

BAZA condiment MICI

Recomandari de utilizare

PRODUCATOR: SC STIA SRL

Descriere

BAZA condiment MICI este un amestec de condimente naturale specifice pentru realizarea unui paste de mici 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 mici din vita, porc, oaie.

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. Formarea:

Dupa dorinta se formeaza micii la dimensiune si greutate constanta.

Se depoziteaza la temperaturi de 6-8°C

Pastrare

Baza condiment mici 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.
