

Base Impasti Bianca - NAT

NATZERO

LINEA **MEAT**



DEFINIZIONE

Semilavorato funzionale bianca - senza additivi, nè sale, senza aromi ed allergeni - a base di **antiossidanti naturali**, fibre vegetali e farina di riso pregel.



SPECIFICHE TECNICHE

Base estremamente versatile per la produzione di preparati "strutturati" di carne macinata (suino, bovino, mista, pollo).



VANTAGGI

Prodotto **Clean Label**.
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 NAT** 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.

Componenti Naturali

Miscela bianca



Senza Additivi



Senza Sale



Senza Allergeni



Senza Aromi

Carne



Shelf Life



Clean Label



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 - NAT non contiene sale!



IL TOCCO IN PIÙ

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



COSA POSSIAMO REALIZZARE CON QUESTO PRODOTTO?

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