

GUÍA DE APLICACIÓN **4910438**

EXTENSAN - 438 (En Productos Frescos o Crudos)

DESCRIPCIÓN: Preparado Base para la elaboración de productos cárnicos frescos en los que se pretenda conseguir una mejora en la textura y una elevada capacidad de retención de agua. Esta muy indicada su utilización en la elaboración de LONGANIZA Y BUTIFARRA FRESCAS, BURGER MEAT (CARNE DE HAMBURGUESAS), ALBONDIGAS, CHORIZOS, ETC.

NO CONTIENE SAL, ESPECIAS, NI ADITIVOS.

UTILIZACIÓN: Elaboración de productos alimenticios en general.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Almidones de patata, Fibras vegetales y Proteínas de Soja.

- NO CONTIENE ADITIVOS.
- NO CONTIENE GLUTEN.
- NO CONTIENE SUSTANCIAS MODIFICADAS GENETICAMENTE.

ALÉRGENOS: Productos de Soja.

DOSIS ACONSEJADA: 10-70 gramos/ Kilogramo de masa. (Véase Guías de Aplicación)

INDICACIONES: La composición del EXTENSAN-438 le confiere una gran capacidad de retención de agua y grasas, tanto en frío como en caliente y la propiedad de formar una estructura firme de propiedades muy similares a las de la carne, por lo que su adición no provoca efectos desagradables en la degustación del elaborado cárnico.

Está indicado para aumentar la ligazón y mejorar la textura, disminuir las pérdidas de peso y evitar el goteo de líquidos del producto fresco. También después de cocinar, evita el retraimiento y pérdidas de forma y de peso, aumentando la textura y la jugosidad del producto acabado.

MODO DE EMPLEO: El EXTENSAN-438 puede ser añadido junto con el resto de ingredientes a la cantidad total de agua de la receta y una vez bien dispersos es cuando agregamos la carne picada y terminamos de amasar. Debemos evitar el exceso de amasado.

VENTAJAS DE USO DEL EXTENSAN-438:

- **MEJORA RENDIMIENTOS:** Reduce costos y disminuye pérdidas de peso.
- **TEXTURA MAS FIRME:** Aumenta la ligazón y consistencia de la masa.
- **EVITA DESPRENDIMIENTOS DE JUGOS:** No sueltan liquido en las bandejas.
- **MEJORA JUGOSIDAD Y MORDIDA EN EL ELABORADO CARNICO.**
- **AUMENTO EN EL CONTENIDO DE FIBRA DIETETICA – REDUCCION DE CALORIAS.**
- **SUPONE UN AUMENTO EN EL CONTENIDO DE FIBRA Y PROTEINAS DEL ELABORADO.**
- **NO SE DECLARA COMO ADITIVO:** Se trata de ingredientes vegetales: Almidones, Fibras y Proteínas de soja, (Sin números E).
- **NO CONTIENE MATERIAL MODIFICADO GENETICAMENTE.** Ausencia de GMO.

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