deciso e tipicamente mediterraneo. Dona profumo intenso e un carattere rustico alle preparazioni.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: q.b

Herb with a bold, typically Mediterranean flavor. Adds an intense aroma and a rustic character to preparations.



ARROSTO MIX

È una miscela speciale di spezie sanificate, ovvero trattate per eliminare la carica microbica naturale e garantire la massima sicurezza e stabilità nel tempo. Questo processo permette di ottenere un condimento sicuro, costante e privo di contaminazioni, mantenendo inalterato l'aroma originale delle spezie.

It is a special blend of sanitized spices, treated to eliminate natural microbial load and ensure maximum safety and long-term stability. This process allows for a safe, consistent, and contamination-free seasoning while preserving the original aroma of the spices.



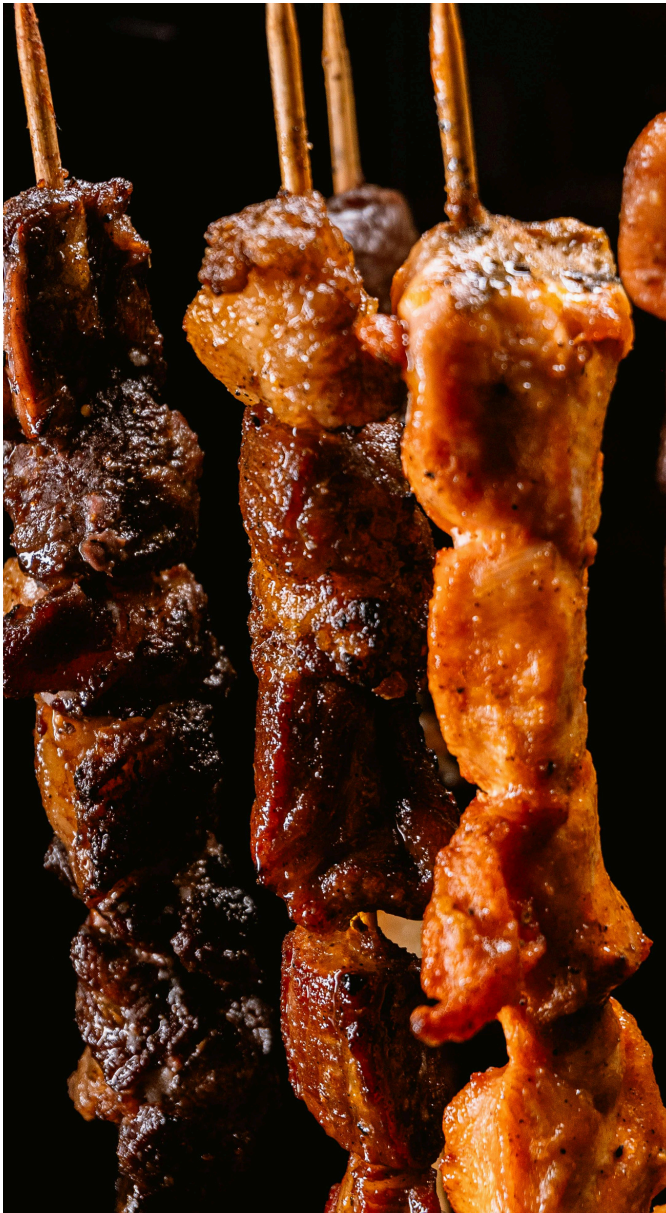
Uno dei grandi vantaggi di Arrosto Mix è la sua resistenza alla cottura: le spezie non si bruciano e non rilasciano note amare, mantenendo un profilo aromatico equilibrato e piacevole anche dopo lunghe cotture. Inoltre, grazie alla sua formulazione, Arrosto Mix evita l'ossidazione della carne, prevenendo l'antiestetico scurimento al banco e preservando un aspetto fresco e invitante.



One of the major advantages of Arrosto Mix is its resistance to cooking: the spices do not burn or release bitter notes, maintaining a balanced and pleasant aromatic profile even after long cooking times.

Additionally, thanks to its formulation, Arrosto Mix prevents meat oxidation, avoiding unsightly darkening at the counter and preserving a fresh and appealing appearance.

È la soluzione ideale per la preparazione di arrostiti, roast-beef, rollè, spiedini e carni da forno, ma si presta anche a valorizzare piatti pronti e gastronomia da banco, offrendo sempre un risultato professionale e di grande impatto visivo.



