

**GUÍA DE APLICACIÓN**  
**4411059**

**MARINADOR – 059 TENDER**

**DESCRIPCIÓN:** Es una mezcla de aditivos y otros ingredientes, que una vez disuelta en agua fría, forma una salmuera que penetra fácilmente en la carne mediante inyección o por inmersión-masaje, proporcionando excelentes resultados en color y conservación, a la vez conseguimos una textura mas tierna y mayor jugosidad en el producto cárnico.

**UTILIZACIÓN:** Elaboración de productos cárnicos. (Consúltese legislación aplicable)

**MODO DE EMPLEO:** Formar una salmuera con 20-25% de agua fría e inyectar o sumergir el producto.

**COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:** Sal, Estabilizadores: Fosfatos (E-452, E-451, E-450).

**ALÉRGICOS:** Ninguno, según Directiva 2003/89/CE y Real Decreto 2220/2004.  
"EXENTO DE GLUTEN"

**DOSIS RECOMENDADA:** 20 – 25 g/Kg de Producto Final. (Véase tabla).

**INDICACIONES:** La composición de este preparado, confiere a la carne una gran capacidad de retención de jugos, al mismo tiempo ayuda a la solubilización de las proteínas cárnicas y también contribuye a la estabilización del pigmento rojo de la carne (mioglobina). Con lo que se consiguen los siguientes resultados:

- Mejora en la textura del elaborado. La carne queda más tierna.
- Se reducen las mermas de cocción. Aumentando no sólo rendimientos, sino mejorando también la succulencia.
- Se obtienen elaborados mas estables tanto en color como en conservación.

**MODO DE ELABORACIÓN:**

Formar una salmuera con el agua de la receta e incorporarla a la carne mediante masaje, durante 15 min. aproximadamente. Para condimentar los filetes se sazonan con especias (no añadir mas sal), utilizando cualquier preparado de nuestra gama de adobos y sazonadores para carnes. Opcionalmente se procede a empanar mediante encolante o huevo pasteurizado y pan rallado.

**RECETA:** Para un kilo de carne:

INGREDIENTE	PESO (gramos)		
CARNE:	1.000	gr.	
AGUA FRIA:	250	gr.	25%
Preparado MARINADOR-059:	25	gr.	20 gr/Kg (carne +agua)
Especias y Condimentos	Al Gusto		
	1.275	gr.	

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.