



SOLUCIONES para **empanados** **sin gluten**

Deliciosos sabores, atractivos colores y firme adherencia en soluciones fáciles de aplicar para todo tipo de alimentos.



INNOVACIÓN

NUEVAS TENDENCIAS



LÍNEAS **CREATIVAS DE EMPANADOS** **PARA TODO TIPO DE PRODUCTOS**

Nuestras nuevas líneas de empanados de fabricación propia se adaptan a las nuevas tendencias del mercado: sin gluten, con colores naturales y sabores genéricos.

En un solo producto completamos todas sus necesidades de ahorro y todas las exigencias de sus clientes.

Logre la excelencia de sus elaborados añadiendo una capa de innovación.

para uso universal



GAMA ENCOLANTES

Una capa de adherencia



Para mejorar su adherencia y conseguir textura crujiente, le recomendamos utilizar nuestra gama de encolantes.

- Disponemos de encolantes sin alérgenos.
- Ayudan a cubrir de forma unificada todo el producto.
- Viscosidad adecuada para encolar con facilidad.
- Adaptados para conseguir diferentes rendimientos.

ENCOPAN SG

ref.144502

Sin alérgenos.

Dosis orientativa, 1 kg para 3-4 L de agua.

Apto para todo tipo de productos alimenticios como carnes, pescados y vegetales.

HUEVO ENTERO EN POLVO

ref.139605

Obtenido de huevo líquido pasteurizado.

Hidratación, 1 kg con 3 L de agua.

ENCOPAN SG

cód.144502

Sin gluten
Sin alérgenos
Sin colorantes
Sin conservantes

En la elaboración de derivados cárnicos, facilita el rebozado y permite el recubrimiento de cualquier tipo de producto. Optimiza la cohesión entre la carne y el pan sin gluten en empanados, tanto en fresco como en la fritura.

TIPOS DE PRODUCTO

Se puede utilizar en todo tipo de producto, principalmente carnes (vacuno, pollo, cerdo, cordero).

VENTAJAS

No contiene alérgenos.

No contiene conservadores para que pueda ser utilizado en la elaboración de cualquier tipo de alimento.

Para alargar la vida útil del producto en fresco disponemos de una gama de conservadores específicos para cada tipo de producto (consultar con el dpto. técnico-comercial).



PROCESO DE ELABORACIÓN

- Filetear la carne de pollo, ternera, cerdo...
- Preparar el ENCOPAN SG dispersándolo en una proporción, triple a su peso, de agua fría (ejemplo: por cada 100g de preparado, disolver en 300g de agua).
- Sumergir las piezas en el encolante y posteriormente empanar con el empanado deseado (EMPANADO SG SC, NARANJA SG, BEIGE SG, AMARILLO SG etc).
- Opcionalmente se puede repetir el paso 3 para conseguir un espesor mayor del empanado.
- Conservar en refrigeración entre 0-4°C hasta su consumo.





GAMA EMPANADOS

Una capa de innovación



Descubra diferentes líneas creativas de empanados de fabricación propia para todo tipo de productos.

- Disponemos de empanados sin alérgenos.
- Fácil y rápido de aplicar.
- Sabores genéricos, colores atractivos y sin gluten.
- Sin colorantes ni conservantes artificiales.

EMPANADO NARANJA SG

ref.144524

EMPANADO BEIGE SG

ref.113122

EMPANADO SG SC

ref.113113

EMPANADO AMARILLO SG

ref.113121

EMPANA & CRUNCH

ref.144510

EMPANA & CRUJIENTE

ref.144519

EMPANADO NARANJA SG

cód.144524

Sin gluten
Sin alérgenos
Sin colorantes
Sin conservantes

Solución para empanar sin gluten. Color anaranjado.

TIPOS DE PRODUCTO

Aplicación en todo tipo de alimentos: Croquetas - Flamenquines - San Jacobos - Filete Ruso - Albóndigas - Nuggets - Quesos - Empanados - Empanadillas.

