

Desde
1920

*Elaboración
de productos
veganos*

*Producto
proteínico*



 **Pilarica**
LA FÓRMULA *NATURAL* DEL SABOR

C/Ciudad de Liria, 89.
Pol. Ind. Fte. del Jarro.
46988 Paterna (Valencia)
T. (+34) 96 132 07 50
pilarica@pilarica.es

www.pilarica.es

*Soluciones para la
elaboración de productos
veganos que contienen
vegetales, legumbres y
otros ingredientes.*

COMPLET VEGETAL&CURRY VG-999

cód. 179999

BASE MIXVEGETALES PLUS FX-995

cód. 179995

Sin ingredientes de origen animal
Sin conservadores
Sin colorantes

Combine estas dos innovadoras soluciones para elaborar deliciosos productos veganos con notas de sabor curry y verduras al ast.



El **COMPLET VEGETAL&CURRY VG-999** ofrece una masa compacta de vegetales y especias con sabor a curry.

La **BASE MIXVEGETALES PLUS FX-995** mezcla vegetales deshidratados tan saludables como la **soja**, la alubia, el arroz, la quinoa, el puerro, el calabacín y la cebolla deshidratada, aportando una original textura y adorno.

ELABORACIÓN

- Batir con aceite y agua el preparado **COMPLET VEGETAL&CURRY VG-999** (cód. 179999), hasta la homogenización de ingredientes.
- Añadir la mezcla de vegetales deshidratados **BASE MIXVEGETALES PLUS FX-995** (cód. 179995)
- Amasar, preferentemente con vacío, hasta el correcto reparto del preparado.
- Opcionalmente, dejar reposar 24 horas en cámara de refrigeración.
- Formar las hamburguesas.
- Envasar según programa industrial definido.
- Conservar en cámara de refrigeración o congelar hasta su comercialización.

RECETA

Ingredientes	%
Agua fría deionada	55,5
Aceite vegetal	10
COMPLET VEGETAL&CURRY VG-999	7,5
BASE MIXVEGETALES PLUS FX-995	27
Total	100



Solicite una muestra al
dpto. técnico-comercial

