



WURSTMEISTER[®]
FOOD INGREDIENTS FOR THE MEAT INDUSTRY

КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

язык: русский

регион: страны таможенного союза ЕАЭС

СОДЕРЖАНИЕ

4 стр. **ПОЯСНЕНИЯ**

ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ

5 стр. для варёно-копчёных, полукопчёных, сырокопчёных колбас и ветчин

10 стр. для варёных колбас

13 стр. для всех видов колбас и мясных изделий

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ДОБАВКИ

17 стр. для инъектирования

19 стр. комплексные добавки

25 стр. для полуфабрикатов

На обороте **КОНТАКТЫ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ**



ПОЯСНЕНИЯ

ПРОФИЛЬ ВКУСА



НЕЙТРАЛЬНЫЙ

Не содержит ингредиентов, придающих вкус.



СЛИВОЧНЫЙ

Нежный, мягкий вкус с характерным ароматом сливок.



ДЫМНЫЙ

Характеризуется ярко выраженным содержанием дымных ароматов.



МУСКАТНЫЙ

Основой является полный, завершённый аромат мускатного ореха.



ПЕРЕЧНЫЙ

Гармоничный, благородный вкус, сочетающий остроту перцев и изысканность душистых трав.



ОСТРЫЙ

Яркий, насыщенный вкус на основе разных перцев.



ЧЕСНОЧНЫЙ

Сбалансированный жгучий вкус и интенсивный аромат чеснока.



ПРЯНЫЙ

Изысканный, полный, завершённый вкус и аромат пряных специй.



МЯСНОЙ

Гармоничный, полный вкус разных сортов мяса и типов приготовления.

СИМВОЛЫ



"PHOSPHATES"
СОДЕРЖИТ ФОСФАТЫ



"COLOUR"
СОДЕРЖИТ КРАСИТЕЛЬ



"NATURAL SPICES"
СОДЕРЖИТ ВИДИМЫЕ ВКРАПЛЕНИЯ СПЕЦИЙ



"HALAL"
ПРОДУКТ ИМЕЕТ СЕРТИФИКАТ ХАЛЯЛЬ



ВКУСО- АРОМАТИЧЕСКИЕ КОМПОЗИЦИИ

**ДЛЯ ВАРЁНО-КОПЧЁНЫХ,
ПОЛУКОПЧЁНЫХ, СЫРОКОПЧЁНЫХ
КОЛБАС И ВЕТЧИН.**

Композиции включают в себя широкое многообразие вкусовых оттенков и неординарных ароматов. В ассортиментной линейке большое количество добавок на основе натуральных специй и пряностей.

ДЛЯ ВАРЁНО-КОПЧЁНЫХ, ПОЛУКОПЧЁНЫХ, СЫРОКОПЧЁНЫХ КОЛБАС И ВЕТЧИН

Название	Описание	Состав	Дозировка	
Аромат Саями 0010 W.M.	Вкусо-ароматическая композиция с ярко выраженной острой ноткой, ароматом саями, паприки и легкой кислинкой, которая венчает пикантность композиции.	Ароматизатор саями, мальтодекстрин, глюкоза, соль, усилитель вкуса и аромата E621, регулятор кислотности E330, ароматизаторы натуральные паприки, перца чили, дыма. (H)	1-2 г/кг массы	
Аромат Саями Соло W.M.	Интенсивная смесь специй с яркой ноткой саями, с нежным вкусом паприки, острым вкусом перца чили прекрасно дополнена ароматом дыма.	Ароматизатор саями, усилитель вкуса и аромата E621, глюкоза, ароматизатор перца чили натуральный. (H)	1-3 г/кг массы	
Гёттинская W.M.	Неординарная вкусо-ароматическая композиция, сочетающая в себе сладкую паприку, острый перец чили и нежную мясную нотку.	Ароматизатор мяса, глюкоза, ароматизатор саями, усилитель вкуса и аромата E621, регулятор кислотности E330, ароматизатор паприки натуральный, усилители вкуса и аромата E627, E631, ароматизаторы натуральные перца чили, дыма, чеснока. (H)	3-4 г/кг массы	
Графская W.M.	Оригинальная комбинированная композиция, сочетающая в себе разнотравье, кориандр, перец.	Ароматизаторы натуральные пряных трав, кориандра, перца чёрного, перца белого, паприки, чеснока, стабилизатор E450, антиокислитель E316. (H) (P)	6-7 г/кг массы	
Грилевая W.M.	Благородная смесь кориандра, мускатного ореха слегка дополнена пикантным вкусом горчицы и черного перца.	Ароматизатор кориандра натуральный, усилитель вкуса и аромата E621, глюкоза, натуральные молотые специи: перец чёрный, горчица, мускатный орех, ароматизатор мускатного ореха натуральный, ароматизатор мяса, паприка молотая. (H) (NS)	5-7 г/кг массы	
Гусарская W.M.	Комбинированная (но бесфосфатная) специя, сочетающая в себе освежающий вкус имбиря, прекрасно дополненный вкусом мяса и черного перца.	Усилитель вкуса и аромата E621, ароматизаторы натуральные мяса, прованских трав, чеснока, перца белого, перца душистого, имбирь молотый, регулятор кислотности E575, антиокислитель E331. (H) (NS)	5-6 г/кг массы	
Домашняя W.M.	Яркая композиция для изготовления продукции в традициях национальной украинской кухни. Превалируют во вкусе и аромате чеснок и чёрный перец.	Мальтодекстрин, ароматизаторы натуральные специй, пряностей, мяса, чеснок натуральный молотый, усилитель вкуса и аромата E621. (H)	5-6 г/кг готового продукта	
Домашняя Жареная W.M.	Вкус традиционной домашней жареной колбасы, а данная композиция из чеснока, сушёного лука, горчицы и черного перца возвратит нас в прошлое.	Натуральные молотые специи: лук, перец чёрный, мускатный орех, майоран, глюкоза, ароматизаторы натуральные перца чёрного, мяса, чеснока, горчицы, мускатного ореха, усилитель вкуса и аромата E621, глюкоза. (H) (NS)	5-6 г/кг массы	
Карпатская W.M.	Вкусо-ароматическая композиция, которая возрождает венгерские традиции, благодаря острой чесночному вкусу с нежной ноткой паприки и ароматом можжевельника.	Глюкоза, ароматизаторы натуральные: чеснока, перца чёрного, можжевельника, паприка молотая, перец чёрный молотый, усилитель вкуса и аромата E621. (H) (NS)	4-5 г/кг массы	
Комби Пионерская W.M.	Харизматическая комбинированная композиция, основу которой составляет сочетание ароматов саями, чеснока, острого перца чили и легкой дымной нотой.	Мальтодекстрин, усилитель вкуса и аромата E621, стабилизатор E451, ароматизатор дыма натуральный, ароматизатор саями, ароматизатор перца чили натуральный, антиокислители E300, E316. (H) (P)	7-8 г/кг массы	

