



ЭТАЛОН

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ЭТАЛОН»

ИНН 9718023554 КПП 771801001

ОГРН 1167746790100

Юридический адрес: Адрес: 107553, г. Москва, ул. Б. Черкизовская, д. 24А, стр. 9, оф. 1-14

Тел./факс: 8 (495) 981-49-39

www.etalon-russia.com

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ - ПОЛУФАБРИКАТЫ



Цартесса «66»

Арт. Нр. 32073

Применение:

--- комплексный многофункциональный рассольный препарат для выработки различных полуфабрикатов с характерным ароматом пряностей

Свойства:

- стабилизирует рассол в мясе
- за счет своего принципа работы делает мясо особенно мягким и сочным
- придание продукту пикантного вкуса и аромата с ноткой дыма
- сокращает потери мясного сока при термообработке
- декорирование поверхности продукта
- увеличивает срок хранения продукта
- проста и удобна в применении

Норма расхода:

30 - 35 гр. на 1 кг мяса

Технологические рекомендации:

- ✓ перемешать Цартессу «66» (из расчёта 30...35 г/ кг мяса) с водой (20% воды к весу мяса)
- ✓ перемешать с мясом
- ✓ массажирование от 15 до 30 минут (в зависимости от размера куска и вида мяса) или выдержать на созревании 2-3 часа

Срок хранения:

24 месяца при температуре от 0°C до +18°C, относительной влажности не более 75%

Цартесса «Чеснок»

Арт. Нр. 32076

Применение:

--- комплексный многофункциональный рассольный препарат для выработки различных полуфабрикатов с характерным ароматом пряностей

Свойства:

- стабилизирует рассол в мясе
- за счет своего принципа работы делает мясо особенно мягким и сочным
- придание продукту пикантного вкуса и аромата с ноткой чеснока
- декорирование поверхности продукта
- сокращает потери мясного сока при термообработке
- увеличивает срок хранения продукта
- проста и удобна в применении

Норма расхода:

30-35 гр. на 1 кг мяса

Приготовление рассола:

- ✓ перемешать Цартессу «Чеснок» (из расчёта 30-35 г/ кг мяса) с водой (20% воды к весу мяса)
- ✓ перемешать с мясом
- ✓ массажирование от 15 до 30 минут (в зависимости от размера куска и вида мяса) или выдержать на созревании 2-3 часа

Срок хранения:

24 месяца при температуре от 0°C до +18°C, относительной влажности не более 75%

КП для шашлыка.

Арт. 140171

Комплексное многофункциональное средство для производства классического шашлыка, а так же других натуральных полуфабрикатов.

Свойства:

- классический пикантный вкус;
- Предназначен для производства шашлыков с классическим вкусом;
- Содержит вкусо-ароматическую составляющую;
- Высокая влагоудерживающая способность;
- Увеличивает выход продукта
- Удобная технология применения;
- Быстрая растворимость в рассоле;
- Низкие термopotери.

Норма расхода:

60-80 г на 1 кг мяса с одновременным внесением влаги до 25% к весу мяса

Технологические рекомендации:

В холодной воде растворить полностью маринад и внести вместе с мясом в массажёр. Конечная температура рассола – от 0 до 4°C. Массировать мясо вместе с рассолом до полного впитывания. Хранить готовый рассол можно не более 2-х суток.

Режимы массирования:

Вакуум – полный (0,8...0,9 бар)

При $t_{\text{воздуха}} = 0...2^{\circ}\text{C}$ общее количество оборотов = 400...1100, в зависимости от количества вводимого рассола, от вида продукта, вида мяса, размера кусков, особых рекомендаций работы оборудования. Готовый рассол должен быть использован в течении 2-х суток.

Сроки хранения:

В оригинальной упаковке 24 месяца при температуре от 10 до 18 °C и относительной влажности не более 75%

I Комплексные препараты для мясных изделий с типичными пряностями, стабилизаторами фарша, усилителями цвета и улучшителями вкуса.

КП Зауербратен Фит (для шашлыка)

Арт. Нр. 1902

Применение:

--- Комплексная добавка с сухим уксусом и специями для производства шашлыка из говядины, свинины, дичи, кролика. А так же соусов, супов.

Свойства:

- стабилизирует рассол в мясе
- за счет своего принципа работы делает мясо особенно мягким и сочным
- придание продукту пикантного вкуса и аромата с ноткой дыма
- сокращает потери мясного сока при термообработке
- декорирование поверхности продукта
- увеличивает срок хранения продукта
- проста и удобна в применении

Норма расхода:

50 г на 1 литр рассола

Технологические рекомендации:

- ✓ растворить *КП Зауербратен Фит* в воде (20% воды к весу мяса)
- ✓ перемешать с мясом
- ✓ массирование от 15 до 30 минут (в зависимости от размера куска и вида мяса) или выдержать на созревании 2-3 часа

Сроки хранения:

В оригинальной упаковке 18 месяца при температуре от 10 до 18 °С и относительной влажности не более 75%

I Комплексные препараты для мясных изделий с типичными пряностями, стабилизаторами фарша, усилителями цвета и улучшителями вкуса.

Комплексная смесь №1 (для колбасок для жарки)

арт. 270297

*Разработанны в полном соответствии с европейскими стандартами,
учитывающие российский вкус.*

Описание:

Комплексная смесь на основе пшеничной клетчатки, содержащая стабилизаторы и регуляторы кислотности, стабилизаторы цвета — на основе свекольного порошка и гемоглобина, специи и экстракты специй, пряности, с доминирующим горчичным вкусом.

Новые комплексные смеси для производства рубленых полуфабрикатов, купат, колбасок для жарки — содержат в составе цитраты и ацетаты натрия (соли лимонной и уксусной кислоты), что обеспечивает больший выход и более длительные сроки хранения, стабилизацию цвета, и натуральные красители — свекольный порошок и гемоглобин, что делает цвет продукта более натуральным, ярким и аппетитным. Важно, что при последующей термообработке фарш приобретает естественный цвет варёного/жареного мяса.

Свойства:

- придают продукту сочность, мягкость и одновременно плотность и консистенцию, характерную данному виду продукта;
- увеличивают сроки хранения охлажденного продукта;
- придают продукту насыщенный натуральный, розовый цвет, стабилен при хранении;
- придают продукту изысканный вкус;
- снижение себестоимости за счет повышения влагоудерживающей способности

Рекомендации по применению:

На 1 кг фарша.

30 г Комплексная смесь №1 (арт. 270297)

250 г воды

соль (из расчёта 15-16 г/кг массы)

Важно! - Вначале тщательно перемешать комплексную смесь с водой, а затем полученную массу внести в фарш.

Сроки хранения:

В оригинальной упаковке 24 месяца при температуре от 10 до 18 °C и относительной влажности не более 75%

Комплексная смесь №3 (для колбасок для жарки)

арт. 270298

*Разработанны в полном соответствии с европейскими стандартами,
учитывающие российский вкус.*

Описание:

Комплексная смесь на основе пшеничной клетчатки, содержащая стабилизаторы и регуляторы кислотности, стабилизаторы цвета — на основе свекольного порошка и гемоглобина, травы, специи и экстракты специй, пряности — майоран и др.

Новые комплексные смеси для производства рубленых полуфабрикатов, купат, колбасок для жарки — содержат в составе цитраты и ацетаты натрия (соли лимонной и уксусной кислоты), что обеспечивает больший выход и более длительные сроки хранения, стабилизацию цвета, и натуральные красители — свекольный порошок и гемоглобин, что делает цвет продукта более натуральным, ярким и аппетитным. Важно, что при последующей термообработке фарш приобретает естественный цвет варёного/жареного мяса.

Свойства:

- придают продукту сочность, мягкость и одновременно плотность и консистенцию, характерную данному виду продукта;
- увеличивают сроки хранения охлажденного продукта;
- придают продукту насыщенный натуральный, розовый цвет, стабилен при хранении;
- придают продукту изысканный вкус;
- снижение себестоимости за счет повышения влагоудерживающей способности

Рекомендации по применению:

На 1 кг фарша.

30 г Комплексная смесь №3 (арт. 270298)

250 г воды

соль (из расчёта 15-16 г/кг массы)

Важно! - Вначале тщательно перемешать комплексную смесь с водой, а затем полученную массу внести в фарш.

