

Desde
1920

Soluciones

para elaborar productos
cárnicos frescos
de pollo con
verduras



¡Sin alérgenos!

¡Sin conservantes
ni colorantes!

 **Pilarica**
LA FÓRMULA *NATURAL* DEL SABOR

✦ Solicite una muestra al
dpto. técnico-comercial 

C/Ciudad de Liria, 89.
Pol. Ind. Fte. del Jarro.
46988 Paterna (Valencia)
T. (+34) 96 132 07 50
pilarica@pilarica.es

www.pilarica.es

Soluciones para elaborar productos **cárnicos frescos** con un alto contenido en **verduras**. Contienen fibras vegetales que dan textura y compactación a los elaborados. Reducen la actividad de agua libre en el producto favoreciendo su conservación durante más tiempo.
*Su uso permite etiquetar el producto final como **“fuente de vitamina E y C”**.

BASE ZANAHORIA PR-983

cód. 179983

BASE ESPINACAS PR-981*

cód. 179981

BASE BROCOLI PR-984*

cód. 179984

Soluciones completas - Elaborados cárnicos frescos con verduras

Soluciones para elaborar una amplia gama de productos: **nuggets, albóndigas, hamburguesas, longanizas, salchichas, carne picada.**

**SIN ALÉRGENOS - SIN GLUTEN
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
SIN CONSERVANTES**

Contiene sal, especias molidas y aromas naturales que combinan muy bien con elaborados de **pavo y pollo** aportando sabrosidad al producto final.

Para ampliar la vida útil del producto utilice nuestra línea de **conservadores** (consulte con el dpto. comercial).

CONSERVADOR NATURAL (cód. 143399)

BASE CONSERMÁS FC-919 (cód. 179919)

LONGASOL (cód. 143705) para productos Burger Meat.



Recetas de hamburguesas de pollo con verduras

- Picar la carne fría 0°C por placa (tamaño según producto a elaborar).
- Dispersar la base en el agua de la fórmula según receta (ver tabla).
- Añadir a la carne y amasar preferentemente con vacío, hasta el correcto reparto del producto. La temperatura de la masa no debe superar los 3-4°C.
- Formar y envasar según el programa industrial definido.
- Conservar en refrigeración entre 0-4°C.

Tabla orientativa

	Hamburguesa zanahoria (kg)	Burger Meat brócoli (kg)	Hamburguesa espinacas (kg)
Pechuga de pollo	50	50	50
Contramuslo de pollo	50	50	50
Agua fría dechlorada	11	10	9
BASE ESPINACAS PR-981 (cód. 179981)	-	-	6
BASE ZANAHORIA PR-983 (cód. 179983)	11	-	-
BASE BROCOLI PR-984 (cód. 179984)	-	10	-
CONSERVADOR NATURAL (cód. 143399)	0,7	-	-
BASE CONSERMAS FC-919 (cód. 179919)	-	-	0,5
LONGASOL (cód. 143705)	-	0,5	-
Total	122,7	120,5	115,5

Desde
1920

Soluciones para parrilladas

¡Ideales para el verano!

¡Pruébelos!

Sin colorantes

Sin alérgenos



Pilarica
LA FÓRMULA *NATURAL* DEL SABOR



GLUTEN-FREE

✦ Solicite una muestra al
dpto. técnico-comercial
T. (+34) 132 97 50



C/Ciudad de Liria, 89.
Pol. Ind. Fte. del Jarro.
46988 Paterna (Valencia)
T. (+34) 96 132 07 50
F. (+34) 96 132 09 63
pilarica@pilarica.es

www.pilarica.es

Soluciones completas para elaborar productos cárnicos frescos: longaniza parrillera, chorizo criollo, pinchos y adobos.

Los productos elaborados con estas soluciones pueden ser consideradas como **libres de gluten, sin alérgenos y sin colorantes**.



Soluciones para elaborados frescos

Estas **Soluciones completas** aportan en un solo producto color, sabor, aroma, textura y conservación. Especialmente diseñadas para elaborar una gran variedad de productos **cárnicos frescos**.

Ideales para cocinar **a la parrilla** durante este verano. **Sin alérgenos. Sin colorantes.**

Formatos de venta: bolsas de 2, 4 y 5 kg.

Soluciones	Dosis g/kg	Destacamos
COMPLET AJILLO AB-642 (cód. 176642)	40	Perejil, ajo mejorama, tomillo.
COMPLET ELABORAVE AB-654 (cód. 176654)	30	Cebolla, pimienta blanca y matices de aroma rustido.
COMPLET FIESTA AB-659 (cód. 176659)	35	Orégano, tomillo, laurel. Muy aromático.
COMPLET PINCHOR AB-665 (cód. 176665)	40	Pimentones y especias. Contiene conservador (diacetatos).
COMPLET PINCHOA AB-666 (cód. 176666)	40	Pinchos amarillos, cúrcuma y especias. Contiene conservador (diacetatos).
BASE MARINERA FC-0958 (cód. 170958)	35	Hojillas de perejil, ajo y toques cítricos. Muy Fresco.
BASE GRILL AB-647 (cód. 176647)	30	Hojillas de ají, cebolla y toque ahumado ligeramente picante.
BASE PRIMAVERA FR FS-1931 (cód. 171931)	40	Hojillas de pimiento rojo, orégano, perejil.
COMPLET ARGENTINO CH-166 (cód. 171166)	40	Hojillas de orégano y ají con especias molidas.



Proceso de elaboración: pinchos argentinos

1. Trocear el magro en tacos de 2-3 cm de lado.
2. Dispersar el **COMPLET ARGENTINO CH-166** en el agua de la fórmula.
3. Mezclar con la carne y amasar, preferentemente con vacío, hasta el correcto reparto del preparado.
4. Opcionalmente dejar reposar 12-24 horas en cámara de refrigeración.
5. La carne adobada se puede presentar ensartada en varilla, bañada en manteca fundida, etc.
6. Conservar refrigerada hasta su consumo.

Receta recomendada

Ingredientes	kg	%
Magro de cerdo	100	87,41
Agua fría y/o aceite de girasol	10	8,74
COMPLET ARGENTINO CH-166	4,4	3,85
Total	114,5	100