



zimolo®

Il protagonista che non si vede e non si sente
The invisible master touch



Decorfood Italy

Decorfood Italy s.r.l.
Via Alessandro Volta, 20
37023 Grezzana (Vr)
+39 045 8650234
info@decorfooditaly.it
www.decorfooditaly.it

Decorfood Italy

Zimolo® è una **preparazione enzimatica** che permette l'unione fra alimenti a base proteica di origine animale.

Una soluzione innovativa nella preparazione delle carni e dei pesci che offre la possibilità di ottenere combinazioni creative e di utilizzare efficacemente ritagli di pezzi pregiati che difficilmente possono essere valorizzati in cucina.

Zimolo® deriva dalla fermentazione di **enzimi naturali** ed è prodotta nei più avanzati laboratori di settore.

E' facile da usare, è inodore ed insapore, agisce a freddo e si dissolve senza lasciare traccia.



Zimolo is an enzymatic substance, the ideal way to join protein-based foods of animal origin.

This represents an innovative solution in preparing meat and fish meals, obtaining new creative combinations and using efficiently fine bits' scraps which, otherwise, would be hardly reclaimed and improved in cooking.

Zimolo, produced in the most advanced trade laboratory, comes from the fermentation of natural enzymes.

It is odorless and flavorless. It is easy to use, cold-working and dissolving without any traces.



zimolo®

Come si usa / Directions

1 Kg di carni o pesce freschi

15 g di Zimolo®

45/50 g di acqua fredda non superiore a 20°C

Sciogliere Zimolo® con l'acqua e battere con la frusta in modo che si formi una schiuma. Mescolare alle carni o pennellare in modo uniforme e valutare che la preparazione sia distribuita completamente ed uniformemente sulle carni. Porre in uno stampo, in un budello o in un foglio di carta alimentare e formare un salame del diametro desiderato. Far riposare in frigorifero per almeno 12 ore a 3°/5°C. Utilizzare come un normale pezzo di carne o pesce.

Può essere affettato a crudo per carpaccio oppure si può proseguire con la cottura intero o tagliato a fette.

1 kg Fresh meat or fish

15 g Zimolo

45/50 g Cold water (not above 20°C)

Melt Zimolo in water and whisk the mixture till becoming a froth. Brush the meat with the froth or dip the meat directly on it. It is really important that the mixture is completely and equally spread over the meat. Put in a mould or in a food paper and truss it up at the desired size. Let it stand in the fridge at 3/5°C for at least 12 hours. Use it as a proper piece of meat or fish. It can be sliced when it is still row or it can be cooked in one-piece.