

Desde
1920

Soluciones

para elaborados
frescos

conservación
+ textura
sabor
color



Soluciones completas para
elaborar productos cárnicos
frescos: **adobos, longanizas,
chorizos, marinadas,
criollos y longanizas**
-Libres de gluten-

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

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

www.pilarica.es

Solicite una muestra al
dpto. técnico-comercial



Estas **soluciones completas** aportan color, sabor, aroma, textura y conservación en un solo producto. Especialmente diseñadas para elaborar una gran variedad de productos **cárnicos frescos**.

Sin alérgenos. Sin colorantes.

Formatos de venta: bolsas de 2, 4 y 5 kg.



COMPLET AJILLO AB-642 cód. 176642	40 g/kg	Adobo fresco: perejil, ajo mejorama, tomillo.
COMPLET ELABORAVE AB-654 cód. 176654	30 g/kg	Toque grill para pollo. Tenderiza la carne. Cebolla, pimienta blanca y matices de aroma rustido.
COMPLET PINCHOR AB-665 cód. 176665	40 g/kg	Pimentones y especias. Contiene conservadores para preparados de carne.
COMPLET PINCHOA AB-666 cód. 176666	40 g/kg	Cúrcuma y especias. Contiene conservadores para preparados de carne.
BASE MARINERA FC-0958 cód. 170958	35 g/kg	Aromático y cítrico. Clean label. Perejil, ajo y limón.
BASE GRILL AB-647 cód. 176647	30 g/kg	Hojillas de ají, cebolla y toque ahumado ligeramente picante.
BASE PRIMAVERA FR FS-1931 cód. 171931	40 g/kg	Hojillas de pimiento rojo, orégano, perejil. Fondo sabor suave con pimiento rojo, perejil y orégano que adornan la pieza.
COMPLET ARGENTINO CH-166 cód. 171166	40 g/kg	Hojillas de orégano y ají con especias molidas. Muy sabroso con ligero toque picante, ají y orégano. Contiene conservador natural.

Elaboración: pinchos argentinos

1. Trocear el magro en tacos de 2-3 cm de lado.
2. Dispersar el **COMPLET ARGENTINO CH-166** en el agua de la fórmula.
3. Mezclar con la carne y amasar, preferentemente con vacío, hasta el correcto reparto del preparado.
4. Opcionalmente dejar reposar 12-24 horas en cámara de refrigeración.
5. La carne adobada se puede presentar ensartada en varilla, bañada en manteca fundida, etc.
6. Conservar refrigerada hasta su consumo.

Receta recomendada

Ingredientes	kg	%
Magro de cerdo	100	86,20
Agua fría y/o aceite de girasol	10	8,62
Aceite vegetal	2	1,73
COMPLET ARGENTINO CH-166	4	3,45
Total	116	100