It is the ideal solution for preparing roasts, roast beef, roulades, skewers, and oven-cooked meats, but it also enhances ready-to-eat dishes and delicatessen counter offerings, consistently delivering professional results with strong visual impact.

BENEFICI:

- Spezie sanificate: più sicure, più stabili, senza rischio di contaminazioni.
- Resistenza alla cottura: non bruciano e non rilasciano sapori amari.
- Protezione della carne: prevengono l'ossidazione e lo scurimento al banco.
- Versatilità d'uso: adatte ad arrosti, roast-beef, rollè, spiedini e carni al forno.
- Aspetto costante e invitante: la carne rimane colorata, profumata e gradevole alla vista.

BENEFITS:

- *Sanitized spices: safer, more stable, with no risk of contamination.*
- *Cooking resistance: do not burn or release bitter flavors.*
- *Meat protection: prevent oxidation and darkening at the counter.*
- *Versatility: suitable for roasts, roast beef, roulades, skewers, and oven-cooked meats.*
- *Consistent and appealing appearance: meat stays colorful, aromatic, and visually attractive.*

Confezione: secchiello da 2,5 kg

Dosaggio: q.b

CONCIA PER PORCHETTA

La Concia per Porchetta Umbra è una miscela di spezie e aromi studiata per riprodurre fedelmente il gusto autentico della porchetta della tradizione umbra, rinomata in tutta Italia per il suo profumo intenso e inconfondibile. La ricetta bilancia sapientemente erbe mediterranee, spezie selezionate e note aromatiche caratteristiche, donando alla carne un sapore ricco e armonioso, capace di esaltare ogni taglio e rendere unica ogni preparazione.



Concia per Porchetta Umbra is a blend of spices and aromatics designed to faithfully reproduce the authentic flavor of traditional Umbrian porchetta, renowned throughout Italy for its intense and unmistakable aroma. The recipe skillfully balances Mediterranean herbs, selected spices, and characteristic aromatic notes, giving the meat a rich and harmonious taste that enhances every cut and makes each preparation unique.

Grazie alla qualità delle spezie sanificate, questa concia non solo garantisce la sicurezza alimentare e la stabilità del prodotto, ma mantiene anche la sua intensità aromatica in cottura, senza rischiare di bruciare o ossidare la carne. La sua formulazione preserva il colore naturale e l'aspetto invitante della carne anche dopo diverse ore dall'esposizione al banco.

Versatile e facile da utilizzare, la Concia per Porchetta Umbra è perfetta non solo per la preparazione di porchette intere, ma anche per rollè di maiale, ariste, pancette farcite, spiedini rustici e piatti pronti dal gusto deciso e tradizionale.



Thanks to the quality of the sanitized spices, this seasoning not only ensures food safety and product stability but also preserves its aromatic intensity during cooking, without the risk of burning or oxidizing the meat. Its formulation maintains the meat's natural color and appealing appearance even after several hours on display at the counter.

Versatile and easy to use, Concia per Porchetta Umbra is perfect not only for preparing whole porchettas but also for pork roulades, roasts, stuffed bellies, rustic skewers, and ready-to-eat dishes with a bold, traditional flavor.

BENEFICI:

- Gusto autentico e tradizionale della porchetta umbra.
- Spezie sanificate per sicurezza, stabilità e qualità costante.
- Resistenza in cottura, senza bruciare o alterare il sapore.
- Protezione della carne contro ossidazione e scurimento.
- Versatilità: ideale per porchette intere, rollè, ariste e preparazioni gastronomiche.

Confezione: busta da 1 kg

Dosaggio: 1,5 kg per 100 kg di carne



BENEFITS:

- *Authentic and traditional Umbrian porchetta flavor*
- *Sanitized spices for safety, stability, and consistent quality*
- *Cooking resistance, without burning or altering the taste*
- *Meat protection against oxidation and darkening*
- *Versatility: ideal for whole porchettas, roulades, roasts, and deli preparations*



AROMI

I nostri aromi sono miscele di alta qualità, pensate per esaltare il gusto naturale della carne e arricchirne il profilo sensoriale senza coprirlo. Selezionati con cura e formulati per garantire stabilità, sicurezza e costanza aromatica, permettono di creare preparazioni uniche e riconoscibili, nel rispetto della tradizione, con la massima praticità.

