

MARINADOR DE ARRACHERA

DESCRIPCIÓN GENERAL

SQ MARINADOR ARRACHERA C2-2123 es una unidad constituida de sal, retenedores de humedad, ablandador, proteína animal, potenciador de sabor, condimentos, color natural y conservador proporcionando excelente dispersión además de impartir brillo, claridad y suavidad al producto, caracterizada por tener muy buena estabilidad y resistencia en condiciones de almacenamiento a baja temperatura.

APLICACIONES Y DOSIS DE APLICACIÓN

SQ MARINADOR ARRACHERA C2-2123 es ideal para productos cárnicos marinados proporcionando un rendimiento, jugosidad, apariencia, textura y sabor cumpliendo con las necesidades del cliente.

Para su aplicación se utilizan 35 g de Marinador por kilogramo de carne y 400 mL de agua para la obtención del 40 % de rendimiento.

PRESENTACIÓN

Costal multicapas de papel Kraft con 25.00 kg contenido neto

VIDA DE ANAQUEL Y ALMACENAJE

El producto debe mantenerse en costal cerrado a temperatura entre 15° y 26 °C en condiciones de humedad menor al 55%. La vida de anaquel en estas condiciones es de 12 meses.