



www.taberner.es

Taberner, S.A.
Tel. (+34) 961 597 380
Email: taberner@taberner.es

Oficina y Almacén // Offices and Warehouse
Avda. Puerto de Alicante, 11
Parque Logística de Valencia
46190 Ribarroja del Turia
(Valencia) SPAIN

Fábrica, I+D y Calidad // Factory, R&D, and Quality:
Autovía A-3 Madrid-Valencia, km. 343
46930 Quart de Poblet
(Valencia) SPAIN



• by taberner •



ELABORADOS DE AVE



En Taberner hemos desarrollado una amplia gama de soluciones pensando en la industria procesadora de ave. Todas libres de alérgenos y siguiendo las tendencias del mercado contando siempre con opciones de etiquetado limpio.

www.taberner.es

GAMA DE SALMUERAS

de inyección y/o masaje



- **Marinado Pollo al Limón:** Salmuera completa para hidratación de trozos de pollo por masaje.
- **TaberTender T1:** Salmuera de hidratación sin fosfatos, rendimiento hasta 20%.
- **Saline CM4-AVE:** Salmuera de inyección sin fosfato de alto rendimiento.
- **Saline 1595:** Salmuera económica de inyección para pollo marinado.
- **Salmuera Pollo Asado CL:** Salmuera de hidratación con etiquetado limpio para inyección de pollo asado.
- **Saline Extra-tender v.02:** Salmuera neutra para combinar con nuestros condisabores.



EXTENSORES RETENEDORES

- **Carnisol:** Para elaboración de burger meat y longaniza fresca con dosificaciones desde 1 hasta 10 gramos, con diferentes intensidades y matices de color.
- **Tecnomix Fresh 8G:** Combinación de ácidos orgánicos para evitar la oxidación de elaborados cárnicos frescos.
- **Tecnomix CL20:** Efectivo antimicrobiano con etiquetado limpio para elaboración de picados frescos, recomendamos combinar con Tecnomix Fresh 8G.
- **Lactaber LDPlus:** Combinación de sales de ácidos orgánicos inhibidores del crecimiento microbiológico.
- **Aglumax Fibra:** Refinada fibra interna de guisante.
- **Aglumax XXL:** Eficaz combinación de ingredientes para elaborados de alto rendimiento.
- **Tabertex:** diferentes opciones de proteínas texturizadas de soja y guisante.

PREPARADOS CONDISABORES

Una importante propuesta para la saborización de elaborados de ave. Una selección de los mejores aromas y combinaciones de especias.

- **Pollo Rústido**
- **Burger Pavo-Pollo**
- **Grill**
- **Nuggets**
- **Chicken bites.**
- **Albóndigas de pollo**
- **Longaniza fresca de ave**
- **Merguez**
- **Hamburguesa pollo rebozada (tipo BK)**

MARINADOS LÍQUIDOS

- **Al-Andalus.** Comino, cúrcuma, jengibre y tomillo.
- **Ibérica.** Pimentón, ajo y orégano.
- **Al-Ajillo.** Hierbas aromáticas con ajo.
- **Chimichurri.** Ajo, ají, orégano y cebolla.
- **Provenzal.** Tomillo, mejorana, orégano y otras hierbas mediterráneas.
- **Thai.** Especias sobre unas notas de leche de coco.
- **Barbacoa.** Tomate, pimentón y jengibre con característico dulzor.
- **Tomillo-Limón.** Combinación de tomillo y notas cítricas.
- **Azteca.** Chiles picantes de origen mexicano.

MARINADOS SECOS

- **Al ajillo**
- **Provenzal**
- **Barbacoa**
- **Criollo**
- **Teri-yaki (sin soja)**



M RINE chef
• by taberner •

- **Toscana.** Ingredientes mediterráneos con suaves tonos de tomate y aceitunas negras.
- **Siciliana.** Con toques de orégano, pimientos asados y hierbas aromáticas.
- **Gyros.** De origen griego con un toque de queso Feta y hierbas aromáticas mediterráneas.



• Tomillo-Limón