

## Olibat Plus

### BATIDO CONDIMENTADO PARA REBOZADOS DE ALTO RENDIMIENTO.

Este preparado establece un nuevo estándar para el mercado premium, logrando una perfecta relación carne-pan perfecta y un **rendimiento superior al 100% en un solo rebozado** para piezas gruesas de 8 mm de carne y cerdo. Su fórmula permite cocinar el producto inmediatamente después de aplicarse, convirtiéndose en la solución ideal para restaurantes, hoteles y carnicerías boutique que buscan eficiencia y máxima calidad.

### Ventajas Principales

- **Máxima Eficiencia y Rendimiento:** Facilita la fijación perfecta en carnes o vegetales, asegurando productos más jugosos y reduciendo los tiempos de preparación.
- **Ahorro Directo:** Costo significativamente menor en comparación con el uso de huevo fresco.
- **Seguridad Total:** Elimina riesgos de contaminación cruzada y patógenos como la *Salmonella*.
- **Mayor Conservación:** Preserva el aroma, color y sabor original por mucho más tiempo.
- **Versatilidad :** Se adapta con total estabilidad a cualquier tipo de proteína, 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:** 70 g por kilo de carne a preparar

---

**Administración:** Oliden 1754, CP C1440, CABA

**Contacto:** +54 911 3440-9090 // [oliden@olidenfood.com](mailto:oliden@olidenfood.com) // [www.olidenfood.com](http://www.olidenfood.com)

**Dilución:** 1 en 7 a 10 partes de agua según tabla.

**Tabla de Uso Recomendada:**

Tipo de Rebozado	Carne	Olibat Plus	Agua
Simple	1 kg	70 g	500 g
Doble	1 kg	70 g (35 + 35)	700 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 70 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 70 g de producto en 700 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.

