

**GUÍA DE APLICACIÓN  
4410859**

**MARINADOR ARGENTINO - 859**

**DESCRIPCIÓN:** El aderezo argentino por antonomasia es el "Chimichurri" es ideal para acompañar todo tipo de carnes a las que aporta un sabor inigualable. La mezcla de especias de tomillo, orégano, ají y ajo entre otras lo convierten sin duda en el sazón que mejor acompaña a la carne asada.

El MARINADOR-859 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 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. (Consúltese legislación aplicable)

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

**COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:** Sal, Especias y Plantas aromáticas, Jarabe de glucosa, Correctores de la acidez: Acetato sódico (E-262), Citrato sódico (E-331), Antioxidante: Ascorbato sódico (E-301).

**ALÉRGICOS:** 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 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:

INGREDIENTE	PESO (gramos)	
CARNE:	1.000	gr.
AGUA FRIA:	200-250	gr. 20-25%
Preparado MARINADOR-859:	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.