Salmueras

Rendimiento y terneza de tus productos sin declarar sello de exceso en sodio

En un mundo donde cada detalle cuenta, *tus carnes frescas y cocidas pueden ir un paso más allá.* Descubre cómo **nuestras salmueras especializadas** te permiten cumplir con las nuevas expectativas del mercado, mientras elevas la calidad y el rendimiento de tus productos

En esta categoría el reto es preservar sabor, textura, vida útil y al mismo tiempo cumplir con los nuevos límites de sodio que activan los sellos de advertencia

New salmueras avanzadas:

Diseñadas para cumplir el reto de reducción de sodio en carnes frescas y cocidas de pollo, cerdo, res sin comprometer lo esencial

Nuestra tecnología permite:

Mantener la jugosidad y terneza que tus clientes aman

Proteger el sabor natural de la carne

Optimizar el rendimiento del producto disminuyendo mermas de escurrido y cocción

Reducir significativamente los niveles de sodio, abriendo nuevas oportunidades de mercado

Aplicaciones:

Costillas marinadas:

con nuestra ***Salmuera costilla LS,*** aporta notas cárnicas características y potentes que permiten un buen perfil con bajos niveles de sodio y buenos rendimientos

Pollo fresco marinado:

Alternativas diseñadas especialmente para atender tus necesidades

Contamos con **Salmueras neutras y saborizadas** para marinar todo tipo de carnes por tecnologías de inmersión, inyección o en tumbler

Nuestro equipo **técnico - comercial**

está a su disposición para resolver cualquier duda relacionada con el uso de nuestros productos

Contáctenos para ampliar información sobre estas u otras aplicaciones

Tecnas S.A BIC