ДЛЯ ВАРЁНО-КОПЧЁНЫХ, ПОЛУКОПЧЁНЫХ, СЫРОКОПЧЁНЫХ КОЛБАС И ВЕТЧИН

Название	Описание	Состав	Дозировка
Коньячная W.M.	Характерный вкус чеснока и смеси острых перцев прекрасно дополнит готовое изделие.	Ароматизаторы натуральные перца чёрного, чеснока, перца душистого, мяса, перец чёрный молотый, перец душистый молотый, усилитель вкуса и аромата E621, глюкоза. NS	5-6 г/кг массы
Краковская W.M.	Смесь специй с типичной нотой перца черного, чеснока, кориандра и горчицы дополнена ароматом мускатного ореха и имбиря.	Ароматизатор перца чёрного натуральный, усилитель вкуса и аромата E621, ароматизаторы натуральные кориандра, чеснока, мускатного ореха, натуральные молотые специи: перец чёрный, имбирь, горчица, кориандр. H NS	5-6 г/кг массы
Саями Московская W.M.	Данная композиция имеет пряный привкус и ярко выраженный запах мускатного ореха, чёрного перца и кардамона.	Ароматизатор перца чёрного натуральный, глюкоза, усилитель вкуса и аромата E621, мускатный орех молотый, перец чёрный молотый, ароматизатор перца душистого натуральный, ароматизатор кардамона натуральный. H NS	4-5 г/кг массы
Оригинальная W.M.	Композиция для производства в первую очередь варёно-копчёных колбас среднего ценового сегмента. Классическое сочетание ароматов чеснока, кориандра, перца чёрного, горчицы.	Ароматизатор перца чёрного натуральный, усилитель вкуса и аромата E621, ароматизатор кориандра натуральный, ароматизатор чеснока натуральный, ароматизатор мускатного ореха натуральный, натуральные молотые специи. H	5-6 г/кг массы
Охотничья W.M.	Прекрасная острая композиция с ароматом тмина, кориандра и пряным привкусом перца черного и чеснока.	Усилитель вкуса и аромата E621, натуральные молотые специи: тмин, кориандр, чеснок, перец чёрный, ароматизаторы натуральные перца чёрного, майорана, мяса. H NS	4-5 г/кг массы
Саями Деревенская W.M.	Специально разработанная композиция с использованием экстрактов паприки, перца чили, саями делает ваше изделие ярким и запоминающимся.	Мальтодекстрин, усилитель вкуса и аромата E621, глюкоза, ароматизатор натуральный карри, натуральные экстракты паприки, чили, ароматизаторы мяса, саями. H	2-4 г/кг массы
Саями Испанская W.M.	Комбинированная композиция, основной нотой в аромате которой является кумин. Острота композиции обусловлена содержанием молотого красного перца чили.	Стабилизатор E451, ароматизаторы натуральные перца чёрного, гвоздики, кумина, ароматизатор мяса, перец красный молотый чили, усилитель вкуса и аромата E621, регулятор кислотности E575, ароматизатор майорана натуральный, антиокислители E316, E330. H P NS	5-6 г/кг готового продукта
Саями Цыганская W.M.	Пряная смесь с нежным привкусом мациса и бульонной ноткой. Индивидуальность специи обусловлена содержанием концентрата и натурального молотого майорана.	Глюкоза, усилитель вкуса и аромата E621, соль, ароматизаторы натуральные мациса, мяса, перца чёрного, сельдерея, майорана, перец чёрный молотый, майоран натуральный молотый. H NS	4-5 г/кг массы
Сервелат Баварский W.M.	Богатая по составу композиция, сочетающая в себе мясной вкус и аромат, обладает шикарным букетом специй.	Глюкоза, стабилизатор E451, усилитель вкуса и аромата E621, соль, натуральные ароматизаторы перца чёрного, мациса, паприки, перца чили, мяса, гидролизированный растительный белок, антиоксидант E316, регулятор кислотности E331, эмульгатор E471, перец чили молотый, перец чёрный молотый, загуститель E407. H P NS	4-5 г/кг массы

ДЛЯ ВАРЁНО-КОПЧЁНЫХ, ПОЛУКОПЧЁНЫХ, СЫРОКОПЧЁНЫХ КОЛБАС И ВЕТЧИН

Название	Описание	Состав	Дозировка	
Сервелат с дымом W.M.	Острая композиция прекрасно сочетает в себе аромат дыма и смесь специй – перца черного, мациса и имбиря.	Ароматизаторы натуральные мускатного цвета, перца чёрного, дыма, ароматизатор мяса, молотые натуральные специи: имбирь, перец чили, усилитель вкуса и аромата E621. H	5-6 г/кг массы	
Туристическая W.M.	Вкусо-ароматическая композиция на основе натуральных специй и пряностей, а именно: имбиря, перца черного, с нежным ароматом печеной свинины.	Усилитель вкуса и аромата E621, имбирь молотый, глюкоза, ароматизаторы натуральные перца чёрного, печёного мяса H	3-4 г/кг массы	
Фермерская W.M.	Мясо, сушёный лук, ароматная горчица, черный перец и нежный майоран - неотъемлемая часть настоящей колбасы.	Ароматизатор мяса натуральный, лук молотый, глюкоза, ароматизаторы натуральные перца чёрного, майорана, чеснока, горчицы, усилитель вкуса и аромата E621, натуральные молотые специи: перец чёрный, горчица, мускатный орех. H NS	5-6 г/кг массы	
Салями Комби Нова W.M.	Комбинированная композиция с ускорителем созревания мясных продуктов и фосфатом. Обладает натуральным утончённым ореховым вкусом и ароматом. Изысканный ароматизатор мяса в составе этой композиции позволит Вам создать незабываемое мясное изделие в европейском стиле.	Регулятор кислотности E575, натуральные ароматизаторы фенугрека, гвоздики, перца, стабилизатор E451, усилитель вкуса и аромата E621, ароматизатор мяса, сахара различной молекулярной массы. H P	5-6 г/кг массы	
Козачья W.M.	Оригинальная специя, сочетающая в себе остроту черного и красного перцев с ярко выраженным ароматом и вкусом традиционного мускатного ореха и изысканного можжевельника.	Усилитель вкуса и аромата E621, ароматизаторы натуральные перца чёрного, можжевельника, кориандра, мускатного ореха, паприки, перца душистого, мяса, глюкоза, натуральные молотые специи: перец чёрный, мускатный орех, душистый перец, перец чили. H NS	5-6 г/кг массы	
Комби Краковская W.M.	Комбинированная композиция для полукопчёных колбас. Рассчитана на колбасы среднего ценового сегмента.	Глюкоза, натуральный ароматизатор перца чёрного, стабилизаторы E450, E451, гидролизированный растительный белок, натуральные ароматизаторы перца душистого, чеснока, регулятор кислотности E575. H P	4-5 г/кг массы	
Комби Салями W.M.	Комбинированная композиция для колбас типа "салями".	Глюкоза, стабилизаторы E450, E451, ароматизаторы натуральные паприки, перца чёрного, чили, чеснока, ароматизатор мяса. H P	4-5 г/кг массы	
Комби Сервелат W.M.	Комбинированная композиция с очень интересным ароматизатором мяса, прекрасно сочетающимся с разнотравьем Прованса.	Глюкоза, стабилизаторы E450, E451, ароматизаторы натуральные перца чёрного, имбиря, розмарина, прованских трав, чеснока, ароматизатор мяса. H P	4-5 г/кг массы	

