



Spice
Production

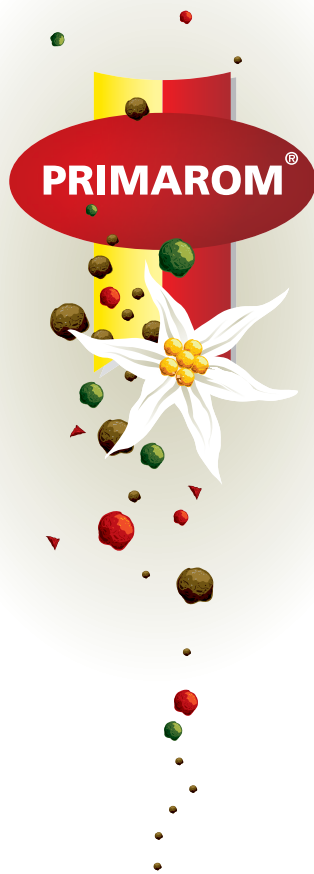
Компания «Spice Production»

Московская обл., Пушкинский р-н,
мкр. Северный, д. 5
Тел/факс: + 7 (495) 585-64-23
E-mail: Info@primarom.ru
www.primarom.ru
www.примаром.рф



Только лучшее





Только лучшее

Приятно познакомиться!

Мы – компания «Spice Production», производство европейского уровня и технологий в России. Вы – наш уважаемый клиент, чей бизнес **ВАЖЕН** для нас не менее чем свой. Мы работали для того, чтобы сделать Вам отличное предложение. Представляем Вам продукцию «ПРИМАРОМ®»!

Разработка оригинальных и адаптированных вкусовых композиций является приоритетным направлением в области исследований и разработок нашей компании. Рынок подтверждает правильность и актуальность этой работы. Создавая торговую марку «ПРИМАРОМ®», мы подбирали для Вас самое лучшее из мира специй, разрабатывали особые рецептуры, добиваясь безупречных вкусовых сочетаний.

В составе вкусоароматического компонента комплексной смеси мы используем натуральные специи, эфирные масла, ароматизаторы в сочетании с умело подобранными носителями и веществами, усиливающими вкус и аромат. Ведь только при правильном подборе этих компонентов, с учетом вида конечного пищевого продукта, и достигается полнота и интенсивность вкуса, создается гармоничная вкусовая картина готового продукта в целом.

Мы знаем, что российский производитель неумолим в своем стремлении быть первым для своих покупателей, и в свою очередь предъявляет высокие требования к поставщикам сырья и ингредиентов. Это отчасти позволяет ему в условиях жесткой конкуренции

гарантировать производство качественного продукта, интересного продукта, нужного продукта! Понимая это, мы создали свое предложение – продукцию «ПРИМАРОМ®» – лучшее решение для Вашего бизнеса на сегодняшний день.

В своем продукте мы **УЧЛИ ВСЕ**.

БЕЗОПАСНОСТЬ. Весь производственный процесс базируется на международных стандартах качества и безопасности выпускаемой продукции. Все сырьевые компоненты проходят строгий контроль и принимаются на производство только от аудитированных поставщиков.

ЗАБОТА О ЗДОРОВЬЕ. Выпускаемая продукция не содержит ГМО, каждая партия продукции проходит обязательный контроль в независимой лаборатории.

РЫНОК. Многолетний опыт сотрудничества с российскими производителями дает нам преимущество максимально быстро и точно реагировать на потребности российского рынка, учитывать все нюансы и аспекты.

ГАРАНТИЯ. Мы гарантируем постоянный контроль качества выпускаемой продукции. Технологический сервис.

ЭКОНОМИЯ. Удобство и простота в использовании, минимальные дозировки.

ОПЕРАТИВНОСТЬ. Мы ценим Ваше время, скорость принятия решения в нашей компании сведена до минимума.

И, наконец, **АССОРТИМЕНТ.** Мы предлагаем самый оптимальный ассортиментный ряд смесей для производства всех видов мясных и рыбных продуктов. Ничего лишнего. Только самое лучшее и востребованное. При создании и разработке ассортимента мы отбирали только самое лучшее.

Для мясной промышленности мы предлагаем большой ассортимент продуктов, представленный комбинированными, функциональными, вкусоароматическими смесями, красителями и эмульгаторами. С его помощью Вы сможете произвести самый широкий спектр высококачественных мясных изделий разных ценовых категорий.

Мы добились безупречных вкусовых сочетаний, продукты имеют оригинальный вкус и аромат, и в то же время, мы не забыли и о классическом вкусе, таком привычном для российского потребителя. Рынок подтверждает правильность выбранных нами решений и направлений. Мы продолжаем развиваться, разрабатывать новые оригинальные вкусы и новые продукты.

Станьте нашим партнером и убедитесь сами. Компания «Spice Production» – это сочетание европейского качества и многолетнего опыта работы в России. Это надежный партнер и профессионал в своем деле. Мы делаем все от нас зависящее, что бы Ваш бизнес процветал!

Spice
Production

Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Варёные колбасные изделия				
<ul style="list-style-type: none"> • Оптимальный состав для приготовления эмульгированных продуктов • Получение стабильной фаршевой эмульсии • Оптимальная консистенция готового продукта при стандартном выходе • Формирование и стабилизация цвета колбасных изделий • Формирование яркого, насыщенного вкуса и аромата готового продукта 				
Арт. 876 012 Докторская колбаса комби	Дифосфат E450, трифосфат E451; специи и экстракты специй, сахара, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300, усилитель вкуса: глутамат натрия E621.	5,5 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: традиционное направление – мускат, кардамон.	
Арт. 876 014 Докторская универсал комби	Дифосфат E450, трифосфат E451; специи и экстракты специй; сахара, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300, усилитель вкуса: глутамат натрия E621.	5,5 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: традиционное направление – мускат, кардамон.	
Арт. 876 015 Паризер комби	Дифосфат E450, трифосфат E451; сахара, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, специи и экстракты специй.	5,5 г на 1 кг фарша	Смесь хорошо подходит для производства вареных колбас типа «Докторская», «Телячья». Традиционный вкус и аромат, ярко выраженный в готовом продукте. Вкусовое направление: мускат, кардамон.	
Арт. 876 016 Докторская классик комби	Дифосфат E450, трифосфат E451; сахара, декстроза, специи и экстракты специй, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, ароматизатор копчения.	5,5 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета. Вкусовое направление: кардамон, перец, копчение. Рекомендуется как для производства вареных колбас, так и сосисок.	

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»



Рекомендуется использовать при производстве продуктов на основе мясного сырья или с уровнем замены до 25 %.

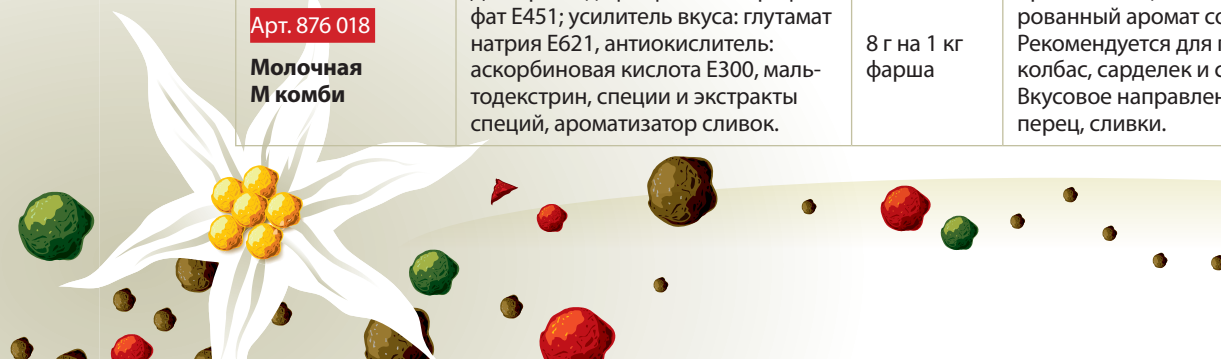


Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 50 %.



Проконсультируйтесь с технологом компании

Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 017 Докторская М комби	Сахароза, дифосфат E450, трифосфат E451; усилитель вкуса: глутамат натрия E621; декстроза, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300, мальтодекстрин, специи и экстракты специй, ароматизатор сливок.	8 г на 1 кг фарша	Классический вкус, гармонично дополненный ароматом сливок. Вкусовое направление: мускат, кардамон, сливки.	
Арт. 876 006 Любительская колбаса комби	Дифосфат E450, трифосфат E451; декстроза, специи и экстракты специй, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300.	4,5 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: традиционное направление, удачно подчеркивает мясной вкус, с ароматом перца, мускатного ореха и кардамона. Идеальна как при производстве структурных вареных колбас, так и сосисок.	
Арт. 876 003 Молочная колбаса комби	Дифосфат E450, трифосфат E451; декстроза, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, специи и экстракты специй, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300.	5,5 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: традиционное направление – мускат, перец, кардамон. Рекомендуется как для производства вареных колбас, так и сосисок.	
Арт. 876 018 Молочная М комби	Декстроза, дифосфат E450, трифосфат E451; усилитель вкуса: глутамат натрия E621, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300, мальтодекстрин, специи и экстракты специй, ароматизатор сливок.	8 г на 1 кг фарша	Яркий насыщенный вкус и сбалансированный аромат со сливочной нотой. Рекомендуется для производства вареных колбас, сарделек и сосисок. Вкусовое направление: мускат, кардамон, перец, сливки.	



Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Варёные колбасные изделия				
Арт. 876 019 Русская колбаса комби	Дифосфат E450, трифосфат E451; декстроза, специи и экстракты специй, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300.	5,5 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: традиционное направление, насыщенный яркий вкус и аромат перца, муската, чеснока. Хорошо подходит для производства всех видов вареных колбасных изделий: вареных колбас, сосисок, сарделек, шпикачек, мясного хлеба.	
Арт. 876 020 Останкинская колбаса комби	Дифосфат E450, трифосфат E451; соль поваренная, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300, специи и экстракты специй.	4 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: традиционное направление – мускат.	
Арт. 876 021 Чайная колбаса комби	Дифосфат E450, трифосфат E451; декстроза, специи и экстракты специй, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300.	6,5 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: традиционное направление – перец, кориандр, чеснок. Хорошо подходит для производства структурных вареных колбас и мясных хлебов.	
Арт. 876 004 Сосиски молочные комби	Дифосфат E450, трифосфат E451; декстроза, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, специи и экстракты специй, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300.	10 г на 1 кг фарша	Вкусовое направление: перец, имбирь. Рекомендуется для производства, как вареных колбас, так и сосисок, в том числе «Молочных».	

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»



Рекомендуется использовать при производстве продуктов на основе мясного сырья или с уровнем замены до 25 %.

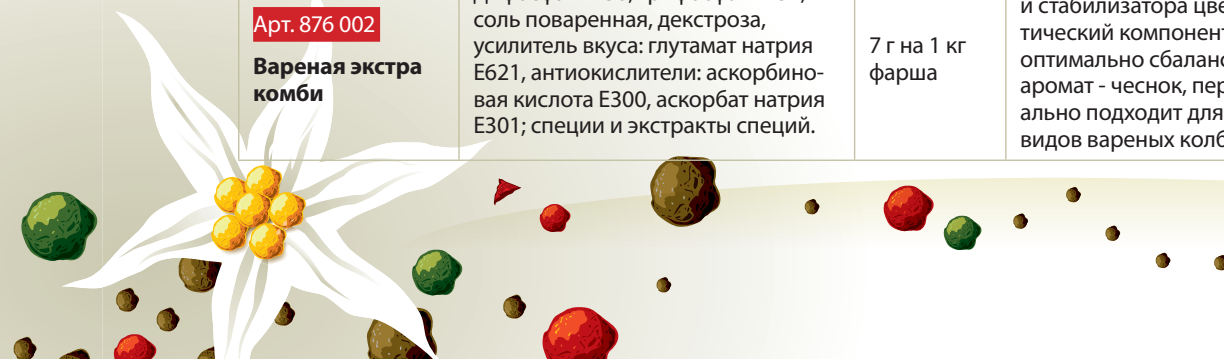


Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 50 %.



