

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](http://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*



✦ 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](http://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
<b>COMPLET AJILLO AB-642</b> (cód. 176642)	40	Perejil, ajo mejorama, tomillo.
<b>COMPLET ELABORAVE AB-654</b> (cód. 176654)	30	Cebolla, pimienta blanca y matices de aroma rustido.
<b>COMPLET FIESTA AB-659</b> (cód. 176659)	35	Orégano, tomillo, laurel. Muy aromático.
<b>COMPLET PINCHOR AB-665</b> (cód. 176665)	40	Pimentones y especias. Contiene conservador (diacetatos).
<b>COMPLET PINCHOA AB-666</b> (cód. 176666)	40	Pinchos amarillos, cúrcuma y especias. Contiene conservador (diacetatos).
<b>BASE MARINERA FC-0958</b> (cód. 170958)	35	Hojillas de perejil, ajo y toques cítricos. Muy Fresco.
<b>BASE GRILL AB-647</b> (cód. 176647)	30	Hojillas de ají, cebolla y toque ahumado ligeramente picante.
<b>BASE PRIMAVERA FR FS-1931</b> (cód. 171931)	40	Hojillas de pimiento rojo, orégano, perejil.
<b>COMPLET ARGENTINO CH-166</b> (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
<b>COMPLET ARGENTINO CH-166</b>	4,4	3,85
Total	114,5	100