



Parmalat Canada Inc.  
Technical Centre  
65 Bathurst Street  
London ON N6B 1N8 Canada  
Tel: 519-640-7022 Fax: 519-667-5400  
Toll Free: 877-891-0811  
www.parmalat-ingredients.com  
ingredientsinfo@parmalat.ca

## Meat Marinade

*featuring Eggstend 300*

Formula	% by Weight
<b>Eggstend 300</b>	<b>3.00</b>
Brown Sugar	8.90
White Sugar	7.90
Maltodextrin 10DE	3.20
Salt	1.90
Onion Powder	.74
Garlic Powder	.72
Dried Mustard	.45
Celery Salt	.30
Black Pepper	.09
Tomato Paste	26.00
Water	21.00
White Cider Vinegar	21.00
Dark Molasses	4.80
<b>Total</b>	<b>100.00</b>

## Procedure

- In a hobart type mixer blend all dry ingredients on low for several minutes.
- Place all liquids into a food processor and blend on low for several seconds
- While blending on low spoon dry ingredients into the food processor.
- Continue blending for several minutes until well mixed.
- Place marinade into a saucepan and heat to 180°F while constantly whisking
- Continue whisking while holding for 5-10 minutes at 180°F. Remove from heat when marinade becomes thick and creamy.

The information contained herein is, to the best of our knowledge, accurate. The data outlined and the statements made are intended only as a source of information. No warranties, expressed or implied, are made. On the basis of this information, it is suggested that you evaluate the product on a laboratory scale prior to use in a finished product. The information contained herein should not be construed as permission for violation of intellectual property rights.

**BULLETIN # 71**  
**Version # 2.0**

Les renseignements indiqués sont, au mieux de notre connaissance, exacts. Les données et les déclarations ne sont fournies qu'à titre indicatif. Aucune garantie, explicite ou implicite, n'est faite. En fonction de ces renseignements, il est suggéré que le produit soit évalué sur une échelle de laboratoire avant tout usage dans un produit fini. Les renseignements contenus dans les présentes ne doivent pas être interprétés comme une autorisation d'infraction aux droits de propriété intellectuelle.



Parmalat Canada Inc.  
Technical Centre  
65 Bathurst Street  
London ON N6B 1N8 Canada  
Tel: 519-640-7022 Fax: 519-667-5400  
Toll Free: 877-891-0811  
www.parmalat-ingredients.com  
ingredientsinfo@parmalat.ca

# Meat Marinade

*Control*

Formula	% by Weight
Brown Sugar	8.90
White Sugar	7.90
Maltodextrin 10DE	3.20
Salt	1.90
Starch <i>(Cold Water Soluble)</i>	1.00
Onion Powder	.74
Garlic Powder	.72
Dried Mustard	.45
Celery Salt	.30
Black Pepper	.09
Tomato Paste	28.00
Water	21.00
White Cider Vinegar	21.00
Dark Molasses	4.80
<b>Total</b>	<b>100.00</b>

## Procedure

- In a hobart type mixer blend all dry ingredients on low for several minutes.
- Place all liquids into a food processor and blend on low for several seconds
- While blending on low spoon dry ingredients into the food processor.
- Continue blending for several minutes until well mixed.
- Place marinade into a saucepan and heat to 180°F while constantly whisking
- Continue whisking while holding for 5-10 minutes at 180°F. Remove from heat when marinade becomes thick and creamy.

The information contained herein is, to the best of our knowledge, accurate. The data outlined and the statements made are intended only as a source of information. No warranties, expressed or implied, are made. On the basis of this information, it is suggested that you evaluate the product on a laboratory scale prior to use in a finished product. The information contained herein should not be construed as permission for violation of intellectual property rights.

Les renseignements indiqués sont, au mieux de notre connaissance, exacts. Les données et les déclarations ne sont fournies qu'à titre indicatif. Aucune garantie, explicite ou implicite, n'est faite. En fonction de ces renseignements, il est suggéré que le produit soit évalué sur une échelle de laboratoire avant tout usage dans un produit fini. Les renseignements contenus dans les présentes ne doivent pas être interprétés comme une autorisation d'infraction aux droits de propriété intellectuelle.