Our flavorings are high-quality blends designed to enhance the natural taste of meat and enrich its sensory profile without overpowering it. Carefully selected and formulated to ensure stability, safety, and consistent aroma, they allow you to create unique and distinctive preparations that honor tradition while offering maximum convenience.



per prodotti cotti

- Cotto felino superiore
- Tecnaroma prosciutto cotto
- Prosciutto cotto casareccio
- Mortadella superiore
- Mortadella speciale
- Naturale mortadella
- Natural smocke
- Limone naturale
- Arancio naturale



per prodotti stagionati

- Naturale pancetta
- Coppa
- Speck
- Prosciutto crudo



per salami

- Aroma salame
- Latte
- Salamella
- Calabria
- Calabria spice
- Calabria piccante
- Salame mugnano
- Salame tipo Napoli
- Cacciatora
- Milano
- Tartufo



per prodotti freschi

- Salsiccia fresca
- Spezia norcina
- Special beef
- Special Meat
- Special chicken
- Aroma porcino



ADDITIVI TRADIZIONALI

- Acido ascorbico (E300)
- Sodio ascorbato (E301)
- Potassio nitrato (E252)
- Salnit (E250)



MATERIALI COMPLEMENTARI

- Coltelli
- Reti
- Spaghi
- Dischi per hamburger
- Budelli sintetici





SERVIZI E CONSULENZE

Piu di un fornitore, il tuo partner di fiducia

Non ci limitiamo a vendere prodotti. Ci piace ascoltare, capire le esigenze dei nostri clienti e costruire soluzioni su misura per loro. Per questo Mec Import offre anche vari servizi.

SERVICES & CONSULTING

We do more than just sell products

We don't just sell products. We like to listen, understand our customers' needs, and create tailor-made solutions for them. That's why Mec Import also offers a range of dedicated services.



CONSULENZA TECNICA PER LA LAVORAZIONE DELLE CARNI

Affianchiamo i nostri clienti con un supporto tecnico specializzato, utile sia per chi è alle prime armi che per i professionisti esperti. Analizziamo insieme le lavorazioni, suggeriamo le miscele più adatte, ottimizziamo ricette e processi produttivi in base ai risultati desiderati. Il nostro obiettivo è rendere ogni lavorazione più semplice, più efficace e più sicura.



TECHNICAL CONSULTING FOR MEAT PROCESSING

We support our clients with specialized technical assistance, offering guidance for both newcomers and seasoned experts. Together, we analyze processes, suggest the most suitable blends, to optimize recipes and production methods according to the desired outcomes. Our goal is to make every process simpler, more efficient, and safer.

SVILUPPO DI MISCELE PERSONALIZZATE

Hai un'idea specifica o una richiesta particolare dei tuoi clienti? Possiamo creare insieme a te una miscela su misura, sia tradizionale che naturale, studiata nei dettagli in base a gusti, esigenze produttive e specifiche tecniche. Ogni ricetta viene testata, affinata e prodotta con la massima cura e riservatezza.



CUSTOM BLEND DEVELOPMENT

Do you have a specific idea or a special request from your customers? We can work with you to create a custom blend — whether traditional or natural — carefully developed according to your flavor preferences, production needs, and technical specifications. Each recipe is tested, refined, and produced with the utmost care and confidentiality.

FORMAZIONE SULL'USO CORRETTO DEI PRODOTTI

Conoscere a fondo un prodotto significa sfruttarlo al meglio. Per questo, offriamo sessioni di formazione pratiche – anche direttamente nel tuo laboratorio – in cui ti spieghiamo dosaggi, metodi di applicazione e abbinamenti ideali. Questo riduce gli sprechi e migliora la resa del prodotto finito.



TRAINING ON THE PROPER USE OF PRODUCTS

A deep understanding of a product allows you to use it to its fullest potential. That's why we offer hands-on training sessions — including on-site in your workshop — covering dosage, application techniques, and ideal pairings. This helps reduce waste and enhance the quality and yield of the final product.

DIMOSTRAZIONI PRATICHE NEL TUO PUNTO VENDITA



Organizziamo vere e proprie demo direttamente nel tuo punto vendita o laboratorio. Mostriamo dal vivo l'utilizzo dei nostri prodotti, prepariamo insieme ricette con le nostre miscele e – se c'è la possibilità di cottura – assaggiamo insieme il risultato finale. È il modo migliore per farti vedere subito il valore reale delle nostre soluzioni, senza perdere tempo.

