



DEFINIZIONE

Semilavorato funzionale **rosa**, - senza additivi nè allergeni - costituita da **antiossidanti naturali** e sviluppato con farina di riso pregel.
Il prodotto è completo di sale ed aromi per la valorizzazione della “materia prima carne” nella produzione di hamburger di manzo.



SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto completo per il mantenimento organolettico e visivo della carne e della texture.
Ottimizza rese e gusto con un profilo aromatico di “carne frollata”.



VANTAGGI

Prodotto **Clean Label**.

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 **HambNAT Bovino** a secco nell'impasto umido e miscelare per distribuire.
- 4 Far riposare l'impasto (a max 4°C) qualche minuto.
- 5 Formare.



COSA POSSIAMO REALIZZARE CON QUESTO PRODOTTO?

Hamburger “di carattere” che valorizzano materia prima e profilo aromatico.

Componenti Naturali
Rosa tenue



Senza Additivi
Senza Allergeni



Carne



Shelf
Life



Clean
Label



Pronto
all'uso



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



Aggiungere il prodotto a secco senza scioglierlo in acqua.



RICORDA:
HambNAT Bovino contiene già sale!



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