ДЛЯ ВАРЁНО-КОПЧЁНЫХ, ПОЛУКОПЧЁНЫХ, СЫРОКОПЧЁНЫХ КОЛБАС И ВЕТЧИН

Название	Описание	Состав	Дозировка	
Буковинская W.M.	Вкусо-ароматическая композиция, прекрасно сочетающая в себе натуральные молотые специи и ароматы специй. Богатый букет этой специи подчеркивается ароматом чеснока.	Перец красный чили молотый, усилитель вкуса и аромата E621, перец чёрный молотый, перец душистый молотый, ароматизатор перца чёрного натуральный, ароматизатор чеснока натуральный, мускатный орех молотый, чеснок молотый. (NS)	4-6 г/кг массы	
Ветчинная W.M.	Гармоничная смесь, сочетающая в себе натуральные ароматизаторы прованских трав, кориандра и молотый белый перец. С лёгкой мясной ноткой.	Ароматизатор прованских трав натуральный, усилитель вкуса и аромата E621, перец белый молотый, ароматизатор мяса, ароматизатор кориандра натуральный.	5-7 г/кг массы	
Живецкая W.M.	Необычное сочетание остроты чеснока, смеси перцев, нежности сельдерея и пряных трав прекрасно дополнит готовое изделие.	Мальтодекстрин, ароматизаторы натуральные сельдерея, перца чёрного, паприки, чеснока, усилитель вкуса и аромата E621, ароматизатор мяса, натуральный молотый чили.	4-5 г/кг массы	
Киевская W.M.	Оригинальная специя, сочетающая в себе остроту черного и красного перцев с ярко выраженным ароматом и вкусом традиционного мускатного ореха и изысканного можжевельника. Специя создана исключительно на натуральных экстрактах и не содержит натуральных молотых специй и пряностей.	Усилитель вкуса и аромата E621, ароматизаторы натуральные перца чёрного, можжевельника, кориандра, мускатного ореха, паприки, перца душистого, перца чили, мяса, глюкоза. (H)	5-6 г/кг массы	
Салями W.M.	Смесь специй для салями со вкусом мяса, горчицы, с остротой смесей перцев и легкой ноткой мациса.	Гидролизированный растительный белок, перец белый молотый, усилитель вкуса и аромата E621, глюкоза, натуральные ароматизаторы горчицы, мациса, перец чёрный молотый. (NS)	5-6 г/кг массы	
Турольска Сам Смак W.M.	Изысканное сочетание острого аромата перца черного, нежного имбиря и легкой ноты печёного мяса.	Усилитель вкуса E621, имбирь молотый, глюкоза, ароматизатор натуральный перца чёрного, мяса.	2-3 г/кг массы	

ВКУСО- АРОМАТИЧЕСКИЕ КОМПОЗИЦИИ

ДЛЯ ВАРЁНЫХ КОЛБАС

Включают смеси как с классическим вкусом, так и нежные, изысканные смеси на основе натуральных экстрактов душистых трав.



ДЛЯ ВАРЁНЫХ КОЛБАС

Название	Описание	Состав	Дозировка
Венская W.M.	Вкусо-ароматическая композиция на основе натуральных ароматизаторов муската, карри и горчицы с легкой мясной ноткой.	Усилитель вкуса и аромата E621, ароматизаторы натуральные перца чёрного, мускатного ореха, горчицы, карри, кориандра, чеснока, кумина, мяса, глюкоза. (Н)	4-5 г/кг массы
Докторская 0040 W.M.	Свежий вкус пряностей с гармоничной ноткой муската, сельдерея и легким ароматом мясного бульона.	Ароматизаторы натуральные прованских трав, муската, мяса, сельдерея, кориандра, усилитель вкуса и аромата E621, глюкоза. (Н)	4-5 г/кг массы
Докторская W.M.	Смесь специй с классическим вкусом Докторской колбасы.	Ароматизатор прованских трав натуральный, глюкоза, ароматизатор мускатного ореха натуральный, натуральный экстракт сливок, усилитель вкуса и аромата E621, ароматизаторы натуральные сельдерея, мускатного цвета, кориандра, имбиря, перца чёрного, кардамона, ароматизатор мяса, антиокислитель E300, усилители вкуса и аромата E627, 631. (Н)	3-5 г/кг массы
Сосиска Венская W.M.	Комбинированная специя с гармоничной смесью кардамона, тмина и мускатного ореха.	Глюкоза, стабилизаторы E450, E451, усилитель вкуса и аромата E621, натуральные ароматизаторы кориандра, мациса, кардамона, перца чёрного, тмина, мускатный орех молотый. (Н) (Р)	8 г/кг массы
Любительская W.M.	Нежная композиция с легкой мясной ноткой и ароматом перца белого, сельдерея.	Ароматизаторы натуральные прованских трав, сельдерея, перца белого, усилитель вкуса и аромата E621. (Н)	5-6 г/кг массы
Молочная W.M.	Данная композиция сочетает в себе натуральный вкус и аромат печёного мяса, нежную, изысканную смесь специй кориандра, мускатного ореха, а также яркую, острую нотку чеснока и перца черного.	Ароматизатор мяса натуральный, усилитель вкуса и аромата E621, ароматизаторы натуральные мускатного ореха, перца чёрного, кориандра, глюкоза. (Н)	5-6 г/кг массы
Мортаделла Немецкая W.M.	Благородная смесь специй с натуральным молотым белым перцем, ароматами кориандра и мускатного ореха.	Натуральные ароматизаторы прованских трав, мускатного ореха, кориандра, перец белый молотый, перец красный чили молотый, усилитель вкуса и аромата E621. (Н) (NS)	5-7 г/кг массы
Русановская W.M.	Композиция с яркими ароматами гвоздики, кориандра и мускатного ореха, который является здесь основой вкуса.	Глюкоза, усилитель вкуса и аромата E621, ароматизаторы натуральные мускатного ореха, прованских трав, гвоздики, сельдерея, перца белого, кориандра. (Н)	4-5 г/кг массы
Сарделька Славянская W.M.	Комбинированная специя с гармоничной смесью чёрного перца и красного острого перца, прекрасно дополненная ноткой сельдерея.	Соль, стабилизатор E451, эмульгатор E471, усилитель вкуса и аромата E621, ароматизаторы натуральные мяса, перца чёрного, сельдерея, антиокислитель E316, регулятор кислотности E331, загуститель E407. (Н) (Р)	5-7 г/кг массы

