

ARYSA – ANTIOXIDANTE COCIDO

Descripción:

Es una perfecta combinación de sales antioxidantes y estabilizantes del color para embutidos cocidos.

Aplicación:

Jamón y paleta cocida, pastas finas y para embutidos secos

Características:

Su combinación hace estable el color rosa producto de la combinación del nitrato de sodio con la mioglobina de la carne, da un brillo a la feta y conserva el color aun expuesto a la luz o al aire.

Dosis aproximada:

- a) Pastas Finas: 0.2% a 0.3% cada 100 Kg. de pasta.
- b) Salmueras a inyectar: 0.3%. a 0.6% cada 100 Kg. de salmuera *dependiendo esta dosis del porcentaje a inyectar.*
- c) En bondiolas y jamones crudos: usar de 0.2% a 0.3% cada 100 Kg. de carne.
- d) En embutidos secos: 0.2%. a 0.3%. cada 100 Kg. de carne.

Envase

Bolsas de 10 Kg.

Almacenamiento:

Conservar en lugar seco, fresco y apartado de otros elementos de fuerte aroma.

Vida útil:

A temperatura ambiente y sin abrir, el producto tiene una duración de 6 meses a partir de la fecha de elaboración.

La información aquí contenida es según nuestro conocimiento verdadera y correcta, y presentada de buena fe. Puede sufrir modificaciones sin previo aviso. Ninguna garantía contra infringimiento o patentes está implícita o inferida. Consultar con nuestro equipo técnico para optimizar el uso de **ARYSA-ANTIOXIDANTE** cocido