Проконсультируйтесь с технологом компании

Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 032 Телячья колбаса комби	Декстроза, дифосфат E450, трифосфат E451; антиокислитель: аскорбиновая кислота E300; усилитель вкуса: глутамат натрия E621, специи и экстракты специй.	10 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: вкусовое направление – перец, имбирь. Яркий вкус и насыщенный аромат, хорошо подходит для производства вареных колбасных изделий.	
Арт. 876 013 Универсальная вареная комби	Дифосфат E450, трифосфат E451; соль поваренная, декстроза, экстракты специй, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300, усилитель вкуса: глутамат натрия E621.	8 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: универсально сбалансированный вкус и аромат – перец, кориандр, тмин. Хорошо подходит для производства всех видов вареных колбасных изделий.	
Арт. 876 035 Любительская М комби	Декстроза, соль поваренная, дифосфат E450, трифосфат E451; мальтодекстрин, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, специи и экстракты специй, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300.	10 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: насыщенный, яркий вкус и аромат, свойственный традиционному восприятию, с нотой перца, сельдерея, муската. Идеально подходит для производства всех видов вареных колбасных изделий.	
Арт. 876 002 Вареная экстра комби	Дифосфат E450, трифосфат E451; соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, антиокислители: аскорбиновая кислота E300, аскорбат натрия E301; специи и экстракты специй.	7 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: яркий, насыщенный, оптимально сбалансированный вкус и аромат - чеснок, перец, кардамон. Идеально подходит для производства всех видов вареных колбасных изделий.	



Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Варёные колбасные изделия				
Арт. 876 036 Мортаделла комби	Дифосфат E450, трифосфат E451; мальтодекстрин, соль поваренная, декстроза, специи и экстракты специй, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300.	9 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: яркий, насыщенный, оптимально сбалансированный вкус и аромат - перец, кориандр. Идеально подходит для производства всех видов вареных колбасных изделий, в том числе по рецептурам с использованием мяса птицы.	
Арт. 876 042 Сардельки кнакер комби	Дифосфат E450, трифосфат E451; декстроза, соль поваренная, экстракты специй, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300.	8 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: хорошо гармонирует с мясным сырьем, приятный аромат перца, с добавлением кориандра.	
Арт. 876 047 Сардельки комби	Декстроза, дифосфат E450, трифосфат E451; соль поваренная, антиокислители: аскорбат натрия E301, аскорбиновая кислота E300, краситель красный рисовый, специи.	10 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: яркий, насыщенный вкус и аромат - мускат, перец. Идеально подходит для производства всех видов вареных колбасных изделий. Смесь содержит краситель.	

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»



Рекомендуется использовать при производстве продуктов на основе мясного сырья или с уровнем замены до 25 %.

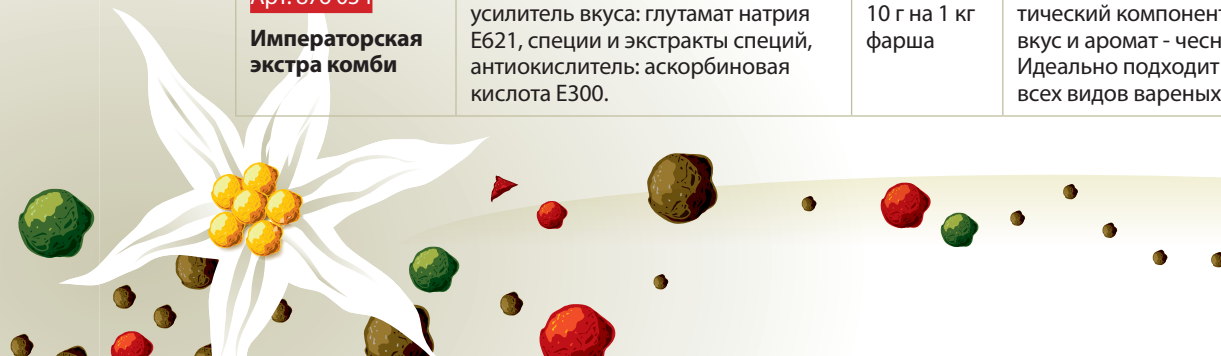


Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 50 %.



Проконсультируйтесь с технологом компании

Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 044 Франкфуртер комби	Декстроза, соль поваренная, дифосфат E450, трифосфат E451; усилитель вкуса: глутамат натрия E621, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300, экстракты специй.	10 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: яркий, насыщенный вкус и аромат – перец, мускат, чеснок. Идеально подходит для производства всех видов вареных колбасных изделий, мясных хлебов.	
Арт. 876 023 Франкфуртер М комби	Дифосфат E450, трифосфат E451; декстроза, специи и экстракты специй, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300.	7 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент. Вкусовое направление: перец, мускат, горчица. Идеально подходит для производства сосисок, в том числе сосисок типа «венские», «франкфуртские», колбасок для гриля.	
Арт. 876 075 Универсальная варёная 3000 комби	Дифосфат E450, трифосфат E451; соль поваренная, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, антиокислители: аскорбат натрия E301, аскорбиновая кислота E300, специи и экстракты специй, декстроза, краситель красный рисовый.	7,5 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент. Смесь с красителем. Вкусовое направление: перец, чеснок, мускат, кардамон. Смесь идеально подходит для сосисок, сарделек, варёных колбас с большим содержанием ММО.	
Арт. 876 034 Императорская экстра комби	Декстроза, соль поваренная, дифосфат E450, трифосфат E451; усилитель вкуса: глутамат натрия E621, специи и экстракты специй, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300.	10 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: яркий, насыщенный вкус и аромат - чеснок, мускат, паприка. Идеально подходит для производства всех видов вареных колбасных изделий.	



Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Варёные колбасные изделия				
Арт. 876 185 Славянская экстра 3000 комби	Декстроза, дифосфат E450, трифосфат E451; усилитель вкуса: глутамат натрия E621, соль поваренная, специи и экстракты специй, антиокислитель: аскорбат натрия E301.	9 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета, плюс вкусоароматический компонент: чёрный перец, мускат, душистый перец. Рекомендуется для производства колбасных изделий с небольшим уровнем замен мясного сырья.	
Арт. 876 105 Сардельки кнакер 3000 комби	Дифосфат E450, трифосфат E451; декстроза, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, соль поваренная, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300, специи и экстракты специй, краситель красный рисовый.	8 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: перец, мускат, чеснок. Рекомендуется для производства всех видов колбасных изделий. Смесь содержит краситель.	
Арт. 876 128 Франкфуртер Супер комби	Декстроза, соль поваренная, дифосфат E450, трифосфат E451; усилитель вкуса: глутамат натрия E621, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300, экстракты специй.	10 г на 1 кг фарша	Вкусовое направление: перец, мускат. Рекомендуется для производства всех видов сосисок, сарделек, в том числе, продукции с большим количеством замен мясного сырья.	
Арт. 876 139 Аппетитная экстра комби	Дифосфат E450, трифосфат E451; декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, бульон обезжиренный на растительной основе, антиокислители: аскорбиновая кислота E300, аскорбат натрия E301, экстракт чили.	7 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета, плюс вкусоароматический компонент: перец чили. Рекомендуется для производства всех видов варёных колбасных изделий.	

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»



Рекомендуется использовать при производстве продуктов на основе мясного сырья или с уровнем замены до 25 %.

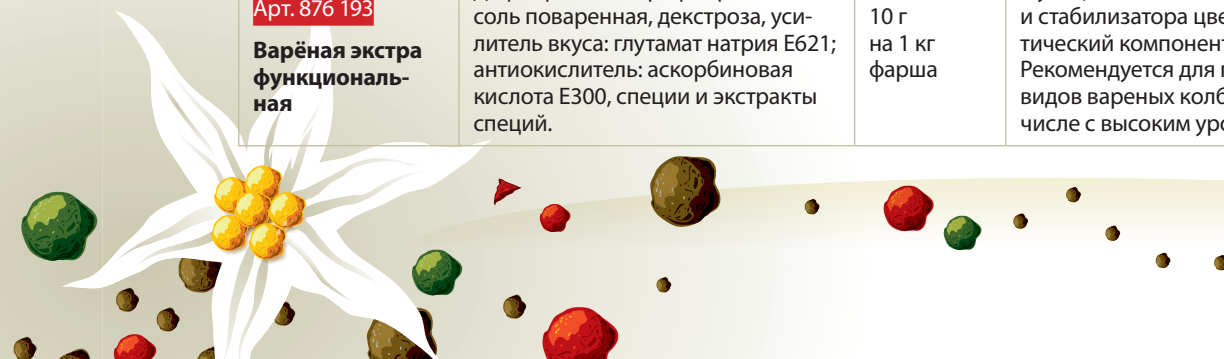


Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 50 %.



Проконсультируйтесь с технологом компании

Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 131 Сардельки люкс	Дифосфат E450, трифосфат E451; декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300, специи и экстракты специй.	6 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета, плюс вкусоароматический компонент: перец, мускат. Рекомендуется для производства всех видов варёных колбасных изделий (варёных колбас, сосисок, сарделек, мясного хлеба) с низким уровнем замены мясного сырья.	
Арт. 876 229 Останкинская колбаса 3000 комби	Дифосфат E450, трифосфат E451; камедь тары E417; декстроза, мальтодекстрин, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300, лимонная кислота E330, соль поваренная, специи и экстракты специй, краситель: кармин.	11 г на 1 кг сырья	Вкусоароматический компонент: кардамон. Рекомендуется для производства варёных колбасных изделий с выходом до 135 %. Смесь содержит краситель.	
Арт. 876 133 Молочная функциональная	Дифосфат E450, трифосфат E451; декстроза; усилитель вкуса: глутамат натрия E621, антиокислители: аскорбат натрия E301, аскорбиновая кислота E300, экстракты специй.	5 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета, плюс вкусоароматический компонент: перец, мускат. Рекомендуется для производства всех видов варёных колбасных изделий, в особенности сосисок «Молочных».	
Арт. 876 193 Варёная экстра функциональная	Дифосфат E450, трифосфат E451; соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса: глутамат натрия E621; антиокислитель: аскорбиновая кислота E300, специи и экстракты специй.	10 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: мускат, чили, чеснок. Рекомендуется для производства всех видов варёных колбасных изделий, в том числе с высоким уровнем замены сырья.	



Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Варёные колбасные изделия				
Арт. 876 137 Сардельки 3000 комби»	Дифосфат E450, трифосфат E451; декстроза, специи и экстракты специй, соль поваренная, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300, аскорбат натрия E301.	8,5 г на 1 кг фарша	Вкусовое направление: перец белый, кардамон, мускат. Рекомендуется для производства всех видов варёных колбасных изделий, в том числе с высоким уровнем замены мясного сырья.	
Арт. 876 140 Вареная экстра 3000 комби	Дифосфат E450, трифосфат E451; декстроза, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, соль поваренная, специи и экстракты специй, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300.	9 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: перец, лук. Рекомендуется для производства вареных колбасных изделий эконом-класса.	
Арт. 876 118 Лионская экстра комби	Декстроза, дифосфат E450, трифосфат E451, соль поваренная, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, антиокислители: аскорбат натрия E301, аскорбиновая кислота E300, экстракты специй.	7 г на 1 кг фарша	Вкусовое направление: перец, мускат, тмин. Рекомендуется для производства всех видов варёных колбасных изделий, в том числе с высоким уровнем замены мясного сырья.	
Арт. 876 141 Добрынинская экстра 3000 комби	Дифосфат E450, трифосфат E451; соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, антиокислители: аскорбиновая кислота E300, аскорбат натрия E301, специи и экстракты специй.	7 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: чеснок, перец, кардамон. Рекомендуется для производства вареных колбасных изделий эконом-класса.	

Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 118 Лионская экстра комби	Декстроза, дифосфат E450, трифосфат E451, соль поваренная, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, антиокислители: аскорбат натрия E301, аскорбиновая кислота E300, экстракты специй.	7 г на 1 кг фарша	Вкусовое направление: перец, мускат, тмин. Рекомендуется для производства всех видов варёных колбасных изделий, в том числе с высоким уровнем замены мясного сырья.	
Арт. 876 320 Озерская комби	Мальтодекстрин, дифосфат E450, трифосфат E451, соль поваренная, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300, специи и экстракты специй.	8,5 г на 1 кг фарша	Вкусовое направление: кардамон, перец, чеснок. Рекомендуется для производства всех видов варёных колбасных изделий, в том числе с высоким уровнем замены мясного сырья.	
Арт. 876 159 Докторская колбаса 3000 комби	Сахар, дифосфат E450, трифосфат E451, усилители вкуса: глутамат натрия E621, гуанилат натрия E627, инозинат натрия E631, антиокислители: аскорбат натрия E301, аскорбиновая кислота E300, регулятор кислотности: карбонат натрия E500, экстракты специй.	8 г на 1 кг фарша	Вкусовое направление: мускат, кардамон. Рекомендуется для производства вареных колбасных изделий классического направления. В частности, колбасы «Докторской».	
Арт. 876 230 Сливочная комби	Дифосфат E450, трифосфат E451; усилитель вкуса: глутамат натрия E621, мальтодекстрин, ароматизатор сливок, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300, экстракты специй.	5 г на 1 кг фарша	Вкусовое направление: кардамон, сливки. Смесь с ярко выраженной сливочной нотой. Рекомендуются для производства вареных колбасных изделий классического направления.	

