

Líneas Complet para la elaboración de Productos Cárnicos Curados

Código	CHORIZOS CURADOS
	Gama clásica
171124	COMPLET CHISTONAT CH-124
171104	COMPLET CASERONAT CH-104
171101	COMPLET CASERO CH-101
171123	COMPLET MEZCLANAT CH-123
171120	COMPLET PICANTENAT CH-120
171106	COMPLET SERRANAT CH-106
171131	COMPLET LOMONAT CH-131
	Gama sin alérgenos
171105	COMPLET MADRINAT CH-105
171121	COMPLET CHORIZOSL CH-121
171180	COMPLET NORTE CH-180
171110	COMPLET CHORIZOCL CH-110
141377	COMPLET CHORIZOIB100 CH-377

Código	ESPECIALIDADES CURADAS
	Gama clásica
141701	PREP. LOMO EMBUCHADO
171143	COMPLET CRIOLLONAT CH-143
174401	COMPLET ARAGONAT CU-401
174421	COMPLET PASCUA CU-421
174422	COMPLET PASCUANAT CU-422
174462	COMPLET MALLORCANAT CU-462
	Gama sin alérgenos
171145	COMPLET CRIOLLOSL CU-145
174402	COMPLET LONGANAT CU-402
174465	COMPLET SOBRASADA CU-465

Código	SALCHICHONES
	Gama clásica
174432	COMPLET ENENAT CU-432
174431	COMPLET SALCHICHONAT CU-431
174433	COMPLET CURANAT CU-433
	Gama sin alérgenos
174447	COMPLET SALCHICHON EN CU-447
174435	COMPLET SALCHICHON F CU-435
174449	COMPLET IBERICO EXTRA CU-449

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

Líneas Complet para la elaboración de Chorizos

Soluciones completas que ofrecen en un solo producto todo lo necesario para la elaboración de los mejores productos cárnicos curados: **Chorizo Sarta, Vela, Pamplonés, Serrano, Cantimpalo, Lomo, Ibérico**, etc.

VENTAJAS

Contienen pimentones con alta estabilidad de color, ahumados y otras variedades en diferentes porcentajes según el producto.

Hemos conservado los sabores típicos y tradicionales que caracterizan cada producto pero incluyendo los ingredientes y conservadores necesarios para una perfecta adaptación a los nuevos procesos productivos y técnicas de envasado, así como a la normativa vigente.

Formatos de venta: 2Kg, 5Kg (también disponemos de 3Kg, 15Kg y 20Kg dependiendo del producto). Realizamos envasado especial ajustado a los lotes de fabricación (consulte opciones con nuestro Dpto. Técnico-Comercial).

Soluciones adaptadas al proceso de secado (estufaje o curación en frío) que combinan estas referencias con las bases ligantes y/o nitrificantes que son necesarias en función del calibre de la pieza y del tipo de producto a elaborar.

Tiene a su disposición atención técnica especializada.



REFERENCIAS

Código	Nombre comercial	g/Kg de carne	Contiene alérgenos	Contiene colorante	Intensidad color*	Pimentón	Pimentón ahumado
Gama clásica							
171124	COMPLET CHISTONAT CH-124	60	lactosa	si	2	50%	50%
171104	COMPLET CASERONAT CH-104	60	lactosa	si	1	80%	20%
171101	COMPLET CASERO CH-101	60	lactosa	si	1	80%	20%
171123	COMPLET MEZCLANAT CH-123	60	lactosa	si	2	50%	50%
171120	COMPLET PICANTENAT CH-120	60	lactosa	si	2	60%	40%
171106	COMPLET SERRANAT CH-106	60	lactosa	si	2	80%	20%
171131	COMPLET LOMONAT CH-131	60	lactosa	si	3	0%	100%
Gama sin alérgenos							
171105	COMPLET MADRINAT CH-105	60	no	si	3	85%	15%
171121	COMPLET CHORIZOSL CH-121	60	no	si	2	50%	50%
171180	COMPLET NORTE CH-180	60	no	no	0	70%	30%
141377	COMPLET CHORIZO IB100 CH-377	75	no	si	3	0%	100%

* 0 - no contiene
1 - natural
2 - casero
3 - intenso (especial productos grasos)



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

Líneas Complet para la elaboración de Salchichón/Salami

Soluciones completas que ofrecen en un solo producto todo lo necesario para la elaboración de **Salchichones** con diferentes calibres y porcentajes de magro y grasa.

VENTAJAS

Formulas diseñadas para elaborar los mejores Salchichones. Hemos conservado los sabores tradicionales que caracterizan cada embutido incluyendo los ingredientes y conservadores necesarios para una perfecta adaptación a los nuevos procesos productivos y a las técnicas de envasado.

