

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).

ALÉRGENOS: 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.*