



Así de fácil es ofrecer el mejor pastrami.

Gusto Garantizado lleva años acompañando a los profesionales de la carne, proporcionando ingredientes de calidad que les permiten crear productos únicos y diferenciarse en sus mostradores. Nuestro objetivo es claro: facilitar la labor de carniceros, charcuteros, polleros y casqueros con soluciones innovadoras y confiables, sin complicaciones.

En esta ocasión, queremos compartir una receta de pastrami, pensada para que puedas ofrecer a tus clientes un producto gourmet, elaborado con los ingredientes de Gusto Garantizado, garantizando sabor y calidad.

Ingredientes

	Carnes, grasas y otros	Kilos
	REDONDO DE TERNERA (3 UNIDADES)	5,2
	Ingredientes, aditivos, mix, etc	Litros agua
	Salmuera para inmersión pastrami	
	Agua fría y declarada	7
Gr/lit		Gramos/litro de agua
80	SCM- 3762 PASTRAMI	560,0
5	NITRISAN 154	35,0
Gr/Kg	Recubrimiento	Gramos/Kilo
2	BASE HUMO 306	10,4
4	PIMIENTA NEGRA GRANULADA	20,8
3	ROMERO EN HOJA	15,6

PROCESO DE FABRICACIÓN:

1. Seleccionamos los **redondos** y los **tenderizamos**.
2. Introducimos los redondos en la **salmuera elaborada con agua fría, SCM-3762 PASTRAMI y NITRISAN 154**.
3. Dejamos los redondos en cámara durante **7 días a 5°C**, los sacamos de la salmuera y los escurrimos.
4. Recubrimos las piezas con **BASE DE HUMO 306, ROMERO y PIMIENTA NEGRA GRANULADA**.
5. Pasamos al horno de convención para proceder al cocinado.

COCINADO:

1. Precaentamos el horno.
2. Sellamos los redondos con **calor seco 100% durante 20 minutos a 170°C**.
3. Continuamos el asado con **calor seco 100% a 68°C**, hasta alcanzar **63°C en el centro de la pieza**.
4. Abatimos (enfriamos) lo más rápido posible y envasamos en el formato comercial deseado.
5. Si no se va a consumir pronto, podemos **pasteurizar a 74°C**, el tiempo dependerá del grosor del producto envasado.

Contar con un proveedor que disponga de productos novedosos y de alta calidad no solo facilita la elaboración de recetas especiales como esta, sino que también ayuda a crecer tu negocio y sorprender a tus clientes con productos que marcan la diferencia.



gusto
garantizado

+ *eficiente*
+ *sabor*
+ *ahorro*
+ *tierno*

HAZ CLIC
para que
podamos
ayudarte

91 644 45 70

info@gustogarantizado.es