

Líneas Complet para la elaboración de Chorizos Frescos

Soluciones completas que ofrecen en un solo producto todo lo necesario para la elaboración de los mejores preparados cárnicos frescos: **chorizos, chistorra y criollos frescos.**

VENTAJAS

Contienen pimentones con alta estabilidad de color, especias frescas molidas y troceadas.

Hemos conservado los **sabores típicos y tradicionales** que caracterizan cada producto pero incluyendo los ingredientes y conservadores necesarios para garantizar una mayor vida útil del producto una vez envasado.

Sin nitrificantes.

Formatos de venta: bolsas de 5Kg.
Tiene a su disposición atención técnica especializada.



REFERENCIAS

Código	Nombre comercial	g/Kg	Elaborado	Colorante	Alérgenos	Características
171160	COMPLET CASEROFR CH-160	60	Chorizo tipo Casero	si	no	Pimentón dulce y ahumado, ajo y orégano
171162	COMPLET RIOJAFR PTE CH-162	60	Chorizo Rioja toque picante	si	no	Pimentón ahumado y dulce con toque picante
171168	COMPLET LOMOFR CH-168	55	Chorizo fresco tipo Lomo	si	no	Pimentón ahumado, ajo y orégano
171175	COMPLET CHORIZOFR SC CH-175	55	Chorizo fresco	no	no	Pimentones dulces y ahumados
171176	COMPLET CHISTORRAFR CH-176	60	Chistorra	no	no	Pimenton dulce
171179	COMPLET CHORIZOFR CH-179	60	Chorizo fresco	si	no	Pimentones ahumado y dulce
171164	COMPLET CRIOLLOFR CH-164	70	Chorizo Criollo	si	Leche y lactosa	Orégano y pimentón troceado
171166	COMPLET ARGENTINO CH-166	40	Chorizo Criollo	no	no	Orégano y ají
171169	COMPLET CRIOLLOFR CH-169	50	Chorizo Criollo	si	no	Orégano, pimentón y perejil troceados

Recetas orientativas

CHISTORRA FRESCA

Preparado: 171176 - COMPLET CHISTORRAFR CH-176

Dosis: 60 g/Kg de carne

Proceso de elaboración:

- Picar la panceta y el magro por placa de 4-6mm.
- Dispersar el preparado **COMPLET CHISTORRAFR CH-176** en el agua de la fórmula.
- Mezclar con la carne y amasar, preferentemente con vacío, hasta el correcto reparto del preparado.
- Embutir en tripa natural de un calibre máximo de 25mm.
- Conservar en cámara de refrigeración entre 0-4°C hasta su consumo.

Observaciones:

- Permite etiquetar el producto sin colorantes.

Receta orientativa:

Ingredientes	Kg	%
Panceta	60	51,72
Magro de cerdo	40	34,48
Subtotal	100	86,20
COMPLET CHISTORRAFR CH-176	6	5,17
Agua fría dechlorada	10	8,63
Total	116	100

CHORIZO ARGENTINO

Preparado: 171166 - COMPLET ARGENTINO CH-166

Dosis: 40 g/Kg de masa

Proceso de elaboración:

- Picar la panceta y el magro por placa de 6-8mm.
- Dispersar el preparado **COMPLET ARGENTINO CH-166** en el agua de la fórmula.
- Mezclar con la carne y amasar, preferentemente con vacío, hasta el correcto reparto del preparado.
- Embutir en tripa natural de un calibre de 30-32mm.
- Colgar las piezas para su oreo en condiciones de refrigeración.

Observaciones:

- También puede elaborarse solo con magro de cerdo.
- El **COMPLET ARGENTINO CH-166** también se puede usar para elaborar pinchos y adobados.

Receta orientativa:

Ingredientes	Kg	%
Panceta	50	43,71
Magro de cerdo	25	21,85
Magro de vacuno	25	21,85
Agua fría dechlorada	10	8,74
Subtotal	110	96,15
COMPLET ARGENTINO CH-166	4,4	3,85
Total	114,4	100



Desde
1920

Soluciones

para elaborar productos
cárnicos frescos

sin sulfitos

★ Promoción 2019 ★

★ Solicite una muestra al
dpto. técnico-comercial



 **JULIO
CRIADO**
EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA DESDE 1919



Soluciones Complet naturales para la elaboración de preparados de carne. Soluciones de **valor añadido** que permiten ofrecer un alimento sin alérgenos (no contiene sulfitos) con **sabores tradicionales** utilizados en gran variedad de productos y de gran aceptación entre los consumidores.

