

Base Impasti Bianca



LINEA MEAT



DEFINIZIONE

Semilavorato funzionale bianco, senza sale, né aromi ed allergeni, costituito da un mix di fibre, farina di riso pregel, antiossidanti e correttori di acidità.



SPECIFICHE TECNICHE

Base estremamente versatile per la produzione di preparati "strutturati" di carne macinata.



VANTAGGI

Migliora rese, struttura e shelf-life.



MODALITÀ D'USO

- 1 Macinare la carne.
- 2 Aggiungere **acqua** fredda (meglio se gassata) in proporzione variabile. Mescolare acqua e carne.
- 3 Dosare 30 gr* di prodotto **Base Impasti Bianca** a secco, per ogni kg di carne.

*GRAMMATURA VARIABILE IN FUNZIONE DI TEXTURE E SHELF-LIFE DESIDERATA
- 4 Aggiungere il **sale** se previsto in ricetta, spezie, **aromi** e/o marinate.
- 5 Distribuire la concia generata nell'impasto e mescolare.
- 6 Far riposare l'impasto (a max 4°C) qualche minuto.
- 7 Preparare e/o formare.



COSA POSSIAMO REALIZZARE CON QUESTO PRODOTTO?

Preparati freschi di carne macinata "pronto-cuoci".
Particolarmente consigliato per polpettoni, sfoglie, tramezzini, rotoli.

Miscela bianca
Senza Sale
Senza Allergeni
Senza Aromi



Carne



Shelf
Life



Versatilità
d'uso



NOTA TECNICA

Non aggiungere all'impasto ingredienti "strutturanti", per esempio: pangrattato, uova e formaggio. Prodotto compatibile con l'eventuale aggiunta di verdure disidratate.



*FACCIAMO CENTRO!

Chiedi ai nostri tecnici la corretta applicazione per la tua produzione.



RICORDA:

Base Impasti Bianca non contiene sale!



IL TOCCO IN PIÙ

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