

Base Salsiccia CO3



LINEA MEAT



DEFINIZIONE

Base funzionale **rosa deciso**, 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) macinata e/o insaccata.



VANTAGGI

Prodotto versatile.
Nessun cambiamento in ricetta.



MODALITÀ D'USO

- 1 Macinare la carne.
- 2 Se prevista in ricetta aggiungere **acqua** fredda fino al 5%* e mescolare.
- 3 Aggiungere **Base Salsiccia Co3** da 5 a 10 gr** di prodotto a secco per ogni kg
** IN FUNZIONE DEL TIPO DI CARNE
E DELLA SHELF-LIFE DESIDERATA
- 4 Aggiungere il **quantitativo di sale** previsto in ricetta, spezie ed eventualmente **aromi**.
- 5 Aggiungere e distribuire la concia generata nell'impasto.
- 6 Far riposare l'impasto a max 4°C.
- 7 Insaccare e/o formare.

Rosa deciso

Senza Sale

Senza Allergeni

Senza Aromi



Carne



Shelf
Life



Versatilità
d'uso



Basso
Dosaggio



* **QUANTITÀ DI ACQUA SUPERIORI:** aggiungere Fiber P FRESH per la gestione dei liquidi.



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



RICORDA:
Base Salsiccia Co3 non contiene sale!



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



COSA POSSIAMO REALIZZARE CON QUESTO PRODOTTO?

Salsiccia insaccata fresca, carne trita macinata, hamburger di carne, polpette classiche. Il prodotto è compatibile con l'utilizzo di altri ingredienti quali pangrattato, uova, formaggio, etc.