

Desde
1920

Soluciones


para elaborados
cárnicos frescos
de **pollo con
verduras**



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

Soluciones para elaborar productos cárnicos frescos con un **alto contenido en verduras**. Contienen fibras vegetales que dan textura y compactación a los elaborados. Reducen la actividad de agua libre en el producto favoreciendo su conservación durante más tiempo.

 **Pilarica**
LA FÓRMULA *NATURAL* DEL SABOR

Solicite una muestra al  dpto. técnico-comercial

BASE ZANAHORIA PR-983

cód. 179983

BASE ESPINACAS PR-981*

cód. 179981

BASE BROCOLI PR-984*

cód. 179984

* Su uso permite etiquetar el producto final como "fuente de vitamina E y C".

www.pilarica.es

Soluciones para elaborar una amplia gama de productos: **nuggets, albóndigas, hamburguesas, longanizas, salchichas, carne picada.**

**SIN ALÉRGENOS - SIN GLUTEN
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES**


Contiene sal, especias molidas y aromas naturales que combinan muy bien con elaborados de **pavo y pollo** aportando sabrosidad al producto final.
Para ampliar la vida útil del producto utilice nuestra línea de **conservadores** (consulte con el dpto. comercial).
CONSERVADOR NATURAL (cód. 143399)
BASE CONSERMÁS FC-919 (cód. 179919)
LONGASOL (cód. 143705) para productos Burger Meat.

Elaboración: hamburguesas de pollo con verduras

- Picar la carne fría 0°C por placa (tamaño según producto a elaborar).
- Dispersar la base en el agua de la fórmula según receta (ver tabla).
- Añadir a la carne y amasar preferentemente con vacío, hasta el correcto reparto del producto. La temperatura de la masa no debe superar los 3-4°C.
- Formar y envasar según el programa industrial definido.
- Conservar en refrigeración entre 0-4°C.



Receta recomendada

|  | Hamburguesa zanahoria (kg) | Burger Meat brócoli (kg) | Hamburguesa espinacas (kg) |
|--|----------------------------|--------------------------|----------------------------|
| Pechuga de pollo | 50 | 50 | 50 |
| Contramuslo de pollo | 50 | 50 | 50 |
| Agua fría declarada | 11 | 10 | 9 |
| BASE ESPINACAS PR-981 (cód. 179981) | - | - | 6 |
| BASE ZANAHORIA PR-983 (cód. 179983) | 11 | - | - |
| BASE BROCOLI PR-984 (cód. 179984) | - | 10 | - |
| CONSERVADOR NATURAL (cód. 143399) | 0,7 | - | - |
| BASE CONSERMAS FC-919 (cód. 179919) | - | - | 0,5 |
| LONGASOL (cód. 143705) | - | 0,5 | - |
| Total | 122,7 | 120,5 | 115,5 |