

GUÍA DE APLICACIÓN **4410283**

MARINADOR – 283 FUNCIONAL (SIN FOSFATOS)

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, proporcionando excelentes resultados en color y conservación, a la vez conseguimos una textura mas tierna y mayor jugosidad en el producto cárnico, conservando sus características naturales.

UTILIZACIÓN: Elaboración de productos alimenticios con carácter general. (Consúltase legislación aplicable)

MODO DE EMPLEO: Formar una salmuera con agua fría e inyectar o sumergir el producto.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Sal, Correctores de la acidez: Acetato sódico (E-262) y Citrato sódico (E-331), Antioxidante: Ascorbato sódico (E-301), Dextrosa y Extracto de especias. *(NO PROPORCIONA SABOR).*

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 sin alterar su textura natural.
- 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.
- No aporta sabores al producto.

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:

<u>INGREDIENTE</u>	<u>PESO (gramos)</u>		
CARNE:	1.000	gr.	
AGUA FRIA:	250	gr.	25%
Preparado MARINADOR-283:	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.*