

Integral para salames

● Composición

Sal
Dextrosa
Coriandro molido
Pimienta molida
Ajo en polvo
Nuez moscada
Fosfato de sodio
Eritorbato
Nitrato de sodio

Aprobación de Salud Pública N° 02-521618

Aprobado por SENASA Disp. 495/2003

● Informe de laboratorio

Estado de conservacion	Normal
Color	Responde
PH	6.0
Aspecto	Normal
Sustancias extrañas	No contiene

● Acción funcional

Este producto se puede usar para elaborar: salames criollos, milan, longanizas, chorizos colorados, salamines.

En caso de chorizos colorados hay que agregar 2.500 kgs de pimenton. En cuanto a las Longanizas se debe agregar 0.060 kgs de anis y 0.060 kgs de cayena (todas las proporciones son para 100 Kgs de masa)

○ DOSIS

La preparacion se efectua de la siguiente manera:

-Espolvoreando sobre las carnes a elaborar

-600 gs de producto para 10 kg de masa

Se presenta en bolsas de papel de 1.200 y 6 kgs peso neto.

Integral para salames

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