VENTAJAS

No contiene alérgenos.

No contiene conservadores para que pueda ser utilizado en la elaboración de cualquier tipo de alimento.

Para alargar la vida útil del producto en fresco disponemos de una gama de conservadores específicos para cada tipo de producto (consultar con el dpto. técnico-comercial).



PROCESO DE ELABORACIÓN

- Filetear la carne de pollo, ternera, cerdo...
- Preparar el ENCOPAN SG dispersándolo en una proporción, triple a su peso, de agua fría (ejemplo: por cada 100g de preparado, disolver en 300g de agua).
- Sumergir las piezas en el encolante y posteriormente empanar con EMPANADO NARANJA SG.
- Opcionalmente se puede repetir el paso 3 para conseguir un espesor mayor del empanado.
- Conservar en refrigeración entre 0-4°C hasta su consumo.



EMPANADO BEIGE SG

cód.113122

Sin gluten
Sin alérgenos
Sin colorantes
Sin conservantes

Solución para empanar sin gluten. Color beige.

TIPOS DE PRODUCTO

Aplicación en todo tipo de alimentos: Croquetas - Flamenquines - San Jacobos - Filete Ruso - Albóndigas - Nuggets - Quesos - Empanados - Empanadillas.

VENTAJAS

No contiene alérgenos.

No contiene conservadores para que pueda ser utilizado en la elaboración de cualquier tipo de alimento.

Para alargar la vida útil del producto en fresco disponemos de una gama de conservadores específicos para cada tipo de producto (consultar con el dpto. técnico-comercial).



PROCESO DE ELABORACIÓN

- Filetear la carne de pollo, ternera, cerdo...
- Preparar el ENCOPAN SG dispersándolo en una proporción, triple a su peso, de agua fría (ejemplo: por cada 100g de preparado, disolver en 300g de agua).
- Sumergir las piezas en el encolante y posteriormente empanar con EMPANADO BEIGE SG.
- Opcionalmente se puede repetir el paso 3 para conseguir un espesor mayor del empanado.
- Conservar en refrigeración entre 0-4°C hasta su consumo.



EMPANADO SG SC

cód.113113

Sin gluten
Sin alérgenos
Sin colorantes
Sin conservantes

Solución para empanar sin gluten. Color blanco crema.

TIPOS DE PRODUCTO

Aplicación en todo tipo de alimentos: Croquetas - Flamenquines - San Jacobos - Filete Ruso - Albóndigas - Nuggets - Quesos - Empanados - Empanadillas.

VENTAJAS

No contiene alérgenos.

No contiene conservadores para que pueda ser utilizado en la elaboración de cualquier tipo de alimento.

Para alargar la vida útil del producto en fresco disponemos de una gama de conservadores específicos para cada tipo de producto (consultar con el dpto. técnico-comercial).



PROCESO DE ELABORACIÓN

- Filetear la carne de pollo, ternera, cerdo...
- Preparar el ENCOPAN SG dispersándolo en una proporción, triple a su peso, de agua fría (ejemplo: por cada 100g de preparado, disolver en 300g de agua).
- Sumergir las piezas en el encolante y posteriormente empanar con EMPANADO SG SC.
- Opcionalmente se puede repetir el paso 3 para conseguir un espesor mayor del empanado.
- Conservar en refrigeración entre 0-4°C hasta su consumo.



EMPANADO AMARILLO SG

cód.113121

Sin gluten
Sin alérgenos
Sin colorantes
Sin conservantes

Solución para empanar sin gluten. Color amarillo intenso.

TIPOS DE PRODUCTO

Aplicación en todo tipo de alimentos: Croquetas - Flamenquines - San Jacobos - Filete Ruso - Albóndigas - Nuggets - Quesos - Empanados - Empanadillas.

VENTAJAS

No contiene alérgenos.

No contiene conservadores para que pueda ser utilizado en la elaboración de cualquier tipo de alimento.

