

GUÍA DE APLICACIÓN **4410759**

MARINADOR ANDALUZ - 759

DESCRIPCIÓN: La gastronomía andaluza es fiel reflejo de su historia, esta llena de aromas, sabores y colores, es una cocina compleja, resultado de la combinación de la cultura tradicional mediterránea, la cocina árabe de Al-Ándalus y los condimentos procedentes de América.

El MARINADOR-759 es una mezcla de aditivos y otros ingredientes, que una vez disuelta en agua fría, forma una salmuera que es absorbida fácilmente por la carne mediante inmersión y masaje, proporcionando al marinado un vistoso color anaranjado de conservación prolongada, un excelente sabor y al mismo tiempo conseguimos una textura mas tierna y mayor jugosidad en el producto cárnico.

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

MODO DE EMPLEO: Diluir en 20-25% agua fría y amasar.

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Sal, Jarabe de glucosa, Especies y Extractos de especias, Potenciador de sabor: Glutamato monosódico (E-621), Correctores de la acidez: Acetato sódico (E-262), Citrato sódico (E-331), Antioxidante: Ascorbato sódico (E-301).

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

DOSIS MAX.: 50 gramos por cada kilo de CARNE.

INDICACIONES: Marinando con este preparado conseguimos que la carne adquiera color, sabor y aroma característico y que se reblandezca, resultando suave y jugosa, logrando también prolongar el tiempo de conservación en refrigeración.

- 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 y mediante inmersión o masaje (20-15 min.) incorporarla a la carne ya cortada en forma de filetes, dados,.... Envasar todo al vacío o atmósfera modificada para prolongar el periodo de conservación.

RECETA: Para un kilo de carne:

<u>INGREDIENTE</u>	<u>PESO (gramos)</u>		
CARNE:	1.000	gr.	
AGUA FRIA:	200-250	gr.	20-25%
Preparado MARINADOR-759:	50	gr.	50 gr/Kg (carne)
	1.300	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.*