



Cárnicos Frescos

Gran variedad de aplicaciones para cárnicos frescos.



PREPARADOS APASA

Desde 1978 en APASA nos dedicamos a la comercialización de ingredientes y aditivos para la alimentación.

Nuestra misión es lograr productos y soluciones a la medida de cada cliente.

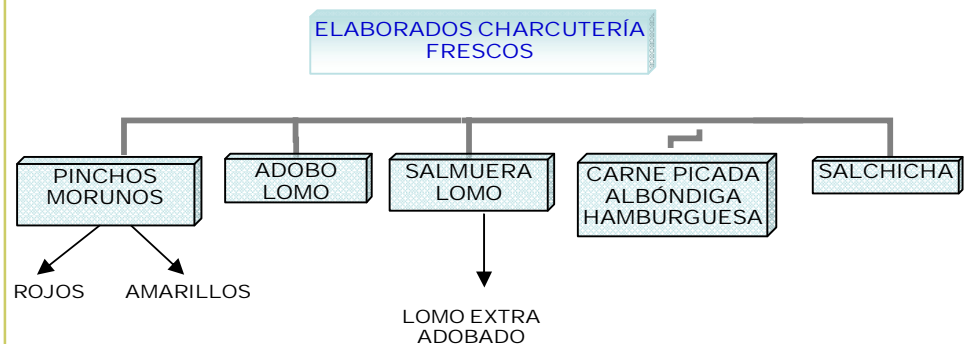
Para ello contamos con un equipo técnico que aporta soluciones a los problemas de fabricación cotidianos.

Garantizamos la calidad de nuestros productos mediante cumplimiento de las normas ISO 9001

Fórmulas completas definidas para cada aplicación: pinchos morunos (amarillo, rojo), lomo adobado, chorizo fresco, hamburguesas, preparados envasados de carne picada, salchichas, etc.

Fórmulas abiertas: grupos funcionales (antioxidantes, conservantes y colorantes).

Productos adaptados a las necesidades de fabricación concretas.





Cárnicos Frescos

Aplicaciones específicas para cárnicos frescos.

PRODUCTOS:

- ⇒ ESPECIALIDADES LOCALES.
- ⇒ SABORES ÉTNICOS, ESPECIALIDADES EXTRANJERAS.
- ⇒ MEZCLAS DE ESPECIAS, SABORES Y AROMAS.
- ⇒ MARINADOS.
- ⇒ PRODUCTOS SIN SULFITO.
- ⇒ REDUCIDOS EN GRASA.
- ⇒ REDUCIDOS EN SAL.
- ⇒ PRODUCTOS DE AVE.

GRUPOS FUNCIONALES:

- ⇒ LIGANTES.
- ⇒ ESTABILIZADORES DE AGUA.
- ⇒ BASES.
- ⇒ CONSERVANTES.
- ⇒ ANTIOXIDANTES.
- ⇒ MEZCLAS DE ESPECIAS.

Porque el éxito depende del conocimiento detallado de los procesos de fabricación.

Por ello, nuestro Departamento Técnico le permite una adecuación del producto en dosis y aplicación, adaptado a su proceso de fabricación.

Nos avala una experiencia de más de 30 años en el sector cárnico.