

Integral para chorizos L (FRESCOS)

• Composición

Sal
Dextrosa
Coriandro molido
Pimienta molida
Aji molido
Ajo en polvo
Orégano
Fosfato
Eritorbato

I

Aprobación de Salud Pública N° 02-510158

Aprobado por SENASA N° 9177/00

• Informe de laboratorio

Aspecto	Normal
Color	Normal
Cloruro de sodio	% p/p 50.7
Dextrosa	% p/p 14.2
Eritorbato	Contiene
Mezcla de especias	Contiene

• Acción funcional

En la elaboración de Chorizos Frescos son muy importantes las temperaturas de las carnes y gorduras. Deben estar de 3° a 5° para comenzar la elaboración.

○ FORMA DE USO:

Espolvoreando sobre las carnes a elaborar.

○ DOSIS:

4 Kgs. por cada 100 Kg. de masa

○ PRECAUCIONES DE USO:

No posee.

Se presentan en bolsas de papel de 1 Kg. y 10 Kg. peso neto.

INTEGRAL PARA CHORIZO

Este es un producto de BERNESA S.A.C.I.® (R.N.E.: 020033707)

Administración y Ventas: C. Molina Arrotea 2151(B1832JLK) - Lomas de Zamora

Tel./Fax: (54) (11) 4282-4500/5161/6692