

SURGÉLATION OU REFROIDISSEMENT DE VIANDE



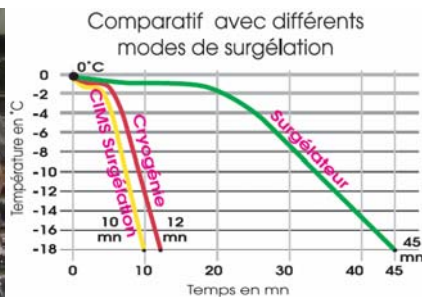
Les viandes ne sont pas déstructurées par la formation de gros cristaux et ne connaissent pas le phénomène d'exsudat trop important après décongélation.
Aucune ségrégation des protéines ne se produit.

La viande n'est pas « brûlée » par son passage en surgélation et n'est donc pas marquée

Gain de temps en production : tranchage directement après croûtage des pièces de viande

Utilisation en ressuage d'abats de 38°C à 4°C

Diminution conséquente du risque bactériologique



Steak haché en 10 minutes

