

# DELMAGRO POLLO

## DESCIPCIÓN

Compuesto fibrilar estructural de origen proteico vegetal de excelente valor nutricional y con propiedades fisicomiméticas y tecnofuncionales similares a la carne de pollo, cerdo, atún, pescado.

## COMPOSICIÓN

Proteína vegetal, harina de soya y trigo, grasa emulsificada de origen vegetal, sales minerales, estabilizantes, emulsificantes, enzimas y lubricante vegetal como ayuda de proceso.

## EMPAQUE

En sacos de papel multihojas con cobertura interior de polietileno.  
Contenido Neto = 8 Kg  
Características Organolépticas:

- Aspecto: Deshebrado blanco seco
- Color: Café claro
- Olor: Característico
- Sabor: Característico
- Textura: Fibrosa.

## BENEFICIOS

- Estructura fibrilar idéntica a la carne de pollo, cerdo, atún y pescado.
- Sistema proteico vegetal instantáneo.
- Alto contenido de proteína.
- No necesita refrigeración.
- Gran capacidad de retención de líquidos 1:3 y grasa.
- Se mimetiza al 100% al mezclarse con la carne de pollo, cerdo, atún y pescado.
- Absorbe el sabor característico de carne y/o condimentos.
- Control efectivo de humedad y actividad de agua.
- Vida de anaquel prolongada. Aplicación: Hidratar en relación: 1 parte DELMAGRO POLLO: 3 partes de agua  
Para obtener 1 Kg de producto terminado: DELMAGRO POLLO 0.250 Kg y agua 0.750 Kg