Сроки хранения:

В оригинальной упаковке 24 месяца при температуре от 10 до 18 °С и относительной влажности не более 75%

Маринад «Грильбуттер»

Арт. Нр. 180359

Применение:

--- готовый маринад с ароматом сливочного масла, гриля и пряностями для мясных, рыбных, овощных блюд и др.

Свойства:

- полностью готовый маринад красного цвета для мясных и рыбных продуктов
- деревенское, с выделенным перечным вкусом пряное масло с ароматом сливок
- легкий аромат продукта, жареного на гриле
- предотвращает вытекание мясного сока, увеличивает выход продукта.
- улучшает товарный вид продукта
- увеличивает сроки хранения

Норма расхода:

От 60 до 80 г на 1 кг общей массы продукта.

Технологические рекомендации:

Внести маринад в мешалку или массажёр за несколько минут до окончания процесса перемешивания или массажирования, перемешать маринад, затем выдерживать продукт в течении 2-4 часа при температуре 0-6°C.

Маринад «Карри»

Арт. Нр. 180303

Применение:

--- для всех видов мясных продуктов из мяса свинины, говядины, баранины, птицы, рыбы и др.

Свойства:

- полностью готовый маринад для мясных и рыбных продуктов
- густая консистенция, мягкий красновато-жёлтый цвет; с видимыми включениями трав, специй и пряностей (мелкого и среднего размера)
- особый, оригинальный вкус придают мускатный орех, имбирь, лук, перец, красный карри, паприка, кориандр и др.
- обладает ярким и насыщенным ароматом специй и трав.
- идеально подходит для изготовления всех видов продукции (особенно для рулетов, рагу, запекания, жарки и гриля) из мяса птицы, говядины, свинины, баранины.
- предотвращает вытекание мясного сока, увеличивает выход продукта.
- улучшает товарный вид продукта
- увеличивает сроки хранения

Норма расхода:

От 60 до 100 г на 1 кг общей массы продукта.

Технологические рекомендации:

Внести маринад в мешалку или массажёр за несколько минут до окончания процесса перемешивания или массажирования, перемешать маринад, затем выдерживать продукт в течении 2-4 часа при температуре 0-6°C.

Маринад «Французский сад»

Арт. Нр. 180489

Применение:

--- готовый маринад зеленого цвета, с видимыми включениями трав, для мясных, рыбных, овощных блюд и др., отлично подходит для гарниров из картофеля

Свойства:

- полностью готовый маринад
- спокойный, сбалансированный, полный вкус
- с легким, ненавязчивым ароматом сливочного масла и чеснока
- предотвращает вытекание мясного сока, увеличивает выход продукта.
- улучшает товарный вид продукта
- увеличивает сроки хранения

Норма расхода:

От 60 до 80 г на 1 кг общей массы продукта.

Около 80-100 г на 1 кг картофеля

Либо - по вкусу

Технологические рекомендации:

Внести маринад в мешалку или массажёр за несколько минут до окончания процесса перемешивания или массажирования, перемешать маринад, затем выдерживать продукт в течении 2-4 часа при температуре 0-6°C.

Маринад «Чеснок-травы»

Арт. Нр. 180274

Применение:

--- для всех видов мясных продуктов из мяса свинины, говядины, баранины, птицы, рыбы и др., маринад зеленого цвета с характерным натуральным ароматом чеснока, нотами различных перцев, с травами.

Свойства:

- полностью готовый маринад для мясных и рыбных продуктов
- придаёт продукту характерный сильный вкус и аромат чеснока
- салативно-зелёного цвета; с видимыми включениями трав, специй и кусочков чеснока (среднего размера)
- предотвращает вытекание мясного сока, увеличивает выход продукта.
- улучшает товарный вид продукта
- увеличивает сроки хранения

Норма расхода:

От 60 до 80 г на 1 кг общей массы продукта.

Технологические рекомендации:

Внести маринад в мешалку или массажёр за несколько минут до окончания процесса перемешивания или массажирования, перемешать маринад, затем выдерживать продукт в течении 2-4 часа при температуре 0-6°C.

Маринад-соус «Огайо»

Арт. Нр. 553005

Применение:

--- готовый маринад-соус с травами и пряностями для мясных, рыбных, овощных блюд и др.

Свойства:

- полностью готовый маринад-соус зеленого цвета для мясных, рыбных и овощных продуктов
- предотвращает вытекание мясного сока, увеличивает выход продукта.
- улучшает товарный вид продукта
- увеличивает сроки хранения

Норма расхода:

60-80 г на килограммовый кусок мяса или 80-100 г на кг мяса.

Технологические рекомендации:

Внести маринад в мешалку или массажёр за несколько минут до окончания процесса перемешивания или массирования, перемешать маринад, затем выдерживать продукт в течении 2-4 часа при температуре 0-6°C.

Соус-маринад «Сейнфли» (горчичный)

Арт. Нр. 180234

Применение:

--- готовый горчичный маринад-соус оранжевого цвета со специями и травами для мясных, рыбных, овощных блюд и др.

Свойства:

- полностью готовый маринад-соус для мясных и рыбных продуктов
- ярко выраженное горчичное направление
- предотвращает вытекание мясного сока, увеличивает выход продукта.
- улучшает товарный вид продукта
- увеличивает сроки хранения

Норма расхода:

60-100 г на кг мяса.

Технологические рекомендации:

Внести маринад в мешалку или массажёр за несколько минут до окончания процесса перемешивания или массирования, перемешать маринад, затем выдерживать продукт в течении 2-4 часа при температуре 0-6°C.

Маринад «Гирос»

Арт. Нр. 180313

Применение:

--- для всех видов мясных продуктов из мяса свинины, говядины, баранины, птицы, рыбы и др.

Свойства:

- полностью готовый маринад для мясных и рыбных продуктов
- типичные греческие травы (орегано, чеснок, тимьян, паприка) придают готовому блюду тонкий вкус и аромат греческой кухни.
- обладает ярким и насыщенным ароматом специй и трав.
- идеально подходит для изготовления всех видов продукции (особенно для рулетов, рагу, запекания, жарки и гриля) из мяса птицы, говядины, свинины, баранины.
- предотвращает вытекание мясного сока, увеличивает выход продукта.
- улучшает товарный вид продукта
- увеличивает сроки хранения

Норма расхода:

От 60 до 100 г на 1 кг общей массы продукта.

Технологические рекомендации:

Внести маринад в мешалку или массажёр за несколько минут до окончания процесса перемешивания или массирования, перемешать маринад, затем выдерживать продукт в течении 2-4 часа при температуре 0-6°C.

Маринад «Чеснок»

Арт. Нр. 180304

Применение:

--- для всех видов мясных продуктов из мяса свинины, говядины, баранины, птицы, рыбы и др.

Свойства:

- полностью готовый маринад для мясных и рыбных продуктов
- придаёт продукту характерный сильный вкус и аромат чеснока
- салативно-зелёного цвета; с видимыми включениями трав, специй и кусочков чеснока (среднего размера)
- предотвращает вытекание мясного сока, увеличивает выход продукта.
- улучшает товарный вид продукта
- увеличивает сроки хранения

Норма расхода:

От 60 до 100 г на 1 кг общей массы продукта.

Технологические рекомендации:

Внести маринад в мешалку или массажёр за несколько минут до окончания процесса перемешивания или массирования, перемешать маринад, затем выдерживать продукт в течении 2-4 часа при температуре 0-6°C.

Маринад «Пушта»

Арт. Нр. 180300

Применение:

--- для всех видов мясных продуктов из мяса свинины, говядины, баранины, птицы, рыбы и др.

Свойства:

- полностью готовый маринад для мясных и рыбных продуктов
- сильная, пикантная композиция специй (паприка, лук, лёгкий вкус чеснока, кориандр, кардамон) , идеально подходит для изготовления всех видов мясных продуктов (особенно гриля, барбекю, стейка, жаркого и рагу) из мяса птицы, говядины, свинины, баранины.
- густой консистенции, насыщенного ярко-красного цвета; с видимыми включениями трав, специй и пряностей (мелкого и среднего размера)
- предотвращает вытекание мясного сока, увеличивает выход продукта.
- улучшает товарный вид продукта
- увеличивает сроки хранения

Норма расхода:

От 60 до 100 г на 1 кг общей массы продукта.

