



DEFINIZIONE

Semilavorato funzionale **rosa** - senza additivi nè allergeni - con **antiossidanti naturali**, a base di fibre vegetali, fecola ed amido di mais.
Prodotto salato con caratteristico profilo aromatico.



SPECIFICHE TECNICHE

Mix appositamente sviluppato per la realizzazione di impasti "meat balls" che supportino stress in cottura, lo "smash" appunto, evitando la perdita di liquidi e il mantenimento di struttura e resa.



VANTAGGI

Prodotto **Clean Label**.



MODALITÀ D'USO

- 1 Macinare la carne.
- 2 Aggiungere il 10% di **acqua** fredda e mescolare.
- 3 Dosare 50 gr*/kg di prodotto **PureSMASH** a secco nell'impasto umido e miscelare per distribuire.
- 4 Far riposare l'impasto (max 4°C) qualche minuto.
- 5 Formare la classica "smash ball".



COSA POSSIAMO REALIZZARE CON QUESTO PRODOTTO?

La tendenza dello Smash Burger aveva bisogno di una formulazione specifica per via dello "schiacciamento" in cottura dell'impasto. Compound segue i trend del momento e progetta soluzioni che supportino il tuo business rimanendo al passo con le richieste del mercato.



LINEA MEAT

Componenti Naturali
Rosa tenue



Senza Additivi
Senza Allergeni



Carne



Shelf
Life



Clean
Label



Pronto
all'uso



RICORDA:
PureSMASH
contiene sale!



***FACCIAMO CENTRO!**
Chiedi ai nostri tecnici la giusta applicazione in relazione alla tua produzione.