



*Somos el proveedor de confianza
para la industria alimentaria,
poniendo al servicio de nuestros
clientes la experiencia adquirida en
investigación de materias primas para
el desarrollo de mezclas funcionales.
Asimismo garantizamos el éxito
de sus productos compartiendo un
conocimiento exhaustivo del
mercado y sus tendencias.*

Desde
1920

Soluciones de sabor

para elaborar
preparados
de carne



 **Pilarica**
LA FÓRMULA **NATURAL** DEL SABOR

C/Ciudad de Liria, 89.
Pol. Ind. Fte. del Jarro.
46988 Paterna (Valencia)
T. (+34) 96 132 07 50
F. (+34) 96 132 09 63
pilarica@pilarica.es

www.pilarica.es

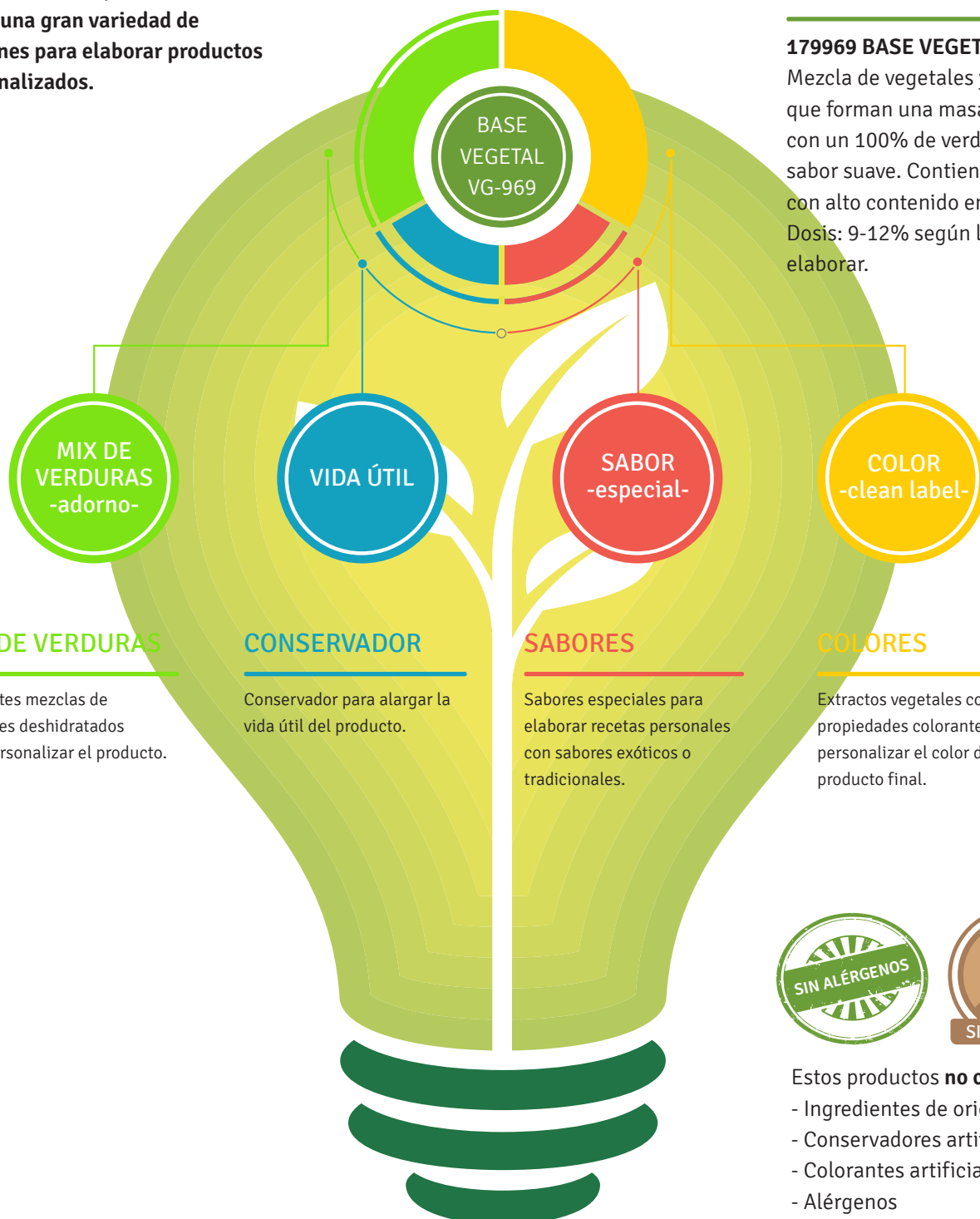
Soluciones completas naturales para la elaboración de preparados de carne. Soluciones de **valor añadido** que permiten ofrecer un alimento sin alérgenos (no contiene sulfitos) con **sabores tradicionales** utilizados en gran variedad de productos y de gran aceptación.



173374	COMPLET FRESMEAT Nº1
173316	COMPLET HAMBURAYP SH-316
173360	COMPLET AMERICA HN-360
173361	COMPLET ARGENTINA HN-360
173364	COMPLET IBERICO HN-364
173366	COMPLET POLLO HN-366
179914	C. HAMBURGUESANAT FC-914

Soluciones para elaborar productos **veganos/vegetarianos**

Seleccione la mejor combinación entre una gran variedad de opciones para elaborar productos personalizados.



