

Desde
1920



Complet Fresmeat nº1

www.pilarica.es

Complet Fresmeat nº1

Código: 173374

DOSIS: 30g/Kg de masa total

DESCRIPCIÓN.

La aplicación de este producto ejerce una función conservadora y antioxidante permitiendo la elaboración de cualquier tipo de preparado de carne, sin ningún tipo de alérgenos (**no contiene sulfitos**), como hamburguesas, albóndigas, longanizas, etc, manteniendo el producto con un buen color y garantías microbiológicas hasta su consumo.

VENTAJAS.

Permite etiquetar el producto con su nombre tradicional no siendo necesario denominarlo "Burger Meat" o longaniza fresca.

Es una fórmula **muy natural** con un sabor muy suave (bajo en sal), que respeta el sabor propio de la carne siendo muy versátil para cualquier tipo de elaborado.

TIPOS DE PRODUCTO.

Es una fórmula perfecta para combinarla con otras **Bases Sabor**, en la elaboración de diferentes especialidades:

- Hamburguesa sabor Barbacoa
- Albóndiga Ajo y Perejil
- Salchicha Finas Hierbas.

Consultar con nuestro Dpto.Comercial la oferta de Bases Sabor a su disposición.

PROCESO DE ELABORACIÓN.

- Picar la carne fría 0°C por placa (tamaño según producto a elaborar).
- Dispersar el Complet FRESMEAT Nº1 en el agua de la fórmula según tabla.
- Añadir a la carne y amasar preferentemente con vacío, hasta el correcto reparto del preparado. La temperatura de la masa no debe superar los 3-4°C.
- Según el tipo de producto a elaborar, se procede a la embutición y/o formado del producto.
- Envasar el producto según programa industrial definido.
- Conservar en refrigeración entre 0-4°C hasta su consumo.

TABLA ORIENTATIVA.

Sugerencias	%	%	%	%	%	%
Pollo / Pavo	92					
Ternera		92				
Cerdo blanco / ibérico			92			
Buey				92		
Cordero					92	
Carne de caza						92
Agua fría declarada	5	5	5	5	5	5
Complet Fresmeat nº1	3	3	3	3	3	3
	100	100	100	100	100	100



SIN GLUTEN
SIN ALÉRGENOS
SIN COLORANTES
CONSERVADORES NATURALES

OBSERVACIONES.

Las carnes una vez picadas sufren un rápido proceso de oxidación por eso recomendamos no realizar reposo de la masa y procesar rápidamente el producto para lograr la máxima vida útil.

