



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.

Apariencia

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.

Procedimiento

- 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 Vagameat.

Gracias por la oportunidad de servirle



INDUSTRIA
ALIMENTARIA

San Luis Tlatilco No. 6-A ,Colonia San Luis Tlatilco
Naucalpan de Juárez, Edo. Mex. C.P. 53580
ventas@makymat.com | www.makymat.com | 55 53129530

MEJORES
EMPRESAS
MEXICANAS®