

GUÍA DE APLICACIÓN **4410086**

LOMO ADOBADO Nº 2 - 086

DESCRIPCIÓN: Es una mezcla de especias y otros ingredientes, seleccionados para conseguir los mejores resultados en sabor, aroma, color y conservación, en la elaboración de Lomo Adobado.

UTILIZACIÓN: Elaboración de productos y preparados cárnicos crudos - adobados.

MODO DE EMPLEO: Formar una papilla con un poco de agua fría y añadir al producto.

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: 30 gramos por cada kilo de carne.

GUÍA DE APLICACIÓN:

Una vez escurridos los lomos, después de la salmuera, se adoban con una papilla formada con el preparado Lomo Adobado Nº2-086 disperso en agua fría deionada, dándoles al mismo tiempo un ligero masaje. Se puede aplicar directamente mezclándolo con los mismos jugos del Lomo o también se puede hacer una papilla con un poco de agua fría, también se puede emplear un poco de aceite de sabor suave para darle más brillo.

PRESENTACIÓN: Después de adobados, se envuelven en plástico y se mantienen en cámara de frío, dispuestos para la venta.

CONSUMO: Frito o asado.

OBSERVACIONES: Si se trabaja con Lomos congelados, se deben mantener dentro de la salmuera 2 días más de lo normal para evitar posteriores pérdidas de líquidos.

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