

DIVERSOS USOS Y MÉTODOS DE APLICACIÓN DE KLARETÓN

El antioxidante de alimentos Klareton está diseñado para evitar la oxidación enzimática en alimentos frescos después de haber sido pelados o de estar expuestos al oxígeno y que se van a consumir en crudo o se requieren preservar por más tiempo para evitar merma.

A continuación una lista de productos con naturaleza susceptible a la oxidación que son ideales para la aplicación de Klaretón y la dosis recomendada de antioxidante.



1. Guacamole:

Guacamole y pulpa de aguacate

Dosis: Se aplican 15 ml (1 cucharada sopera) de Klaretón por cada kilo de aguacate para mantener el color natural sin modificar su sabor. Se machaca el aguacate y se vierte el antioxidante hasta incorporarlo en la mezcla.

Se puede preparar pasta de aguacate y envasar al vacío, teniendo un tiempo de vida de 15 días en refrigeración y hasta dos años en congelación.



2. Frutas y verduras

Frutas y verduras que se presentarán en rebanadas, ralladas o en cubos:

Plátano
Mango
Pera
Mamey
Fresa
Manzana
Champiñones

Dosis: Aplicar Klaretón directa y moderadamente hasta cubrir la superficie con ayuda de un atomizador. Servir la fruta y verdura al instante o bien empacar al vacío.

Klara Foods – Fabricante y Distribuidor de Klaretón

Av. Insurgentes 1855 interior 402, Col. Guadalupe Inn, Álvaro Obregón, CDMX CP 01020.

Correo: ventas@klareton.com | Celular: 55-7948-4948

Frutas y verduras picadas o que se presentarán de manera fresca:

Manzana
Pera
Lechuga
Espinaca
Acelgas
Brócoli
Todo tipo de hongos
Berenjena
Zanahoria
Papa

Dosis: Agregar 15 ml (1 cucharada sopera) de Klaretón por cada litro de agua en donde se remojarán las frutas y verduras. En un recipiente verter los alimentos en la solución durante 10 minutos y escurrir.

Frutas procesadas para preparar pulpas naturales, salsas y mermeladas:

Mango
Plátano
Mamey
Piña
Manzana
Mezcla de varias frutas

Dosis: Se aplican 15 ml (1 cucharada sopera) de Klaretón por cada kilo de pulpa natural para mantener el color natural sin modificar su sabor. Se agrega el antioxidante en la mezcla hasta que quede bien incorporado.



3. Carnes fresca, usualmente para venta en vitrinas refrigeradas

Dosis: Aplicar Klaretón directa y moderadamente hasta cubrir la superficie de la pieza de carne con ayuda de un atomizador.

Sugerimos realizar pruebas para calcular la cantidad ideal de antioxidante por corte de carne y condiciones de manejo del producto (tiempo de exposición, temperatura, humedad).

Klara Foods – Fabricante y Distribuidor de Klaretón

Av. Insurgentes 1855 interior 402, Col. Guadalupe Inn, Álvaro Obregón, CDMX CP 01020.

Correo: ventas@klareton.com | Celular: 55-7948-4948



4. Camarones frescos, usualmente para venta en vitrinas refrigeradas o sobre camas de hielo

Dosis: Agregar 15 ml (1 cucharada sopera) de Klaretón por cada litro de agua en donde se remojarán los camarones frescos. En un recipiente verter los camarones en la solución durante 10 minutos y escurrir. Este proceso detendrá el proceso de melanosis y mantendrá la textura y color de los camarones.

Para más información, tutoriales y usos consulte el sitio www.klareton.com o puede ponerse en contacto con nuestro equipo de atención a clientes:

ventas@klareton.com

Celular: 55-7948-4948

Klara Foods – Fabricante y Distribuidor de Klaretón

Av. Insurgentes 1855 interior 402, Col. Guadalupe Inn, Álvaro Obregón, CDMX CP 01020.

Correo: ventas@klareton.com | Celular: 55-7948-4948