ДЛЯ ВАРЁНЫХ КОЛБАС

Название	Описание	Состав	Дозировка	
Сливочная W.M.	Харизматичная смесь специй с ярко выраженным вкусом и ароматом сливок, прекрасно дополнена ароматами мациса, перца, имбиря и легкой изысканностью кардамона.	Ароматизатор молочный, ароматизатор мускатного ореха натуральный, усилитель вкуса и аромата E621, ароматизатор перца душистого натуральный, антиокислитель E300, ароматизаторы натуральные перца чёрного, мяса, чили, перца белого, сельдерея, кардамона, имбиря, усилители вкуса и аромата E627, E631.	4-5 г/кг массы	
Чайная W.M.	Инновационная смесь специй в первую очередь для вареных колбас, обладающая дезодорирующими свойствами в отношении посторонних запахов мясного сырья. Содержит экстракты кардамона, перца черного, натуральный ароматизатор сливочного масла, шалфея.	Ароматизатор шалфея натуральный, ароматизатор масла сливочного натуральный, усилитель вкуса и аромата E621, ароматизатор кардамона натуральный, регулятор кислотности E262, глюкоза, ароматизатор перца чёрного натуральный, ароматизатор мяса.	4-5 г/кг массы	
Элитная W.M.	Данная композиция облагораживает вкусо-ароматические свойства готового продукта, а нотка муската и кориандра подчеркивает ее изысканность. Оригинальность композиции придадут натуральные ароматизаторы имбиря и гвоздики.	Глюкоза, усилитель вкуса и аромата E621, ароматизаторы натуральные прованских трав, мускатного ореха, мяса, сельдерея, кориандра, гвоздики, имбиря, перца чёрного.	4-5 г/кг массы	
Молочная Комби W.M.	Яркая комбинированная специя с интенсивным молочным ароматом. Обладает цветостабилизирующими свойствами.	Усилитель вкуса и аромата E621, стабилизаторы E450, E451, глюкоза, молоко сухое, ароматизатор молока, антиокислитель E300.	10 г/кг массы	
Комби Бутербродная W.M.	Универсальная комбинированная композиция для варёных колбас.	Усилитель вкуса и аромата E621, глюкоза, ароматизатор альпийских трав натуральный, стабилизаторы E450, E451, ароматизаторы натуральные кориандра, муската, сельдерея, ароматизатор мяса.	4-5 г/кг массы	
Комби Варёная Особая W.M.	Весьма интересная комбинированная вкусо-ароматическая композиция для варёных колбас. Особенного гармонична при использовании куриного сырья.	Ароматизатор прованских трав, глюкоза, стабилизатор E450, E451, усилитель вкуса и аромата E621, ароматизаторы натуральные сельдерея, перца белого, мускатного ореха.	4-5 г/кг массы	
Комби Докторская Особая W.M.	Комбинированная композиция, абсолютно самодостаточная для изготовления классической Докторской колбасы.	Глюкоза, усилитель вкуса и аромата E621, стабилизаторы E450, E451, ароматизатор молока, натуральные ароматизаторы мускатного ореха, кардамона, перца чили.	4-5 г/кг массы	
Мортадела комби эконом W.M.	Уникальная по своей простоте комбинированная композиция, сочетающая в себе натуральные экстракты имбиря, перца чили, перца черного.	Натуральные ароматизаторы карри, имбиря, стабилизатор E451, глюкоза, натуральные ароматизаторы чили, перца чёрного.	7-8 г/кг массы	
Сливочная комби W.M.	Яркая комбинированная специя (содержит фосфаты, ферментированный рис) с интенсивным ароматом сливок, кардамона, кориандра. Композиция обладает и цветостабилизирующими свойствами.	Натуральные ароматизаторы: мяса, кардамона, сельдерея, муската, перца душистого, перца чёрного, усилитель вкуса и аромата E621, сыворотка молочная, стабилизаторы E450, E451, соль, глюкоза, антиокислитель E300, ферментированный рис.	7-8 г/кг массы	

ВКУСО- АРОМАТИЧЕСКИЕ КОМПОЗИЦИИ

**ДЛЯ ВСЕХ ВИДОВ КОЛБАС И МЯСНЫХ
ИЗДЕЛИЙ**

Многогранные композиции придают готовому изделию утончённый аромат и подчёркивают индивидуальный вкус. Грамотное сочетание капсулированных ароматов позволяет раскрыть в готовом продукте всю палитру вкусов.

ДЛЯ ВСЕХ ВИДОВ КОЛБАС И МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Название	Описание	Состав	Дозировка	
Аромат Баранины W.M.	Яркая вкусо-ароматическая композиция, предназначенная для придания всевозможным мясным изделиям и полуфабрикатам из мяса вкуса и аромата баранины, приготовленной на гриле. Преимущества применения: 1. Эффективно маскирует нежелательные запах и вкус, обусловленные наличием в рецептуре колбасных и мясных изделий соевых и животных белков, крахмала, мясного сырья низкого качества. 2. Обладает выраженным сбалансированным вкусом с характерным ароматом "Баранины". 3. Усиливает мясной вкус в готовых изделиях. 4. Создаёт стабильные вкус и запах в течение всего срока годности готовых изделий. 5. Высокая диспергируемость в воде позволяет использовать в составе многокомпонентных рассолов.	Мальтодекстрин, усилитель вкуса и аромата E621, ароматизатор мяса.	1-2 г/кг массы	
Аромат Бекона W.M.	Яркая вкусо-ароматическая композиция с выраженным ароматом бекона прекрасно дополнит любое готовое мясное изделие.	Глюкоза, соль, ароматизатор бекона, усилитель вкуса и аромата E621.	1-2 г/кг массы	
Аромат Ветчины W.M.	Нежное сочетание аромата мяса, пикантности душистого перца и гвоздики обогатит вкус готового изделия.	Ароматизатор мяса натуральный, соль, мальтодекстрин, глюкоза, усилитель вкуса и аромата E621, экстракты специй.	2-3 г/кг массы	
Аромат Говядины W.M.	Вкусо-ароматическая композиция, которая идеально подчеркивает мясной вкус в готовом изделии.	Глюкоза, ароматизатор мяса, усилитель вкуса и аромата E621, мальтодекстрин.	1-2 г/кг массы	
Аромат Говядины Экстра W.M.	Композиция прекрасно сочетает в себе вкус пикантной, сочной, прожаренной говядины с ореховым привкусом и аромат печеночного мяса.	Ароматизатор мяса натуральный, усилитель вкуса и аромата E621, мальтодекстрин.	1-1,5 г/кг массы	
Аромат Горчицы W.M.	Ароматическая композиция на основе натурального экстракта горчицы.	Мальтодекстрин, усилитель вкуса и аромата E621, натуральный экстракт горчицы.	1-2 г/кг массы	
Аромат Дыма W.M.	Дополнительная специя для подчеркивания индивидуального вкуса мясных продуктов с ароматом дыма.	Глюкоза, соль, усилитель вкуса и аромата E621, экстракт дыма натуральный.	1-2 г/кг массы	
Аромат Кардамона W.M.	Данная композиция придаёт изделию сильный утончённый аромат и пряный вкус натурального кардамона.	Мальтодекстрин, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата E621, экстракт кардамона.	1-2 г/кг массы	
Аромат Муската W.M.	Данная композиция придает изделию сильный утончённый аромат и пряно-жгучий вкус мускатного ореха.	Усилитель вкуса и аромата E621, соль, экстракт мускатного ореха, усилители вкуса и аромата E627, E631.	1-2 г/кг массы	
Мускатная W.M.	Вкусо-ароматическая композиция дополняет, раскрывает и обогащает готовое изделие вкусом и ароматом мускатного ореха - короля специй.	Мальтодекстрин, мускатный орех молотый, глюкоза, ароматизатор мускатного ореха натуральный, усилитель вкуса и аромата E621.	1-2 г/кг массы	

