

360101 ГРИЛЬМАУСТЕ

1. СОСТАВ И ХАРАКТЕРИСТИКА

В состав КПД «Грильмаусте» входят: соль, усилитель аромата (Е621), глюкоза, натуральные специи и их экстракты (белый и чёрный перец, лавровый лист, тимьян, мускатный орех, чили, паприка, карри, семена горчицы, лимон, лук, фенхель, кориандр).

КПД «Грильмаусте» представляет собой порошок ярко-красного цвета.

2. НАЗНАЧЕНИЕ

КПД «Грильмаусте» используется для приготовления полуфабрикатов и копчено-вареных продуктов из мяса птицы (тушек, частей птицы). КПД «Грильмаусте» придает изделию красивый золотистый цвет копчения. КПД «Грильмаусте» также используется как смесь пряностей для полукопченых колбас с острым вкусом, такие как «Охотничьи» и «Шашлычные» колбаски.

3. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИМЕНЕНИЯ

КПД «Грильмаусте» наносится на продукт в сухом виде или добавляется в массажер. Затем отправляют на упаковку или термообработку.

КПД «Грильмаусте» можно использовать для приготовления маринадов.

Норма закладки для приготовления полукопченых колбас: 5-8г на 1 кг фарша.

Норма закладки для обсыпки: 1,5-2,0 % по отношению к массе продукта.

