

ADOBO ROJO - 457

DESCRIPCIÓN: Es una mezcla de pimentón, especias y plantas aromáticas, ideal para condimentar, adobar o marinar y dar un sabor más apetitoso a cualquier tipo de carne, el adobo tiene un vistoso color rojo natural que proporciona 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 y preparados cárnicos crudos - adobados.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Pimentón, Dextrosa, Jarabe de glucosa, Especias y Plantas aromáticas.

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

DOSIS ACONSEJADA: 10-30 gramos por cada kilo de carne.

MODO DE EMPLEO:

CARNES: Es aplicable a todo tipo de carnes (cerdo, ternera, ave), tanto a piezas enteras (lomo, pechuga), como en filetes o porciones (costilla adobada) o en dados (brochetas). Estas deben encontrarse en correcto estado higiénico y ya limpias y formadas en su presentación final.

SALMUERA PREVIA (OPCIONAL): Antes de la aplicación del adobo es frecuente sumergir previamente la carne en salmuera (SALMUERA-20/80/150 ..., SALMUERA-783 (sin nitrificantes), MARINADOR-683, ABLANDASAN-183, etc... Para conseguir un producto más tierno y jugoso, a la vez que mejoramos su conservación evitando pardeamientos o que la superficie se reseque en exceso.

El tiempo en salmuera depende del tamaño de la pieza y puede variar desde los 5-3 días para una Cinta de Lomo hasta las 24 horas de una Costilla Adobada o las 12 horas de unos dados de Brochetas.

ADOBADO: El Preparado se mezcla previamente con un poco de agua, formando una papilla que añadimos directamente a la superficie del producto y extendemos hasta cubrirla en su totalidad mediante masaje en bombo adecuado, finalmente se guardan en maceración en la cámara de frío o bien directamente se envasan.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACION: El producto adobado se dispone para la venta y consumo, envasado 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.*