ДЛЯ ВСЕХ ВИДОВ КОЛБАС И МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Название	Описание	Состав	Дозировка	
Аромат Муската капсулированный W.M.	Данная композиция придает изделию сильный утонченный аромат и пряно-жгучий вкус мускатного ореха. За счёт новой технологии изготовления этого продукта ароматизатор имеет пролонгированные сроки хранения, максимально раскрывается только в готовом продукте.	Усилитель вкуса и аромата E621, глюкоза, загуститель E1450, экстракт мускатного ореха, усилители вкуса и аромата E627, E631. H	0,5 г/кг массы	
Аромат Кебаб W.M.	Яркая вкусо-ароматическая композиция, предназначенная для придания всевозможным мясным изделиям и полуфабрикатам из мяса вкуса и аромата люля-кебаб, приготовленного на гриле. Преимущества применения: 1. Эффективно маскирует нежелательные запахи и вкус, обусловленные наличием в рецептуре колбасных и мясных изделий соевых и животных белков, крахмала, мясного сырья низкого качества. 2. Обладает выраженным сбалансированным и уникальным вкусом с характерным ароматом "Люля-Кебаб". 3. Усиливает мясной вкус в готовых изделиях. 4. Создаёт стабильные вкус и запах в течение всего срока годности готовых изделий. 5. Высокая диспергируемость в воде позволяет использовать в составе многокомпонентных рассолов.	Мальтодекстрин, усилитель вкуса и аромата E621, ароматизатор мяса. H	1-2 г/кг массы	
Аромат мяса ФА W.M.	Изысканная вкусо-ароматическая композиция с выраженным ароматом мяса прекрасно дополнит любое готовое мясное изделие.	Ароматизатор мяса, усилитель вкуса и аромата E621, глюкоза. H	1-2 г/кг массы	
Аромат Магги W.M.	Интенсивная смесь специй с ярким ароматом мяса и дыма.	Ароматизатор мяса, усилитель вкуса и аромата E621, глюкоза, соль. H	1-2 г/кг массы	
Аромат Перца душистого W.M.	Данная композиция придаёт изделию сильный утончённый аромат и пряный вкус натурального душистого перца.	Мальтодекстрин, усилитель вкуса и аромата E621, экстракт перца душистого натуральный, антикомкователь E551. H	1-2 г/кг массы	
Аромат Перца черного W.M.	Характерные для чёрного перца пряный вкус и аромат.	Соль, усилитель вкуса и аромата E621, экстракт перца чёрного натуральный, глюкоза. H	1-2 г/кг массы	
Аромат Сливков W.M.	Данная композиция дополнит любую вкусовую гамму колбасных изделий, а нежный, молочный аромат сливок придаст приятный сливочный оттенок.	Ароматизатор молока, усилитель вкуса и аромата E621. H	1-2 г/кг массы	
Аромат Тушенки Экстра W.M.	Правильное сочетание всех ингредиентов позволяет максимально раскрыть ароматическую композицию и вкус тушеного мяса.	Усилитель вкуса и аромата E621, ароматизатор мяса, мальтодекстрин, усилители вкуса и аромата E627, E631. H	1-2 г/кг массы	

ДЛЯ ВСЕХ ВИДОВ КОЛБАС И МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Название	Описание	Состав	Дозировка		
Аромат Чеснока W.M.	Сбалансированная вкусо-ароматическая композиция обеспечивает жгучий вкус и интенсивный аромат чеснока.	Соль, усилитель вкуса и аромата E621, чеснок натуральный молотый, натуральный экстракт чеснока.	1-2 г/кг массы	(H)	
Вандермит W.M.	Яркая острая специя на основе натуральных ароматизаторов прованских трав и кориандра.	Натуральный ароматизатор прованских трав, усилитель вкуса и аромата E621, ароматизаторы натуральные кориандра, перца, мяса.	2-3 г/кг массы	(H)	
Аромат Свинины W.M.	Яркая вкусо-ароматическая композиция с выраженным ароматом мяса прекрасно дополнит любое готовое мясное изделие.	Глюкоза, усилитель вкуса и аромата E621, ароматизатор мяса.	1-2 г/кг массы		
Брауншвайгер W.M.	Оригинальная комбинированная композиция с ярким ароматом и вкусом фенхеля и белого перца.	Натуральные ароматизаторы фенхеля, перца белого, кориандра, стабилизаторы E451, E450, усилитель вкуса и аромата E621, глюкоза.	6-7 г/кг массы	(H) (P)	
Маринад Аурум W.M.	Сухой маринад для маринования различных видов мяса, предпочтительно курицы.	Глюкоза, соль, усилитель вкуса и аромата E621, пряности молотые натуральные, ароматизаторы пряностей и специй натуральные.	1,0-1,2 кг на 100 кг мяса	(H) (NS)	
Маринад Мехико W.M.	Сухой маринад для маринования различных видов мяса.	Глюкоза, соль, усилитель вкуса и аромата E621, пряности молотые натуральные, ароматизаторы пряностей и специй натуральные.	1,0-1,2 кг на 100 кг мяса	(H) (NS)	
Маринад Сакартвело W.M.	Сухой маринад для маринования различных видов мяса.	Глюкоза, соль, усилитель вкуса и аромата E621, пряности молотые натуральные, ароматизаторы пряностей и специй натуральные.	1,0-1,2 кг на 100 кг мяса	(H) (NS)	
Аромат Тирольский W.M.	Вкусо-ароматическая композиция с лёгким ароматом мяса.	Гидролизат растительного белка, усилитель вкуса и аромата E621, глюкоза.	3-4 г/кг массы		
Вкус Плюс W.M.	Уникальная композиция, сочетающая в себе натуральные экстракты имбиря, чеснока, перца чили, мускатного цвета, майорана, кориандра и прованского разнотравья.	Соль, мальтодекстрин, усилитель вкуса и аромата E621, ароматизатор говядины, экстракты натуральных специй и пряностей (прованские травы, кориандр, имбирь).	3-4 г/кг массы		
Паштет жаренный W.M.	Продукт уникальный по содержанию натуральных компонентов и сочетает в составе сушеный майоран, лук и целый ряд молотых натуральных специй. 100% натуральный состав композиции и различный размер частиц её составляющих определяют вкус, аромат и привлекательный внешний вид готового продукта.	Натуральные специи: лук, перец чёрный молотый, мускатный орех молотый, майоран, глюкоза, ароматизаторы натуральные перца чёрного, мяса, чеснока, горчицы, мускатного ореха, усилитель вкуса и аромата E621, глюкоза.	5-6 г/кг массы	(NS)	
Чесночная паста	Чесночная паста - композиция вкусо-ароматическая, применяемая при производстве колбасных изделий и других мясных продуктов на предприятиях птице-, мясоперерабатывающей промышленности и общественного питания с целью усиления или модификации вкуса, аромата готовой продукции.	Пюре из натурального чеснока, соль поваренная (13,4%), регулятор кислотности E330.	согласно рецептуры, взамен свежего чеснока (1:1).	(H)	

