

## MARINADOS - SCM

### EL MARINADO:

Marinar consiste en introducir un producto, generalmente carne o pescado, en un líquido aromático durante un tiempo determinado (desde un día hasta varias semanas). El motivo de esta actuación es conseguir que el producto objeto del marinado adquiera el aroma del líquido y además, especialmente con las carnes, conseguir que la carne se ablande. Existen otros motivos como conseguir la conservación prolongada de carnes o pescados o consumir el producto sin cocinar de manera que sus propiedades nutritivas se mantengan inalteradas. Marinando conseguimos ablandar el músculo y hacer más comestible piezas de carne que, de otro modo, hubiesen resultado muy duras.

El Marinado es un proceso con una denominación general ya que dependiendo del ingrediente líquido sobre el que se sumerja el *marinado* puede tener otros nombres más específicos, por ejemplo, si es inmerso en vinagre en España se puede denominar escabeche, si es en zumo de limón u otro medio ácido se denomina cebiche en Latinoamérica y si es en una mezcla de aceite y pimentón sobre carne se denomina adobo.

### GAMA DE PREPARADOS MARINADORES:

- **MARINADOR-283 FUNCIONAL (SIN FOSFATOS):** No aporta ningún tipo de sabor, conservando inalteradas las características propias de la carne.
- **MARINADOR-059 TENDER:** No aporta sabor y mejora en la textura del elaborado, la carne queda más tierna y jugosa.
- **MARINADOR-683 TENDERSAN:** Aporta sabor cárnico resultando un marinado muy tierno y jugoso.
- **MARINADOR-557 ADOBO:** Adobo de color rojo intenso brillante que le proporciona el pimentón español, junto a una equilibrada mezcla de especias y plantas aromáticas, ha sido ideado para elaborar marinados muy llamativos a la vista y de succulento paladar
- **MARINADOR-459 "LA RÉUNION":** 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.
- **MARINADOR-559 PROVENZAL:** Si hay una zona en el mediterráneo famosa por el cultivo de hierbas aromáticas, esta es, La Provenza, en la costa mediterránea francesa. Las Hierbas Provenzales son una mezcla de diversas plantas culinarias, entre las que destacan el tomillo, la mejorana y el romero, que proporcionan un toque muy mediterráneo, sencillo y natural.
- **MARINADOR-659 AL AJILLO:** Una de las grandes recetas clásicas de la cocina española es "Al Ajillo", sabor intenso que puede acompañar a todo tipo de alimentos (cerdo, pollo, setas o gambas) y que finalmente se cocina frito con aceite de oliva.
- **MARINADOR-759 ANDALUZ:** 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.
- **MARINADOR-859 ARGENTINO:** 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 sazonador que mejor acompaña a la carne asada.