

Base Hamburger Pollo



LINEA MEAT



DEFINIZIONE

Semilavorato funzionale bianco, senza allergeni, sviluppato con farina di riso pregel integrata con antiossidanti e correttori di acidità. Il prodotto è completo di sale ed aromi per la produzione di hamburger di carni bianche e di pollo.



SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto completo per il mantenimento organolettico della carne e della texture. Ottimizza rese ed esalta il gusto.



VANTAGGI

Velocizza i processi di lavorazione in quanto non occorre aggiungere altri ingredienti.



MODALITÀ D'USO

- 1 Macinare la carne.
- 2 Aggiungere **acqua** fredda, se prevista in ricetta, e mescolare.
- 3 Dosare 40 gr*/kg di prodotto **Base Hamburger Pollo** a secco nell'impasto umido e miscelare per distribuire.
- 4 Far riposare l'impasto (max 4°C) qualche minuto.
- 5 Formare.

Miscela bianca
Senza Additivi
Senza Allergeni



Carne



Shelf
Life



Pronto
all'uso



RICORDA:
Base Hamburger Pollo
contiene già sale!



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



Aggiungere il prodotto
a secco senza scioglierlo
in acqua.



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



COSA POSSIAMO REALIZZARE CON QUESTO PRODOTTO?

Hamburger "di carattere" che valorizzano materia prima e profilo aromatico.