

# Mix Integrazione Mantenimento



LINEA MEAT



## DEFINIZIONE

Base funzionale naturale bianca - senza sale, nè aromi ed allergeni - costituita da antiossidanti e correttori di acidità.



## SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto destinato al mantenimento (Shelf-Life) della freschezza di preparati di carne fresca (suino, bovino, mista, pollo) macinata e/o insaccata.



## VANTAGGI

Prodotto versatile, utilizzabile come integrazione rafforzativa alle basi già previste in ricetta, per un'ulteriore estensione di Shelf-Life. Nessun cambiamento in ricetta.



## MODALITÀ D'USO

- 1 Macinare la carne.
- 2 Aggiungere **Mix Integrazione Mantenimento** da 3 a 5 gr\*\* di prodotto a secco per ogni kg  
\*\* IN FUNZIONE DEL TIPO DI CARNE E DELLA SHELF-LIFE DESIDERATA
- 3 Aggiungere il quantitativo di sale previsto in ricetta, spezie ed eventualmente aromi.
- 4 Distribuire la concia generata nell'impasto.
- 5 Far riposare l'impasto a max 4°C.
- 6 Insaccare e/o formare.

Miscela bianca  
Senza Sale  
Senza Allergeni  
Senza Aromi



Carne



Shelf  
Life



Versatilità  
d'uso



Basso  
Dosaggio



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



**RICORDA:**  
Mix Integrazione Mantenimento non contiene sale!



**IL TOCCO IN PIÙ**  
Prova i nostri insaporitori: rendendo uniche ed esclusive le tue ricette!



## COSA POSSIAMO REALIZZARE CON QUESTO PRODOTTO?

Tutti i preparati a base di carne trita macinata, hamburger di carne, polpette classiche, pollo e carni bianche comprese.  
Il prodotto è compatibile con l'utilizzo di altri ingredienti quali pangrattato, uova, formaggio, etc.