

## **GUÍA DE APLICACIÓN** **4410486**

### **ADOBO AL AJILLO – 486**

**DESCRIPCIÓN:** Es una mezcla de aditivos, ingredientes, plantas aromáticas y especias, desarrollada para adobar o sazonar cualquier tipo de producto, proporciona un fino aroma a ajo que junto al resto de plantas aromáticas y especias consiguen un adobo con exquisito sabor, su composición realza el color superficial del producto. Este preparado se puede emplear en la elaboración de preparados cárnicos.

**UTILIZACIÓN:** Elaboración de productos cárnicos y preparados cárnicos crudos - adobados.

**MODO DE EMPLEO:** Añadir directamente sobre la superficie del producto.

**COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:** Ajo deshidratado en polvo (50%), Jarabe de glucosa, Especias y Antioxidante: Ascorbato sódico (E-301).

**ALÉRGICOS:** Ninguno según Directiva 2003/89/CE y Real Decreto 2220/2004.  
"NO CONTIENE GLUTEN"

**DOSIS:** Al gusto (no está limitado su uso), aconsejamos 20 gr por Kilo de carne .

### **ELABORACIÓN:**

Para Lomo adobado al ajillo: Transcurrido el proceso de maceración en salmuera, extraemos las cintas y las dejamos escurrir, pasados unos minutos, los lomos se adoban espolvoreando con el "Adobo Ajillo-486" directamente sobre la superficie, eliminamos los restos de polvo no adherido a la superficie y envolvemos con film plástico.

Para cualquier otro tipo de adobo al ajillo: Después de preparar y limpiar la carne adobamos espolvoreando con el preparado "Adobo Ajillo-486" directamente sobre la superficie del producto.

**PRESENTACIÓN:** Después de adobados, se envuelven con film plástico o se lonchean y se envasan en bandejas. Se conservan en refrigeración < 4 °C, hasta su consumo final.

**CONSERVACIÓN:** Se conservan cubiertos con el film o en las bandejas cerradas, en refrigeración < 4 °C, hasta su consumo final.

**CONSUMO:** Normalmente a la plancha, frito o asado.

**OBSERVACIONES:** Es de suma importancia una escrupulosa limpieza de cuantos elementos intervienen en la fabricación para conseguir regularmente una excelente calidad.

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