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ДОБАВКИ

ДЛЯ ИНЪЕКТИРОВАНИЯ

Функциональные смеси для инъектирования цельномышечных продуктов. Композиции обладают обширным профилем действия и ложатся на широкую линейку мясных изделий.

ДЛЯ ИНЪЕКТИРОВАНИЯ

Название	Описание	Состав	Дозировка	
Стандарт 60	Влагосвязывающий препарат для шприцевания крупнокусковых полуфабрикатов при приготовлении ветчин. Увеличивает выход готовой продукции до 200%.	Стабилизаторы E450, E451, загустители E407, E425, антиокислитель E300, желирующий агент E508, ароматизатор мяса натуральный, ароматизатор дыма натуральный. P	2,5 кг на 100 л рассола	
Стандарт Курица	Влагосвязывающий препарат для инъектирования цельномышечных куриных продуктов. Улучшает структуру, придает сочность, нежность, мясной аромат и вкус готовому изделию. Увеличивает выход готовой продукции до 135%.	Стабилизаторы E450, E451, загустители E407, E425, антиокислитель E300, желирующий агент E508, ароматизатор мяса, глюкоза, ароматизатор копчения, животный белок. P	5 кг на 100 л рассола	
Стандарт Деликатес	Эффективная добавка для шприцевания цельномышечных мясopодуKтов, которая позволяет инъектировать мясное изделие до 150-175%. Выход готового продукта составляет 120-145% в зависимости от вида мясного сырья. Увеличивает влагосвязывание и обогащает продукт белком. Стандартизирует вкус готового продукта и стабилизирует его цвет.	Стабилизаторы E450, E451, загуститель E407, животный белок, сыворотка молочная, ароматизатор мяса, пищевые волокна, глюкоза. P	5 кг на 100 л рассола	
Стандарт Вкус	Использование этой добавки при приготовлении ветчин позволяет упростить технологию производства, уменьшить затраты времени, улучшить консистенцию, сочность, внешний вид и увеличить выход готового продукта до 160%.	Стабилизаторы E450, E451, загуститель E407, ароматизатор мяса, усилитель вкуса E621, соль, животный белок, загуститель E425, агент желирующий E508, антиокислители E300, E316, краситель E124. P C	4 кг на 60 л воды	
Стандарт 180	Эффективная добавка, во-первых, для шприцевания цельномышечных мясopодуKтов, которая позволяет инъектировать мясное изделие до 190% и получить выход готового изделия до 170%. Во-вторых, добавка может быть использована согласно рецептуры производителя для изготовления ветчины с выходом 170-210%. Увеличивает влагосвязывание и стандартизирует вкус готового продукта, обеспечивает цветостабилизацию.	Изолят соевого белка, стабилизаторы E450, E451, загуститель E407, сыворотка молочная сухая, ароматизатор мяса натуральный, глюкоза, желирующий агент E508, антиокислитель E316. H P	5 кг на 100 л рассола	

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ДОБАВКИ





КОМПЛЕКСНЫЕ ДОБАВКИ

Высокофункциональные комплексные добавки придают новые качества мясному сырию. Чёткое соблюдение рецептуры гарантирует первоклассную работу препаратов.

КОМПЛЕКСНЫЕ ДОБАВКИ

Название	Описание	Состав	Дозировка	
Стандарт Премиум	Добавка применяется для вареных колбас, позволяет достичь выхода в готовом продукте до 150%. Добавка прекрасно адаптирована для изготовления именно варёных колбас. В ней по приоритетности сделаны такие акценты - эмульгирующие способности, влагосвязывание, цветостабилизация. То есть добавка позволяет избежать всевозможных пороков этого вида колбасных изделий. Добавка абсолютно самодостаточна для этого вида колбас и предполагает лишь добавку вкусо-ароматических компонентов.	Загуститель E407, животный белок, эмульгатор E471, стабилизаторы E450, E451, агент желирующий E508, пищевые волокна, загуститель E412, 425.	10 г на 1 кг массы	<div style="text-align: center;"> H P </div>
Про Микс	Добавка на основе животного белка и альгината натрия обеспечивает наилучшее удержание влаги в продукте, сохраняя его сочность, позволяет в рецептурах как премиум, так и эконом-класса создать хорошую консистенцию и безупречную структуру. Добавка проста в применении и обеспечивает высокую гомогенность фаршей, хорошо связывает воду и обладает эмульгирующими свойствами, снижает потери при термообработке, соответственно, снижает себестоимость готовой продукции, улучшает процесс формовки изделий. Соль следует добавлять в фарш на последней стадии приготовления фарша.	Пищевые волокна, животный белок, загуститель E401.	1,6 кг на 100 кг массы	<div style="text-align: center;"> H </div>
Стандарт Каргель	Добавка представляет собой уникальную комбинацию синергирующих гидроколлоидов. Обладает прекрасными влагосвязывающими свойствами, образует плотную, эластичную структуру в готовом продукте.	Загуститель E407, желирующий агент E508, загуститель E425, мальтодекстрин.	1-5 г/кг массы	<div style="text-align: center;"> H </div>
Стандарт Микс	Комплексная многофункциональная пищевая добавка, применяемая для копченых, полукопченых колбас. Позволяет достичь выхода в готовом продукте 120-130%. Основу этого препарата составляет животный белок, позволяющий уплотнить консистенцию, обогатить готовое изделие белком. В числе достоинств этой добавки также эмульгирующие, влагосвязывающие и цветостабилизирующие способности. Добавка абсолютно самодостаточна для этого вида колбас и предполагает лишь добавку вкусо-ароматических компонентов.	Животный белок, эмульгатор E471, регулятор кислотности E575, стабилизаторы E450, E451, глюкоза, загустители E412, 407.	7-9 г на 1 кг массы	<div style="text-align: center;"> H P </div>
Стандарт Консервант Плюс	Рекомендуется использовать в приготовлении фарша для всех видов колбасных изделий. Преимущества: 1. Убирает присущий холодильным камерам запах при посоле мяса; 2. Подавляет патогенную флору; 3. Ускоряет процесс созревания мясного сырья; 4. Способствует лучшему эмульгированию; 5. Стабилизирует цвет и продлевает срок хранения.	Мальтодекстрин, регуляторы кислотности E262, E331, стабилизатор E450, консервант E-202, антиокислитель E-316.	1-1,5 г на 1 кг массы	<div style="text-align: center;"> H P </div>

