

## Olibat

### BATIDO CONDIMENTADO PARA REBOZADOS.

Facilita la fijación del rebozador en productos cárnicos y vegetales, mejorando el sabor y la jugosidad final.

Preparado de alta performance que reduce costos y tiempos de fabricación, eliminando riesgos sanitarios con máxima estabilidad.

- **Máxima Conservación:** Preserva el aroma, color y sabor original por mucho más tiempo.
- **Rendimiento Superior :** Incrementa el volumen de producción.
- **Ahorro Directo:** Costo significativamente menor en comparación con el uso de huevo fresco.
- **Eficiencia Operativa:** Reduce los tiempos de preparación y costos de fabricación.
- **Seguridad Total:** Elimina riesgos de contaminación cruzada y enfermedades (Salmonella).
- **Versatilidad Total:** Adaptable a cualquier tipo de carne, vegetal o estilo de rebozado.

***Este producto revoluciona lo hecho hasta ahora.***

#### **Beneficios:**

- 100% de rendimiento en un solo rebozado.
- Se puede cocinar inmediatamente después del preparado.

**Componentes:** Almidón de Maíz, Sal fina, Dextrosa, Ajo en Polvo, Perejil, Pimienta Negra, Ají Molido, Orégano, y Cúrcuma. Mezcla de Polifosfatos (INS450, INS451, INS452i). Annato (INS160). Esp. Goma Guar (INS412). Eritorbato de sodio, (INS316). Glutamato de sodio (INS621), Ácido Citrico (INS330), Citrato de Sodio (INS331).

**Dosis de uso:** 50 g por kilo de carne a preparar

**Dilución:** 1 en 10 a 12 partes de agua según tabla.

**Tabla de Uso Recomendada:**

Tipo de Rebozado	Carne	Olibat	Agua
Simple	1 kg	50 g	500 g
Doble	1 kg	50 g	600 g

**Procedimiento de Elaboración: Rebozado Simple**

**Preparación:** Filetear la carne en piezas de 8 mm de espesor.

**Tiernizado:** Procesar mecánicamente las fetas (excepto en pollo y pescado).

**Dosificación:** Disolver 50 g de producto en 500 g de agua fría por cada kilo de carne y agitar hasta disolver bien.

**Marinado:** Integrar con la carne y reposar por 30 minutos. (en bombo 10 min).

**Rebozado:** Pasar las piezas por pan rallado o rebozador.

**Fijación:** Reposar durante 15 minutos.

**Terminación opcional:** Pasar nuevamente solo por pan rallado seco para lograr el acabado artesanal.

**Procedimiento de Elaboración: Rebozado Doble**

**Preparación:** Filetear la carne en piezas de 8 mm de espesor.

**Tiernizado:** Procesar mecánicamente las fetas (excepto en pollo y pescado).

**Dosificación:** Disolver 50 g de producto en 600 g de agua fría por cada kilo de carne y agitar hasta disolver bien.

**Marinado:** Integrar con la carne y reposar por 30 minutos. (en bombo 10 min).

**Primer Rebozado:** Pasar las piezas por el batido y luego apanar.

**Doble Rebozado:** Volver a pasar la pieza ya apanada por el batido líquido e inmediatamente repetir el paso por el pan rallado. **¡Atención!** Si realizás el doble rebozado, recordá que es imprescindible dejar reposar las milanesas en frío por lo menos una hora antes de cocinarlas.