

**Tecnas**  
Socios en su progreso

# Línea Salmueras

    Tecnas S.A. BIC

# Salmueras para carnes

Marinado sin alérgenos adicionales



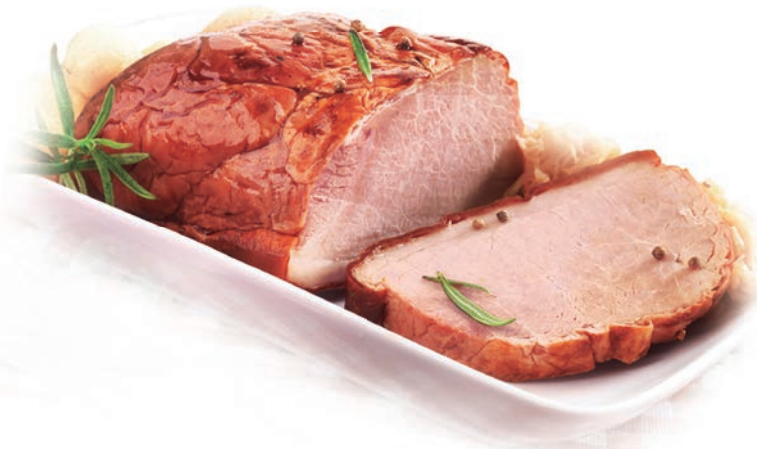
---

Mezclas de ingredientes altamente funcionales para marinar cárnicos. Permiten mejorar las características sensoriales en **piezas cárnicas** de pollo, res y cerdo sometidas a la técnica de marinado. **Sin adición de ingredientes catalogados como alérgenos.**

Diseño de alternativas de acuerdo con los **requerimientos del cliente**: nivel de inyección, rendimiento y tecnología disponible.

Se ofrecen diferentes opciones de perfiles de sabor como *pollo, cerdo, ahumado, especiado, tocineta, costilla, pastrami, roast beef, entre otros.*

---



# Salmueras para marinar

## Carnes frescas



---

Mezclas de ingredientes altamente funcionales. *Salmueras para carnes frescas* que permiten mejorar las características sensoriales en piezas cárnicas sometidas a la técnica de marinado. **Diseño de alternativas de acuerdo con los requerimientos del cliente:** nivel de inyección, rendimiento y tecnología disponible.

Mejoran las mermas de escurrido en cuartos fríos, centros de distribución y cocción del producto final.

### **Productos:**

**Salmueras para pollo Salchiken:** para marinar pollo entero y despresado, congelado y refrigerado.

**Salmueras para cerdo Salpork:** para marinar lomo, pierna y otros cortes.

**Salmueras para res Salbeef:** para marinar diferentes cortes de res.

---

# Salmueras para marinar

---



Mezclas de **salmueras** altamente funcionales que permiten mejorar las características sensoriales en piezas cárnicas sometidas a la técnica de marinado.

Diseño de alternativas de acuerdo con los requerimientos del cliente: nivel de inyección, rendimiento y tecnología disponible.

## **Productos:**

**Salmueras de alta inyección:** para uso en diferentes tipos de cortes cocidos.

**Salmeat M-Pro:** para uso en lomo, pierna, costilla, chuleta, roast beef, entre otros.

**Salpork Bacon:** para uso en tocineta y productos inyectados con perfiles ahumados.

## ***Salmueras Saborizadas***

Contienen especias y sabores utilizados para marinar todo tipo de carnes por inmersión, inyección o tomblar. Disponibles con diferentes perfiles de sabor como pollo, cerdo, ahumado, especiado, tocineta, costilla, pastrami, roast beef.

## ***Salmueras Neutras***

Para marinar cortes de pollo, res y cerdo por inmersión, inyección o tomblar. Disponibles con y sin nitrito de sodio.

---