

GAMA VIN'MISCEO

Salsas y patatas fritas



>>SALSAS DE ALIÑO



GRACIAS A NUESTRA TECNOLOGÍA, CREAMOS UNA AMPLIA GAMA DE SALSAS DE ALIÑO. ESTOS INGREDIENTES PUEDEN SER UTILIZADOS CON NUESTROS PREMIX VIN'MAYO ECO (BASE MAYONESA) O VIN'CHUP (BASE KETCHUP) PARA UN RESULTADO RÁPIDO.



SALSAS CLÁSICAS

- MIX SALSA BARBACOA
- MIX SALSA BEARNESA
- MIX SALSA BURGER
- MIX SALSA PEPPER
- MIX SALSA PATATAS FRITAS
- MIX SALSA STEAK ONION
- MIX SALSA TARTARA
- VIN'BESAMEL

SALSAS ORIGINALES

- MIX SALSA AJO
- MIX SALSA ARGELINA
- MIX SALSA AMERICANA
- MIX SALSA ANDALUZA
- MIX SALSA HANNIBAL
- MIX SALSA KEBAB
- MIX SALSA KENTUCKY
- MIX SALSA PINK BURGER
- MIX SALSA SAMOURAI



RECETAS APLICATIVAS

SALSAS CLÁSICAS

MIX SALSA BARBACOA

MIX SALSA **5%**

VIN'CHUP **95%**

1 KG DE PREMIX = 20 KG DE PRODUCTO FINAL

MIX SALSAS BEARNESA, BURGER, PEPPER

MIX SALSA **5%**

VIN'MAYO ECO **95%**

1 KG DE PREMIX = 20 KG DE PRODUCTO FINAL

MIX SALSA STEAK ONION

MIX SALSA **6%**

VIN'MAYO ECO **94%**

1 KG DE PREMIX = 20 KG DE PRODUCTO FINAL

MIX SALSAS FRENCH FRIES, TARTARA

MIX SALSA **10-20%**

VIN'MAYO ECO **80-90%**

1 KG DE PREMIX = 5-10 KG DE PRODUCTO FINAL

VIN'BESAMEL

VIN'BESAMEL (PXS046) **26,83%**

AGUA **69,84%**

ACEITE VEGETAL **2,17%**

SAL* **0,90%**

PIMIENTA BLANCA en polvo **0,10%**

CONSERVANTE **0,16%**

1 KG DE PREMIX = 3.7 KG DE PRODUCTO FINAL

* VINPAI ofrece soluciones de **reducción de sal** para sus preparaciones de comida.

SALSAS ORIGINALES

MIX SALSA AJO

MIX SALSA AJO **5%**

VIN'MAYO ECO **95%**

1 KG DE PREMIX = 20 KG DE PRODUCTO FINAL

MIX SALSA ARGELINA

MIX SALSA **6%**

VIN'MAYO ECO **94%**

1 KG DE PREMIX = 16.6 KG DE PRODUCTO FINAL

MIX SALSAS AMERICANA, ANDALUZA, KEBAB, PINK BURGER, SAMOURAI

MIX SALSA **10-20%**

VIN'MAYO ECO **80-90%**

1 KG DE PREMIX = 5-10 KG DE PRODUCTO FINAL

MIX SALSA HANNIBAL

MIX SALSA **10%**

VIN'MAYO ECO **90%**

1 KG DE PREMIX = 10 KG DE PRODUCTO FINAL

MIX SALSA KENTUCKY

MIX SALSA KENTUCKY (PXS051) **35,50%**

AGUA **64,50%**

1 KG DE PREMIX = 2.8 KG DE PRODUCTO FINAL



EL PROCESO DE PRODUCCIÓN

Es un proceso indicativo que debe ser adaptado a su propio equipamiento.

		Duración	Velocidad RPM	Temperatura
Etapa 1 Mezcla	Poner todos los ingredientes en el fundidor. >>>>>>> En esta etapa, el producto tiene que ser liso, homogéneo, sin grumos.	2 min	Alta velocidad	Temperatura ambiente
Etapa 2 Mezcla	Seguir mezclando si hay grumos. >>>>>>> En esta etapa, el producto puede ser envasado.	1 min	Alta velocidad	Temperatura ambiente
Etapa 3 Estabilización	Poner el producto en cámara fría positiva (+2/+4°C) durante 48h.	48 H	Cámara fría positiva	+2°C / +4°C

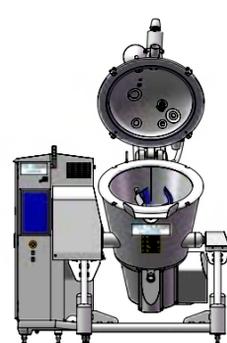
SUSTRAER LA CANTIDAD DE CONDENSADO AL % DE AGUA.

NUESTROS CONSEJOS

UTILIZAR SORBATO DE POTASIO COMO CONSERVANTE.

EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL & INVERSIÓN

POLYCOOK mezclador industrial



EMBALAJE

Nuestras premezclas de salsas están envasadas en bolsas de papeles multicapas de 20 o 25 kg netos. Nuestros palés 100 cm x 120 cm han sido sometidos al tratamiento (ISMP15).

