

## **MARINADOR – 683 TENDERSAN**

**DESCRIPCIÓN:** Es una mezcla de aditivos, especias y otros ingredientes, seleccionados para conseguir los mejores resultados en sabor, aroma, color y conservación, en la elaboración de carne marinada.

**UTILIZACIÓN:** Elaboración de platos preparados.

**MODO DE EMPLEO:** Formar una salmuera con agua fría y sumergir el producto.

**COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:** Sal, Dextrosa, Estabilizador: Polifosfato (E-452), Leche desnatada en polvo, Antioxidantes: Citrato sódico (E-331) y Ascorbato sódico (E-301), Almidón de maíz, Aroma de carne y Potenciador de sabor: Glutamato monosódico (E-621).  
(NO CONTIENE ESPECIAS).

**ALÉRGICOS:** Leche en polvo.  
"EXENTO DE GLUTEN"

**DOSIS MAX.:** 50 gr / Kg de Producto Final.

**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 FRÍA:	200 gr. 20%
Preparado MARINADOR-683:	60 gr. 50 gr/Kg (carne +agua)
Especias y Condimentos	Al Gusto
	1.260 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.