



DEFINIZIONE

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



SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto destinato al mantenimento (Shelf-Life) della freschezza 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 **Natural C** da 5 a 10 gr** di prodotto a secco per ogni kg
** IN FUNZIONE DEL TIPO DI CARNE
E DELLA SHELF-LIFE DESIDERATA
- 4 Aggiungere il **quantitativo di sale** previsto in ricetta, spezie ed eventualmente **aromi**.
- 5 Aggiungere e distribuire la concia generata nell'impasto.
- 6 Far riposare l'impasto a max 4°C.
- 7 Insaccare e/o formare.



COSA POSSIAMO REALIZZARE CON QUESTO PRODOTTO?

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

Componenti Naturali
Rosa deciso



Senza Additivi
Senza Sale
Senza Allergeni
Senza Aromi



Carne



Shelf
Life



Clean
Label



Versatilità
d'uso



Basso
Dosaggio



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



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



RICORDA:
Natural C non contiene sale!



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