Технологические рекомендации:

Внести маринад в мешалку или массажёр за несколько минут до окончания процесса перемешивания или массажирования, перемешать маринад, затем выдерживать продукт в течении 2-4 часа при температуре 0-6°C.

Маринад «Мексика»

Арт. Нр. 180314

Применение:

--- для всех видов мясных продуктов из мяса свинины, говядины, баранины, птицы, рыбы и др.

Свойства:

- насыщенный красный цвет с видимыми включениями трав, специй и пряностей (мелкого и среднего размера)
- полностью готовый маринад по рецепту мексиканской кухни с томатной пастой, чилийским перцем, луком, чесноком, паприкой.
- обладает ярким и насыщенным ароматом специй и трав.
- идеально подходит для всех видов продуктов из мяса птицы, рыбы, говядины, свинины, баранины (особенно - гриля, барбекю, стейков, жаркого, и т.д.)
- предотвращает вытекание мясного сока, увеличивает выход продукта.
- улучшает товарный вид продукта
- увеличивает сроки хранения

Норма расхода:

От 60 до 100 г на 1 кг общей массы продукта.

Технологические рекомендации:

Внести маринад в мешалку или массажёр за несколько минут до окончания процесса перемешивания или массажирования, перемешать маринад, затем выдерживать продукт в течении 2-4 часа при температуре 0-6°C.

Маринад «Лук»

Арт. Нр. 180353

Применение:

--- для всех видов мясных продуктов из мяса свинины, говядины, баранины, птицы, рыбы и др.

Свойства:

- полностью готовый маринад для мясных и рыбных продуктов
- придаёт продукту характерный сильный вкус и аромат лука
- густой консистенции, оранжево-жёлтого цвета; с видимыми включениями трав, специй и кусочков лука-резанца (среднего и крупного размера)
- предотвращает вытекание мясного сока, увеличивает выход продукта.
- улучшает товарный вид продукта
- увеличивает сроки хранения

Норма расхода:

От 60 до 100 г на 1 кг общей массы продукта.

Технологические рекомендации:

Внести маринад в мешалку или массажёр за несколько минут до окончания процесса перемешивания или массажирования, перемешать маринад, затем выдерживать продукт в течении 2-4 часа при температуре 0-6°C.

Маринад «66»

Арт. Нр. 180308

Применение:

--- для всех видов мясных продуктов из мяса свинины, говядины, баранины, птицы, рыбы и др.

Свойства:

- полностью готовый маринад для мясных и рыбных продуктов
- деревенское, с выделенным перечным вкусом пряное масло с ароматом жаркого. (перец, лук, паприка, грибы)
- густой консистенции, мягкого красновато-жёлтого цвета; с видимыми включениями трав, специй и овощей (мелкого и среднего размера)
- предотвращает вытекание мясного сока, увеличивает выход продукта.
- улучшает товарный вид продукта
- увеличивает сроки хранения

Норма расхода:

От 60 до 100 г на 1 кг общей массы продукта.

Технологические рекомендации:

Внести маринад в мешалку или массажёр за несколько минут до окончания процесса перемешивания или массажирования, перемешать маринад, затем выдерживать продукт в течении 2-4 часа при температуре 0-6°C.

Маринад «Лимон-перец»

Арт. Нр. 180368

Применение:

--- для всех видов мясных продуктов из мяса свинины, птицы, рыбы и др.

Свойства:

- полностью готовый маринад для мясных и рыбных продуктов
- придание продукту изысканного тонкого оригинального и неповторимого аромата и вкуса
- густой консистенции, жёлтого цвета; с видимыми включениями трав и специй (мелкого и среднего размера)
- предотвращает вытекание мясного сока, увеличивает выход продукта.
- улучшает товарный вид продукта
- увеличивает сроки хранения

Норма расхода:

От 60 до 100 г на 1 кг общей массы продукта.

Технологические рекомендации:

Внести маринад в мешалку или массажёр за несколько минут до окончания процесса перемешивания или массажирования, перемешать маринад, затем выдерживать продукт в течении 2-4 часа при температуре 0-6°C.

Маринад «Лакс»

Арт. Нр. 180307

Применение:

--- Красноватый маринад с укропом для мясных, рыбных, овощных блюд с включениями пряностей

Свойства:

- полностью готовый маринад для мясных и рыбных продуктов
- придание продукту изысканного тонкого оригинального и неповторимого аромата и вкуса
- густой консистенции, красно-жёлтого цвета; с включениями трав и специй (мелкого и среднего размера)
- предотвращает вытекание мясного сока, увеличивает выход продукта.
- улучшает товарный вид продукта
- увеличивает сроки хранения

Норма расхода:

От 60 до 80 г на 1 кг общей массы продукта.

Технологические рекомендации:

Внести маринад в мешалку или массажёр за несколько минут до окончания процесса перемешивания или массажирования, перемешать маринад, затем выдерживать продукт в течении 2-4 часа при температуре 0-6°C.

Маринад «Кройтербуттер»

Арт. Нр. 180319

Применение:

--- готовый маринад с ароматом сливочного масла и пряностями для мясных, рыбных, овощных блюд и др.

Свойства:

- полностью готовый маринад для мясных и рыбных продуктов
- деревенское, с выделенным перечным вкусом пряное масло с ароматом сливок
- предотвращает вытекание мясного сока, увеличивает выход продукта.
- улучшает товарный вид продукта
- увеличивает сроки хранения

Норма расхода:

От 60 до 100 г на 1 кг общей массы продукта.

Технологические рекомендации:

Внести маринад в мешалку или массажёр за несколько минут до окончания процесса перемешивания или массажирования, перемешать маринад, затем выдерживать продукт в течении 2-4 часа при температуре 0-6°C.

Соус-маринад «Хрен» (васаби)

Арт. Нр. 180510

Применение:

--- готовый маринад-соус со специями и травами для мясных, рыбных, овощных блюд и др.

Свойства:

- полностью готовый маринад-соус для мясных и рыбных продуктов
- имеет доминирующим ненавязчивый вкус и аромат васаби
- предотвращает вытекание мясного сока, увеличивает выход продукта.
- улучшает товарный вид продукта
- увеличивает сроки хранения

Норма расхода:

60-100 г на кг мяса.

Технологические рекомендации:

Внести маринад в мешалку или массажёр за несколько минут до окончания процесса перемешивания или массажирования, перемешать маринад, затем выдерживать продукт в течении 2-4 часа при температуре 0-6°C.

Мариклин «Апельсин-перец» (без ингредиентов с индексом E)

Арт. Нр. 180472

Применение:

--- готовый натуральный маринад с для мясных, рыбных, овощных блюд и др.

Свойства:

- полностью готовый маринад для мясных и рыбных продуктов
- содержит в составе морскую соль
- не содержит дополнительных ингредиентов с индексом «E»
- предотвращает вытекание мясного сока, увеличивает выход продукта.
- улучшает товарный вид продукта
- увеличивает сроки хранения
- допускается при производстве продуктов по ГОСТ и школьного питания

Норма расхода:

От 60 до 100 г на 1 кг общей массы продукта.

Технологические рекомендации:

Внести маринад в мешалку или массажёр за несколько минут до окончания процесса перемешивания или массажирования, перемешать маринад, затем выдерживать продукт в течении 2-4 часа при температуре 0-6°C.

Мариклин «Балкан» (без ингредиентов с индексом E)

Арт. Нр. 180245

Применение:

--- Маринад с крупными включениями пряностей для блюд из картофеля и др.

Свойства:

- полностью готовый маринад для мясных и рыбных продуктов
- придание продукту изысканного тонкого оригинального и неповторимого аромата и вкуса
- густой консистенции; с видимыми включениями трав и специй (мелкого и среднего размера)
- предотвращает вытекание мясного сока, увеличивает выход продукта.
- улучшает товарный вид продукта
- увеличивает сроки хранения
- содержит в составе морскую соль
- не содержит дополнительных ингредиентов с индексом «E»
- допускается при производстве продуктов по ГОСТ и школьного питания

Норма расхода:

50-80 г/кг, либо - по вкусу. До 125 г на 1 кг картофеля.

Технологические рекомендации:

Внести маринад в мешалку или массажёр за несколько минут до окончания процесса перемешивания, перемешать маринад.