КОМПЛЕКСНЫЕ ДОБАВКИ

Название	Описание	Состав	Дозировка	
Стандарт Кутер	Комплексная добавка предназначена для куттерования мяса, вводится на первой стадии приготовления. Преимущества использования: обладает влагосвязывающей способностью за счет оптимально подобранных фосфатных и гидроколлоидных составляющих; обладает эмульгирующей способностью благодаря использованию новых высокоэффективных эмульгаторов; позволяет избежать образованию бульонно-жировых отеков в готовом продукте; значительно ускоряет цветообразование и обеспечивает стабилизацию окраски колбасных изделий в процессе хранения.	Мальтодекстрин, эмульгатор E471, стабилизатор E451, регулятор кислотности E331, загустители E407, E412, стабилизатор E450, агент желирующий E508, антиокислители E300, E316, загустители E425, E415.  	5-9 г на 1 кг массы	
Стандарт Прима	Добавка предназначена для производства колбас и деликатесов, позволяет добиться плотной консистенции, монолитности и улучшения кусаемости колбасных изделий. При изготовлении ветчин способствует склеиванию мелких кусочков в единый монолит. При использовании этой добавки для предварительного посола мяса происходит лучшее связывание влаги белками мяса. Активность 120 единиц.	Мальтодекстрин, трансглутаминаза. 	0,5-1 г/кг	
Стандарт Фреш Мит	Комплексный препарат. Рекомендуется использовать в приготовлении фарша для всех видов колбасных изделий. Преимущества: 1. Убирает присущий холодильным камерам запах при посоле мяса; 2. Подавляет патогенную флору; ускоряет процесс созревания мясного сырья; 3. Способствует снижению вплоть до полного исключения синерезиса при фасовке готового продукта в вакуумную упаковку; 4. Содержит компоненты, пролонгирующие действие консерванта относительно аналогов; 5. Стабилизирует цвет и продлевает срок хранения. Возможно использование для поверхностной обработки кускового мяса или в полутушах, тушах для «освежения» и во избежание дальнейшей порчи в дозировке 4-5 кг 100 л воды. Обработать путём распыления по всей поверхности мяса и дать просохнуть.	Регуляторы кислотности E262, E325, E327, консервант E202, соль, стабилизатор E331, антиокислители E300, E316, антикомкователь E551. 	2 г на 1 кг массы	

КОМПЛЕКСНЫЕ ДОБАВКИ

Название	Описание	Состав	Дозировка	
Стандарт Консервант	Комплексный препарат. Рекомендуется использовать в приготовлении фарша для всех видов колбасных изделий, в рассолах, предназначенных для инъектирования мяса, в различных полуфабрикатах и паштетах. Может быть успешно использован в качестве освежителя. Преимущества: 1. Убирает присущий холодильным камерам запах при посоле мяса; 2. Подавляет патогенную флору; ускоряет процесс созревания мясного сырья; 3. Стабилизирует цвет и значительно продлевает срок хранения.	Консервант E202, регуляторы кислотности E262, E331, стабилизатор E450, антиокислитель E316, ароматизаторы натуральные: розмарина, гвоздики, шалфея, мальтодекстрин. Н Р	1-2 г на 1кг массы, для рассолов – 4 г на 1 л	
Стандарт Ц 30	Добавка для ускорения созревания сырокопчёных, варёно-копчёных и полукопчёных колбас. Преимущества: 1. Ускоряет автолитические процессы в мясных волокнах; 2. Усиливает восприятие мясного вкуса и аромата; 3. Поддерживает цветообразование готовых продуктов.	Регулятор кислотности E575, сахара. Н	5-10 г на 1кг массы	
Стандарт Цвет	Пищевая добавка для производства всех видов колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов. Преимущества: 1. Создает стабильный цвет, желаемый клиентом; 2. Интенсифицирует (усиливает и стабилизирует) натуральный цвет мяса; 3. Проста и удобна в применении.	Глюкоза, краситель E124. Н С	0,4 г на 1кг массы	
Стандарт Колор Плюс	Пищевая добавка для производства всех видов колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов. Преимущества: 1. Создает стабильный цвет, желаемый клиентом; 2. Интенсифицирует (усиливает и стабилизирует) натуральный цвет мяса; 3. Проста и удобна в применении.	Ферментированный рис, глюкоза, краситель E124. Н С	0,5 г на 1 кг массы	
Стандарт Эконом	Многофункциональная комплексная добавка предназначена для приготовления искусственного сала и сыра. Преимущества: 1. Образует плотные жировые эмульсии, которые по структуре, цвету соответствуют натуральному продукту; 2. Сокращает себестоимость по отношению к натуральному сырью.	Загуститель E401, стабилизатор E450, животный белок. Р	1 кг препарата на эмульсию 10:20= жир:вода	

