

GUÍA DE APLICACIÓN **4410092**

ADOBO PARA CHURRASCO – 092

DESCRIPCIÓN: Es una mezcla de ingredientes y especias, formulada para adobar todo tipo de carne, en especial el Churrasco, proporciona un exquisito sabor y preserva el aspecto evitando el resecado de los bordes y las oxidaciones superficiales. Al no contener ningún aditivo, este preparado se puede emplear en la elaboración de preparados cárnicos.

UTILIZACIÓN: Elaboración de productos cárnicos y preparados cárnicos en general.

MODO DE EMPLEO: Disolver en 5-15% de agua fría y amasar.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Sal, Especias (Cúrcuma, mostaza, pimienta y nuez), Plantas aromáticas, Ajo deshidratado.

"ATENCIÓN CONTIENE SAL"

ALÉRGICOS: Mostaza.
"NO CONTIENE GLUTEN"

DOSIS ACONSEJADA: 40 gramos/ Kilogramo de producto final.

GUÍA DE APLICACIÓN:

Para adobo de Churrasco o cualquier otro tipo de carne.

Hacer una papilla con el Preparado y agua o vino, añadir al gusto vinagre, limón, licor, mostaza etc...

Adobar con esta papilla la carne y guardar en frigorífico (pues no tiene conservantes), preferentemente 1 o 2 días antes de cocinar.

*Producto fabricado por JUAN MARTINEZ PEREZ, S.L. "Sta. Catalina del Monte ®"
con R.G.S.A.: 31.00254/MU y 24.00052/MU.*