Маринад «Прованс»

Арт. Нр. 180534

Применение:

--- готовый маринад-соус с травами и пряностями для мясных, рыбных, овощных блюд и др.

Свойства:

- полностью готовый маринад зеленого цвета для мясных, рыбных и овощных продуктов
- сбалансированный, не острый вкус и аромат трав и пряностей
- предотвращает вытекание мясного сока, увеличивает выход продукта.
- улучшает товарный вид продукта
- увеличивает сроки хранения

Норма расхода:

60-80 г на килограммовый кусок мяса или 80-100 г на кг мяса.

Технологические рекомендации:

Внести маринад в мешалку или массажёр за несколько минут до окончания процесса перемешивания или массажирования, перемешать маринад, затем выдерживать продукт в течении 2-4 часа при температуре 0-6°C.

Маринад «008»

Арт. Нр. 180317

Применение:

--- Красноватый маринад с включениями пряностей для мясных, овощных и особенно – рыбных блюд с включениями пряностей

Свойства:

- полностью готовый маринад для мясных и рыбных продуктов
- придание продукту изысканного тонкого оригинального и неповторимого аромата и вкуса
- густой консистенции, красно цвета; с включениями трав и специй (мелкого и среднего размера)
- предотвращает вытекание мясного сока, увеличивает выход продукта.
- улучшает товарный вид продукта
- увеличивает сроки хранения

Норма расхода:

От 60 до 80 г на 1 кг общей массы продукта.

Технологические рекомендации:

Внести маринад в мешалку или массажёр за несколько минут до окончания процесса перемешивания или массажирования, перемешать маринад, затем выдерживать продукт в течении 2-4 часа при температуре 0-6°C.

Егермет

Арт. №14010

Декоративная смесь пряностей для мясопродуктов.

Применение:

- для покрытия полуфабрикатов пряностями грубого помола
- для образования декорирующего покрытия из пряностей на сырокопчёных и сыровяленых продуктах, а так же на варёно-копчёных и полукопчёных колбасах, деликатесной продукции и т.д.
- добавляется в фарш для создания оригинальной структуры, усиления вкуса и аромата мясных изделий
- как декоративная обсыпка при производстве ветчин и деликатесов
- при производстве рулетов, зельцев и заливных изделий, паштетов
- при производстве продуктов быстрого приготовления

Свойства:

- придаёт продукту оригинальный товарный вид
- улучшение вкуса и аромата продукта
- позволяет значительно расширить ассортимент выпускаемой продукции, получить новые виды мясопродуктов, увеличить разновидности деликатесной продукции и колбас

Рекомендуемая дозировка:

10-12 гр/кг массы

Технология:

- нанести смесь пряностей на поверхность полуфабрикатов
- при производстве реструктурированных продуктов - добавить смесь пряностей на последней стадии массирования или перемешивания
- при производстве копчёностей – добавить специи перед копчением

Условия хранения: Срок хранения в оригинальной упаковке- 24 месяца при температуре от 0°С до +18°С, относительной влажности не более 75%

Пицца-приправа

Арт. №16049

Декоративная смесь пряностей для всех видов пищевых продуктов.

Применение:

- для покрытия полуфабрикатов пряностями грубого помола
- для образования декорирующего покрытия из пряностей на сырокопчёных и сыровяленых продуктах, а так же на варёно-копчёных и полукопчёных колбасах, деликатесной продукции и т.д.
- добавляется в фарш для создания оригинальной структуры
- как декоративная обсыпка при производстве ветчин и деликатесов
- при производстве рулетов, зельцев и заливных изделий, паштетов
- при производстве продуктов быстрого приготовления

Свойства:

- придаёт продукту оригинальный товарный вид
- создаёт оригинальный вкус и аромат продукта
- позволяет значительно расширить ассортимент выпускаемой продукции, получить новые виды мясопродуктов, увеличить разновидности деликатесной продукции и колбас

Рекомендуемая дозировка:

10-12 гр/кг массы, по вкусу

Технология:

- нанести смесь пряностей на поверхность полуфабрикатов
- при производстве реструктурированных продуктов - добавить смесь пряностей на последней стадии массирования или перемешивания
- при производстве копчёностей – добавить специи перед копчением

Условия хранения:

Срок хранения в оригинальной упаковке - 24 месяца при температуре от 0°C до +18°C, относительной влажности не более 75%

Пушта специаль

Арт. №140134

Декоративная смесь пряностей для всех видов пищевых продуктов.

Применение:

- для покрытия полуфабрикатов пряностями грубого помола
- для образования декорирующего покрытия из пряностей на сырокопчёных и сыровяленых продуктах, а так же на варёно-копчёных и полукопчёных колбасах, деликатесной продукции и т.д.
- добавляется в фарш для создания оригинальной структуры, усиления вкуса и аромата мясных изделий
- как декоративная обсыпка при производстве ветчин и деликатесов
- при производстве рулетов, зельцев и заливных изделий, паштетов
- при производстве продуктов быстрого приготовления

Свойства:

- придаёт продукту оригинальный товарный вид
- улучшение вкуса и аромата продукта
- позволяет значительно расширить ассортимент выпускаемой продукции, получить новые виды мясопродуктов, увеличить разновидности деликатесной продукции и колбас

Рекомендуемая дозировка:

5-10 гр/кг массы

Технология:

- нанести смесь пряностей на поверхность полуфабрикатов
- при производстве реструктурированных продуктов - добавить смесь пряностей на последней стадии массирования или перемешивания
- при производстве копчёностей – добавить специи перед копчением

Фасовка: пакет 1 кг, РР - мешок 20 кг.

Условия хранения:

Срок хранения в оригинальной упаковке - 24 месяца при температуре от 0°С до +18°С, относительной влажности не более 75%

Пастроми

Арт. №140294

Смесь пряностей грубого помола для всех видов пищевых продуктов (мясных, рыбных, овощных, хлебобулочных изделий, салатов, супов, соусов, сыров, пиццы)

Применение:

- для покрытия полуфабрикатов пряностями грубого помола
- для образования декорирующего покрытия из пряностей на сырокопчёных и сыровяленых продуктах, а так же на варёно-копчёных и полукопчёных колбасах, деликатесной продукции и т.д.
- добавляется в фарш для создания оригинальной структуры, усиления вкуса и аромата мясных изделий
- как декоративная обсыпка при производстве ветчин и деликатесов
- при производстве рулетов, зельцев и заливных изделий, паштетов
- при производстве продуктов быстрого приготовления

Свойства:

- придаёт продукту оригинальный товарный вид
- улучшение вкуса и аромата продукта
- позволяет значительно расширить ассортимент выпускаемой продукции, получить новые виды мясопродуктов, увеличить разновидности деликатесной продукции и колбас

Рекомендуемая дозировка:

По вкусу

Технология:

- нанести смесь пряностей на поверхность полуфабрикатов
- при производстве реструктурированных продуктов - добавить смесь пряностей на последней стадии массирования или перемешивания
- при производстве копчёностей – добавить специи перед копчением

Фасовка: пакет 1 кг.

Условия хранения:

Срок хранения в оригинальной упаковке - 24 месяца при температуре от 0°C до +18°C, относительной влажности не более 75%

Чесночный перец

Арт. №160350

Смесь пряностей для всех видов пищевых продуктов.

Применение:

- для покрытия полуфабрикатов пряностями грубого помола
- для образования декорирующего покрытия из пряностей на сырокопчёных и сыровяленых продуктах, а так же на варёно-копчёных и полукопчёных колбасах, деликатесной продукции и т.д.
- добавляется в фарш для создания оригинальной структуры, усиления вкуса и аромата
- как декоративная обсыпка при производстве ветчин и деликатесов
- при производстве рулетов, зельцев и заливных изделий, паштетов
- при производстве продуктов быстрого приготовления

Свойства:

- придаёт продукту оригинальный товарный вид
- улучшение вкуса и аромата продукта
- позволяет значительно расширить ассортимент выпускаемой продукции, получить новые виды мясопродуктов, увеличить разновидности деликатесной продукции и колбас

Рекомендуемая дозировка:

15-20 гр/кг массы, по вкусу

Технология:

- нанести пряную соль на поверхность полуфабрикатов
- при производстве реструктурированных продуктов - добавить смесь пряностей на последней стадии массирования или перемешивания
- при производстве копчёностей – добавить специи перед копчением

Фасовка: пакет 1 кг.

