

## **GUÍA DE APLICACIÓN** **4410492**

### **ADOBO DE CARNE ESPECIAL – 492 (Sin Sal)**

**DESCRIPCIÓN:** Es una mezcla de hortalizas, especias y plantas aromáticas, ideal para condimentar y dar un sabor más apetitoso a cualquier tipo de carne, el adobo tiene un vistoso color blanco natural, adornado con algún trozo verde de plantas aromáticas que proporcionan al elaborado una magnífica presentación junto con un excelente sabor. Este preparado se puede emplear en la elaboración de preparados cárnicos pues no contiene ningún tipo de aditivo.

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

**MODO DE EMPLEO:** Preparar una papilla con sal, aceite y un poco de vinagre y/o limón o añadir directamente sobre la superficie del producto.

**COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:** Hortalizas deshidratadas (ajo y cebolla), Especias y Plantas aromáticas.

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

**DOSIS: Al gusto (no esta limitado su uso), aconsejamos 20 a 30 gr por Kilo de carne .**

#### **GUÍA DE APLICACIÓN:**

**CARNES:** Normalmente se utilizan magro de ternera, de cerdo, de ave, etc.

**CORTADO-PICADO:** Con formadora de piezas o se pica con placa de 2 ojos o bien se corta a cuchillo.

**AMASADO:** El Preparado se mezcla previamente con un poco de agua, sal, aceite y añadir limón, vinagre, etc..., al gusto. Adobar con esta papilla o marinar añadiendo mas liquido. El adobo debe cubrir totalmente a los trozos de carne para su correcta hidratación, con lo que se consigue mayor jugosidad y se evita el resecado y oxidación superficial. También puede utilizarse para la elaboración de salsas, mezclando el preparado con sal, aceite, limón o vinagre, etc. , se disuelve con agua o solo aceite o con mayonesa y se prepara la salsa con la que posteriormente se sazona la carne ya troceada. Se amasa muy poco o nada para evitar la emulsión del aceite, se guardan en maceración en la cámara de frío o bien directamente se envasan.

**PRESENTACIÓN Y CONSERVACION:** Finalmente se disponen para la venta y consumo, envasados en bandejas. El elaborado ha de conservarse bajo refrigeración 2 - 4 °C hasta el momento de su consumo.

**CONSUMO:** Normalmente asados o fritos.

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

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