



DEFINIZIONE

Semilavorato funzionale bianco, - 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 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

Prodotto **Clean Label**.

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 **HambNAT Pollo** 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" con un proprio profilo aromatico.

Componenti Naturali
Miscela bianca



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 Pollo
contiene già sale!



NOTA TECNICA

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