Условия хранения:

Срок хранения в оригинальной упаковке - 24 месяца при температуре от 0°C до +18°C, относительной влажности не более 75%

Грильстар

Арт. №190417

Смесь пряностей для всех видов пищевых продуктов.

Применение:

- для покрытия полуфабрикатов пряностями
- добавляется в фарш для создания оригинальной структуры, усиления вкуса и аромата мясных изделий
- как декоративная обсыпка при производстве ветчин и деликатесов
- при производстве рулетов, зельцев и заливных изделий, паштетов
- при производстве продуктов быстрого приготовления

Свойства:

- придаёт продукту оригинальный товарный вид
- улучшение вкуса и аромата продукта
- позволяет значительно расширить ассортимент выпускаемой продукции, получить новые виды мясопродуктов, увеличить разновидности деликатесной продукции и колбас

Рекомендуемая дозировка:

15-20 гр/кг массы, по вкусу

Технология:

- нанести смесь пряностей на поверхность полуфабрикатов
- при производстве реструктурированных продуктов - добавить смесь пряностей на последней стадии массирования или перемешивания

Фасовка: пакет 1 кг.

Условия хранения:

Срок хранения в оригинальной упаковке - 24 месяца при температуре от 0°C до +18°C, относительной влажности не более 75%

Спикадо

Арт. №190199

Пряная соль для всех видов пищевых продуктов.

Применение:

- для покрытия полуфабрикатов пряностями грубого помола
- для образования декорирующего покрытия из пряностей на деликатесной продукции и т.д.
- добавляется в фарш для создания оригинальной структуры, усиления вкуса и аромата мясных изделий
- при производстве рулетов, зельцев и заливных изделий, паштетов
- при производстве продуктов быстрого приготовления

Свойства:

- придаёт продукту оригинальный товарный вид
- улучшение вкуса и аромата продукта
- позволяет значительно расширить ассортимент выпускаемой продукции, получить новые виды мясопродуктов, увеличить разновидности деликатесной продукции

Рекомендуемая дозировка:

15-20 гр/кг массы, по вкусу

Технология:

- нанести смесь пряностей на поверхность полуфабрикатов
- при производстве реструктурированных продуктов - добавить смесь пряностей на последней стадии массирования или перемешивания
- при производстве копчёностей – добавить специи перед копчением

Фасовка: пакет 1 кг.

Условия хранения:

Срок хранения в оригинальной упаковке - 24 месяца при температуре от 0°C до +18°C, относительной влажности не более 75%

Олраунд

Арт. №14038

Пряная соль для всех видов пищевых продуктов.

Применение:

- не острая пряная соль красного цвета
- для образования декорирующего покрытия из пряностей на деликатесной продукции и т.д., придание вкуса
- добавляется в фарш для создания оригинальной структуры, усиления вкуса и аромата мясных изделий
- при производстве рулетов, зельцев и заливных изделий, паштетов
- при производстве продуктов быстрого приготовления

Свойства:

- придаёт продукту оригинальный товарный вид
- улучшение вкуса и аромата продукта
- позволяет значительно расширить ассортимент выпускаемой продукции, получить новые виды мясопродуктов, увеличить разновидности деликатесной продукции
- идеально при производстве продуктов из птицы, овощей (особенно картофеля)

Рекомендуемая дозировка:

10-20 гр/кг массы, по вкусу

Технология:

- нанести смесь пряностей на поверхность полуфабрикатов
- при производстве реструктурированных продуктов - добавить смесь пряностей на последней стадии массирования или перемешивания
- при производстве копчёностей – добавить специи перед копчением

Фасовка: пакет 1 кг.

Условия хранения:

Срок хранения в оригинальной упаковке - 24 месяца при температуре от 0°C до +18°C, относительной влажности не более 75%

Вирджиния

Арт. №14011

Пестрая смесь пряностей грубого помола для всех видов пищевых продуктов (мясных, рыбных, овощных, хлебобулочных изделий, салатов, супов, соусов, сыров, пиццы).

Применение:

- для покрытия полуфабрикатов пряностями грубого помола
- для образования декорирующего покрытия из пряностей на сырокопчёных и сыровяленых продуктах, а так же на варёно-копчёных и полукопчёных колбасах, деликатесной продукции и т.д.
- добавляется в фарш для создания оригинальной структуры, усиления вкуса и аромата мясных изделий
- как декоративная обсыпка при производстве ветчин и деликатесов
- при производстве рулетов, зельцев и заливных изделий, паштетов
- при производстве продуктов быстрого приготовления

Свойства:

- придаёт продукту оригинальный товарный вид
- улучшение вкуса и аромата продукта
- позволяет значительно расширить ассортимент выпускаемой продукции, получить новые виды мясопродуктов, увеличить разновидности деликатесной продукции и колбас

Рекомендуемая дозировка:

По вкусу

Технология:

- нанести смесь пряностей на поверхность полуфабрикатов
- при производстве реструктурированных продуктов - добавить смесь пряностей на последней стадии массирования или перемешивания
- при производстве копчёностей – добавить специи перед копчением

Фасовка: пакет 1 кг.

Условия хранения:

Срок хранения в оригинальной упаковке - 24 месяца при температуре от 0°C до +18°C, относительной влажности не более 75%

Ролбратенгевюрц

Арт. №19044

Пряная соль красного цвета с выраженным ароматом и вкусом паприки для всех видов пищевых продуктов (мясных, гриля и жаркого из птицы, рыбных, овощных, хлебобулочных изделий, салатов, супов, соусов, сыров, пиццы).

Применение:

- для покрытия полуфабрикатов пряностями, маринования
- применяется так же, как самостоятельная смесь специй для производства рубленых полуфабрикатов
- для образования декорирующего покрытия из пряностей на деликатесной продукции и т.д.
- добавляется в фарш для усиления вкуса и аромата мясных изделий
- при производстве рулетов, зельцев и заливных изделий, паштетов
- при производстве продуктов быстрого приготовления

Свойства:

- придаёт продукту оригинальный товарный вид
- улучшение вкуса и аромата продукта
- позволяет значительно расширить ассортимент выпускаемой продукции, получить новые виды мясопродуктов

Рекомендуемая дозировка:

15-25 гр/кг массы, либо по вкусу

Технология:

- нанести смесь пряностей на поверхность полуфабрикатов
- при производстве реструктурированных продуктов - добавить смесь пряностей на последней стадии массирования или перемешивания
- при производстве копчёностей – добавить специи перед копчением

Фасовка: пакет 1 кг.

Условия хранения:

Срок хранения в оригинальной упаковке - 24 месяца при температуре от 0°C до +18°C, относительной влажности не более 75%

Декоративная пряность «Лимон-перец»

Арт. Нр. 140201

Смесь специй для всех видов продуктов.

Применение:

- для маринования полуфабрикатов
- для образования декорирующего покрытия из пряностей на деликатесной продукции и т.д.
- добавляется в фарш для создания оригинальной структуры, усиления вкуса и аромата мясных изделий
- при производстве продуктов быстрого приготовления

Свойства:

- придаёт продукту оригинальный товарный вид
- улучшение вкуса и аромата продукта
- позволяет значительно расширить ассортимент выпускаемой продукции, получить новые виды мясопродуктов, увеличить разновидности деликатесной продукции

Рекомендуемая дозировка:

По вкусу

Технология:

- нанести смесь пряностей на поверхность полуфабрикатов
- добавить растительного масла от 1 до 5%
- массировать по принятой программе
- при производстве копчёностей – добавить специи перед копчением

Условия хранения:

Срок хранения в оригинальной упаковке - 18 месяцев при температуре от 0°C до +25°C, относительной влажности не более 75%

Приправа «Сладкий Чили»

Арт. 190316

Применение:

--- смесь специй для производства продуктов из свинины, говядины, птицы

Норма расхода:

По вкусу, 15-20 г на 1 кг мяса

Пример использования:

Свинные рёбрышки к пиву

Сырьё: мясистые ребрышки свинины или шейка свинная – в случае производства стейков или шашлыка

Рецептура для рёбрышек:

1,0 кг мясного сырья

90,0 г холодной воды

6,0 г поваренной соли

5,0 г Цартессы НР20 (арт.: 170248)

20 г Приправы для свинины «сладкий Чили» (арт.: 190316)

Изготовление:

--- массировать мясо (рёбрышки) вместе с рассолом (либо можно предварительно проинъецировать мясо рассолом)

--- время массирования (без предварительного инъецирования) около 30 мин до полного впитывания рассола

--- добавить приправу «Сладкий чили», массировать до равномерного распределения (5-10 мин)

--- тушить ребра при температуре 175 °С в течение 40 мин

Условия хранения:

Срок хранения в оригинальной упаковке - 15 месяцев при температуре от 0°С до +25°С, относительной влажности не более 75%

Дип-соус «Красный перец»

Арт. Нр. 700657

Сухой порошок с пряностями для приготовления соуса для всех видов пищевых продуктов (мяса, рыбы, салатов, овощей, супов, соусов и т.д.)

