

GAMA VIN'MISCEO



Industria de la carne

>> VIN'MARINADE

VINPAI DESARROLLÓ UNA GAMA DE INGREDIENTES FUNCIONALES PARA LA PRODUCCIÓN DE MARINADAS. NUESTRAS SOLUCIONES VIN'MARINADE EN POLVA SE REHIDRATAN Y SON IDEALES PARA LAS PREPARACIONES CON BASE DE CARNE O PESCADO.

Nuestra gama VIN'MARINADE se declina en DIFERENTES GUSTOS.

NOTAS DE CARNE

Brocheta de tipo curry, brocheta de cordero, kebab.



NOTAS COCINADAS

Pollo tostado, sabor asado, a la criolla, oriental, tex-mex.



NOTAS AROMÁTICAS

Ajo, barbacoa, chalota, mostaza, provenzal, pimienta, jengibre-hierba limón.



NUESTRO CONSEJO

UTILIZAR ENTRE 30 A 40 GR DE VIN'MARINADE POR KILO DE PRODUCTO FINAL.

ENVASADO

Nuestras premezclas VIN'MARINADE están envasadas en bolsas de papeles multicapas de 15 o 25 kg netos.

Nuestros palés de madera 100 cm x 120 cm han sido sometidos al tratamiento (ISMP15).

