

CULTURES TASTE TECHNOLOGY®
MADE IN GERMANY



TASTE TECHNOLOGY FOR **/Meat**



BRATWURST
GLAZES

Refinamos la comida.





BRATWURST GLAZES

Nada podría ser más individual

Con el innovador y flexible concepto "Glazes" su producto se convierte en un absoluto atractivo en la estantería de autoservicio. Las creativas mezclas de especias y de excelente adhesión proporcionan el aspecto grandioso y el sabor "adictivo".

Simple manejo

Basándose en una receta básica, a través de un adobado- rápidamente y sin necesidad de utilizar una máquina adicional- se ofrecen diferentes sabores con mezclas de especias únicas. También es posible reaccionar con flexibilidad a las promociones o tendencias de la venta de alimentos al público en cualquier momento.



BENEFICIOS

- refinamiento de productos específicos para el cliente
- magnífico aspecto
- excelentes combinaciones de mezclas adherentes
- un manejo simple y flexible
- manejo de diferentes sabores
- no se requiere el uso de una máquina adicional

M-BLEND® ESPECIAS

N.º art.	Nombre	Aplicación	Descripción	Dosificación
52.02031	M-BLEND® Bratwurst Glaze Garlic Herbs	Especias externas para salchichas bratwurst	– Resultan especialmente adecuadas como especias externas para salchichas bratwurst con el compuesto 51.13700 M-CUT® BBQ Bratwurst – Sabor: condimentado a ajo y finas hierbas	12 g/kg
52.02032	M-BLEND® Bratwurst Glaze Curry	Especias externas para salchichas bratwurst	– Resultan especialmente adecuadas como especias externas para salchichas bratwurst con el compuesto 51.13700 M-CUT® BBQ Bratwurst – Sabor: condimentado a curry	15 g/kg
52.02033	M-BLEND® Bratwurst Glaze Bistro	Especias externas para salchichas bratwurst	– Resultan especialmente adecuadas como especias externas para salchichas bratwurst con el compuesto 51.13700 M-CUT® BBQ Bratwurst – Sabor: condimentado a finas hierbas y pimentón ligeramente picante	14 g/kg
52.02034	M-BLEND® Bratwurst Glaze Red Pesto	Especias externas para salchichas bratwurst	– Resultan especialmente adecuadas como especias externas para salchichas bratwurst con el compuesto 51.13700 M-CUT® BBQ Bratwurst – Sabor: condimentado, mediterráneo a ajo y finas hierbas	16 g/kg



technology

M-CUT[®]

SALCHICHAS COCIDAS

N.º art.	Nombre	Aplicación	Descripción	Dosificación
51.13700	M-CUT[®] BBQ Bratwurst	Salchichas cocidas, especial bratwurst	Combinado de especias y tecnología – Resulta adecuado como preparado para salchichas bratwurst a las que se añaden también especias por fuera (Glaze) – Sabor: sustancioso, ligeramente dulce, condimentado a mostaza, pimienta, cebolla y nuez moscada	Según el uso

M-TEC[®] TECNOLOGÍA

N.º art.	Nombre	Aplicación	Descripción	Dosificación
10.00101	M-TEC[®] Natural Casing No. 1	Tratamiento para tripas naturales	– Mejora la consistencia de las tripas – Permite el almacenamiento sin sal	2 % de agua
10.00102	M-TEC[®] Natural Casing No. 2	Tratamiento para tripas naturales	– Mejora de la consistencia de las tripas por hinchamiento – Mayor flexibilidad de las tripas y, por tanto, más facilidad para desenredarlas – Optimización del embutido por reducción de las roturas	1,5-2 % de agua
10.00269	M-TEC[®] Antiox 15	Antioxidante para productos cárnicos, especialmente para embutidos crudos	– A base de extracto de romero – Contiene un 15 % de ácido carnósico – Contrarresta la oxidación de las grasas – Especialmente adecuado para productos cárnicos destinados a congelarse, como el salami para pizza – Sabor: ligeramente etéreo	0,3–0,6 g/kg según el uso
10.00052	M-TEC[®] Phos B 301	Fosfato para enrojecimiento de salchichas cocidas	Aditivos para el picado a base de fosfatos con enrojecimiento – Mezcla de fosfatos pensada para los requisitos de productos de salchichas cocidas sin enrojecer	4–6 g/kg
10.00051	M-TEC[®] Phos H 301	Fosfato para enrojecimiento de jamón cocido	Preparado de salmuera a base de fosfatos con enrojecimiento – Mezcla de fosfatos con elevada solubilidad en salmuera y muy buena efectividad en los productos de jamón cocido	3–7 g/kg

CULTURES TASTE TECHNOLOGY®
MADE IN GERMANY



DOWNLOAD
CENTER



M FOOD GROUP® GmbH

📍 Rienshof 2
D-49439 Steinfeld-Mühlen
Germany

☎ +49 5492 55700-100

✉ info@m-foodgroup.de

🌐 www.m-foodgroup.de

