



# Caldo de Pollo

Granulado

## PVH ONC25 (PROTEÍNA VEGETAL HIDROLIZADA)

Es una proteína vegetal hidrolizada obtenida del maíz , su perfil es neutro, se utiliza como potenciador de sabor en salsas, aderezos, gravy, productos cárnicos, botanas y consomé en polvo.

## GLUTAMATO MONOSÓDICO

Es la sal sódica del ácido glutámico, su sabor se conoce como UMAMI, funciona como potenciador de sabor ya que resalta, equilibra y combina el carácter de otros sabores, se utiliza en salsas, condimentos, sopas, aderezos, sazonadores , botanas, etc.

## ÁCIDO CÍTRICO

El ácido cítrico es un polvo con un fuerte sabor ácido, es utilizado en la industria de alimentos y bebidas como acidulante, conservador, saborizante, modificador de pH, etc.

## Procedimiento para Realizar un Caldo de Pollo Granulado

1. En un recipiente adecuado a la carga pesar todos los ingredientes uno por uno y mezclarlos hasta su completa incorporación. Se recomienda agregar los polvos uno a uno sobre la sal.
2. Envasar.
3. Aplicación del consomé de pollo en polvo.
4. Se recomienda aplicar 14 gr. de la mezcla en polvo por cada litro de agua hirviendo junto con 400gr de vegetales cocidos y 120 gr. de pollo deshebrado para obtener un consomé de pollo.



*"Gracias por la oportunidad de servirle"*



# Caldo de Pollo

Granulado

## Fórmula

### Ingredientes

	%
Sal	42.66
Maltodextrina	20.00
Azúcar	12.00
<b>PVH ONC25 (Proteína Vegetal Hidrolizada)</b>	12.00
Sabor Pollo	8.50
<b>Glutamato Monosódico</b>	2.00
Cebolla en Polvo	0.70
Ajo en Polvo	0.70
Pimienta Negra Molida	0.70
Dióxido de Silicio	0.70
<b>Ácido Cítrico</b>	0.03
Color Caramelo en Polvo Clase IV	0.01
Total	100.00



*"Gracias por la oportunidad de servirle"*