



SOLUCIONES

para **cárnicos frescos**

Las mejores mezclas de especias, aditivos e ingredientes para la elaboración de preparados de carne.



FUNCIONALES Y **SALUDABLES**

COLOR Y SABOR *AL GUSTO DEL CLIENTE*

Más de 100 años de investigación, diseño y desarrollo nos han permitido crear las mejores mezclas completas para los elaborados cárnicos frescos. Estas fórmulas han superado con éxito la prueba del paso del tiempo convirtiéndose en soluciones clásicas muy demandadas en la industria cárnica por sus sabores y aromas tradicionales.

Las soluciones completas están especialmente diseñadas para eliminar etapas que no aportan valor al proceso productivo de los clientes y para ofrecer en un solo producto todo lo necesario para que el elaborado final sea una mezcla perfectamente equilibrada de color, sabor, aroma, textura y conservación.

Beneficios:

- Sin gluten y sin lactosa.
- Sabor, aroma y textura tradicional.
- Para la elaboración de todo tipo de Burger Meat y Longanizas frescas
- Pueden ser utilizados para todo tipo de carnes (magro, vacuno, ave, etc).
- Las diferentes gamas de estos preparados ofrecen la posibilidad de ajustes de color y sabor al gusto del cliente.



PREP. BURGER EXTRA DC

cód.141565

Sin gluten
Sin lactosa
Con colorante
Con conservador

Solución completa para la elaboración de Burger Meat con color.

Este preparado contiene un 4% de vegetales (hortalizas) que una vez rehidratados cumplen con la legislación vigente para etiquetar como Burger Meat. Su característico sabor deriva de una equilibrada mezcla de especias.

Asimismo contiene antioxidantes para alargar la vida útil del elaborado cárnico.

Formato de venta: bolsas de 5 kg.

Dosis: 40 g/kg de masa.

Uso flexible para todo tipo de carnes.



Elaboración de carne de hamburguesa

- Picar la carne por placa de 4-6 mm.
- Dispersar el **PREP. BURGER EXTRA DC** en el agua de la fórmula.
- Mezclar con la carne y amasar, preferentemente con vacío, hasta el correcto reparto del preparado.
- Opcionalmente dejar reposar la masa de 12-24 h en cámara de refrigeración.
- Formar las Burgers.
- Conservarlas refrigeradas hasta su consumo.

Tabla orientativa

Ingredientes	kg	%
Magro de cerdo, vacuno o ave	0,500	41,84
Panceta o papada	0,500	41,84
Agua fría	0,150	12,55
Subtotal	1,150	
PREP. BURGER EXTRA DC	0,045	3,77
Total	1,195	100

Observaciones: la gama Burger Extra dispone de diversas intensidades de color.



COMPLET BURGERFIBRA SH-322

cód.173322

Sin gluten
Sin lactosa
Con colorante
Con conservador

Solución completa para un mayor rendimiento en la elaboración de Burger Meat con fibras vegetales.

Este preparado contiene un 4% de vegetales (hortalizas) que una vez rehidratados cumplen con la legislación vigente para etiquetar como Burger Meat. La fórmula tiene una alta capacidad de retención de líquido, tanto en fresco como en el cocinado del alimento. Su característico sabor deriva de una equilibrada mezcla de especias.

Asimismo contiene antioxidantes para alargar la vida útil del elaborado cárnico.

Formato de venta: bolsas de 5 kg.

Dosis: 50 g/kg de masa.

Uso flexible para todo tipo de carnes.



Elaboración de carne de hamburguesa

- Picar la carne por placa de 4 – 6 mm.
- Dispersar el **COMPLET BURGERFIBRA SH-322** en el agua la fórmula.
- Mezclar con la carne y amasar, preferentemente con vacío, hasta el correcto reparto del preparado.
- Dejar reposar la masa 12-24 h en cámara de refrigeración.
- Formar las hamburguesas.
- Envasar y conservarlas refrigeradas o congeladas.

Tabla orientativa

Ingredientes	Rendimiento 25%		Rendimiento 35%	
	kg	%	kg	%
Recorte de cerdo	600	45	600	40
Carne de ternera	400	31,20	400	29,50
Agua fría	250	19,05	350	25,75
Subtotal	1250		1350	95,25
COMP. BURGERFIBRA SH-322	62,5	4,75	67,5	4,75
Total	1312,5	100	1417,5	100

Observaciones: el rendimiento a alcanzar está influenciado por el tipo de carne empleado, grasa, maquinaria, reposo etc.



COMPLET BURGERS VACUNO SH-314

cód.173314

Sin gluten
Sin lactosa
Con colorante
Con conservador

Solución completa para la elaboración de Burger Meat 100% vacuno o Burger Meat mixta (vacuno/cerdo).

Este preparado contiene un 4% de vegetales (hortalizas) que una vez rehidratados cumplen con la legislación vigente para etiquetar como Burger Meat. Su característico sabor deriva de una equilibrada mezcla de especias y aromas que realzan los matices de la carne de vacuno.

Asimismo contiene antioxidantes para alargar la vida útil del elaborado cárnico.

Formato de venta: bolsas de 5 kg.

Dosis: 40 g/kg de masa.

Recomendamos utilizar carne de vacuno o una mezcla de vacuno y cerdo.



Elaboración de burger vacuno

- Picar la carne por placa de 4-6 mm.
- Dispersar el **COMPLET BURGERS VACUNO SH-314** en el agua de la fórmula.
- Mezclar con la carne y amasar, preferentemente con vacío, hasta el correcto reparto del preparado.
- Opcionalmente dejar reposar la masa de 12-24 h en cámara de refrigeración.
- Formar las Burgers.
- Conservarlas refrigeradas hasta su consumo.

