

## Serie Prolink FB-FC

La Serie de Prolink FB-FC está específicamente desarrollada para aplicaciones de unión de pescado crudo en frío (productos pesqueros reestructurados), donde une eficientemente piezas crudas y mejora la calidad de las materias primas de pescado, permitiendo la conformación deseada de acuerdo con las necesidades de producción y las solicitudes del consumidor final. El producto reformado final tiene una capacidad de rebanabilidad perfecta y una excelente calidad de corte.

### Filete de Atún reestructurado



Filete de Atun Inicial



Esparza en polvo o en solución el Prolink FB-FC



Dejar reposar mínimo 8 horas al vacío en temperatura de refrigeración

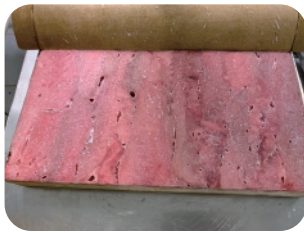


Resultado: Filete reestructurado entero de excelente calidad en corte

### Cubos de Atún reestructurado



Recortes de Atún



Procesar y moldear



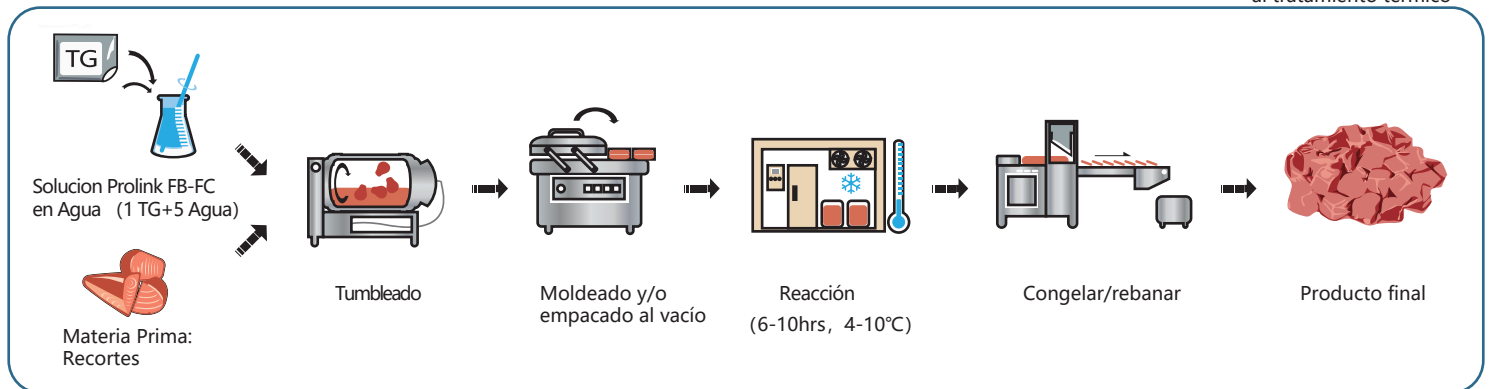
Rebanar



Producto Final



Platillo cocinado, estable al tratamiento térmico



### Ventajas:

1. Formar productos con las formas deseadas
2. Unión eficaz de la carne, enlaces fuertes entre las proteínas
3. Mejora la rebanabilidad, reduce las mermas durante el corte
4. Mejora textura
5. El producto final reformado se puede congelar y cocinar sin perder forma ni textura