

BAZA condiment CARNE OAIE

Recomandari de utilizare

PRODUCATOR: SC STIA SRL

Descriere

BAZA condiment CARNE OAIE este un amestec de condimente naturale specifice pentru realizarea preparatelor din carne oaie/miel dupa o **rețetă tradițională**. Această bază de condimente nu conține sare și nici aditivi cu număr E. Deasemenea prin faptul că ingredientele folosite sunt atent selecționate prezintă garanția unei calități constante în timp atât a bazei de condimente cât și a produsului finit.

Se recomandă pentru preparate tradiționale din carne oaie, miel și ied.

Utilizare

Utilizarea Bazei de condimente se realizează în pași simpli:

1.Inocularea:Se amestecă baza de condiment (pentru 10 kg pastă /0.20 kg) și carnea pregătită. Se adaugă sarea după gust, ulei, vin sau bere brună după preferință.

2.Maturarea:Timp de 18-24 ore funcție de produsul realizat, periodic produsele se întorc pentru o sarare uniformă .

Pastrare

Baza condiment CARNE OAIE are termen de valabilitate de 1 an cu respectarea condițiilor de păstrare, respectiv în loc uscat și evitând proximitatea surselor de căldură.

Temperatura de depozitare este de 4 – 24°C.

Păstrați condimentele în ambalajele originale și respectați regula primul intrat – primul iesit.
