

Base Naturale Light

NATZERO

LINEA **MEAT**



DEFINIZIONE

Base funzionale naturale, **rosa tenue** - senza additivi, nè sale, senza aromi ed allergeni - costituita da **antiossidanti naturali** ed estratti vegetali.



SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto destinato al mantenimento della freschezza, organolettica e visiva, di preparati di carne fresca (suino, bovino, mista) macinata e/o insaccata.



VANTAGGI

Prodotto **Clean Label**.

Dichiarazione in etichetta "aromi naturali".
Nessun cambiamento in ricetta.



MODALITÀ D'USO

- 1 Macinare la carne.
- 2 Se prevista in ricetta aggiungere **acqua** fredda fino al 5%* e mescolare.
- 3 Aggiungere **Base Naturale Light** da 8 a 15 gr** di prodotto a secco per ogni kg, insieme al quantitativo di sale previsto in ricetta, spezie ed eventualmente **aromi**.

** IN FUNZIONE DEL TIPO DI CARNE
E DELLA SHELF-LIFE DESIDERATA

- 4 Aggiungere e distribuire la concia generata nell'impasto.
- 5 Far riposare l'impasto a max 4°C.
- 6 Insaccare e/o formare.



COSA POSSIAMO REALIZZARE CON QUESTO PRODOTTO?

Salsiccia insaccata fresca, carne trita macinata, hamburger di carne, polpette classiche, ed altri preparati gastronomici di carne macinata.
Il prodotto è compatibile con l'utilizzo di altri ingredienti quali pangrattato, uova, formaggio, etc.

Componenti Naturali

Rosa tenue

Senza Additivi

Senza Sale

Senza Allergeni

Senza Aromi



Carne



Shelf Life



Clean Label



Versatilità d'uso



Basso Dosaggio



Aggiungere il prodotto a secco senza scioglierlo in acqua.



* **QUANTITÀ DI ACQUA SUPERIORI:** aggiungere Fiber P FRESH per la gestione dei liquidi.



RICORDA:
Base Naturale Light non contiene sale!



**** FACCIAMO CENTRO!**
Chiedi ai nostri tecnici la corretta applicazione per la tua produzione.



IL TOCCO IN PIÙ
Prova i nostri insaporitori: rendendo uniche ed esclusive le tue ricette!