

CONDIMENTO PARA CHISTORRA



COMPOSICIÓN

Mezcla funcional de ingredientes, especias, pimentones y aditivos para la elaboración de derivados cárnicos tipo Chistorra.

VENTAJAS DE UTILIZACIÓN

- Color rojo brillante y natural gracias a la combinación de pimentones y colorantes naturales.
- La presencia del nitrato combinado con la óptima combinación de antioxidantes produce una mejora en la estabilidad del color a lo largo del tiempo.
- El perfecto equilibrio en la combinación de los fosfatos hace disminuir la fuerza iónica de la masa cárnica y ayuda a regular los valores de pH, así como aumenta la capacidad de retención de agua y reduce las pérdidas por sinéresis.
- Modo de empleo muy sencillo.

INGREDIENTES:

Especias Azúcares, Dextrina, Sólidos lácteos, Emulgentes (E-452i y E- 450i), Sal, Antioxidantes (E-301) y E-331), Conservador (E-252) y Colorante(E-120). Sin gluten. Contiene derivados lácteos. DOSIS: 42 g /Kg de masa cárnica. Adicionar de 12 a 18 gr de sal por kilo de masa cárnica.

ENVASE:

Sacos de papel de 25 Kg. y Bolsas de 5 Kg. de film multicapa de materiales plásticos para uso alimentario.