Применение:

- как самостоятельный продукт – для обмакивания картофеля фри, нагетсов, креветок во фритюре и т.д.
- для приготовления продуктов с начинками (может добавляться в фарш)
- для образования декорирующего покрытия на продуктах из мяса, птицы, рыбы
- при производстве продуктов быстрого приготовления

Свойства:

- придаёт продукту оригинальный товарный вид
- используется как самостоятельный соус для всех мясных, рыбных и др. продуктов
- позволяет значительно расширить ассортимент выпускаемой продукции, получить новые виды мясопродуктов

Рекомендуемая дозировка:

60 г порошка 700651
430 г вода питьевая холодная
400 г сахар
110 г спиртовой уксус 10%-ный

Технология:

- перемешать сухой порошок соуса с сахаром
- растворить в воде
- можно добавить мёд
- разогреть до 95 °С
- добавить уксус и ещё раз нагреть до 95 °С
- расфасовать и охладить

Условия хранения:

Срок хранения в оригинальной упаковке - 18 месяцев при температуре от 0°С до +25°С, относительной влажности не более 75%

Дип-соус «Мёд-чеснок»

Арт. Нр. 700651

Сухой порошок с пряностями для приготовления соуса для всех видов пищевых продуктов (мяса, рыбы, салатов, овощей, супов, соусов и т.д.)

Применение:

- как самостоятельный продукт – для обмакивания картофеля фри, нагетсов, креветок во фритюре и т.д.
- для приготовления продуктов с начинками (может добавляться в фарш)
- для образования декорирующего покрытия на продуктах из мяса, птицы, рыбы
- при производстве продуктов быстрого приготовления

Свойства:

- придаёт продукту оригинальный товарный вид
- используется как самостоятельный соус для всех мясных, рыбных и др. продуктов
- позволяет значительно расширить ассортимент выпускаемой продукции, получить новые виды мясопродуктов

Рекомендуемая дозировка:

60 г порошка 700657
90 г спиртового уксуса 10%
160 г сахара
160 г меда
530 г холодной питьевой воды

Технология:

- перемешать сухой порошок соуса с сахаром
- растворить в воде
- можно добавить мёд
- разогреть до 95 °С
- добавить уксус и ещё раз нагреть до 95 °С
- расфасовать и охладить

Условия хранения:

Срок хранения в оригинальной упаковке - 18 месяцев при температуре от 0°С до +25°С, относительной влажности не более 75%

Сухая смесь для соуса «Техас»

Арт. Нр. 190311

Сухой порошок с пряностями для приготовления соуса для всех видов пищевых продуктов (мяса, рыбы, салатов, овощей, супов, соусов и т.д.). Томатное направление.

Применение:

- как самостоятельный продукт – для обмакивания картофеля фри, нагетсов, креветок во фритюре и т.д.
- для приготовления продуктов с начинками (может добавляться в фарш)
- для образования декорирующего покрытия на продуктах из мяса, птицы, рыбы
- при производстве продуктов быстрого приготовления

Свойства:

- придаёт продукту оригинальный товарный вид
- используется как самостоятельный соус для всех мясных, рыбных и др. продуктов
- позволяет значительно расширить ассортимент выпускаемой продукции, получить новые виды мясопродуктов

Рекомендуемая дозировка:

- 100 г порошка 190311
- 490 г вода питьевая холодная
- 150 г сахар (по желанию)
- 160 г томатная паста
- 100 г коньячный уксус 10%-ный (по желанию)

Технология:

- перемешать сухой порошок соуса с сахаром
- растворить в воде
- можно добавить мёд
- разогреть до 95 °С
- добавить уксус
- расфасовать и охладить

Условия хранения:

Срок хранения в оригинальной упаковке - 18 месяцев при температуре от 0°С до +25°С, относительной влажности не более 75%

Дип-соус «Сальса»

Арт. Нр. 190315

Сухой порошок с пряностями для приготовления соуса для всех видов пищевых продуктов (мяса, рыбы, салатов, овощей, супов, соусов и т.д.). Острый вкус..

Применение:

- как самостоятельный продукт – для обмакивания картофеля фри, нагетсов, креветок во фритюре и т.д.
- для приготовления продуктов с начинками (может добавляться в фарш)
- для образования декорирующего покрытия на продуктах из мяса, птицы, рыбы
- при производстве продуктов быстрого приготовления

Свойства:

- придаёт продукту оригинальный товарный вид
- используется как самостоятельный соус для всех мясных, рыбных и др. продуктов
- позволяет значительно расширить ассортимент выпускаемой продукции, полчить новые виды мясопродуктов

Рекомендуемая дозировка:

- 140 г порошка 190315
- 560 г вода питьевая холодная
- 120 г сахар (по желанию)
- 170 г томатная паста
- 10 г спиртовой уксус 10%-ный (по желанию)

Технология:

- перемешать сухой порошок соуса с сахаром
- растворить в воде
- можно добавить мёд
- разогреть до 95 °С
- добавить уксус
- расфасовать и охладить

Условия хранения:

Срок хранения в оригинальной упаковке - 18 месяцев при температуре от 0°С до +25°С, относительной влажности не более 75%

Грильярома

Арт. Нр. 18016

Применение:

--- Универсальное жидкое пряное средство для всех видов пищевых продуктов (мясных, гриля и жаркого из птицы, рыбных, овощных, хлебобулочных изделий, салатов, супов, соусов, сыров, майонезов)

Свойства:

- маринад для мясных и рыбных продуктов
- густой консистенции, мягкого красновато-жёлтого цвета
- предотвращает вытекание мясного сока, увеличивает выход продукта.
- улучшает внешний вид продукта, консистенцию, сочность
- увеличивает сроки хранения
- идеально для использования с различными пряными солями и панировками

Норма расхода:

10 г на 1 кг мяса, или до 100 г/литр рассола (при 10%-ном добавлении)

Технологические рекомендации:

Внести в мешалку или массажёр за несколько минут до окончания процесса перемешивания или массажирования, перемешать, затем выдерживать продукт в течении 2 часов при температуре 0-6°C.

Сроки хранения:

В оригинальной упаковке 12 месяцев при температуре от 0 до 10 °С и относительной влажности не более 75%

СП для крылышек Чили

Арт. №190506

Сухой термостойкий соус-маринад для всех видов продуктов.

Применение:

- для покрытия поверхности полуфабрикатов и готовых блюд соусом/маринадом
- для образования покрытия из маринада на полуфабрикатах, готовых блюдах и деликатесной продукции и т.д.
- увеличение выхода, снижение себестоимости
- при производстве продуктов быстрого приготовления
- может использоваться как самостоятельный соус к мясным, рыбным и другим продуктам

Свойства:

- придаёт продукту оригинальный товарный вид
- улучшение вкуса и аромата продукта
- позволяет значительно расширить ассортимент выпускаемой продукции, получить новые виды мясопродуктов, увеличить разновидности деликатесной продукции

Рекомендуемая дозировка и применение:

40-50 г на кг, + 8% питьевая вода и 1,5% растительное масло

Условия хранения:

Срок хранения в оригинальной упаковке - 12 месяцев при температуре от 0°C до +18°C, относительной влажности не более 75%

Сухой маринад «Лимон-чеснок-перец»

Арт. Нр. 33079

Сухой маринад для всех видов продуктов.