LIVE DEMONSTRATIONS AT YOUR STORE

We offer live demonstrations right in your shop or workshop. We showcase how to use our products, prepare recipes together with our blends, and—when possible—cook and taste the results together. It's the most effective way to immediately demonstrate the true value of our solutions.

SUPPORTO CONTINUO PER OTTIMIZZARE LA PRODUZIONE

Non ci fermiamo alla prima fornitura: restiamo al tuo fianco anche dopo. Ti aiutiamo a risolvere dubbi, aggiornarti su novità, migliorare l'efficienza e rispondere in modo agile alle richieste dei tuoi clienti. Per noi la vera consulenza è quella che funziona nel tempo.

ONGOING SUPPORT TO OPTIMIZE PRODUCTION

Our support doesn't end with the first delivery — we continue to stand by your side afterwards. We help you solve issues, stay up to date with new developments, improve efficiency, and respond quickly to your customers' needs. For us, true consulting is about delivering lasting results.



CONSULENZE TECNICHE SPECIALIZZATE

Affianchiamo i nostri clienti con consulenze tecniche mirate, frutto di anni di esperienza nel settore. Offriamo supporto qualificato, qualora ce ne fosse bisogno, nella risoluzione di problematiche legate alla carne, alla stagionatura e alla corretta gestione delle celle e dei forni. Un valore aggiunto concreto per chi punta all'eccellenza in ogni fase del processo.



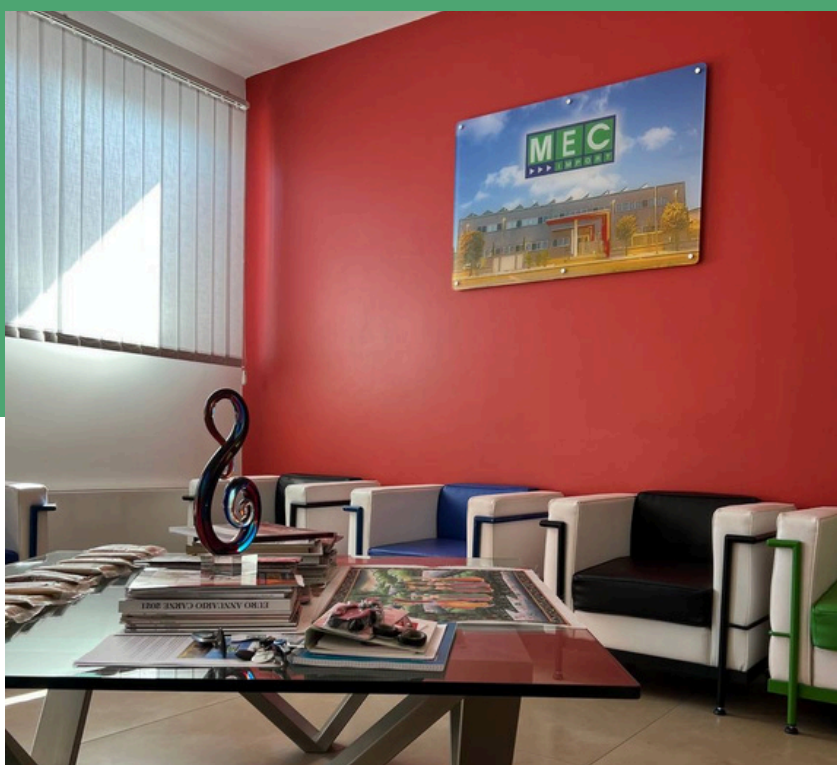
SPECIALIZED TECHNICAL CONSULTING

We support our clients with tailored technical consulting, built on years of industry experience. When needed, we provide expert assistance in addressing challenges related to meat processing, curing, and the proper management of cold rooms and ovens. A true added value for those who strive for excellence at every stage of the process.

Mettersi insieme è un inizio, rimanere insieme è un progetto, lavorare insieme è un successo.



Coming together is a beginning; keeping together is progress; working together is success



Hai bisogno dei nostri servizi, informazioni, consigli tecnici o vuoi richiedere un prodotto su misura per te?

Need information, technical support, or a custom product made just for you? We're here to help.

CONTATTACI

Mec Import Group Srl

Località Via Torre Sapienza

06055 Marsciano

0758741414

info@mecimport.it

www.mecimportgroup.com

IG: @mecimportgroup

FB: Mec import group

Da oltre 40 anni, soluzioni concrete per chi lavora la carne.



For over 40 years, delivering practical solutions to the meat industry.