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»



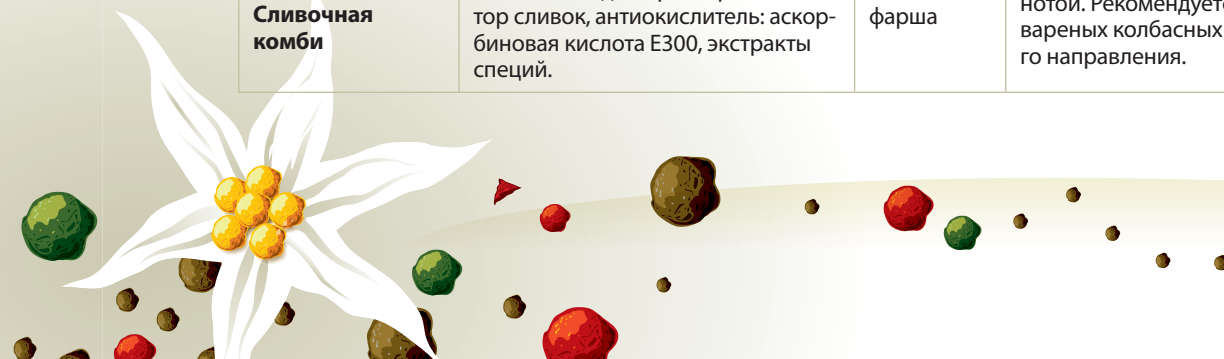
Рекомендуется использовать при производстве продуктов на основе мясного сырья или с уровнем замены до 25 %.




Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 50 %.



Проконсультируйтесь с технологом компании



Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Варёные колбасные изделия				
Арт. 876 325 Молочная колбаса 3000 комби	Дифосфат E450, трифосфат E451; декстроза; усилитель вкуса: глутамат натрия E621; специи и экстракты специй.	10 г на 1 кг фарша	Вкусовое направление: имбирь, чеснок, перец. Рекомендуется для производства вареных колбасных изделий классического направления.	
Арт. 876 605 Сардельки Аппетитная комбинированная	Дифосфат E450, трифосфат E451; соль поваренная; декстроза; экстракты специй; антиокислитель: аскорбиновая кислота E300; усилитель вкуса: глутамат натрия E621.	7 г на 1 кг фарша	Вкусовое направление: кориандр, перец, паприка. Рекомендуется для производства всех видов вареных колбасных изделий, в том числе с высоким уровнем замены мясного сырья.	
Арт. 876 091 Добрынинская Экстра	Декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса: глутамат натрия E621; специи и экстракты специй	2 г на 1 кг фарша	Вкусовое направление: мускат. Вкусоароматическая смесь классического вкусового направления.	
Арт. 876 162 Докторская колбаса	Сахароза, усилитель вкуса: глутамат натрия E621; декстроза, специи и экстракты специй.	2 г на 1 кг фарша	Вкусовое направление: мускат, кардамон. Вкусоароматическая смесь для колбасных изделий, производимых по традиционной технологии.	
Арт. 876 330 Вареная особая	Декстроза, специи и экстракты специй, соль поваренная, сахар, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300.	7 г на 1 кг фарша	Вкусовое направление: перец белый, мускат. Вкусоароматическая смесь для колбасных изделий, производимых по традиционной технологии.	

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»



Рекомендуется использовать при производстве продуктов на основе мясного сырья или с уровнем замены до 25 %.





Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 50 %.





Проконсультируйтесь с технологом компании

Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 500 Романовская	Декстроза, антиокислители: аскорбат натрия E301, аскорбиновая кислота E300, смесь токоферола концентрированная E306; сахар, специи, усилители вкуса: глутамат натрия E621, гуанилат натрия E627, инозинат натрия E631; гидролизованный растительный белок, экстракты специй, дрожжевой экстракт, соль поваренная, мальто-декстрин.	5 г на 1 кг фарша	Вкусовое направление: черный перец, чеснок, кардамон, перец чили, мускат, эвкалипт, лимон. Вкусоароматическая смесь для производства вареных колбасных изделий всех видов.	
Полукопченые и варено-копченые колбасы				
Арт. 876 024 Одесская колбаса комби	Дифосфат E450, трифосфат E451; декстроза, специи и экстракты специй, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, ароматизатор копчения.	4,5 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: традиционное направление - перец, чеснок, с легкой нотой копчения.	
Арт. 876 025 Таллинская колбаса комби	Дифосфат E450, трифосфат E451; декстроза, специи и экстракты специй, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300; усилитель вкуса: глутамат натрия E621.	4 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: традиционное направление - перец, тмин, кориандр.	



Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Полукопченые и варено-копченые колбасы				
Арт. 876 011 Колбаски полукопченые охотничьи комби	Дифосфат E450, трифосфат E451; специи и экстракты специй, декстроза, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300.	4 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: традиционное направление - перец, чеснок. Яркий вкус, с пикантной чесночной нотой – классическое предложение для п\к и в\к колбас (колбасок).	
Арт. 876 008 Универсальная полукопченая комби	Соль поваренная, дифосфат E450, трифосфат E451; специи и экстракты специй, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, декстроза; антиокислитель: аскорбиновая кислота E300.	10 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: универсально сбалансированный вкус и аромат – кориандр, тмин. Хорошо подходит для производства всех видов полукопченых колбас.	
Арт. 876 026 Польская экстра комби	Специи и экстракты специй, дифосфат E450, трифосфат E451; усилитель вкуса: глутамат натрия E621, соль поваренная, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300.	8 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: множество вкусовых оттенков на базе специй грубого помола – перец, тмин, кориандр, сильный, цельный вкус. Классика австрийского вкуса для копченых колбас, в том числе крупного калибра.	

Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 027 Венская экстра комби	Специи и экстракты специй, дифосфат E450, трифосфат E451; декстроза, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300, усилитель вкуса: глутамат натрия E621.	6 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: мягкий вкус и аромат - кориандр, имбирь, лук. Смесь идеальна при работе с мясным сырьем, рекомендуется использовать для производства колбас типа «салами», «сервелат».	
Арт. 876 028 Брауншвейгская экстра комби	Дифосфат E450, трифосфат E451; соль поваренная, специи и экстракты специй, усилитель вкуса: глутамат натрия E621; декстроза, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300.	7,5 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: универсально сбалансированный вкус и аромат – чеснок, тмин, чили. Хорошо подходит для производства всех видов полукопченых колбас.	
Арт. 876 007 Салами по-фински комби	Декстроза, мальтодекстрин, дифосфат E450, трифосфат E451; усилитель вкуса: глутамат натрия E621, регулятор кислотности: глюконодельта-лактон E575, экстракты специй, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300, краситель красный рисовый.	10 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета с добавлением красителя плюс вкусоароматический компонент: сельдерей, кориандр, перец – альтернативная идея для классических колбас-салами.	

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»



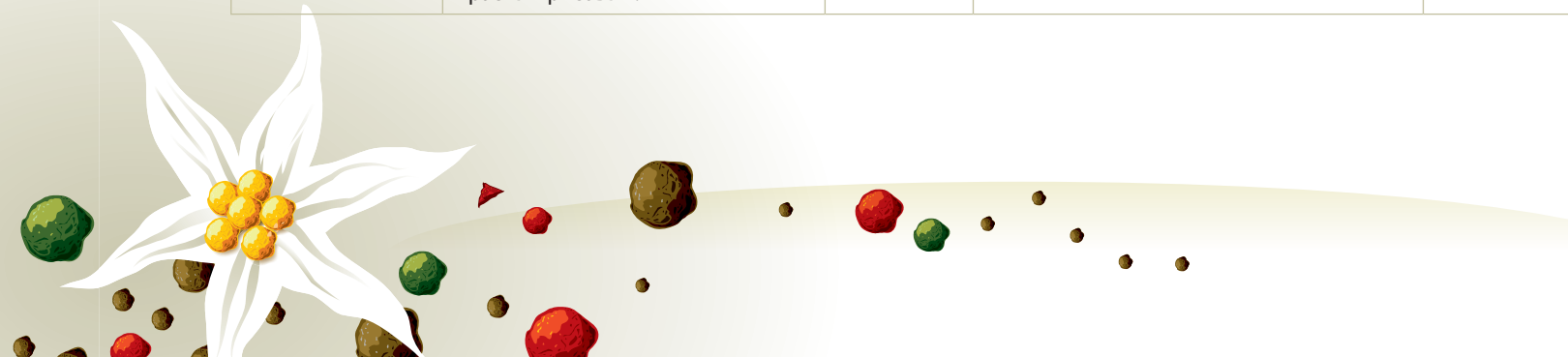
Рекомендуется использовать при производстве продуктов на основе мясного сырья или с уровнем замены до 25 %.




Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 50 %.



Проконсультируйтесь с технологом компании



Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Полукопченые и варено-копченые колбасы				
Арт. 876 029 Пикантные колбаски комби	Соль поваренная, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, дифосфат E450, трифосфат E451; специи и экстракты специй, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300, ароматизатор копчения.	8,5 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: пряный, насыщенный вкус и аромат - кориандр, перец, лук. Входящий в состав смеси аромат дыма придает продукту равномерный вкус и аромат копчения. Рекомендуется для производства всех видов п/к и в/к колбас.	
Арт. 876 030 Турист экстра комби	Дифосфат E450, трифосфат E451; специи и экстракты специй, соль поваренная, мальтодекстрин, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300, аскорбат натрия E301.	7 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: пряный, насыщенный вкус и аромат - чеснок, перец, тмин. Рекомендуется для производства всех видов п/к и в/к колбас.	
Арт. 876 039 Бюрстхен комби	Соль поваренная, дифосфат E450, трифосфат E451; усилитель вкуса: глутамат натрия E621, специи и экстракты специй, антиокислитель: аскорбат натрия E301, аскорбиновая кислота E300, ароматизатор копчения, декстроза.	10 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: пряный, насыщенный вкус и аромат - перец, чеснок. Входящий в состав смеси аромат дыма придает продукту равномерный вкус и аромат копчения. Рекомендуется для производства всех видов п/к и в/к колбас.	

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»



Рекомендуется использовать при производстве продуктов на основе мясного сырья или с уровнем замены до 25 %.

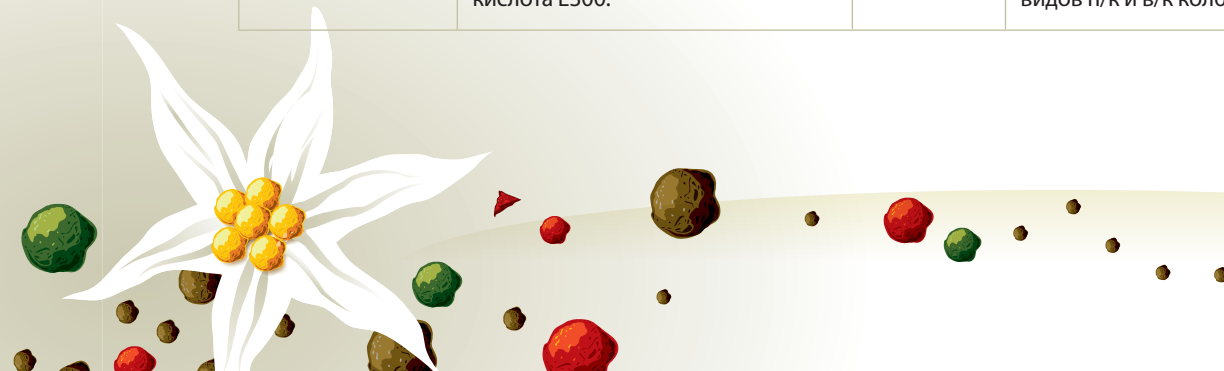





Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 50 %.



Проконсультируйтесь с технологом компании

Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 038 Сервелат варёнокопчёный комби	Декстроза, дифосфат E450, трифосфат E451; усилитель вкуса: глутамат натрия E621, регулятор кислотности: глюконо-дельта-лактон E575, мальтодекстрин, краситель красный рисовый, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300; экстракты специй.	10 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета с добавлением красителя плюс вкусоароматический компонент: кориандр, перец, тмин – альтернативная идея для классических колбас-саями.	
Арт. 876 037 Колбаски Чевапчичи комби	Декстроза, дифосфат E450, трифосфат E451; соль поваренная, специи и экстракты специй, усилитель вкуса: глутамат натрия E621; антиокислители: аскорбиновая кислота E300, аскорбат натрия E301.	10 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: пряный, насыщенный вкус и аромат - кориандр, перец, тмин. Рекомендуется для производства всех видов п/к и в/к колбас.	
Арт. 876 043 Московская колбаса комби	Декстроза, соль поваренная, дифосфат E450, трифосфат E451; специи и экстракты специй, усилитель вкуса: глутамат натрия E621; антиокислитель: аскорбиновая кислота E300.	10 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: пряный, насыщенный вкус и аромат - кориандр, тмин. Рекомендуется для производства всех видов п/к и в/к колбас.	



Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Полукопченые и варено-копченые колбасы				
Арт. 876 052 Тирольская экстра комби	Декстроза, дифосфат E450, трифосфат E451; соль поваренная, регулятор кислотности: глюконо-дельта-лактон E575; специи и экстракты специй, антиокислители: аскорбат натрия E301, аскорбиновая кислота E300, усилитель вкуса: глутамат натрия E621.	10-12 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: пряный, насыщенный вкус и аромат - мускат, чеснок. Рекомендуется для производства всех видов п/к и в/к колбас.	
Арт. 876 005 Краковская экстра комби	Дифосфат E450, трифосфат E451; усилитель вкуса: глутамат натрия E621; специи и экстракты специй, декстроза, соль поваренная, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300.	6,5 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: нежный, мягкий вкус и аромат, сочетание пряностей с доминирующей нотой кориандра, имбиря, перца – удачное решение для создания качественного гармоничного продукта. Рекомендуется использовать также для производства ветчинных колбас.	
Арт. 876 050 Либеркез комби	Мальтодекстрин, дифосфат E450, трифосфат E451; соль поваренная, антиокислители: аскорбат натрия E301, аскорбиновая кислота E300, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, экстракты специй.	9 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета, плюс вкусоароматический компонент: перец, мускат.	

Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 085 Славянская экстра комби	Специи и экстракты специй, дифосфат E450, трифосфат E451, соль поваренная, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300, ароматизатор говядины.	8 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета, плюс вкусоароматический компонент: перец, чеснок, тмин. Рекомендуется для производства всех видов полукопченых колбас.	
Арт. 876 086 Боровицкая экстра комби	Специи и экстракты специй, дифосфат E450, трифосфат E451; декстроза, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, соль поваренная, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300.	9 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета, плюс вкусоароматический компонент: паприка, перец, кориандр, тмин. Паприка, входящая в состав этой смеси, окрашивает продукт в рыжий цвет.	
Арт. 876 103 Венская экстра функциональ- ная	Дифосфат E450, трифосфат E451; декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, антиокислители: аскорбиновая кислота E300, аскорбат натрия E301, специи и экстракты специй.	6 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета, плюс вкусоароматический компонент: перец, мускат, чили. Рекомендуется для производства колбас типа сервелат, салями.	

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»



Рекомендуется использовать при производстве продуктов на основе мясного сырья или с уровнем замены до 25 %.






Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 50 %.



Проконсультируйтесь с технологом компании



Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Полукопченые и варено-копченые колбасы				
Арт. 876 186 Венская экстра 3000 комби	Декстроза, дифосфат E450 и трифосфат E451, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, экстракты специй, глюконо-дельта-лактон, краситель красный рисовый.	10 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета, плюс вкусоароматический компонент: перец. Содержит краситель. Рекомендуется для производства колбас типа салями, сервелат.	
Арт. 876 187 Салями по-фински 3000 комби	Декстроза, мальтодекстрин, дифосфат E450, трифосфат E451; усилитель вкуса: глутамат натрия E621, глюконо-дельта-лактон E575, экстракты специй, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300, краситель красный рисовый.	10 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета, плюс вкусоароматический компонент: сельдерей, кориандр, перец. Смесь содержит краситель.	
Арт. 876 188 Боровицкая экстра 3000 комби	Декстроза, дифосфат E450, трифосфат E451; специи и экстракты специй, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, антиокислитель: аскорбат натрия E301, соль поваренная, краситель красный рисовый.	8 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета, плюс вкусоароматический компонент: чеснок, перец. Смесь содержит краситель. Рекомендуется для производства всех видов п/к и в/к колбас.	

Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 189 Магерская экстра 3000 комби	Декстроза, дифосфат E450, трифосфат E451; специи и экстракты специй, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, соль поваренная, антиокислитель: аскорбат натрия E301.	9 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета, плюс вкусоароматический компонент: пряный, насыщенный вкус и аромат — чеснок, перец, тмин. Рекомендуется для производства всех видов п/к и в/к колбас.	
Арт. 876 134 Сервелат	Дифосфат E450, трифосфат E451; декстроза, специи и экстракты специй, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300.	5 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета, плюс вкусоароматический компонент: перец, мускат, кардамон. Рекомендуется для производства колбас типа сервелат традиционного вкусового направления.	
Арт. 876 127 Украинская колбаса комби	Дифосфат E450, трифосфат E451; декстроза, специи и экстракты специй, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300.	4 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета, плюс вкусоароматический компонент: перец, чеснок. Рекомендуется для производства классических п/к и в/к колбас.	
Арт. 876 121 Салями Супер комби	Специи и экстракты специй, дифосфат E450, трифосфат E451; соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300.	7 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета, плюс вкусоароматический компонент: перец, кориандр, тмин. Рекомендуется для производства всех видов п/к и в/к колбас.	

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»



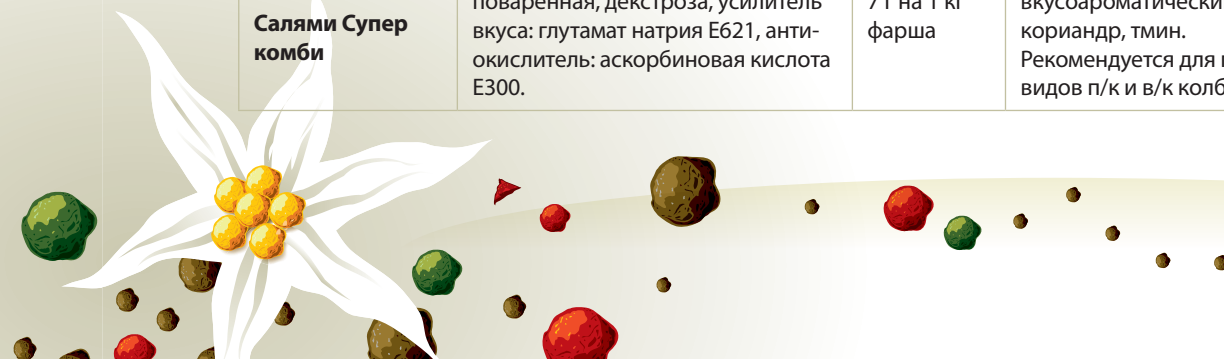
Рекомендуется использовать при производстве продуктов на основе мясного сырья или с уровнем замены до 25 %.






Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 50 %.



Проконсультируйтесь с технологом компании



Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Полукопченые и варено-копченые колбасы				
Арт. 876 122 Универсальная полукопчёная 3000 комби	Дифосфат E450; трифосфат E451, декстроза, соль поваренная, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300, специи и экстракты специй, усилитель вкуса: глутамат натрия E621.	5 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета, плюс вкусоароматический компонент: имбирь, перец. Рекомендуется для производства всех видов п/к и в/к колбас.	
Арт. 876 107 Полукопченая функциональ- ная	Соль поваренная, декстроза, дифосфат E450, трифосфат E451; усилитель вкуса: глутамат натрия E621, специи и экстракты специй, антиокислители: аскорбиновая кислота E300, аскорбат натрия E301, ароматизатор копчения.	10 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета, плюс вкусоароматический компонент: перец, мускат, кориандр, копчение. Рекомендуется для производства всех видов п/к и в/к колбас.	
Арт. 876 197 Королевская комби	Декстроза, дифосфат E450, трифосфат E451, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, специи и экстракты специй, бульон гранулированный на растительной основе, антиокислители: аскорбиновая кислота E300, аскорбат натрия E301.	6 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета, плюс вкусоароматический компонент: перец, мускат, горчица. Рекомендуется для производства всех видов п/к и в/к колбас.	

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»



Рекомендуется использовать при производстве продуктов на основе мясного сырья или с уровнем замены до 25 %.

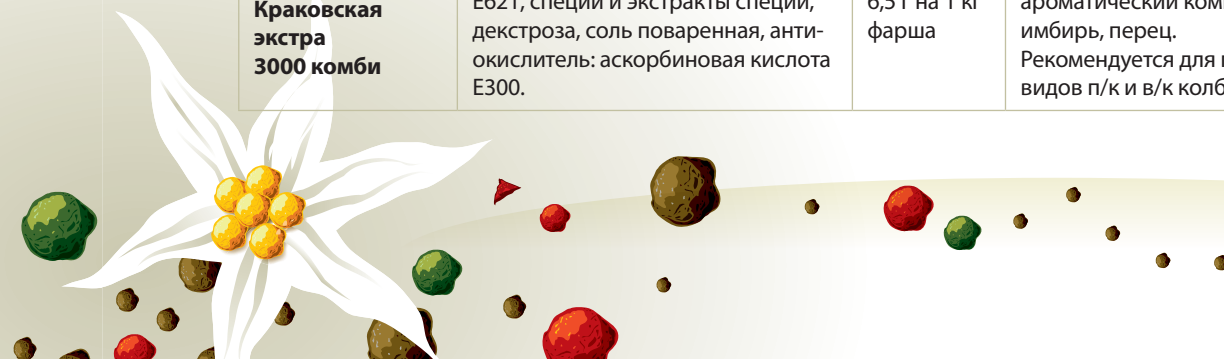






Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 50 %.



Проконсультируйтесь с технологом компании

Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 146 Пикантная колбаса комби	Дифосфат E450, трифосфат E451; декстроза, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, специи и экстракты специй, антиокислитель: аскорбат натрия E301.	10 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета, плюс вкусоароматический компонент: перец, кардамон, мускат, горчица. Рекомендуется для производства всех видов п/к и в/к колбас, в том числе колбасы «Московской».	
Арт. 876 119 Братиславская комби	Специи и экстракты специй, дифосфат E450, трифосфат E451, декстроза, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300.	8 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета, плюс вкусоароматический компонент: чеснок, кориандр, перец. Рекомендуется для производства всех видов п/к и в/к колбас.	
Арт. 876 144 Прусская комби	Дифосфат E450, трифосфат E451, специи и экстракты специй, декстроза, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, антиокислители: аскорбат натрия E301, аскорбиновая кислота E300.	10 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета, плюс вкусоароматический компонент: перец, мускат, чеснок. Рекомендуется для производства всех видов п/к и в/к колбас.	
Арт. 876 160 Краковская экстра 3000 комби	Дифосфат E450, трифосфат E451, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, специи и экстракты специй, декстроза, соль поваренная, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300.	6,5 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета, плюс вкусоароматический компонент: кориандр, имбирь, перец. Рекомендуется для производства всех видов п/к и в/к колбас.	



Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Полукопченые и варено-копченые колбасы				
Арт. 876 041 Саями комби	Декстроза, мальтодекстрин, дифосфат E450, трифосфат E451, антиокислители: аскорбиновая кислота E300, аскорбат натрия E301, усилитель вкуса: глутамат натрия E621; специи и экстракты специй; краситель: понсо E124.	8-10 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета, плюс вкусоароматический компонент: перец, чеснок. Смесь содержит краситель. Рекомендуется для производства всех видов п/к и в/к колбас.	
Арт. 876 287 Императорская экстра 3000 комби	Декстроза, соль поваренная, дифосфат E450, трифосфат E451; усилитель вкуса: глутамат натрия E621; антиокислители: аскорбиновая кислота E300; аскорбат натрия E301; специи и экстракты специй.	6 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета, плюс вкусоароматический компонент: перец, мускат, чили. Рекомендуется для производства колбас типа саями и сервелат.	
Арт. 876 290 Венская экстра комби	Дифосфат E450, трифосфат E451; соль поваренная, декстроза, антиокислители: аскорбиновая кислота E300, аскорбат натрия E301; усилитель вкуса: глутамат натрия E621; специи и экстракты специй.	6 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета, плюс вкусоароматический компонент: чеснок, перец, чили. Рекомендуется для производства колбас типа саями и сервелат.	
Арт. 876 031 Роуст	Соль поваренная, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, специи и экстракты специй, ароматизатор копчения.	7 г на 1 кг фарша	Вкусоароматическая смесь: перец, кориандр, лук. Рекомендуется для производства всех видов п/к и в/к колбас.	

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»



Рекомендуется использовать при производстве продуктов на основе мясного сырья или с уровнем замены до 25 %.