Para alargar la vida útil del producto en fresco disponemos de una gama de conservadores específicos para cada tipo de producto (consultar con el dpto. técnico-comercial).



PROCESO DE ELABORACIÓN

- Filetear la carne de pollo, ternera, cerdo...
- Preparar el ENCOPAN SG dispersándolo en una proporción, triple a su peso, de agua fría (ejemplo: por cada 100g de preparado, disolver en 300g de agua).
- Sumergir las piezas en el encolante y posteriormente empanar con EMPANADO AMARILLO SG.
- Opcionalmente se puede repetir el paso 3 para conseguir un espesor mayor del empanado.
- Conservar en refrigeración entre 0-4°C hasta su consumo.



EMPANA & CRUNCH

cód.144510

Sin gluten
Sin alérgenos
Sin colorantes
Sin conservantes

Solución para empanar sin gluten, con sabor a pimienta, tomate y cebolla. Color amarillo.

TIPOS DE PRODUCTO

Aplicación en todo tipo de alimentos: Croquetas - Flamenquines - San Jacobos - Filete Ruso - Albóndigas - Nuggets - Quesos - Empanados - Empanadillas.

VENTAJAS

No contiene alérgenos.

No contiene conservadores para que pueda ser utilizado en la elaboración de cualquier tipo de alimento.

Para alargar la vida útil del producto en fresco disponemos de una gama de conservadores específicos para cada tipo de producto (consultar con el dpto. técnico-comercial).



PROCESO DE ELABORACIÓN

- Filetear la carne de pollo, ternera, cerdo...
- Preparar el ENCOPAN SG dispersándolo en una proporción, triple a su peso, de agua fría (ejemplo: por cada 100g de preparado, disolver en 300g de agua).
- Sumergir las piezas en el encolante y posteriormente empanar con EMPANA & CRUNCH.
- Opcionalmente se puede repetir el paso 3 para conseguir un espesor mayor del empanado.
- Conservar en refrigeración entre 0-4°C hasta su consumo.



EMPANA & CRUJIENTE

cód.144519

Sin gluten
Sin alérgenos
Sin colorantes
Sin conservantes

Solución para empanar sin gluten, con toque de sabor rustido. Color anaranjado.

TIPOS DE PRODUCTO

Aplicación en todo tipo de alimentos: Croquetas - Flamenquines - San Jacobos - Filete Ruso - Albóndigas - Nuggets - Quesos - Empanados - Empanadillas.

VENTAJAS

No contiene alérgenos.

No contiene conservadores para que pueda ser utilizado en la elaboración de cualquier tipo de alimento.

Para alargar la vida útil del producto en fresco disponemos de una gama de conservadores específicos para cada tipo de producto (consultar con el dpto. técnico-comercial).



PROCESO DE ELABORACIÓN

- Filetear la carne de pollo, ternera, cerdo...
- Preparar el ENCOPAN SG dispersándolo en una proporción, triple a su peso, de agua fría (ejemplo: por cada 100g de preparado, disolver en 300g de agua).
- Sumergir las piezas en el encolante y posteriormente empanar con EMPANA & CRUJIENTE.
- Opcionalmente se puede repetir el paso 3 para conseguir un espesor mayor del empanado.
- Conservar en refrigeración entre 0-4°C hasta su consumo.



MÚLTIPLES APLICACIONES



Aplique nuestras mezclas en...

- Croquetas
- Flamenquines
- San Jacobos
- Filete Ruso
- Albóndigas
- Nuggets
- Quesos Empanados
- Elaborados vegetales

Amplio uso en **productos cárnicos, pescados y productos a base de vegetales y legumbres.**

Formatos de venta

Bolsas de 4 kg y 20 kg en función del tipo de producto. Para otros formatos de venta consulte con nuestro departamento técnico-comercial.

para todos los gustos





Productos Pilarica
C/Ciudad de Liria, 89
Pol. Ind. Fte. del Jarro
46988 Paterna
Valencia-España
T.(+34) 96 132 07 50
pilarica@pilarica.es
www.pilarica.es