

BAZA condiment CARNAT AFUMAT

Recomandari de utilizare

PRODUCATOR: SC STIA SRL

Descriere

BAZA condiment CARNAT AFUMAT este un amestec de condimente naturale specifice pentru realizarea unui carnat afumat de porc sau oaie, dupa o reteta traditionala. Acesta baza de condimente nu contine sare si nici aditivi cu numar E. Deasemenea prin faptul ca ingredientele folosite sunt atent selectate prezinta garantia unei calitati constante in timp atat a bazei de condimente cat si a produsului finit.

Se recomanda pentru o gama larga de aplicatii, cum ar fi carnati afumati subtiri sau grosi.

Utilizare

Utilizare Bazei de condimente se realizeaza in pasi simpli:

1. Inocularea:

Se introduce baza de condimente in vasul de amestecare, peste carnea tocata in diferite granulatii functie de reteta, se adauga sarea dupa gust (pt. 10 kg. pasta /0.18 kg.) si apa cat cuprinde.

2. Umplerea:

Se realizeaza in mate naturale la diametru dorit functie de produsul realizat.

3. Tratament termic:

Functie de produs, se realizeaza o afumare traditionala.

Pastrare

Baza condiment Carnat AFUMAT are termen de valabilitate de 1 an cu respectarea conditiilor de pastrare, respectiv in loc uscat si evitand proximitatea surselor de caldura. Temperatura de depozitare este de 4 - 24°C.

Pastrati condimentele in ambalajele originale, si respectati regula primul intrat - primul iesit.
