

GUÍA DE APLICACIÓN
4410786

ADOBO A LA PIMIENTA – 786

DESCRIPCIÓN: Es una mezcla de ingredientes y especias, desarrollada para adobar o sazonar cualquier tipo de producto, proporciona un intenso aroma a pimienta que junto al resto de especias, proporcionan un adobo de exquisito sabor. Su composición realza el brillo superficial del producto. 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.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Pimienta (45%), Jarabe de glucosa, Lactosa y Especias.

ALÉRGICOS: Derivados de Leche (Lactosa).
"NO CONTIENE GLUTEN"

DOSIS: Al gusto (no esta limitado su uso), aconsejamos 10 a 20 gr por Kilo de carne .

ELABORACIÓN:

CARNES: Se puede emplear cualquier tipo de carne, de ternera, de cerdo, de ave, etc.

CORTADO-PICADO: Partiendo de piezas enteras se filetean o se pica con placa de 2 ojos o bien se corta para formar dados.

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 la 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 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 en plancha, 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.*