Tabla orientativa

Ingredientes	kg	%
Carne de vacuno	0,600	50,21
Falda o recorte de vacuno	0,400	33,47
Agua fría	0,150	12,55
Subtotal	1,150	
COMPLET BURGERS VACUNO SH-314	0,045	3,77
Total	1,195	100

Observaciones: esta solución también ofrece buenos resultados si se combina la carne de vacuno con carne porcina para la elaboración de una Burger mixta.



PREP. CARNE HAMBURGUESA SG

cód.141576

Sin gluten
Sin lactosa
Con colorante
Con conservador

Solución completa para la elaboración de Burger Meat con color.

Este preparado contiene un 4% de cereales (semolina de arroz) que cumple con la legislación vigente para etiquetar como Burger Meat. Su característico sabor deriva de una equilibrada mezcla de especias.

Asimismo contiene antioxidantes para alargar la vida útil del elaborado cárnico.

Formato de venta: bolsas de 2, 5 y 20 kg.

Dosis: 60 g/kg de masa.

Uso flexible para todo tipo de carnes.



Elaboración de carne de hamburguesa

- Picar la carne por placa de 4-6 mm.
- Dispersar el **PREP. CARNE HAMBURGUESA SG** en el agua de la fórmula.
- Mezclar con la carne y amasar, preferentemente con vacío, hasta el correcto reparto del preparado.
- Opcionalmente dejar reposar la masa de 12-24 h en cámara de refrigeración.
- Formar las Burgers.
- Conservarlas refrigeradas hasta su consumo.

Tabla orientativa

Ingredientes	kg	%
Magro de cerdo, vacuno o ave	0,500	40,98
Panceta o papada	0,500	40,98
Agua fría	0,150	12,30
Subtotal	1,150	
PREP. CARNE HAMBURGUESA SG	0,070	5,74
Total	1,220	100

Observaciones: la gama Carne de Hamburguesa SG dispone de diversas intensidades de color.



PREP. SALCHICHAL TC

cód.143361

Sin gluten
Sin lactosa
Con colorante
Con conservador

Solución completa para la elaboración de longanizas o burger meat sabor suave.

Este preparado es una fórmula clásica, producto estrella de nuestra empresa. Se usa principalmente para la elaboración de longaniza fresca con color, debido a su sabor especial que te invita a seguir degustando el alimento. Puede extenderse su uso a otros derivados cárnicos como la butifarra fresca (únicamente aumentando el calibre de la tripa y como sugerencia añadiendo un toque de pimienta negra triturada o molida). Otra opción de uso es el Burger Meat, añadiéndole un 4% de vegetales/cereales para poder elaborar este alimento.

Formato de venta: bolsas de 2 y 5 kg.

Dosis: 35 g/kg de masa.

Uso flexible para todo tipo de carnes.



Elaboración de longaniza fresca

- Picar el magro y la panceta por placa de 6-8 mm.
- Dispersar el **PREP. SALCHICHAL TC** en el agua de la fórmula.
- Mezclar con la carne y amasar, preferentemente con vacío, hasta el correcto reparto del preparado.
- Embutir en tripa natural calibre 22/24 mm.
- Conservar en refrigeración hasta su consumo.

Tabla orientativa

Ingredientes	kg	%
Panceta o recorte	0,600	50,42
Magro de cerdo	0,400	33,61
Agua fría	0,150	12,61
Subtotal	1,150	
PREP. SALCHICHAL TC	0,040	3,36
Total	1,190	100

Observaciones: el preparado Salchichal TC, puede ser sustituido por otros preparados de Productos Pilarica y ajustarse al color y sabor deseados.



PREP. SALCHICHAL EN TC

cód.143369

Sin gluten
Sin lactosa
Con colorante
Con conservador

Solución completa para la elaboración de longanizas o butifarras frescas.

Este preparado es una fórmula clásica de la gama etiqueta negra (EN), que aporta una apariencia visual más atractiva gracias a su baja dosis de aplicación. Este producto estrella se usa principalmente para la elaboración de longaniza fresca con color, debido a su sabor especial que te invita a seguir degustando el alimento. Puede extenderse su uso a otros derivados cárnicos como la butifarra fresca (únicamente aumentando el calibre de la tripa y, como sugerencia, añadiendo un toque de pimienta negra triturada o molida). Otra opción de uso es el Burger Meat, añadiéndole un 4% de vegetales/cereales para poder elaborar este alimento.

Formato de venta: bolsas de 5 y 20 kg.

Dosis: 25 g/kg de masa.

Uso flexible para todo tipo de carnes.



Elaboración de butifarra fresca

- Picar la carne por placa de 8 mm.
- Dispersar el **PREP. SALCHICHAL TC** y la **PIMIENTA NEGRA MOLIDA** (cód. 114505) en el agua de la fórmula.
- Mezclar con la carne y amasar, preferentemente con vacío, hasta el correcto reparto del preparado.
- Embutir en tripa natural calibre 28/30 mm.
- Conservar en refrigeración hasta su consumo.

Tabla orientativa

Ingredientes	kg	%
Panceta o recorte	0,600	50,30
Magro de cerdo	0,400	33,53
Agua fría	0,150	12,57
Subtotal	1,150	
PREP. SALCHICHAL TC	0,040	3,35
PIMIENTA NEGRA MOLIDA	0,003	0,25
Total	1,193	100

Observaciones: el preparado Salchichal TC, puede ser sustituido por otros preparados de Productos Pilarica y ajustarse al color y sabor deseados.





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

Grandes beneficios en pequeñas dosis