

MARINADOR "LA RÉUNION" - 459

DESCRIPCIÓN: La Réunion es una isla volcánica situada en el Océano Índico, al este de Madagascar y perteneciente a Francia, debido a su situación estratégica como base de aprovisionamiento en la antigua ruta marítima a Asia, la inmigración francesa se completó con aquellas provenientes de África, China, Malasia e India. Su gastronomía nace de la fusión de estas culturas y experimenta con la mezcla de ingredientes y sabores de Europa y África, así como de China y la India, caracterizándose por sus sabores especiados y sobre todo muy aromáticos.

El MARINADOR-459 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 extraordinario sabor, prolongando el tiempo de conservación y al mismo tiempo se logra una textura más tierna y mayor jugosidad en el producto cárnico.

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

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

COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES: Sal, Especies, Jarabe de glucosa, Estabilizadores: Fosfatos (E-452, E-451, E-450), Potenciador de sabor: Glutamato monosódico (E-621), 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 numerosos componentes aromáticos 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 más 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 FRÍA:	200-250	gr.	20-25%
Preparado MARINADOR-459:	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.