Применение:

- для маринования полуфабрикатов
- для образования декорирующего покрытия из пряностей на деликатесной продукции и т.д.
- добавляется в фарш для создания оригинальной структуры, усиления вкуса и аромата мясных изделий
- при производстве продуктов быстрого приготовления

Свойства:

- придаёт продукту оригинальный товарный вид
- улучшение вкуса и аромата продукта
- позволяет значительно расширить ассортимент выпускаемой продукции, получить новые виды мясопродуктов, увеличить разновидности деликатесной продукции

Рекомендуемая дозировка:

25 г на 1 кг мяса

Технология:

- нанести смесь пряностей на поверхность полуфабрикатов
- добавить растительного масла от 1 до 5%
- массировать по принятой программе
- при производстве копчёностей – добавить специи перед копчением

Условия хранения:

Срок хранения в оригинальной упаковке - 18 месяцев при температуре от 0°C до +25°C, относительной влажности не более 75%

Сухой маринад «Барбекю»

Арт. № 33080

Сухой маринад для всех видов продуктов.

Применение:

- для маринования полуфабрикатов
- для образования декорирующего покрытия из пряностей на деликатесной продукции и т.д.
- добавляется в фарш для создания оригинальной структуры, усиления вкуса и аромата мясных изделий
- при производстве продуктов быстрого приготовления

Свойства:

- придаёт продукту оригинальный товарный вид
- улучшение вкуса и аромата продукта
- позволяет значительно расширить ассортимент выпускаемой продукции, получить новые виды мясопродуктов, увеличить разновидности деликатесной продукции

Рекомендуемая дозировка:

10-15 г на 1 кг мяса

Технология:

- нанести маринад на поверхность полуфабрикатов
- добавить растительного масла от 1 до 5%
- массировать по принятой программе
- при производстве копчёностей – добавить специи перед копчением

Условия хранения:

Срок хранения в оригинальной упаковке - 18 месяцев при температуре от 0°С до +25°С, относительной влажности не более 75%

Марисекко «Пушта» (сухой маринад)

Арт. 190307

Применение:

--- смесь специй (сухой маринад) для производства различных продуктов из мяса, птицы, рыбы и др.

Норма расхода:

По вкусу, 10-25 г на 1 кг мяса, 50 г растительного масла

Пример использования:

Свиное жаркое «Пушта»

Сырьё:

- 700 г нарезанной шейки или окорока
- 100 г нарезанного лука
- 100 г кукурузы (замороженной или консервированной)
- 100 г нарезанной полосками красной паприки

Специи на 1 кг сырья:

- 10-25 г Сухой маринад "Пушта" арт.: 190307
- 50 г растительного масла

Изготовление:

- смешать сухой маринад с маслом
- смешать нарезанную свинину с маринадом
- добавить оставшиеся ингредиенты
- массировать до равномерного распределения (5-10 мин)
- подготовленное мясо сильно обжарить, по окончании обжарки можно добавить немного сливок

Условия хранения:

Срок хранения в оригинальной упаковке - 12 месяцев при температуре от 0°C до +25°C, относительной влажности не более 75%

Марисекко «Карри» (сухой маринад)

Арт. 190309

Применение:

--- смесь специй (сухой маринад) для производства различных продуктов из мяса, птицы, рыбы и др.

Норма расхода:

По вкусу, 25 гр сухого маринада и 30 гр растительного масла на 1 кг мяса или 30 гр сухого маринада и 50 гр растительного масла на 1 кг рубленного мяса

Пример использования:

Филе куриной грудки «Карри»

Сырьё: куриная грудка без кожи и без костей, разрезанная на две половинки

Грудка может быть предварительно проинъецирована рассолом в количестве до 30% к весу сырья

Рецептура:

1,0 кг мясного сырья

30 г Приправы «Красный Карри» (арт.: 190309)

Изготовление:

--- смешать сухой маринад с маслом

--- смешать маринад с мясом (возможно одновременное внесение масла и маринада в массажёр)

--- массировать до равномерного распределения (5-10 мин)

Условия хранения:

Срок хранения в оригинальной упаковке - 12 месяцев при температуре от 0°C до +25°C, относительной влажности не более 75%

Марисеко «Венгерский» (сухой маринад)

Арт. Нр. 190326

Применение:

--- сухой маринад (основа) для всех видов мясных продуктов из мяса свинины, птицы, рыбы и др.

Свойства:

- сухой маринад для мясных и рыбных продуктов
- экономически более эффективен
- красного цвета, умеренно острый
- образует на поверхности продукта густой слой, термически стабилен
- предотвращает вытекание мясного сока, увеличивает выход продукта.
- улучшает товарный вид продукта
- увеличивает сроки хранения

Норма расхода:

15-35 г специй, 50 г растительного масла на 1 кг мяса,
либо без масла, по вкусу,
либо вначале изготовить маринад: 267 г сухого маринада + 325 г
растительного масла + 408 г воды, дозировка: 70-90 г на кг

Технологические рекомендации:

Внести сухой маринад (с маслом или без) в мешалку или массажёр за несколько минут до окончания процесса перемешивания или массажирования, перемешать. Либо просто нанести на поверхность продукта.

Условия хранения:

Срок хранения в оригинальной упаковке - 12 месяцев при температуре от 0°C до +25°C, относительной влажности не более 75%

Марисеко «Чеснок» (сухой маринад)

Арт. №. 190323

Применение:

--- для всех видов мясных продуктов из мяса свинины, птицы, рыбы и др.

Свойства:

- сухой маринад для мясных и рыбных продуктов
- характерный, натуральный аромат чеснока
- умеренно острый, зеленого цвета
- предотвращает вытекание мясного сока, увеличивает выход продукта.
- улучшает товарный вид продукта
- увеличивает сроки хранения

Норма расхода:

15-35 г специй, 50 г растительного масла на 1 кг мяса, либо без масла, по вкусу

Технологические рекомендации:

Внести сухой маринад (с маслом или без) в мешалку или массажёр за несколько минут до окончания процесса перемешивания или массирования, перемешать. Либо просто нанести на поверхность продукта.

Условия хранения:

Срок хранения в оригинальной упаковке - 12 месяцев при температуре от 0°C до +25°C, относительной влажности не более 75%

Марисеко «Апельсин-перец»

Арт. №. 190322

Применение:

--- для всех видов мясных продуктов из мяса свинины, птицы, рыбы и др.

Свойства:

- сухой маринад для мясных и рыбных продуктов
- с тонким ароматом цитрусовых
- идеально подходит для утки, рыбы, а так же других продуктов из мяса и птицы
- предотвращает вытекание мясного сока, увеличивает выход продукта.
- улучшает товарный вид продукта
- увеличивает сроки хранения

Норма расхода:

15-35 г специй, 50 г растительного масла на 1 кг мяса, либо без масла, по вкусу

Технологические рекомендации:

Внести сухой маринад (с маслом или без) в мешалку или массажёр за несколько минут до окончания процесса перемешивания или массажирования, перемешать. Либо просто нанести на поверхность продукта.

Условия хранения:

Срок хранения в оригинальной упаковке - 12 месяцев при температуре от 0°C до +25°C, относительной влажности не более 75%

Смесь для шашлыка №1 (грубый помол)

Арт. № 270232

*СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ КЛАССИЧЕСКОГО
ТРАДИЦИОННОГО ШАШЛЫКА Компания Lay Gewürze разработала
линейку смесей пряностей для традиционного шашлыка, учитывая
традиционные вкусы и пожелания.*

Применение:

- классический традиционный вкус шашлыка
- натуральная смесь специй, пряностей и трав грубого помола
- может использоваться для образования декорирующего покрытия из пряностей на деликатесной продукции и т.д.
- может использоваться при производстве сырокопченых и сыровяленых продуктов

Свойства:

- придаёт продукту оригинальный товарный вид
- придает отличный вкус и аромат
- позволяет значительно расширить ассортимент выпускаемой продукции, получить новые виды мясопродуктов

Рекомендуемая дозировка:

по вкусу

Технология:

- нанести смесь пряностей на поверхность полуфабрикатов
- при производстве копченостей – добавить специи перед копчением

Фасовка: пакет 1 кг.