173374	COMPLET FRESMEAT N°1
173316	COMPLET HAMBURAYP SH-316
173360	COMPLET AMERICA HN-360
173361	COMPLET ARGENTINA HN-361
173364	COMPLET IBERICO HN-364
173366	COMPLET POLLO HN-366
179914	COMPLET HAMBURGUESANAT FC-914

✦ Soluciones Complet para elaborados cárnicos frescos sin sulfitos

Estos preparados se pueden aplicar en cualquier tipo de carne y permiten etiquetar el producto final con su nombre tradicional: **hamburguesas, salchichas, albóndigas frescas** en lugar de “Burger Meat”.

**SIN ALÉRGENOS - SIN GLUTEN
SIN COLORANTES ARTIFICIALES
CONTIENE CONSERVADORES NATURALES**



Nombre comercial	Dosis g/kg	Cualidades de sabor
COMPLET FRESMEAT N°1	30	Sabor suave para combinar con cualquier tipo de carne.
COMPLET HAMBURAYP SH-316	40	Sabor ajo, perejil y toque de pimentón.
COMPLET AMERICA HN-360	40	Americano que combina aromas y especias, encurtido-kepchup.
COMPLET ARGENTINA HN-361	40	Sabor argentino con especias en hoja, orégano.
COMPLET IBERICO HN-364	35	Perejil, ajo y pimienta blanca. Combina bien para albóndigas.
COMPLET POLLO HN-366	45	Sabor específico para elaboraciones con pollo.
COMPLET HAMBURGUESANAT FC-914	25	Suave con pimienta negra para productos de ternera o mixta.

Recetas de elaborados frescos

- Picar la carne fría 0°C por placa (tamaño según producto).
- Dispersar el preparado correspondiente según receta.
- Añadir a la carne y amasar preferentemente con vacío, hasta el correcto reparto del preparado.
La temperatura de la masa no debe superar los 3-4°C.
- Formar o embutir según el producto a elaborar.
- Envasar el producto según programa industrial definido.
- Conservar en refrigeración entre 0-4°C.



Tabla orientativa

Ingredientes	Hamburguesa de pollo (%)	Albóndiga casera (%)	Hamburguesa ternera (%)	Longaniza criolla (%)	Hamburguesa americana (%)
Pollo / Pavo	90,5	60			
Ternera			95		60
Cerdo		31		92	31
Agua fría dechlorada	5	5	2,50	4	5
COMPLET POLLO HN-366	4,5				
COMPLET HAMBURAYP SH-316		4			
COMPLET HAMBURGUESANAT FC-914			2,50		
COMPLET ARGENTINA HN-361				4	
COMPLET AMERICA HN-360					4
Total	100	100	100	100	100

Desde
1920

Soluciones para parrilladas

¡Ideales para el verano!

¡Pruébelos!

Sin colorantes

Sin alérgenos



◆ Solicite una muestra al
dpto. técnico-comercial
T. (+34) 132 97 50



Soluciones completas para elaborar productos cárnicos frescos: longaniza parrillera, chorizo criollo, pinchos y adobos.

Los productos elaborados con estas soluciones pueden ser consideradas como **libres de gluten, sin alérgenos y sin colorantes**.



Soluciones para elaborados frescos

Estas **Soluciones completas** aportan en un solo producto color, sabor, aroma, textura y conservación. Especialmente diseñadas para elaborar una gran variedad de productos **cárnicos frescos**.

Ideales para cocinar **a la parrilla** durante este verano. **Sin alérgenos. Sin colorantes.**

Formatos de venta: bolsas de 2, 4 y 5 kg.

