

Base Hamburger Suino



LINEA MEAT



DEFINIZIONE

Semilavorato funzionale **rosa**, 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 carne suina.



SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto completo per il mantenimento organolettico e visivo 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 il 10% di **acqua** fredda e mescolare.
- 3 Dosare 40 gr*/kg di prodotto **Base Hamburger Suino** a secco nell'impasto umido e miscelare per distribuire.
- 4 Far riposare l'impasto (max 4°C) qualche minuto.
- 5 Formare.

Rosa tenue

Senza Additivi

Senza Allergeni



Carne



Shelf Life



Pronto all'uso



RICORDA:

Base Hamburger Suino 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 "alternativi" che valorizzano la carne suina.