Условия хранения:

Срок хранения в оригинальной упаковке - 18 месяцев при температуре от 0°C до +18°C, относительной влажности не более 75%

Смесь для шашлыка №2 (мелкий помол)

Арт. № 270232

*СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ КЛАССИЧЕСКОГО
ТРАДИЦИОННОГО ШАШЛЫКА Компания Lay Gewürze разработала
линейку смесей пряностей для традиционного шашлыка, учитывая
традиционные вкусы и пожелания.*

Применение:

- классический традиционный вкус шашлыка
- натуральная смесь специй, пряностей и трав тонкого помола
- для приготовления шашлыка и других натуральных, а так же рубленых полуфабрикатов;
- содержит горчицу (горчичная мука), чеснок, кориандр, смесь различных перцев, лавровый лист, пажитник, травы (майоран, тимьян, петрушка и другие) и прочие специи и пряности.
- может использоваться для образования декорирующего покрытия из пряностей на деликатесной продукции и т.д.
- может использоваться при производстве сырокопченых и сыровяленых продуктов

Свойства:

- придаёт продукту оригинальный товарный вид
- придает отличный вкус и аромат
- позволяет значительно расширить ассортимент выпускаемой продукции, получить новые виды мясopодуkтов

Рекомендуемая дозировка:

по вкусу

Технология:

- нанести смесь пряностей на поверхность полуфабрикатов
- при производстве копчёностей – добавить специи перед копчением

Фасовка: пакет 1 кг.

Условия хранения:

Срок хранения в оригинальной упаковке - 18 месяцев при температуре от 0°C до +18°C, относительной влажности не более 75%

Пряная соль для рыбы

Арт. №140226

Пряная соль с мягкой перечно-цитрусовой нотой для всех видов рыбы и морепродуктов

Применение:

- с легким цитрусовым ароматом, с нотами имбиря, паприки и мускатного ореха
- для покрытия полуфабрикатов пряностями, маринования
- для образования декорирующего покрытия из пряностей
- при производстве рулетов, зельцев и заливных изделий, паштетов
- при производстве продуктов быстрого приготовления

Свойства:

- придаёт продукту оригинальный товарный вид
- улучшение вкуса и аромата продукта
- позволяет значительно расширить ассортимент выпускаемой продукции, получить новые виды мясопродуктов

Рекомендуемая дозировка:

10-15 гр/кг рыбы, по вкусу

Технология:

--- нанести смесь пряностей на поверхность

Условия хранения:

Срок хранения в оригинальной упаковке - 24 месяца при температуре от 0°C до +18°C, относительной влажности не более 75%

Декоративная пикантная смесь специй

Арт. №160142

*Оригинальная смесь специй и пряностей
для всех видов пищевых продуктов (мясных, гриля и жаркого из птицы,
рыбных, овощных, хлебобулочных изделий, салатов, супов, соусов, сыров,
пиццы).*

Применение:

- для покрытия продукта пряностями, маринования
- применяется так же, как самостоятельная смесь специй для производства рубленых полуфабрикатов
- для образования декорирующего покрытия из пряностей на деликатесной продукции и т.д.
- добавляется в фарш для усиления вкуса и аромата мясных изделий
- при производстве рулетов, зельцев и заливных изделий, паштетов
- при производстве продуктов быстрого приготовления

Свойства:

- придаёт продукту оригинальный товарный вид
- улучшение вкуса и аромата продукта
- позволяет значительно расширить ассортимент выпускаемой продукции, получить новые виды мясопродуктов

Рекомендуемая дозировка:

по вкусу

Технология:

- нанести смесь пряностей на поверхность полуфабрикатов
- при производстве реструктурированных продуктов - добавить смесь пряностей на последней стадии массирования или перемешивания
- при производстве копчёностей – добавить специи перед копчением

Фасовка: пакет 1 кг.

Условия хранения:

Срок хранения в оригинальной упаковке - 18 месяцев при температуре от 0°C до +18°C, относительной влажности не более 75%

Карри-кокос (жидкий маринад – смесь специй)

Арт. №. 180761

Применение:

--- жидкая приправа с видимыми включениями пряностей для всех видов мясных продуктов из мяса свинины, птицы, рыбы и др. а так же для производства творожных сыров

Свойства:

- оригинальный вкус
- смесь специй - маринад для мясных и рыбных продуктов
- с тонким, идеально подходящим ароматом кокоса и карри
- идеально подходит для утки, рыбы, а так же других продуктов из мяса и птицы
- предотвращает вытекание мясного сока, увеличивает выход продукта.
- улучшает товарный вид продукта
- увеличивает сроки хранения

Норма расхода:

по вкусу, для сыров – ок. 8%

Технологические рекомендации:

Внести в мешалку или массажёр за несколько минут до окончания процесса перемешивания или массирования, перемешать. Либо просто нанести на поверхность продукта.

Условия хранения:

Срок хранения в оригинальной упаковке - 6 месяцев при температуре от 0°С до +25°С, относительной влажности не более 75%

Крем легер (смесь трав и пряностей)

Арт. № 140415

Применение:

--- смесь трав и пряностей с видимыми включениями для всех видов мясных продуктов из мяса свинины, птицы, рыбы и др. а так же для производства творожных сыров

Свойства:

- оригинальный вкус
- идеально подходит для производства полуфабрикатов, шашлыков, декорирования поверхности копченостей
- предотвращает вытекание мясного сока, увеличивает выход продукта.
- улучшает товарный вид продукта

Норма расхода:

по вкусу, 8 г/кг

Технологические рекомендации:

Внести в мешалку или массажёр за несколько минут до окончания процесса перемешивания или массирования, перемешать. Либо просто нанести на поверхность продукта.

Кентуки

Арт. №190108

Смесь пряностей для всех видов пищевых продуктов.

Применение:

- для покрытия полуфабрикатов пряностями
- добавляется в фарш для создания оригинальной структуры, усиления вкуса и аромата мясных изделий
- как декоративная обсыпка при производстве ветчин и деликатесов
- при производстве рулетов, зельцев и заливных изделий, паштетов
- при производстве продуктов быстрого приготовления

Свойства:

- доминирующий луковый вкус
- с легким ароматом дыма, барбекю
- придаёт продукту оригинальный товарный вид
- улучшение вкуса и аромата продукта
- позволяет значительно расширить ассортимент выпускаемой продукции, получить новые виды мясопродуктов, увеличить разновидности деликатесной продукции и колбас

Рекомендуемая дозировка:

15-22 гр/кг массы, по вкусу

Технология:

- нанести смесь пряностей на поверхность полуфабрикатов
- при производстве реструктурированных продуктов - добавить смесь пряностей на последней стадии массирования или перемешивания

Фасовка: пакет 1 кг.

Филадельфия - Травы (смесь трав и пряностей)

Арт. Нр. 140354

Применение:

--- смесь трав и пряностей с видимыми включениями для всех видов мясных продуктов из мяса свинины, птицы, рыбы и др. а так же для производства творожных сыров

Свойства:

- оригинальный вкус
- идеально подходит для производства полуфабрикатов, шашлыков, декорирования поверхности копченостей
- отлично подходит для производства сыров и творожных паст
- предотвращает вытекание мясного сока, увеличивает выход продукта.
- улучшает товарный вид продукта

Норма расхода:

по вкусу, для производства творожных сыров – 4% к массе

Технологические рекомендации:

Внести в мешалку или массажёр за несколько минут до окончания процесса перемешивания или массирования, перемешать. Либо просто нанести на поверхность продукта.

Условия хранения:

Срок хранения в оригинальной упаковке - 12 месяцев при температуре от 0°C до +25°C, относительной влажности не более 75%

Итальянская (смесь трав и пряностей)

Арт. №. 140354

Применение:

--- смесь трав и пряностей с видимыми включениями для всех видов мясных продуктов из мяса свинины, птицы, рыбы и др. а так же для производства творожных сыров

Свойства:

- оригинальный вкус
- идеально подходит для производства полуфабрикатов, шашлыков, декорирования поверхности копченостей
- предотвращает вытекание мясного сока, увеличивает выход продукта.
- улучшает товарный вид продукта

Норма расхода:

по вкусу

Технологические рекомендации:

Внести в мешалку или массажёр за несколько минут до окончания процесса перемешивания или массирования, перемешать. Либо просто нанести на поверхность продукта.

Условия хранения:

Срок хранения в оригинальной упаковке - 12 месяцев при температуре от 0°C до +25°C, относительной влажности не более 75%