

# FC DOSCAMAR REBOZADO AR90 - PESCADO

11/2011

1/2



El DOSCAMAR REBOZADO AR90 DOSCADESA es una mezcla de sal, aditivos, azúcares y sustancias y preparaciones aromatizantes que otorgan al producto final un sabor, color y aroma característico.

## VENTAJAS:

- Mejora las cualidades organolépticas, aumentando su sabor y aroma.
- Potencia el dorado en la fritura. Color final muy apetecible
- Mayor palatabilidad
- Mejor presentación
- Escasa repercusión en el coste final

## INDICADO PARA:

Gran variedad de pescados (especialmente los que aportan poco sabor por sí mismos)

### Cefalópodos

Uso para todo tipo de productos rebozados y/o enharinados y especialmente indicado para las rabas y anillas de manto del Potón (*Dosidicus gigas*). También se puede utilizar para Calamar (*Loligo vulgaris*), Pota (*Nototodarus sloanii*) o Sepia (*Sepia spp.*).

### Otros pescados

- Chanquete Chino (*Neosalanx spp*)
- Boquerones (*Engraulis spp*)

## MODO DE EMPLEO

El **DOSCAMAR REBOZADO AR90 DOSCADESA** se puede emplear en todos los productos del tipo "rebozados", mezclados con la harina candeal a dosis de 8-10% de harina.

Enharinar antes de la congelación.



# FC DOSCAMAR REBOZADO AR90 - PESCADO

11/2011

2/2

## ETIQUETADO

Sal, Azúcares, Emulgente (E-451i), Potenciador del sabor (E-621) y Aromas\*.

\*Los aromas están compuestos de sustancias aromatizantes y preparaciones aromatizantes aunque en el etiquetado se pueden declarar como "aromas".

## FORMATO:

Sacos de papel de 25 Kg. y bolsas de 5 Kg de film multicapa de materiales plásticos para uso alimentario. Cajas de 4 bolsas de 5 Kg.

## CONSERVACIÓN:

Almacenar en lugar fresco y seco en ausencia de luz y humedad.

## CADUCIDAD:

Fecha de consumo preferente: 18 meses desde su fabricación