Soluciones	Dosis g/kg	Destacamos
COMPLET AJILLO AB-642 (cód. 176642)	40	Perejil, ajo mejorama, tomillo.
COMPLET ELABORAVE AB-654 (cód. 176654)	30	Cebolla, pimienta blanca y matices de aroma rustido.
COMPLET FIESTA AB-659 (cód. 176659)	35	Orégano, tomillo, laurel. Muy aromático.
COMPLET PINCHOR AB-665 (cód. 176665)	40	Pimentones y especias. Contiene conservador (diacetatos).
COMPLET PINCHOA AB-666 (cód. 176666)	40	Pinchos amarillos, cúrcuma y especias. Contiene conservador (diacetatos).
BASE MARINERA FC-0958 (cód. 170958)	35	Hojillas de perejil, ajo y toques cítricos. Muy Fresco.
BASE GRILL AB-647 (cód. 176647)	30	Hojillas de ají, cebolla y toque ahumado ligeramente picante.
BASE PRIMAVERA FR FS-1931 (cód. 171931)	40	Hojillas de pimiento rojo, orégano, perejil.
COMPLET ARGENTINO CH-166 (cód. 171166)	40	Hojillas de orégano y ají con especias molidas.



Proceso de elaboración: pinchos argentinos

1. Trocear el magro en tacos de 2-3 cm de lado.
2. Dispersar el **COMPLET ARGENTINO CH-166** en el agua de la fórmula.
3. Mezclar con la carne y amasar, preferentemente con vacío, hasta el correcto reparto del preparado.
4. Opcionalmente dejar reposar 12-24 horas en cámara de refrigeración.
5. La carne adobada se puede presentar ensartada en varilla, bañada en manteca fundida, etc.
6. Conservar refrigerada hasta su consumo.

Receta recomendada

Ingredientes	kg	%
Magro de cerdo	100	87,41
Agua fría y/o aceite de girasol	10	8,74
COMPLET ARGENTINO CH-166	4,4	3,85
Total	114,5	100

Soluciones Complet para elaborar preparados de carne



Soluciones de sabor

con ingredientes que conservan
sin sulfitos

Soluciones naturales para elaborar preparados de carne

DESCRIPCIÓN

Soluciones completas para elaborar preparados de carne.

Sin sulfitos ni colorantes artificiales.

Incluye **conservadores naturales. Sin alérgenos.**

Soluciones de **valor añadido** que permiten ofrecer al consumidor un alimento sin alérgenos (no contiene sulfitos) con **sabores tradicionales** utilizados en gran variedad de productos y de gran aceptación por los consumidores.

TIPOS DE PRODUCTO

Estos preparados se pueden aplicar en cualquier tipo de carne y permiten etiquetar el producto final con su nombre tradicional: **hamburguesas, salchichas frescas** en lugar de longanizas y **albóndigas** en lugar de "Burger Meat".

Código	Nombre comercial	g/kg	Destacamos
173374	COMPLET FRESMEAT Nº1	30	Sabor suave para combinar con cualquier tipo de carne.
173316	COMPLET HAMBURAYP SH-316	40	Sabor ajo, perejil y toque de pimentón.
173360	COMPLET AMERICA HN-360	40	Sabor americano que combina aromas y especias, encurtido-kepchup.
173361	COMPLET ARGENTINA HN-361	40	Sabor argentino con especias en hoja, orégano.
173364	COMPLET IBERICO HN-364	35	Sabor perejil, ajo y pimienta blanca. Combina muy bien para albóndigas.
173366	COMPLET POLLO HN-366	45	Sabor específico para elaboraciones con pollo.
179914	COMPLET HAMBURGUESANAT FC-914	25	Sabor suave con pimienta negra para productos de ternera o mixta.

RECETAS ORIENTATIVAS

	Hamburguesa de pollo (%)	Albóndiga casera (%)	Hamburguesa ternera (%)	Longaniza criolla (%)	Hamburguesa americana (%)
Pollo / Pavo	90,5	60			
Ternera			95		60
Cerdo		31		92	31
Agua fría declarada	5	5	2,50	4	5
COMPLET POLLO HN-366	4,5				
COMPLET HAMBURAYP SH-316		4			
COMPLET HAMBURGUESANAT FC-914			2,50		
COMPLET ARGENTINA HN-361				4	
COMPLET AMERICA HN-360					4
Total	100	100	100	100	100

PROCESO DE ELABORACIÓN

- Picar la carne fría 0°C por placa (tamaño según producto a elaborar).
- Dispersar el preparado correspondiente según receta indicada en la tabla.
- Añadir a la carne y amasar preferentemente con vacío, hasta el correcto reparto del preparado. La temperatura de la masa no debe superar los 3-4°C.

- Formar o embutir según el producto a elaborar.
- Envasar el producto según programa industrial definido.
- Conservar en refrigeración entre 0-4°C para su comercialización.

