



Ficha de Preparación del Producto

Composición

Magro a 0°C	58,00 kg
Papada -2 a -4 °C	20,00 kg
PR0002002 Burger meat	7,00 kg
Agua fría y desclorada	20,00 L

Proceso

1. Picamos la carne por placa de 6-8 mm.
 2. Pasamos a la amasadora y agregamos el resto de los componentes.
 3. Amasamos durante 4 minutos.
 4. Formamos las burger y envasamos para proceder a su venta.
-

Lourdes Coll
Directora de Garantía de Calidad
lcoll@pimursa.es