La novedad y variedad de nuestras soluciones, permite crear productos veganos y vegetarianos innovadores.

Marinadas con aceite de girasol

-para todo tipo de productos-

Solicítenos
una muestra

¡Llega la nueva gama de marinadas!

Elaborada con **aceite 100% de girasol**, sin grasas hidrogenadas ni grasas saturadas. Cuidamos la **salud** del consumidor con productos que gustan y divierten.

Con este lanzamiento queremos apoyar al elaborador con una **solución de fácil aplicación** con los mejores sabores que componen nuestro catálogo de productos en seco.

La gama está compuesta de marinadas con **sabores típicos**, pero también con "Sabores del Mundo" que se adaptan al gusto de todos.

Todas sus referencias están **libres de alérgenos**, cualidad que permite al producto su uso amplio en recetas para todo tipo de consumidores.

La combinación de **especias, aromas y aceite** consigue dar al producto terminado un aspecto brillante muy atractivo, para un consumidor más exigente que quiera comer más saludable sin sacrificar el sabor.

Formato de venta: botella de 1 Kg.

Dosis recomendada: 100-120g/Kg.

Utilizar para cualquier tipo de **carne o pescado**. También se puede añadir a la **pasta** o a las **ensaladas** en dosis de 20-30g/Kg.

Para otro tipo de elaborados consultar con nuestro dpto. técnico-comercial.



Código	MARINADAS
139614	MARINADA RANCHERA
139615	MARINADA PRIMAVERA
139616	MARINADA FIESTA
139619	MARINADA VERANO
139658	MARINADA HUERTANA

¡Fácil y rápido!

Modo de empleo:

Verter directamente sobre el alimento.



Soluciones para Empanar

-todo tipo de productos-



Nueva línea de **Empanados** de fabricación propia que se adaptan a las nuevas tendencias del mercado, **sin gluten**, de colores naturales y también llamativos con sabores muy originales para todo tipo de paladares y productos alimenticios.

Diferentes combinaciones de sabor: especias, hierbas aromáticas y aromas, que confieren al producto final un color fresco muy llamativo y un sabor de mayor valor añadido para el consumidor final.

Cubren muy bien la superficie del producto en una sola pasada.

Baja absorción de aceite durante la fritura.

Aplicación en todo tipo de alimentos:

Croquetas-Flamenquines-San Jacobos-Filete Ruso-Albóndigas-Nuggets-Quesos Empanados-Empanadillas.

Formato de venta: bolsas de 1.5Kg, 15Kg y 20Kg en función del tipo de producto. Para otros formatos de venta (Consultar con nuestro Dpto. Técnico-Comercial).

Para mejorar su adherencia y conseguir textura crujiente, le recomendamos utilizar nuestra **gama de encolantes**:

Código	ENCOLANTES	DOSIS
144502	ENCOPAN SG	1:3L
179982	BASE ENCOLANTE SG PR-982	1:6-8L
139605	HUEVO ENTERO EN POLVO	1:3L

Código	EMPANADOS
	Gama color natural
113110	EMPANADO SG SC
117712	EMPANADO TEXTURIZADO SG
	Gama color y sabor
113106	PREP. EMPANADOS CEREAL SG
144503	EMPANA & PIZZA
144504	EMPANA & SUMMER
144505	EMPANA & TEXMEX
144506	EMPANA & VERDURAS



C/Ciudad de Liria, 89.
Pol. Ind. Fte. del Jarro.
46988 Paterna (Valencia)
T. (+34) 96 132 07 50
F. (+34) 96 132 09 63
pilarica@pilarica.es



Pilarica
LA FÓRMULA **NATURAL** DEL SABOR

www.pilarica.es

Soluciones para la elaboración de productos cárnicos curados



Líneas Complet

- ✦ Chorizos
- ✦ Salchichones
- ✦ Especialidades Curadas

Ventajas: Soluciones completas que ofrecen en un solo producto todo lo necesario para la elaboración de los mejores productos cárnicos curados.

Bases Funcionales

- ✦ Conservadoras
- ✦ Nitrificantes
- ✦ Ligantes
- ✦ Saborizantes

Ventajas: Soluciones que aportan beneficios específicos al producto final. Se pueden emplear de forma individual o combinadas según las necesidades de cada producto.

Espicias y Aromas

- ✦ Típicas y especialmente seleccionadas para productos curados.

Consideraciones Norma de Calidad de derivados cárnicos.

-Derivados cárnicos curado-madurados-

Integran este grupo los productos sometidos a un proceso de salazón y de curado-maduración, suficientes para conferirles las características organolépticas propias y de estabilidad a temperatura ambiente. Pueden someterse opcionalmente a ahumado. Según se obtengan de piezas cárnicas, carnes picadas o a partir de sangre, grasa o menudencias, se dividen en:

Piezas	Carnes troceadas o picadas
Jamón y Paleta o Jamón y Paleta Curados	Chorizos
Cecina	Salchichones
Otras piezas cárnicas	Sobrasadas
	Otros embutidos desecados