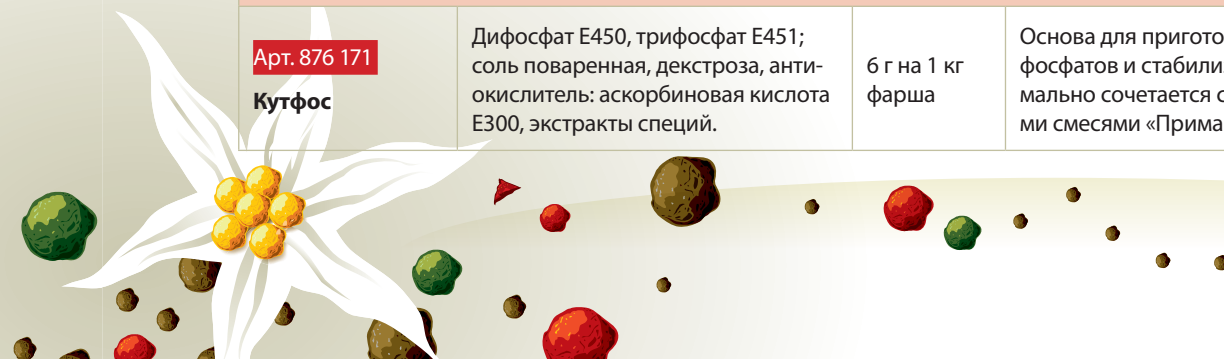


Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 50 %.



Проконсультируйтесь с технологом компании

Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 049 Фламинго	Соль поваренная, декстроза, специи, усилитель вкуса: глутамат натрия E621.	5-10 г на 1 кг фарша	Вкусоароматическая смесь: перец белый, тмин, чеснок.	
Арт. 876 051 Краковская Модерн	Соль поваренная, декстроза, специи и экстракты специй, усилитель вкуса: глутамат натрия E621.	7-8 г на 1 кг фарша	Вкусоароматическая смесь: перец, чеснок, тмин. Рекомендуется для производства всех видов п/к и в/к колбас.	
Арт. 876 179 Купаты «Уик-энд»	Декстроза, соль поваренная, специи и экстракты специй, усилитель вкуса: глутамат натрия E621.	3 г на 1 кг фарша	Вкусоароматическая смесь: имбирь, перец, чеснок. Рекомендуется для производства всех видов п/к и в/к колбас.	
Арт. 876 120 Польская колбаса полукопченая	Специи и экстракты специй, мальтодекстрин, соль поваренная, усилитель вкуса: глутамат натрия E621; ароматизаторы.	6-7 г на 1 кг фарша	Вкусоароматическая смесь: миндаль, кориандр, тмин, перец. Рекомендуется для производства п/к колбас с ароматом миндаля.	
Арт. 876 600 Романовская	Декстроза, специи, усилитель вкуса: глутамат натрия E621; экстракты специй.	4 г на 1 кг фарша	Вкусоароматическая смесь: кориандр, имбирь, чеснок, лук. Рекомендуется для производства всех видов п/к и в/к колбас.	
Смесь для куттерования				
Арт. 876 171 Кутфос	Дифосфат E450, трифосфат E451; соль поваренная, декстроза, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300, экстракты специй.	6 г на 1 кг фарша	Основа для приготовления фарша на базе фосфатов и стабилизатора цвета. Оптимально сочетается со вкусоароматическими смесями «Примаром».	 



Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Сырокопченые колбасы				
<ul style="list-style-type: none"> • Формирование яркого и насыщенного аромата, характерного для данной группы продуктов. • Ускорение процесса созревания. • Стабильность вкусоароматических характеристик готовых изделий в течение всего периода производства и хранения. 				
Арт. 876 172 Кутфос Актив	Глюконо-дельта-лактон E575; декстроза, соль поваренная, антиокислители: аскорбат натрия E301, аскорбиновая кислота E300.	10-12 г на 1 кг фарша	Функциональная основа для производства сырокопченых колбас всех видов на базе ГДЛ. Используется совместно со вкусоароматическими смесями «Примаром».	
Арт. 876 173 Сервелат сырокопченый	Специи и экстракты специй, декстроза, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300.	7,5 г на 1 кг фарша	Вкусоароматическая смесь для производства сырокопченых колбас. Может использоваться как отдельно, так и в сочетании с функциональной основой «Кутфос актив». Вкусовое направление: перец, кориандр, имбирь.	
Арт. 876 174 Зернистая колбаса сырокопченая	Глюконо-дельта-лактон E575, специи и экстракты специй, декстроза, сахароза, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, антиокислители: аскорбиновая кислота E300, аскорбат натрия E301.	15 г на 1 кг фарша	Комбинированная смесь: функциональная часть на основе ГДЛ и вкусоароматический компонент. Вкусовое направление: перец, чеснок, горчица.	

Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 175 Московская колбаса сырокопченая	Глюконо-дельта-лактон E575, специи и экстракты специй, декстроза, сахароза, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, мальтодекстрин, антиокислители: аскорбиновая кислота E300, аскорбат натрия E301.	15 г на 1 кг фарша	Комбинированная смесь: функциональная часть на основе ГДЛ и вкусоароматический компонент. Вкусовое направление: перец, чеснок, сельдерей.	
Арт. 876 176 Столичная сырокопченая	Глюконо-дельта-лактон E575, специи и экстракты специй, декстроза, сахароза, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, антиокислители: аскорбиновая кислота E300, аскорбат натрия E301.	15 г на 1 кг фарша	Комбинированная смесь: функциональная часть на основе ГДЛ и вкусоароматический компонент. Придаёт продукту нежный, слегка сладковатый вкус. Вкусовое направление: перец, чеснок.	
Арт. 876 108 Шварцвальдская	Декстроза, сахароза, экстракты специй, антиокислители: аскорбиновая кислота E300, аскорбат натрия E301.	5 г на 1 кг фарша	Вкусоароматическая смесь для производства сырокопченых колбас. Может использоваться как отдельно, так и в сочетании с функциональной основой «Кутфос актив». Вкусовое направление: перец, мускат.	
Арт. 876 125 Боровицкая экстра комби	Специи и экстракты специй, декстроза, сахароза, мальтодекстрин, соль поваренная, антиокислитель: аскорбат натрия E301; ароматизатор.	10 г на 1 кг фарша	Вкусоароматическая смесь для производства сырокопченых колбас. Может использоваться как отдельно, так и в сочетании с функциональной основой «Кутфос актив». Вкусовое направление: перец, сельдерей, мускат, аромат рома.	

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»



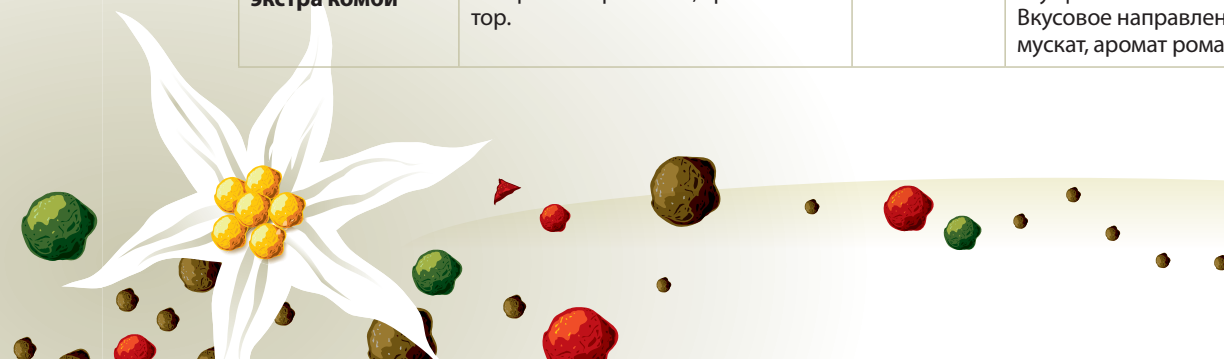
Рекомендуется использовать при производстве продуктов на основе мясного сырья или с уровнем замены до 25 %.



Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 50 %.



Проконсультируйтесь с технологом компании



Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Смесь для производства сырокопченых деликатесов				
Арт. 876 152 Палермо	Сахароза, мальтодекстрин, лактоза, соль поваренная, усилители вкуса: глутамат натрия E621, гуанилат натрия E627, инозинат натрия E631; декстроза, антиокислитель: аскорбат натрия E301; экстракты специй, ароматизаторы.	65 г на 1 л рассола	Вкусовое направление: перец черный, перец душистый. Смесь для производства сырокопченых продуктов из свинины, говядины, мяса птицы. Используют как в составе шприцовочных рассолов, так и при сухом посоле (из расчета 15-20 г/кг мяса).	*
Рубленые полуфабрикаты, пельмени				
Арт. 876 065 Сибирская экстра комби	Дифосфат E450, трифосфат E451; специи и экстракты специй, соль поваренная, антиокислители: аскорбиновая кислота E300, аскорбат натрия E301, усилитель вкуса: глутамат натрия E621.	6 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: яркий, в меру острый вкус с пикантной перечной нотой, не очень жгучей нотой чеснока, лука. Улучшает консистенцию и цвет рубленых полуфабрикатов.	
Арт. 876 161 Смесь для пельменей и котлет «Домашняя»	Дифосфат E450, трифосфат E451; специи и экстракты специй, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, соль поваренная, антиокислители: аскорбат натрия E301, аскорбиновая кислота E300.	6 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: перец, чеснок, лук. Смесь с ярким классическим вкусом для производства всех видов рубленых полуфабрикатов.	

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»



Рекомендуется использовать при производстве продуктов на основе мясного сырья или с уровнем замены до 25 %.

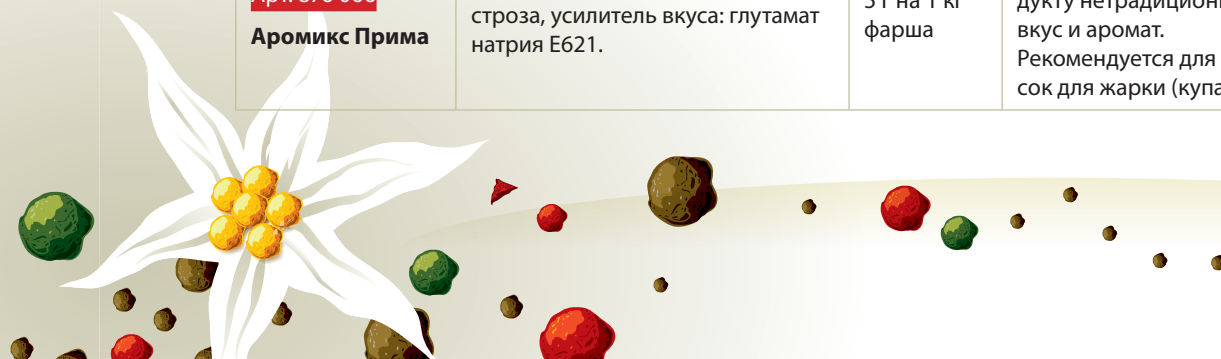


Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 50 %.



Проконсультируйтесь с технологом компании

Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 069 Ералаш	Специи и экстракты специй, соль поваренная, усилитель вкуса: глутамат натрия E621.	2-6 г на 1 кг фарша	Универсальная смесь специй на базе перца, чеснока, лука, придает продукту сбалансированный вкус и насыщенный аромат. Рекомендуется для производства всех видов рубленых полуфабрикатов, пельменей из всех видов мясного сырья, включая мясо птицы.	
Арт. 876 064 Фестивальная	Специи и экстракты специй, декстроза, усилитель вкуса: глутамат натрия E621.	4 г на 1 кг фарша	Универсальная смесь специй на базе тмина, кориандра, перца. Рекомендуется для производства всех видов рубленых полуфабрикатов, пельменей с ярким насыщенным ароматом и вкусом.	
Арт. 876 062 Колбаски для гриля «Уик-энд»	Специи и экстракты специй, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, соль поваренная.	6-8 г на 1 кг фарша	Яркий, насыщенный вкус и аромат – перец, тмин, кориандр. Смесь широкого использования, в том числе для производства колбасок для жарки (гриля).	
Арт. 876 066 Аромикс Прима	Специи и экстракты специй, декстроза, усилитель вкуса: глутамат натрия E621.	5 г на 1 кг фарша	Смесь специй с включениями трав – перец, кориандр, карри, придает продукту нетрадиционный, оригинальный вкус и аромат. Рекомендуется для производства колбасок для жарки (купат).	



Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Рубленые полуфабрикаты, пельмени				
Арт. 876 071 Праздничная	Усилитель вкуса: глутамат натрия E621, мальтодекстрин, ароматизатор говядины, специи и экстракты специй.	3-4 г на 1 кг фарша	Универсальная смесь специй на базе перца, чеснока, с добавлением трав: петрушка, укроп. Рекомендуется для производства всех видов рубленых полуфабрикатов, пельменей.	
Арт. 876 068 Аромикс	Мальтодекстрин, специи, ароматизаторы.	1,5 г на 1 кг фарша	Порошкообразный продукт, водорастворимый. Смесь придает готовому продукту насыщенный аромат сливок, с легким вкусом чеснока и ананаса. Рекомендуется использовать для производства теста для пельменей, вареников, мясных палочек в тесте.	
Арт. 876 063 Колбаски для жарки «Уик-энд»	Декстроза, специи и экстракты специй, соль поваренная, усилитель вкуса: глутамат натрия E621.	5 г на 1 кг фарша	Универсальная смесь специй на базе перца, кориандра, чеснока. Придает продукту оригинальный, пикантный вкус и насыщенный аромат. Рекомендуется для производства всех видов рубленых полуфабрикатов, пельменей.	«

Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 067 Аромикс свинина	Мальтодекстрин, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, соль поваренная, ароматизаторы.	3 г на 1 кг фарша	Универсальная смесь специй на основе мясных ароматов, придает продукту оригинальный, пикантный вкус и насыщенный аромат. Рекомендуется для производства всех видов рубленых полуфабрикатов, пельменей, паштетов, ливерных колбас.	
Арт. 876 097 Аромикс Курица	Специи, ароматизаторы.	1,5 г на 1 кг фарша	Вкусовое направление: аромат курицы и чеснока. Рекомендуется для производства всех видов рубленых полуфабрикатов, пельменей, в особенности из мяса птицы.	
Арт. 876 098 Пряные колбаски	Специи и экстракты специй, декстроза, соль поваренная.	10 г на 1 кг фарша	Смесь специй на базе перца, чеснока, паприки, придает продукту сбалансированный вкус и насыщенный аромат. Рекомендуется для производства всех видов рубленых полуфабрикатов.	
Арт. 876 099 Смесь для пельменей и котлет «Восторг»	Специи и экстракты специй, соль поваренная, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, ароматизатор копчения.	2-6 г на 1 кг фарша	Универсальная смесь специй на базе лука, чеснока, перца, содержит аромат копчения. Рекомендуется для производства всех видов рубленых полуфабрикатов, пельменей с ярким насыщенным ароматом и вкусом.	

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»



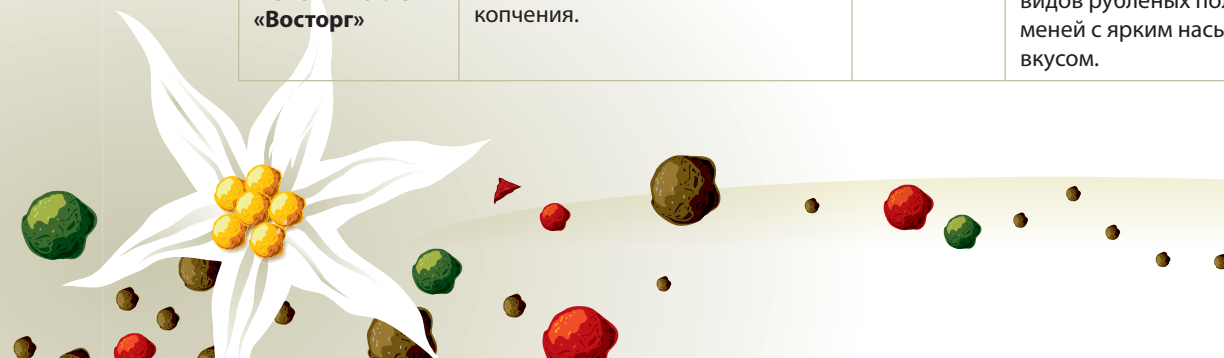
Рекомендуется использовать при производстве продуктов на основе мясного сырья или с уровнем замены до 25 %.



Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 50 %.



Проконсультируйтесь с технологом компании



Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Рубленные полуфабрикаты, пельмени				
Арт. 876 169 Эссенция «Жареный лук»	Порошок жареный луковый, экстракт лука.	По вкусу	Смесь специй с насыщенным ароматом лука.	*
Арт. 876 180 Смесь для пельменей и котлет «Силуэт»	Усилитель вкуса: глутамат натрия E621, ароматизатор говядины.	3-4 г на 1 кг фарша	Вкусовое направление: аромат говядины. Рекомендуется для производства всех видов рубленных полуфабрикатов.	
Арт. 876 182 Паризер функциональная	Специи, соль поваренная, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, декстроза, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300.	10 г на 1 кг фарша	Смесь специй на базе лука, сельдерея, чеснока, лаврового листа. Рекомендуется для производства всех видов рубленных полуфабрикатов и пельменей с ярким насыщенным ароматом и вкусом.	
Арт. 876 104 Смесь для пельменей и котлет «Элегия»	Мальтодекстрин, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, ароматизаторы, травы, специи и экстракты специй	4 г на 1 кг фарша	Вкусовое направление: аромат баранины, с добавлением трав: чеснок, петрушка. Рекомендуется для производства всех видов рубленных полуфабрикатов.	
Арт. 876 158 Аромикс мозаика	Специи и экстракты специй, соль поваренная, усилитель вкуса: глутамат натрия E621.	2-6 г на 1 кг фарша	Вкусовое направление: перец, чеснок, лук, сельдерей. Рекомендуется для производства всех видов рубленных полуфабрикатов.	

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»



Рекомендуется использовать при производстве продуктов на основе мясного сырья или с уровнем замены до 25 %.



Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 50 %.



Проконсультируйтесь с технологом компании

Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 315 Смесь для пельменей и котлет «Каприз»	Усилитель вкуса: глутамат натрия E621, мальтодекстрин, приправа, специи и экстракты специй.	3-4 г на 1 кг фарша	Вкусовое направление: чеснок, петрушка, укроп. Рекомендуется для производства всех видов рубленных полуфабрикатов.	
Арт. 876 317 Пражская	Декстроза, специи, соль поваренная, усилитель вкуса: глутамат натрия E621; антиокислитель: лимонная кислота E330.	10 г на 1 кг фарша	Вкусовое направление: лук, чеснок, майоран, лавровый лист, орегано. Смесь с насыщенным вкусом и ароматом. Рекомендуется для производства всех видов рубленных полуфабрикатов.	
Арт. 876 101 Аромикс грибы	Усилитель вкуса: глутамат натрия E621; соль поваренная; сахар; ароматизаторы.	1,5 г на 1 кг фарша	Вкусовое направление: грибы. Придает готовому продукту ярко выраженный аромат грибов.	
Арт. 876 601 Гранд	Специи, усилитель вкуса: глутамат натрия E621; соль поваренная; декстроза; антиокислитель: лимонная кислота E330; экстракты специй.	7 г на 1 кг фарша	Вкусовое направление: мята, петрушка, чеснок, лук. Рекомендуется для производства всех видов рубленных полуфабрикатов.	



Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Дополнительные вкусоароматические смеси для приготовления ветчинных, колбасных изделий и копченостей				
<ul style="list-style-type: none"> • Получение более ярко-выраженного, направленного вкуса и аромата готового продукта • Устранение специфического привкуса в готовом продукте • Получение оптимального вкуса и аромата мясoproдуктов, вырабатываемых по рецептурам с большим процентом замены мясного сырья, а также с использованием низкосортного сырья 				
Арт. 876 033 Мозаика	Декстроза, соль поваренная, приправа, сахароза, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, ароматизатор говядины.	1-3 г на 1 кг массы	Вкусовое направление: аромат говядины. Рекомендуется использовать для производства всех видов колбасных изделий, ветчинных изделий и копченостей, паштетов, кровяных и ливерных колбас, зельцеподобных продуктов, рубленых полуфабрикатов, пельменей.	
Арт. 876 009 Ультра	Декстроза, соль поваренная, приправа, сахароза, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, ароматизатор говядины.	1- 3 г на 1 кг массы	Вкусовое направление: аромат говядины. Рекомендуется использовать для производства всех видов колбасных изделий, ветчинных изделий и копченостей, паштетов, кровяных и ливерных колбас, зельцеподобных продуктов, рубленых полуфабрикатов, пельменей.	

Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 040 Крайнер	Соль поваренная, приправа, декстроза, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, специи и экстракты специй.	4-6 г на 1 кг массы	Вкусовое направление: кардамон, перец, сельдерей. Рекомендуется использовать для производства всех видов колбасных изделий, ветчинных изделий и копченостей, паштетов, кровяных и ливерных колбас, зельцеподобных продуктов, рубленых полуфабрикатов, пельменей.	
Арт. 876 045 Бавария	Соль поваренная, декстроза, сахар, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, крахмал картофельный, специи и экстракты специй.	1-2 г на 1 кг массы	Вкусовое направление: перец, кардамон. Рекомендуется использовать для производства всех видов колбасных изделий, ветчинных изделий и копченостей, паштетов, кровяных и ливерных колбас, зельцеподобных продуктов, рубленых полуфабрикатов, пельменей.	
Арт. 876 048 Супер бекон	Мальтодекстрин, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, соль поваренная, ароматизаторы.	3 г на 1 кг массы	Смесь на основе мясных ароматизаторов. Рекомендуется использовать для производства всех видов колбасных изделий, ветчинных изделий и копченостей, паштетов, кровяных и ливерных колбас, зельцеподобных продуктов, рубленых полуфабрикатов, пельменей.	

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»



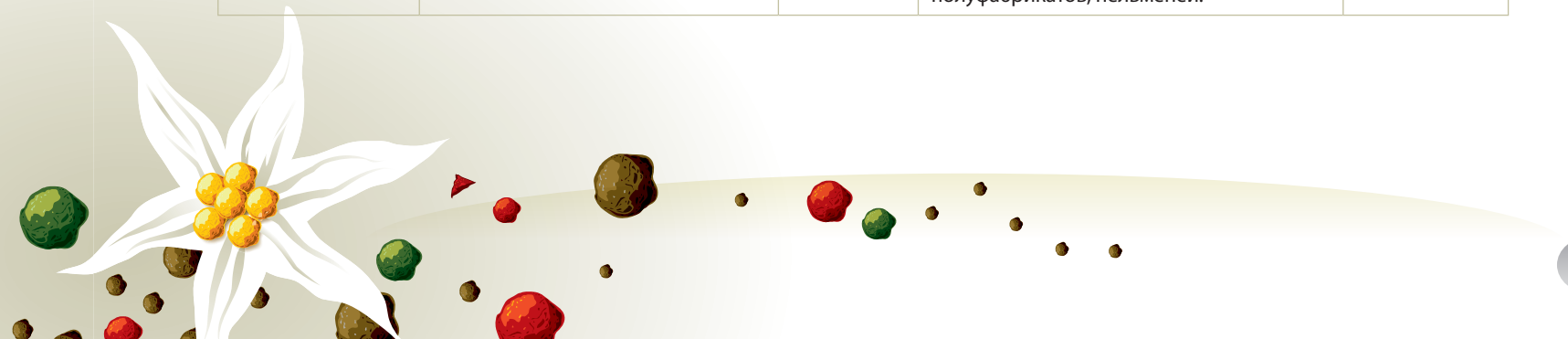
Рекомендуется использовать при производстве продуктов на основе мясного сырья или с уровнем замены до 25 %.



Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 50 %.



Проконсультируйтесь с технологом компании



Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Дополнительные вкусоароматические смеси для приготовления ветчинных, колбасных изделий и копченостей				
Арт.876 053 Эльдорадо	Специи и экстракты специй, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, декстроза, соль поваренная.	7 г на 1 кг массы	Вкусовое направление: перец, чеснок, кориандр, тмин. Рекомендуется использовать для производства всех видов колбасных изделий, ветчинных изделий и копченостей, паштетов, кровяных и ливерных колбас, зельцеподобных продуктов, рубленых полуфабрикатов, пельменей.	
Арт.876 010 Бобби	Соль поваренная, антиокислитель: аскорбат натрия E301, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, декстроза, ароматизаторы, специи и экстракты специй.	5 г на 1 кг немясного сырья	Вкусовое направление: чили, аромат мяса. Рекомендуется использовать для производства всех видов колбасных изделий, ветчинных изделий и копченостей, паштетов, кровяных и ливерных колбас, зельцеподобных продуктов, рубленых полуфабрикатов, пельменей и в качестве дополнительной вкусоароматической смеси для нивелирования нежелательного привкуса входящих в состав рецептуры ММО, эмульсии шкуры, соевого белка и т.п.	
Арт. 876 092 Аромикс 3000	Декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, специи и экстракты специй, ароматизаторы.	5 г на 1 кг массы	Вкусовое направление: чеснок, тмин. Рекомендуется использовать для производства всех видов колбасных изделий, ветчинных изделий и копченостей в качестве дополнительной вкусоароматической смеси.	

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»



Рекомендуется использовать при производстве продуктов на основе мясного сырья или с уровнем замены до 25 %.

