



# MARINASAN

## (SAUCES EN POUDRE)

Préparés en poudre pour élaborer des sauces instantanées et mariner tous types de viandes.

Nous pouvons préparer des sauces de forme simple, instantanée et économique, en ajoutant au MARINASAN de l'eau et de l'huile.

Les sauces sont très stables, avec une couleur et un brillant exceptionnels et permettent, de plus, que la saveur pénètre à l'intérieur de la viande, obtenant une marinade savoureuse et très juteuse.

### ZONES D'APPLICATION:

- MARINADES
- SAUCES
- TOUS TYPES DE VIANDES

### AVANTAGES DE LA GAMME MARINASAN

- Facile à utiliser.
- Améliore la rentabilité.
- Améliore la saveur.
- Grande variété de saveurs.
- Rend la viande plus juteuse.
- Ne contient pas de graisse.
- Facilite le stockage.

## SAVEURS DU MONDE

Dans cette nouvelle gamme, ressortent par exemple, les saveurs suivantes :

- **MARINASAN-2907 MAITRE D'HOTEL:** De couleur blanche et verte, avec une saveur beurre, ail et herbes aromatiques.
- **MARINASAN-4159 BBQ:** De couleur rouge toastée avec une saveur typique de tomate avec une note fumée, épicée et légèrement aigre-doux.
- **MARINASAN-4455 HOT WINGS:** Conçue pour élaborer les fameuses ailes de poulet piquantes style TEX-MEX, avec une jolie couleur rouge brillant et des petits morceaux de Chili et une saveur piquante.
- **MARINASAN-4793 FAJITAS:** Couleur orangée avec une remarquable saveur des typiques fajitas mexicaines.
- **MARINASAN-4355 TANGO:** C'est une variation de l'assaisonnement typique argentin "Chimichurri" avec une couleur orangée ornée de petits morceaux rouges de piment et verts d'herbes aromatiques.
- **MARINASAN-4759 ANDALUZ:** Avec une belle couleur jaune-orangée ornée avec des petits morceaux verts d'herbes aromatiques et autres rouges du piment.
- **MARINASAN-4886 "3 PIMIENTAS":** Avec un mélange de poivre noir, blanc y piment rouge.
- **MARINASAN-4807 WINNIE:** Forme une sauce brillante de couleur ambre avec une exquise saveur à miel assaisonnée avec de la moutarde.



## PREPARATION FACILE

1 Dose de MARINASAN + 1 Dose d'EAU + ½ Dose d'HUILE



MELANGER LE MARINASAN AVEC L'EAU PUIS AVEC L'HUILE



AGITER POUR FORMER LA SAUCE



AJOUTER LA VIANDE ET MELANGER



ET NOUS OBTENONS FACILEMENT LA MARINADE PRÊTE A EMBALLER



SCM