



DEFINIZIONE

Semilavorato bianco - senza additivi, senza aromi nè allergeni - a base di **antiossidanti naturali**, fibre vegetali, fiocco di patate e sale.



SPECIFICHE TECNICHE

Base legante estremamente versatile in termine di morbidezza, texture e mantenimento, compatibile con tutti i preparati di carne macinata fresca (suino, bovino, mista, pollo).



VANTAGGI

Prodotto **Clean Label**.

Proposta sostitutiva ed alternativa a ricette classiche che prevedono sostanze allergizzanti (es: uova, formaggio e pangrattato).



MODALITÀ D'USO

- 1 Macinare la carne.
- 2 Aggiungere il 10% di **acqua** fredda (meglio se gassata). Mescolare acqua e carne.
- 3 Dosare 50 gr* di prodotto **Fibrafiocco - NAT** a secco per ogni kg di carne.
*QUANTITÀ PROPORZIONATA A TEXTURE E SHELF-LIFE DESIDERATA
- 4 Aggiungere spezie ed eventualmente **aromi**.
- 5 Aggiungere e distribuire la concia generata nell'impasto.
- 6 Far riposare l'impasto a max 4°C.
- 7 Formare.



COSA POSSIAMO REALIZZARE CON QUESTO PRODOTTO?

Preparati freschi di carne macinata "pronto-cuoci".
Perfetto per polpette, polpettine e produzioni senza allergeni.

Componenti Naturali
Miscela bianca



Senza Additivi
Senza Allergeni
Senza Aromi



Carne



Shelf
Life



Clean
Label



Versatilità
d'uso



NOTA TECNICA

Non aggiungere all'impasto ingredienti "strutturanti", per esempio: pangrattato e uova.

È possibile prevedere in ricetta l'aggiunta di verdure disidratate, spezie ed insaporitori in polvere.



* FACCIAMO CENTRO!

Chiedi ai nostri tecnici il quantitativo giusto per la tua ricetta.



RICORDA:

Fibrafiocco - NAT contiene già sale.



IL TOCCO IN PIÙ

Prova i nostri insaporitori: rendendo uniche ed esclusive le tue ricette!