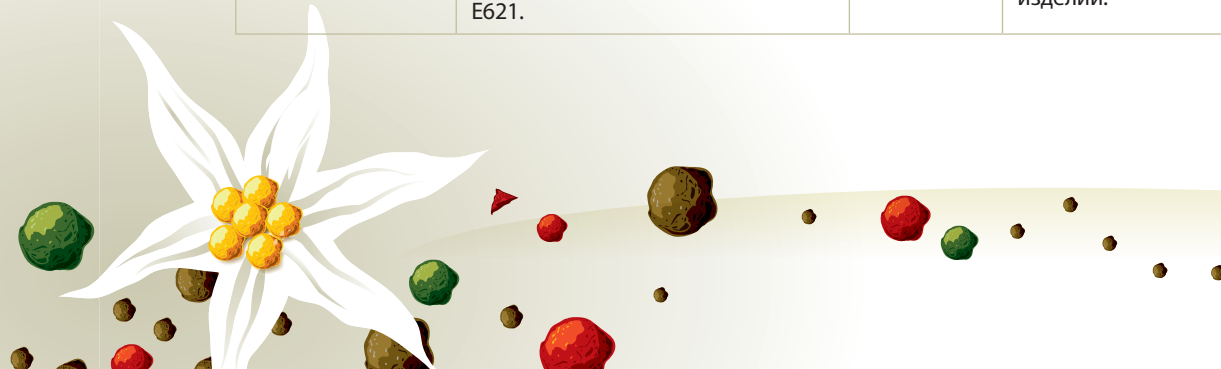


Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 50 %.



Проконсультируйтесь с технологом компании

Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 094 Аромикс Ветчина	Мука пшеничная, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, соль поваренная, пудра рафинадная, специи и экстракты специй, ароматизаторы.	5 г на 1 кг массы	Вкусовое направление: ветчина, специи. Рекомендуется использовать для производства ветчинных и деликатесных изделий.	
Арт. 876 184 Шинкен Арома	Декстроза, мальтодекстрин, соль пищевая, экстракты специй, усилитель вкуса: инозиновая кислота E630, гуаниловая кислота E626.	3 г на 1 кг массы	Вкусовое направление: перец, чеснок, кардамон. Рекомендуется использовать для производства всех видов колбасных изделий, ветчинных изделий и копченостей в качестве дополнительной вкусоароматической смеси.	
Арт. 876 190 Аромикс говядина	Декстроза, соль поваренная, приправа, сахароза, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, ароматизатор говядины.	1-3 г на 1 кг массы	Вкусовое направление: аромат говядины. Рекомендуется использовать для производства всех видов колбасных изделий, ветчинных изделий и копченостей, рубленых полуфабрикатов.	
Арт. 876 191 Аромикс Пицца	Мальтодекстрин, соль поваренная, специи и экстракты специй, декстроза, усилитель вкуса: глутамат натрия E621.	3 г на 1 кг массы	Вкусовое направление: перец, лук, чеснок. Рекомендуются использовать для производства ветчинных и деликатесных изделий.	



Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Дополнительные вкусоароматические смеси для приготовления ветчинных, колбасных изделий и копченостей				
Арт. 876 148 Аромикс особый	Декстроза, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, ароматизатор говядины, соль поваренная.	4 г на 1 кг массы	Вкусовое направление: аромат мяса. Рекомендуется использовать для производства всех видов колбасных изделий, ветчинных изделий и копченостей, рубленых полуфабрикатов в качестве дополнительной вкусоароматической смеси.	
Арт. 876 093 Аромикс Универсальный	Соль поваренная, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, ароматизатор курицы.	1-3 г на 1 кг массы	Вкусовое направление: курица. Рекомендуется использовать для производства всех видов колбасных изделий, ветчинных изделий и копченостей, рубленых полуфабрикатов.	
Арт. 876 095 Аромикс Плюс	Соль поваренная, декстроза, ароматизаторы, сахароза.	3-5 г на 1 кг массы	Вкусовое направление: аромат копченой свинины. Рекомендуется использовать для производства всех видов колбасных изделий, ветчинных изделий и копченостей, рубленых полуфабрикатов.	
Арт. 876 096 Аромикс Бекон	Мальтодекстрин, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, соль поваренная, ароматизатор бекона.	1-3 г на 1 кг массы	Вкусовое направление: аромат бекона. Рекомендуется использовать для производства всех видов колбасных изделий, ветчинных изделий и копченостей, рубленых полуфабрикатов.	

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»



Рекомендуется использовать при производстве продуктов на основе мясного сырья или с уровнем замены до 25 %.



Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 50 %.



Проконсультируйтесь с технологом компании

Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 181 Аромикс прима	Декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, ароматизатор.	1-2 г на 1 кг массы	Вкусовое направление: аромат индейки. Рекомендуется использовать для производства всех видов колбасных изделий, ветчинных изделий и копченостей, рубленых полуфабрикатов.	
Арт. 876 142 Симбирская	Декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, экстракты специй.	5 г на 1 кг массы	Вкусовое направление: перец, сельдерей. Рекомендуется использовать при производстве ветчинных изделий и копченостей.	
Арт. 876 221 МитАром	Усилитель вкуса: глутамат натрия E621, мальтодекстрин, декстроза, ароматизатор мяса, соль поваренная.	4 г на 1 кг массы	Вкусовое направление: аромат мяса. Рекомендуется использовать для производства всех видов колбасных изделий, ветчинных изделий и копченостей, рубленых полуфабрикатов.	
Арт. 876 220 Аромикс премиум	Соль поваренная, молочная сыворотка, ароматизаторы.	1-2 г на 1 кг массы	Вкусовое направление: молоко. Рекомендуется использовать для производства колбасных изделий и рубленых полуфабрикатов.	



Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Эмульгаторы, стабилизаторы				
Арт.876 257 GK Универсал	Ксантановая камедь E415, изолированный соевый белок, камедь рожкового дерева E410, каррагинан E407, соль поваренная, хлорид калия E508, полифосфат натрия E452i, специи и экстракты специй, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, ароматизаторы.	35 - 40 г на 1 кг эмульсии	Эмульгатор для приготовления эмульсий «холодным» способом, на основе всех видов жиросодержащего сырья, а также растительного масла, в соотношении эмульгатор: жир: вода 3,5:50:50. Входящий в состав вкусоароматический компонент на основе лука и чеснока позволяет получить конечный продукт с оптимальными органолептическими характеристиками.	*
Арт. 876 249 Стабилатан Актив	Ксантановая камедь E415, изолированный соевый белок, камедь рожкового дерева E410, каррагинан E407, соль поваренная, хлорид калия E508, полифосфат натрия E452i.	35-40 г на 1 кг эмульсии	Эмульгатор для приготовления эмульсий «холодным» способом, на основе всех видов жиросодержащего сырья, а также растительного масла, в соотношении эмульгатор/жир/вода 3,5:50:50. Без вкусоароматического компонента.	*
Арт.876 074 GK Универсал плюс	Сульфат кальция E516, загустители: альгинат натрия E401, гуаровая камедь E412, стабилизаторы: трифосфат E451, дифосфат E450, каррагинан E407; декстроза.	40 г на 1 кг эмульсии	Эмульгатор на основе альгинатов, для производства жировых эмульсий на основе шпика. Использование жировой эмульсии при производстве позволяет оптимизировать консистенцию готового продукта.	*
Арт. 876 256 GK Универсал люкс	Стабилизаторы: альгинат натрия E401, дифосфат E450, сульфат кальция E516, декстроза, клетчатка.	20-30 г на 1 кг эмульсии	Эмульгатор на основе альгинатов для приготовления мясных гранул и искусственного шпика.	*

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»



Рекомендуется использовать при производстве продуктов на основе мясного сырья или с уровнем замены до 25 %.

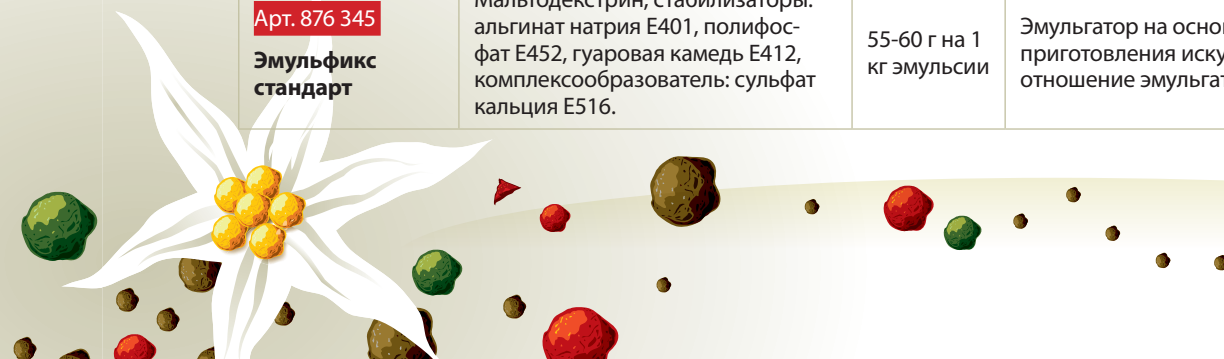


Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 50 %.



Проконсультируйтесь с технологом компании

Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт.876 255 Стабилатан	Карбоксиметилцеллюлоза E466, декстроза, цитрат натрия E331, каррагинан E407, яичный белок, конжаковая камедь E425, ксантановая камедь E415, хлорид калия E508.	15-20 г на 1 кг эмульсии	Эмульгатор, используемый как для внесения в сухом виде, так и для приготовления жировых эмульсий, в том числе молочной на основе сухого или цельного молока. Внесение в рецептуру эмульсии позволяет достичь оптимальных органолептических показателей, а также снижения себестоимости готового изделия.	*
Арт. 876 123 Стабилатан экстра	Каррагинан E407, хлорид калия, конжаковая камедь E425, декстроза.	2 – 5 г на 1 кг фарша	Смесь на основе гидроколлоидов для использования при производстве эмульгированных продуктов (вареных колбас, сосисок, сарделек).	*
Арт. 876 256 GK Универсал люкс	Стабилизаторы: альгинат натрия E401, дифосфат E450, сульфат кальция E516, декстроза, клетчатка.	20-30 г на 1 кг эмульсии	Эмульгатор на основе альгинатов для приготовления мясных гранул и искусственного шпика.	*
Арт. 876 350 Эмульфиск супер	Мальтодекстрин, стабилизаторы: альгинат натрия E401, дифосфат E450, гуаровая камедь E412, комплексообразователь: сульфат кальция E516, краситель: диоксид титана E171.	55-60 г на 1 кг эмульсии	Эмульгатор на основе альгинатов для приготовления искусственного шпика. Соотношение эмульгатор: жир: вода 1:5:12. Содержит краситель – диоксид титана.	*
Арт. 876 345 Эмульфиск стандарт	Мальтодекстрин, стабилизаторы: альгинат натрия E401, полифосфат E452, гуаровая камедь E412, комплексообразователь: сульфат кальция E516.	55-60 г на 1 кг эмульсии	Эмульгатор на основе альгинатов для приготовления искусственного шпика. Соотношение эмульгатор: жир: вода 1:5:12.	*



Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Эмульгаторы, стабилизаторы				
Арт. 876 400 Мегалакс 80	Животный белок, молочный белок, мальтодекстрин, декстроза, соль поваренная, антиоксидант: аскорбат натрия E301.	10-30 г на 1 кг массы	Стабилизатор на основе животных белков. Используется для получения плотной и эластичной консистенции готового продукта.	*
Многофункциональные смеси для приготовления рассолов (деликатесные изделия и ветчины)				
Арт.876 056 SK 50 комби	Соевый белок, трифосфат E451, дифосфат E450, каррагинан E407, гуаровая камедь E412, ксантановая камедь E415, животный белок, декстроза, изоаскорбат натрия E301, глутамат натрия E621.	50 г на 1 литр рассола	Рекомендуется для производства ветчин из свинины, говядины, мяса птицы с выходом готового продукта до 200%. Смесь не содержит вкусоароматический компонент.	*
Арт.876 070 SK 51 комби плюс	Трифосфат E451, дифосфат E450, каррагинан для ветчинных изделий E407, мальтодекстрин, декстроза, соль поваренная, антиокислитель: аскорбат натрия E301, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, экстракты специй.	40 г на 1 литр рассола	Рекомендуется для производства всех видов деликатесных продуктов из говядины, свинины, птицы с выходом готового продукта от 115 до 135% и ветчин с выходом готового продукта до 150%. Вкусовое направление: паприка, перец, чеснок.	*
Арт. 876 080 Эксито	Трифосфат E451, дифосфат E450, каррагинан для ветчинных изделий E407, мальтодекстрин, декстроза, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, экстракты специй.	40 г на 1 л рассола	Рекомендуется для производства деликатесных продуктов и ветчин из мяса птицы. Функциональная часть на основе фосфатов, влагоудерживающих компонентов и производных сахаров плюс вкусоароматический компонент: сочетание розмарина с можжевельником, с добавлением перца и чеснока.	*

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»



Рекомендуется использовать при производстве продуктов на основе мясного сырья или с уровнем замены до 25 %.

