

GUÍA DE APLICACIÓN **4526435**

BURGER MEAT - 435 SIN GLUTEN (COLOR MEDIO)

DESCRIPCIÓN: Es una mezcla de aditivos, hortalizas, cereales sin gluten (arroz y maíz), especias y otros ingredientes, seleccionados para conseguir elaborar "burger meat" con el 4% de Hortalizas/Cereales según la norma, pero al mismo tiempo **libre de gluten**. La composición y el proceso de fabricación de este producto, han sido estudiados para poder garantizar la ausencia de gluten según recomienda la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE), cumpliendo con nuestra política de ausencia de gluten establecida para nuestra gama de productos sin gluten. Como en nuestra línea clásica de preparados para burger, se consiguen excelentes resultados en aspecto y sabor de la auténtica "carne de hamburguesa". Al mismo tiempo se obtiene una más larga conservación y el ligado de la pasta permanece hasta después de ser cocinadas. Las mermas de peso son también mínimas.

UTILIZACIÓN: Elaboración de Burger Meat con 4% Hortalizas/Cereales.

MODO DE EMPLEO: Diluir en agua fría, incorporar a la masa y amasar.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Cereales/Hortalizas (Arroz, Maíz, Patata, Ajo y Cebolla deshidratados), Sal, Dextrosa, Especias, Antioxidantes: Citrato sódico (E-331) y Ascorbato sódico (E-301), Conservadores: Sulfito sód. (E-221) y Metabisulfito pot. (E-224), Colorante: Carmín de Cochinilla (E-120). **CONTIENE LAS HORTALIZAS Y CEREALES NECESARIOS PARA LA ELABORACION DE BURGER MEAT, SEGÚN LA NORMA EUROPEA.**

ALÉRGENOS: Sulfitos.

"NO CONTIENE GLUTEN"

DOSIS MAX.: 60 (SESENTA) GRAMOS POR KG. DE MASA.

GUÍA DE APLICACIÓN:

CARNES: Es preciso emplear carnes sanas, bien enfriadas (0 a 3 °C) en cámara durante 24/48 horas después del sacrificio, de lo contrario existe la posibilidad de producirse rápidas pérdidas de color, aspecto y sabores extraños y los resultados pueden ser irregulares. Se pueden fabricar con carnes de ternera, cerdo o ambas mezcladas y también como producto más suave con carne de ave.

PICADO: Con todas las clases de carne se efectúa un picado con placa fina, especialmente en lo se refiere a la carne de ternera que se debe picar con 4-3 mm. La temperatura durante todo el proceso deberá estar entre los 0 a 4 °C.

AMASADO: Es indispensable mezclar el Preparado correspondiente con **AGUA FRÍA Y DECLORADA** (del 15 al 30 %) y una vez homogeneizado, se añade todo, a la carne previamente picada. De esta forma se consigue una mejor y más fácil distribución de todos los ingredientes. El amasado se debe hacer lo más corto posible para evitar el embarrado, con lo cual logramos una mejor coloración y mantenimiento.

PRENSADO: Después de unas horas de maceración, preferiblemente 6-12 horas, para que la masa tome cuerpo y que las hamburguesas queden con textura firme, se procede al prensado y formación de las "hamburguesas". Una vez efectuado el amasado siempre se deben mantener con una temperatura entre 0 y 5° C. También se pueden congelar para más larga duración.

PRESENTACION: Normalmente en forma ovalada o circular y con un peso por unidad desde 60 gr.

CONSUMO: Asada a la plancha o frita.

ETIQUETADO: En primer lugar se citan las carnes empleadas con su porcentaje y a continuación los ingredientes mencionados anteriormente.

OBSERVACIONES: Es de suma importancia efectuar una escrupulosa limpieza de cuantos elementos intervienen en la fabricación, así como un perfecto estado de las placas y cuchillas para efectuar un buen picado de las carnes, evitando magullados y recalentados.

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