

BURGER MEAT T – 834 (COLOR ALTO)

DESCRIPCIÓN: Es una mezcla de aditivos e ingredientes seleccionados para conseguir los mejores resultados en aspecto y sabor de la "Burger Meat (carne de hamburguesa)" cuando se emplea carne de vacuno en su totalidad o porcentaje mayoritario, conocidos los problemas de este tipo de carne, hemos desarrollado este preparado concebido para eliminar los problemas de coloraciones pardas que perjudican tanto la apariencia del producto, consiguiendo tonos naturales intensos característicos de la carne de vacuno y que perduran con el tiempo, 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% de Hortalizas/Cereales.

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

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Sal, Fécula de patata, Dextrosa, Especies, Antioxidantes: Citrato sódico (E-331) y Ascorbato sódico (E-301), Conservadores: Sulfito sódico (E-221) y Metabisulfito potásico (E-224), Colorante: Carmín de Cochinilla (E-120). (NO CONTIENE GLUTEN).

ALÉRGICOS: Sulfitos.
"NO CONTIENE GLUTEN"

DOSIS MAX.: 40 GRAMOS POR KG. DE MASA.

- Es necesario añadir el 4% Hortalizas/Cereales según normativa.

GUÍA DE APLICACIÓN:

CARNES: Es preciso emplear carnes sanas, bien enfriadas en cámara de frío durante 24/48 horas después del sacrificio, de lo contrario existe la posibilidad de producirse 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 final 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 3 mm. inclusive se consiguen los mejores resultados con doble picado. La temperatura durante todo el proceso deberá estar entre los 0 a 4 °C.

AMASADO: En principio, es indispensable mezclar el Preparado correspondiente con AGUA FRÍA Y DECLORADA (10% - 30%), lo cual se añade a la carne 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 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.

PRESENTACIÓN: En forma ovalada o circular y con un peso por unidad desde 60 gramos.

CONSUMO: Asada a la plancha o frita.

ETIQUETADO: En primer lugar se citan las carnes empleadas 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.*