

Mezclas de especias e hierbas aromáticas que dan a las carnes una apariencia atractiva y un sabor exquisito. Estos productos tienen múltiples aplicaciones, no solo para decorar superficialmente las carnes. Este grupo de productos puede ser complementado con diversas salmueras (marinadas), gracias a las cuales mejoramos el mordiente y la jugosidad de las carnes. Consiguen productos atractivos, tanto visualmente como en cuestiones de sabor.

- Saborizan las piezas
- Mejoran la presentación del producto
- Amplia gama de sabores: tradicionales e internacionales

1

PREPARADOS CARNICOS

1209	PINCHOS MORUNOS	50	Adobo típico con sabor general
1239	PINCHOS MORUNOS R/2	50	Adobo con sabor general y realzamiento del brillo
1152	PINCHOS MORUNOS R/2 F1152	60	Adobo con sabor pronunciado
1160	PINCHO ROJO F1160	50	Adobo típico con sabor realzado
1231	PINCHO 8XC.1231	40	Adobo típico amarillo con un toque rojizo
1220	PINCHO ARGENTINO	50	Adobo con sabor a hierbas y toque rojizo
1218	PINCHOS MORUNOS ANDALUCES	40	Adobo típico con sabor general
1233	PINCHOS AMARILLOS EXTRA	40	Adobo típico con sabor pronunciado a comino

1751	SAZONADOR PINCHOS AMARILLOS	Al gusto	Especial para envasar
1552	POLLO SALMUERIZADO TK	50	Con sal y sabor suave
1553	POLLO FILETEADO 20/40%	35	Con sal y sabor
1706	ESPECIAS POLLO A L´AST	15-20	Adobo típico de hierbas
1713	CONDMTO. POLLO ASADO C1713	20	Adobo con toque de ajo y picante
1711	CONDIMENTO COSTILLA ADOBADA	60	Adobo típico con sabor general
1709	CONDIMENTO POLLO ADOBADO	30	Adobo típico con sabor a ajo para trocitos de pollo
1705	COSTILLA ADOBADA EL MEXICANO	80	Adobo típico picante y alto especiado
1716	CONDIMENTO CARNE MECHADA	35	Para cabezas de lomo cocinadas
1776	SALSA ROMANA	100	Líquido cremoso especial para adobos de pollo
1515	LOMO ADOBADO INMER.- ADOBO -	20	Adobado de lomos y piezas de carne
1752	MIX LOMO EMBUCHADO F1752	20	Base para lomo embuchado
1707	ADOBO FIAMBRE C1707	oct-15	Recubrimiento para lomos y fiambres