Además cada fórmula incluye los conservadores y colorantes necesarios para garantizar un buen resultado en el producto final.

Formatos de venta: 2Kg, 5Kg, 7Kg y 20Kg.

Realizamos envasado especial ajustado a los lotes de fabricación. (Consulte opciones con nuestro Dpto. Técnico-Comercial).

Adaptamos las diferentes soluciones al proceso de secado (estufaje o curación en frío) combinando estas referencias con las bases ligantes y/o nitrificantes que son necesarios en función del calibre de la pieza.



REFERENCIAS

Código	Nombre comercial	g/Kg de carne	Contiene alérgenos	Contiene colorante	Intensidad color*	Pimienta negra
Gama clásica						
174432	COMPLET ENENAT CU-432	60	lactosa/leche	si	2	grano
174431	COMPLET SALCHICHONAT CU-431	70	lactosa/leche/soja	si	2	grano
174433	COMPLET CURANAT CU-433	70	lactosa/leche/soja	si	2	molida
Gama sin alérgenos						
174447	COMPLET SALCHICHON EN CU-447	70	no	si	3	triturada
174435	COMPLET SALCHICHON F CU-435	70	no	si	2	triturada
174449	COMPLET IBERICOEXTRA CU-449	75	no	si	3	grano

* 0 - no contiene
1 - natural
2 - casero
3 - intenso (especial productos grasos)

Grandes beneficios con pequeñas dosis

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

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

www.pilarica.es

Soluciones que se ajustan a sus necesidades



Seleccione entre una gran variedad de **combinaciones** que le permitirán elaborar cualquier tipo de **embutido curado** según su proceso, el calibre y el tipo de producto.

Tipo de embutido	Combinación sugerida	Dosis g/Kg de carne
SALCHICHÓN con pimienta triturada Sin alérgenos Calibre 65mm Curación en frío y secadero	174435 COMPLET SALCHICHÓN F CU-435	70
SALCHICHÓN con pimienta triturada Sin alérgenos Calibre 65mm Curación en frío	174447 COMPLET SALCHICHÓN EN CU-447	70
CHORIZO CASERO Sin alérgenos Sin colorantes	141886 CHORIZO NATURAL 142810 BASE POLDERGOM A2 SL 179972 BASE NT-972	45 25 1
CHORIZO LOMO tradicional	171131 COMPLET LOMONAT CH-131 142809 POLDERGOM L 179972 BASE NT-972	60 25 1
SALCHICHÓN IBÉRICO Sin alérgenos Calibre 65mm Curación en frío y secadero	174449 COMPLET IBÉRICO EXTRA CU-449	75
CHORIZO IBÉRICO Sin alérgenos Calibre 65mm Curación en frío y secadero	141377 COMPLET CHORIZO IB100 CH-377	75
CHISTORRA CURADA Curación, estufaje y secadero	171124 CHISTONAT CH-124 179972 BASE NT-972	60 1
CHORIZO CASERO Curación tradicional Sin glutamato	171101 COMPLET CASERO CH-101 179972 BASE NT-972	60 1
CHORIZO PICANTE Curación tradicional Calibre 40mm	171120 COMPLET PICANTENAT CH-120 179972 BASE NT-972	60 1
CHORIZO CULAR Curación tradicional Calibre 65mm	171123 COMPLET MEZCLANAT CH-123 142809 POLDERGOM L	60 25

Soluciones que se ajustan a sus necesidades



Tipo de embutido	Combinación sugerida	Dosis g/Kg de carne
CHORIZO CULAR Curación tradicional Calibre 65mm	171121 COMPLET CHORIZOSL CH-121 179903 BASE POLDERGOMSL FL-903	60 25
SALCHICHÓN TRADICIONAL Curación en frío y secadero Calibre 65mm	174432 COMPLET ENENAT CU-432 142809 POLDERGOM L	60 25
CHORIZO CRIOLLO OREADO Estufaje y secadero Calibre 32mm	171145 COMPLET CRIOLLOSL CH-145	60
LONGANIZA DE PASCUA Y FUET Estufaje y secadero	174422 COMPLET PASCUANAT CU-422	50
SALCHICHÓN TRADICIONAL Con pimienta en grano	174431 COMPLET SALCHICHONAT CU-431 142809 POLDERGOM L	25
LOMO EMBUCHADO	141701 PREP. LOMO EMBUCHADO	50
SOBRASADA CURADA Sin alérgenos	174465 COMPLET SOBRASADA CU-465	95
JAMÓN CURADO Corta curación	143103 ROSED-JAM JS	5
PANCETA CURADA	143001 PAKES-PORK 143804 COLOR PLUS	2 1



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

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

www.pilarica.es