

GUÍA DE APLICACIÓN **4590291**

CERESAN – 291

DESCRIPCIÓN: Es una mezcla de cereales sin gluten (arroz y maíz), 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.

UTILIZACIÓN: Elaboración de productos alimenticios en general.

MODO DE EMPLEO: Añadir junto con el resto de ingredientes y amasar.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Cereales (arroz y maíz).
(NO CONTIENE ESPECIAS NI SAL)

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

DOSIS: 40 (CUARENTA) GRS. POR KG. DE MASA DE CARNE DE HAMBURGUESAS ("BURGER MEAT").

DOSIS: 60 (SESENTA) GRS. POR KG. DE MASA DE SALCHICHAS DE CEREALES.

OBSERVACIONES: Si se emplean Preparados para "BURGER MEAT sin cereales", "LONGANIZA FRESCA" o "COLORSAN", es aconsejable poner 10 (DIEZ) grs. menos de CERESAN por Kg. de masa. Esto es opcional, ya que las dosis citadas NO SON MAXIMAS.

GUÍA DE APLICACIÓN: En primer lugar se diluyen en agua los Preparados o Aditivos con o sin color. A continuación se diluye también el "CERESAN" correspondiente y seguidamente se agrega a la carne ya picada, al mismo tiempo que el resto de ingredientes, procediendo entonces al amasado.

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