



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.

Propiedades

Su capacidad de retención de agua es de 1.25 presenta un sabor limpio sin resabio de soya por lo cual es muy fácil de saborizar con cualquier tipo de salsa o condimento.

- Se hidrata con agua caliente una parte de S Vegameat por 6 de agua durante media hora.
- Ya hidratado presenta una textura suave y fibrosa como la carne.
- Es adecuado para poder adaptarlo a una amplia gama de platillos como tinga de pollo, ceviche con y sin pescado, salpicón de res, etc.



Aplicaciones

Puede sustituir hasta un 100% carne de pollo, cerdo, res o pescado o incluso se pueden preparar platillos utilizando exclusivamente el S Vegameat.



Escanea para ver la
preparación de una Cochinita
Pibil con Vegameat.



"Gracias por la oportunidad de servirle"



S VEGAMEAT 310

Datos Técnicos:

Sabor	Sabor suave	-
Código	S Vegameat 310	-
Forma	Hojuelas de 10 mm de longitud de color natural	-
Orgánico	x	-
Humedad (%)	< 10% (*)	GB 5009.3
Proteína cruda (N*6.25, en base seca)	> 65 % (*)	GB 5009.5
Grasa	< 3 %	GB 5009.6
Cenizas	< 5 %	GB 5009.4
Ingredientes	Aislado de Proteína de Soya, Harina de Soya, Gluten Vital de Trigo.	-

Datos Microbiológicos:

Cuenta estándar en placa (UFC/g)	≤ 30,000 (*)	GB 4789.2
Coliformes	Negativo (*)	GB 4789.3
Salmonella	Negativo (*)	GB 4789.4
Levaduras y Mohos (UFC/g)	≤ 100 UFC/g	GB 4789.15

(*) Parámetros reportados en el Certificado de Análisis, necesarios para la aceptación del producto.

Preparación:

S Vagameat 310: hidratación completa 15 minutos antes de usar.

Empaque:

5 ó 10 kg en caja de cartón con el bolsa interna de PE.

Almacenamiento:

La vida de anaquel es de 12 meses a 25°C, en lugar fresco y seco. Mantener alejado de olores fuertes o materiales volátiles y humedad.

Certificado:

Certificado BRC, Kosher, HACCP.

Información Sobre Alérgenos:

Sustancias Alérgenas: Soya y Gluten de Trigo.



“Gracias por la oportunidad de servirle”