



MARINASAN

(SALSAS EN POLVO)

Preparados en polvo para elaborar salsas instantaneas y marinar todo tipo de carnes.

Podemos preparar salsas de forma sencilla, instantanea y economica, añadiendo al MARINASAN agua y aceite. Las salsas son muy estables, con color y brillo excepcionales y ademas permiten que el sabor penetre dentro de la carne, obteniendo marinados sabrosos y muy jugosos.

SABORES DEL MUNDO

En esta nueva gama, destacamos los siguientes sabores:

- **MARINASAN-2907 MAITRE D'HOTEL:** De color blanco y verde, con sabor a mantequilla, ajo y hierbas aromáticas.
- **MARINASAN-4159 BBQ:** De color rojo tostado con el típico sabor a tomate con una nota ahumada, especiada y ligeramente agri dulce.
- **MARINASAN-4455 HOT WINGS:** Ideado para elaborar las famosas alitas picantes estilo TEX-MEX, con un vistoso color rojo brillante con trocitos de Chile y sabor picante
- **MARINASAN-4793 FAJITAS:** Color anaranjado con notable sabor a las típicas fajitas mexicanas.
- **MARINASAN-4355 TANGO:** Es una variación del aderezo típico argentino "Chimichurri" con color anaranjado decorado con trozos rojos de ají y verdes de hierbas aromáticas.
- **MARINASAN-4759 ANDALUZ:** Con vistoso color amarillo-anaranjado decorado con trocitos verdes de hierbas aromáticas y otros rojizos de pimiento
- **MARINASAN-4886 "3 PIMIENTAS":** Con mezcla de pimienta negra, blanca y pimentón.
- **MARINASAN-4807 WINNIE:** Forma una salsa brillante de color ámbar de exquisito sabor a miel condimentado con mostaza.

AREAS DE APLICACIÓN:

- MARINADOS
- SALSAS
- ADOBOS
- TODO TIPO DE CARNES

VENTAJAS DE LA GAMA MARINASAN

- Facilidad de empleo.
- Mejora de costos.
- Mejora de sabor.
- Variedad de sabores.
- Mejora de jugosidad.
- No contiene grasas-trans.
- Fácil almacenaje.



FACIL PREPARACION

1 Parte MARINASAN + 1 Parte AGUA + ½ Parte ACEITE



MEZCLAMOS EL MARINASAN CON EL AGUA Y DESPUES CON EL ACEITE



AGITAMOS PARA FORMAR LA SALSA



AÑADIMOS LA CARNE Y MEZCLAMOS



Y FACILMENTE TENEMOS EL MARINADO LISTO PARA ENVASAR