КОМПЛЕКСНЫЕ ДОБАВКИ

Название	Описание	Состав	Дозировка
Стандарт Эмулекс	Добавка обладает высокими эмульгирующими способностями, предназначена для производства водо-жировых эмульсий в холодной воде в соотношении 2 кг препарата на эмульсию 60:40=сало:вода. Используется для приготовления жировых эмульсий из любого жиросодержащего сырья, в том числе из низкосортного (жир-сырец, говяжий, свиной, кожа птицы и др.).	Эмульгатор E471, загустители E412, E415, яичный порошок. (Н)	2 кг препарата на эмульсию 60:40=сало:вода
Стандарт Топ 10	Функциональная композиция для ускорения созревания рыбы при изготовлении пресервов. Преимущества применения добавки: 1. Позволяет получить продукт с особым нежным вкусом; 2. Отбеливает мясо рыбы; 3. Размягчает рыбную кость; 4. Позволяют обеспечить равномерное созревание филе и сохранность консистенции мяса рыбы в течение срока хранения пресервов; 5. Технологически прост в применении; значительно увеличивает выход готовой продукции (7-10%).	Регулятор кислотности E575, усилитель вкуса и аромата E621, регуляторы кислотности и антиокислители E450, E330, E331, E451, сахара различной молекулярной массы. (Н) (Р)	600 г на 100 кг рыбы
Стандарт Топ 20	Функциональная композиция для ускорения созревания рыбы при изготовлении «пряных» пресервов. Преимущества применения ускорителя созревания при производстве пресервов: 1. Позволяет получить продукт с особым нежным вкусом; 2. Отбеливает мясо рыбы; 3. Размягчает рыбную кость; 4. Позволяют обеспечить равномерное созревание филе и сохранность консистенции мяса рыбы в течение срока хранения пресервов; 5. Технологически прост в применении; 6. Значительно увеличивает выход готовой продукции (7-10%); 7. Позволяет получить рыбные пресервы «пряного посола» (содержит натуральные молотые душистый перец, мускатный орех, лавровый лист, тмин, кориандр и прочие). После процесса созревания готовое филе может использоваться для производства пресервов в масляных, майонезных, винных, пряных и других заливках.	Регулятор кислотности E575, усилитель вкуса и аромата E621, регуляторы кислотности и антиокислители E450, E330, E331, E451, сахара различной молекулярной массы, натуральные молотые специи и пряности. (Н) (Р)	800 г на 100 кг рыбы

КОМПЛЕКСНЫЕ ДОБАВКИ

Название	Описание	Состав	Дозировка	
Гелиос 11 - Коллагеновый говяжий белок (в двух формах - волокно и порошок)	<p>Преимущества:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Увеличивает количество животного белка в мясных изделиях, повышает качественные показатели и питательную ценность готовой продукции; 2. Формирует мясную консистенцию и структуру; 3. Не содержит ГМО; 4. Способствует снижению потерь влаги при термообработке и хранении; 5. Улучшает качество нарезки продукции. <p>Содержание белка в сухом продукте 99%, влагосвязывание 1:20-25.</p>	Н		
Scanpro T 95 - Высокофункциональный свиной белок	<p>Гелеобразующий в холодном виде белок с термообратимыми свойствами. Является отличным стабилизатором и эмульгатором при производстве широкого ассортимента мясных изделий. Содержание белка 94-98%; связывание воды 1:10-20, связывание жира 1:15-20.</p> <p>Преимущества использования:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Улучшение текстуры и консистенции; 2. Увеличение выхода готового продукта; 3. Снижение отделения влаги; 4. Улучшение нарезаемости. 			

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ДОБАВКИ

ДЛЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Функциональные добавки для полуфабрикатов позволяют улучшить готовые продукты и придать особую пикантность: манты, пельмени, ravioli, котлеты, охлаждённая птица, шашлык, колбаски на гриле, купаты...

ДЛЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Название	Описание	Состав	Дозировка	
Стандарт 40	<p>Препарат для инъектирования охлажденного мяса свинины и говядины, которая может подлежать последующей заморозке. Процент инъектирования 20-30%, возможны потери мясного сока после дефростации до 8%. Данная добавка отличается высокой способностью удерживать влагу в волокнах мяса. Увеличивает выход готовой продукции до 130%. Для увеличения густоты рассола количество добавки можно увеличивать.</p>	<p>Глюкоза, стабилизаторы E450, E451, загуститель E415.</p> <p style="text-align: right;">   </p>	<p>1,3-2,0 кг на 80 л воды + 20 кг снега</p>	
Стандарт 50	<p>Препарат для инъектирования охлажденной птицы, которая может подлежать последующей заморозке. Процент инъектирования 15-25%, максимальные потери при дефростации составляют 8%. Данная добавка отличается высокой способностью удерживать влагу в волокнах мяса. Увеличивает выход готовой продукции до 125%. Для увеличения густоты рассола количество добавки можно увеличивать.</p>	<p>Глюкоза, стабилизаторы E450, E451, загуститель E415.</p> <p style="text-align: right;">   </p>	<p>1,3-2,0 кг на 80 л воды + 20 кг снега</p>	
Стандарт 20	<p>Добавка применяется для уводнения мясного фарша. Отличается высокой способностью удерживать влагу, стабилизировать цвет и консистенцию фарша.</p>	<p>Соевый белковый изолят, стабилизаторы E450, E451, антиокислители E316, E300, загустители E417, E415, мальтодекстрин.</p> <p style="text-align: right;">   </p>	<p>30-40 г на 1 кг фарша и 300 г воды</p>	

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС

ООО «ТЕХНОЛОГИЯ ПЛЮС КРЫМ»
295493, Республика Крым, г. Симферополь,
пгт. Грэсовский, пер. Монтажников, д. 4.
Тел: +7 (3652) 618-058
Моб: +7 (978) 748-28-37
Мэил: office@t-pluss.com

НАШИ ПРЕДСТАВИТЕЛИ

РОССИЯ

(Северо-Кавказский федеральный округ)
ООО «ВЮРСТ МАСТЕР»
356230, Ставропольский край, Шпаковский р-н,
с. Татарка, ул. Первомайская, д. 17, корпус А.
Моб: +7(928) 305-85-60
Моб: +7(962) 446-96-56
Мэил: gz120989@yandex.ru

КАЗАХСТАН

ТОО «ТЕХНОЛОГИЯ ПЛЮС КАЗАХСТАН»
050062, г.Алматы, Жетысуйский р-н,
ул.Ратушного Ю, д.80, офис 30.
Моб: +7(702) 777-65-93
Моб: +7(771) 405-54-50
Мэил: dshamsha.tplus@gmail.com

УЗБЕКИСТАН

ООО «MODERN TECHNOLOGY TASHKENT»
100020, г.Ташкент, Зангиота р-н, ул.
Эшонгузар, Катта халка йули 1.
Моб: +9(9890) 947-57-52
Моб: +9(9897) 775-15-23
Мэил: sedricyou@mail.ru

БЕЛАРУСЬ

Частное предприятие «БелТрудРесурс»
220088 Республика Беларусь, г.Минск,
ул.Антоновская, д.10, кв.84/2
Моб: +375(29) 101-57-57
Моб: +375(29) 341-97-94
Мэил: 3419794@tut.by

КЫРГЫЗСТАН

ОсОО «ТЕХНОЛОГИЯ ПЛЮС КЕЙ ДЖИ»
720027, Кыргызская Республика, г. Бишкек
Моб: +996(55) 744-43-10
Мэил: kyrgyzstan.t-pluss@yandex.ru