EXPOSICIÓN Y VENTA
Pol. Ind. Noaín-Ezquiroz, C/ Y nº 15 - 31191 Ezquiroz (Navarra)
Tel. 948 29 24 90 - Fax 948 29 24 91 - carlos@carlosverasl.com
www.carlosverasl.com

Preparados

Conservadores y Carne Ligada



Características

- Conservadores: Mezcla de aditivos que nos ayudan a mantener más tiempo los elaborados.
- Carne ligada: Posibilidad de juntar trozos de carne a través de un moled, para convertirlo en filetes.

Observaciones

- Conservadores: Productos con una legislación muy estricta, en caso de duda consúltenos.
- Carne ligada: es posible utilizar diferentes porcentajes de agua. Consúltenos para su buen uso.

EXPOSICIÓN Y VENTA
Pol. Ind. Noaín-Ezquiroz, C/ Y nº 15 - 31191 Ezquiroz (Navarra)
Tel. 948 29 24 90 - Fax 948 29 24 91 - carlos@carlosverasl.com
www.carlosverasl.com

Listado de artículos

CONSERVADORES

- Conservante C.
- Conservante Salchicha Blanca.
- Conservante Salchicha Rosa.
- Sal nitrificante.
- Sal nitrificante solo nitritos.

CARNE LIGADA

- Ligante Unión de Carne PC-8