



# Cochinita Pibil

## PROTEÍNA VEGETAL TEXTURIZADA (S VEGAMEAT 310)

Es una proteína vegetal texturizada con estructura similar a la de la carne, utilizando la proteína de soya como ingrediente principal. Debido a su textura especial este producto proporciona una textura única en varios alimentos vegetarianos o como alternativa de carne en jamón, carne enlatada y para reemplazar carne de res, atún, cerdo y pollo.

## CONSERVADOR LAE® (MIRENAT G)

Es un conservador a base de Etil Lauroil Arginato que tiene un amplio espectro contra bacterias Gram positivas y Gram negativas, tiene buena actividad contra hongos y levaduras, su presentación es en líquido y la dosis de aplicación es baja, no afecta la flora intestinal del ser humano y se metaboliza en 8 horas después de haber ingresado en el organismo en compuestos naturales.



*“Gracias por la oportunidad de servirle”*



# Cochinita Pibil

## Procedimiento para Realizar una Cochinita Pibil

1. Calentar agua en una olla para hidratar el S Vegameat 310, utilizar una relacion de 1 parte de S Vegameat 310 por 10 de agua, el agua debe alcanzar su punto de herbor, en ese momento retirar la del fuego y adicionar el S Vegameat 310, dejar reposar por 1 hora, pasado el tiempo escurrir en un colador.
2. En una licuadora adicionar el resto de los ingredientes y mezclar perfectamente.
3. Retirar el adobo de la licuadora y pasarlo a una olla, calentar el adobo por 3 minutos a fuego medio.
4. Adicionar el S Vegameat 310 previamente hidratado al adobo y cocinarlo por minuto y medio a fuego lento.
5. Envasar.

## Fórmula

### Ingredientes

	%
<b>S Vegameat 310 (Texturizado de Soya)</b>	27.50
<b>Mirenat G (Conservador LAE®)</b>	0.10
Agua	44.01
Achiote	11.00
Jugo de Naranja Agria	16.50
Pimienta Negra Molida	0.11
Canela en Polvo	0.05
Comino Molido	0.08
Hojas de Laurel	0.38
Sal	0.27
<b>Total</b>	<b>100.00</b>