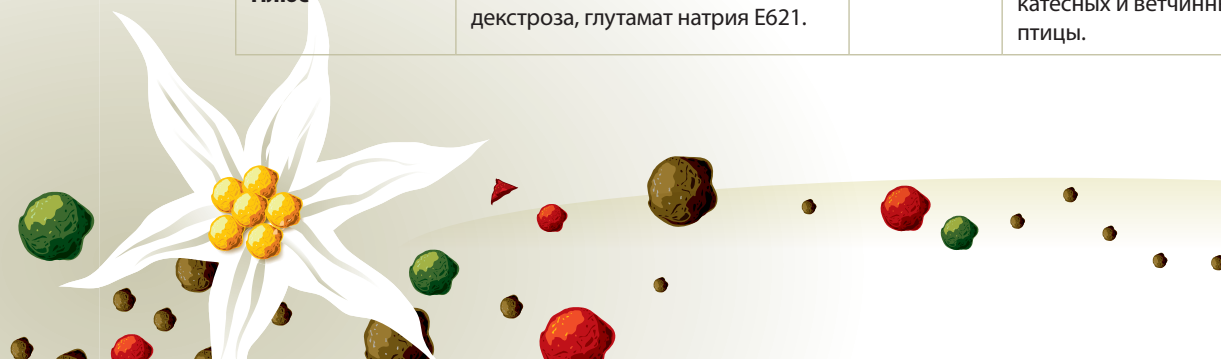


Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 50 %.



Проконсультируйтесь с технологом компании

Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 151 Симлак	Дифосфат E450, трифосфат E451, декстроза, мальтодекстрин, соль поваренная, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, специи, антиокислитель: аскорбат натрия E301, экстракт дрожжей, лимонная кислота E330, загуститель: гуаровая камедь E412.	40-60 г на 1 л рассола	Функциональная часть на основе фосфатов плюс вкусоароматический компонент: аромат чеснока. Рекомендуется для производства деликатесных изделий из мяса птицы.	*
Арт. 876 165 SK 100 комби	Декстроза, дифосфат E450, трифосфат E451, соль поваренная, каррагинан E407, антиокислитель: аскорбат натрия E301, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, ксантановая камедь E415, ароматизатор мяса.	45-50 г на 1 л рассола	Функциональная основа, содержащая фосфаты, влагоудерживающие компоненты, сахара и стабилизатор цвета. Используется совместно со вкусоароматическими смесями «Примаром» для приготовления рассолов. Рекомендуется для производства деликатесных изделий из всех видов мясного сырья с выходом готового продукта до 150 % и реструктурированных ветчин с выходом готового продукта до 180 %.	*
Арт. 876 183 SK 30 Комби Плюс	Соевый белок, животный белок, трифосфат E451, дифосфат E450, каррагинан E407, гуаровая камедь E412, ксантановая камедь E415, декстроза, глутамат натрия E621.	30 г на 1 л рассола	Функциональная основа для производства рассолов, не содержит вкусоароматический компонент. Рекомендуется для производства деликатесных и ветчинных изделий из мяса птицы.	*



Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Многофункциональные смеси для приготовления рассолов (деликатесные изделия и ветчины)				
Арт. 876 132 SK 70 комби	Трифосфат E451, дифосфат E450, каррагинан E407; декстроза, мальтодекстрин, соль поваренная, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, антиокислитель: аскорбат натрия E301, ароматизатор мяса, экстракты специй.	40 г на 1 л рассола	Функциональная основа для производства рассолов плюс вкусоароматический компонент. Рекомендуется для производства деликатесных изделий из всех видов мясного сырья с выходом готового продукта до 135 % и реструктурированных ветчин с выходом до 150 %. Вкусовое направление: перец.	*
Арт. 876 109 SK 70 комби плюс	Соевый белок, животный белок, дифосфат E450, трифосфат E451, каррагинан E407, ксантановая камедь E415, модифицированный крахмал, соль поваренная, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, антиокислитель: аскорбат натрия E301, декстроза, ароматизатор мяса, экстракты специй.	55 г на 1 л рассола	Функциональная основа для производства рассолов плюс вкусоароматический компонент. Вкусовое направление: сельдерей, чеснок. Рекомендуется для производства копчёно-варёной грудинки с высоким выходом.	*
Арт. 876 117 GK Универсал стандарт	Дифосфат E450, трифосфат E451; ксантановая камедь E415; модифицированный крахмал; соевый белок; усилитель вкуса: глутамат натрия E621; декстроза; ароматизатор.	30 г на 1 л рассола	Функциональная основа, содержащая фосфаты, влагоудерживающие компоненты, сахара и стабилизатор цвета. Рекомендуется для производства деликатесных и ветчинных изделий из мяса птицы. Вкусовое направление: аромат курицы.	*

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»



Рекомендуется использовать при производстве продуктов на основе мясного сырья или с уровнем замены до 25 %.



Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 50 %.



Проконсультируйтесь с технологом компании

Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 203 Деликон 100	Дифосфат E451, каррагинан E407а, ксантановая камедь E415, декстроза, растительный белок, соль поваренная, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, антиокислитель: изоаскорбат натрия E316, ароматизатор мяса.	60 г на 1 л рассола	Функциональная основа, содержащая фосфаты, влагоудерживающие компоненты, сахара и стабилизатор цвета. Используется совместно со вкусоароматическими смесями «Примаром» для приготовления рассолов. Рекомендуется для производства деликатесных изделий из всех видов мясного сырья с уровнем введения рассола до 100 % и реструктурированных ветчин с выходом готового продукта до 200 %.	*
Арт. 876 058 SK Стандарт комби	Дифосфат E450, трифосфат E451, полифосфат E452, каррагинан E407, ксантановая камедь E415, модифицированный крахмал E1442, соль поваренная, декстроза, желирующий агент E508, антиокислитель: аскорбат натрия E301, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, ароматизатор.	29 г на 1 л рассола	Функциональная основа, содержащая фосфаты, влагоудерживающие компоненты, сахара и стабилизатор цвета. Вкусовое направление: аромат мяса. Рекомендуется для производства деликатесных изделий из всех видов мясного сырья с уровнем внесения рассола 60-70 %.	*



Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Многофункциональные смеси для приготовления рассолов (деликатесные изделия и ветчины)				
Арт. 876 210 СК Экстра комби плюс	Дифосфат E450; трифосфат E451; декстроза; каррагинан E407; ксантановая камедь E415; модифицированный крахмал; антиокислитель: аскорбат натрия E301; соль поваренная; усилитель вкуса: глутамат натрия E621; ароматизатор.	39 г на 1 л рассола	Функциональная основа, содержащая фосфаты, влагоудерживающие компоненты, сахара и стабилизатор цвета. Рекомендуется для производства деликатесных и ветчинных изделий из мяса птицы. Вкусовое направление: аромат курицы.	*
Арт. 876 261 СК Ультра комби	Соевый концентрат, декстроза, животный белок, дифосфат E450, трифосфат E451, соль поваренная, каррагинан E407, ксантановая камедь E415, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, антиокислитель: аскорбат натрия E301, ароматизаторы.	60-70 г на 1 л рассола	Функциональная основа, содержащая фосфаты, влагоудерживающие компоненты, сахара и стабилизатор цвета. Используется совместно со вкусоароматическими смесями «Примаром» для приготовления рассолов. Рекомендуется для производства деликатесных изделий из всех видов мясного сырья с уровнем введения рассола до 100 %.	*
Арт. 876 316 Деликон 50	Трифосфат E451; дифосфат E450; декстроза; ароматизаторы; соль поваренная; антиокислитель: аскорбат натрия E301; чеснок.	40 г на 1 л рассола	Функциональная основа, содержащая фосфаты и стабилизатор цвета, плюс вкусоароматическая составляющая. Вкусовое направление: чеснок, копчение. Рекомендуется для производства деликатесных изделий из свинины с уровнем внесения рассола 25-30 %.	*

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»



Рекомендуется использовать при производстве продуктов на основе мясного сырья или с уровнем замены до 25 %.

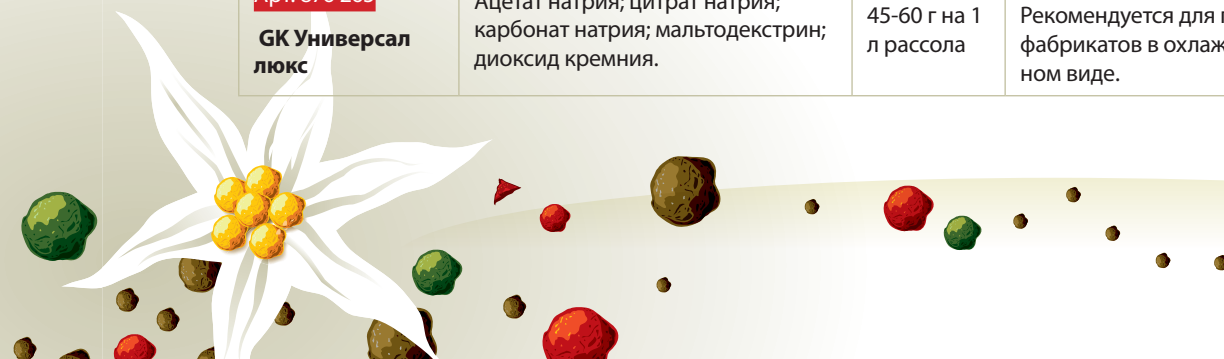


Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 50 %.



Проконсультируйтесь с технологом компании

Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Многофункциональные смеси для приготовления рассолов (полуфабрикаты)				
Арт. 876 076 СК 30 комби плюс	Дифосфат E450, трифосфат E451, мальтодекстрин, каррагинан E407, хлорид калия, антиокислитель: аскорбат натрия E301, крахмал модифицированный, ксантановая камедь E415, экстракты специй.	53 г на 1 литр рассола	Рекомендуется для производства полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде с выходом готового продукта 120-130 %.	*
Арт. 876 077 СК 50 комби плюс	Трифосфат E451, дифосфат E450, ксантановая камедь E415, соль поваренная, декстроза.	14 г на 1 литр рассола	Рассольный препарат для производства полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде с выходом готового продукта до 140%.	*
Арт. 876 078 СК 100 комби плюс	Соль поваренная, декстроза, трифосфат E451, цитрат натрия E331, бикарбонат натрия, ксантановая камедь E415.	50 г на 1 литр рассола	Рассольный препарат для производства полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде с выходом готового продукта до 150%.	*
Арт. 876 168 Кристалл актив	Декстроза, соль поваренная, цитрат натрия, антиокислитель: аскорбат натрия, бикарбонат натрия, диацетат натрия; дифосфат.	60 г на 1 л рассола	Уровень внесения рассола – до 20 %. Рекомендуется для производства полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.	*
Арт. 876 265 ГК Универсал люкс	Ацетат натрия; цитрат натрия; карбонат натрия; мальтодекстрин; диоксид кремния.	45-60 г на 1 л рассола	Уровень внесения рассола – до 25 %. Рекомендуется для производства полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.	*



Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Многофункциональные смеси для приготовления рассолов (полуфабрикаты)				
Арт. 876 312 Мегалакс 100	Соль поваренная, цитрат натрия; карбонат натрия; загустители; декстроза; антиокислитель: аскорбат натрия.	10 г на 1 л рассола	Уровень внесения рассола – до 50-60 %. Рекомендуется для производства замороженных полуфабрикатов из мяса птицы.	*
Продукты в желе				
Арт. 876 170 Камбри функциональная	Желатин пищевой, соль поваренная, сахароза, усилитель вкуса: глутамат натрия Е621.	150 г на 1 л воды	Желирующий препарат, рекомендуемый для производства зельцеподобных продуктов со структурой, представленной мясом говядины, свинины, птицы, языков, деликатесных, ветчинных, вареных и копченых колбасных изделий, овощей.	*
Арт. 876 192 Стабилатан лайт	Желатин пищевой, сахароза, соль поваренная, усилитель вкуса: глутамат натрия Е621, специи и экстракты специй.	150 г на 1 л воды	Желирующий препарат со вкусоароматическим компонентом. Вкусовое направление: сельдерей, лук. Рекомендуется для производства зельцеподобных продуктов со структурой, представленной мясом говядины, свинины, птицы, языков, деликатесных, ветчинных, вареных и копченых колбасных изделий, овощей.	*
Арт. 876 510 Деревенская оригинальная	Мальтодекстрин, усилитель вкуса: глутамат натрия Е621; соль поваренная, ароматизаторы.	10 г на 1 л	Вкусоароматическая смесь для производства продуктов в желе. Вкусовое направление: хрен.	*

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»



Рекомендуется использовать при производстве продуктов на основе мясного сырья или с уровнем замены до 25 %.

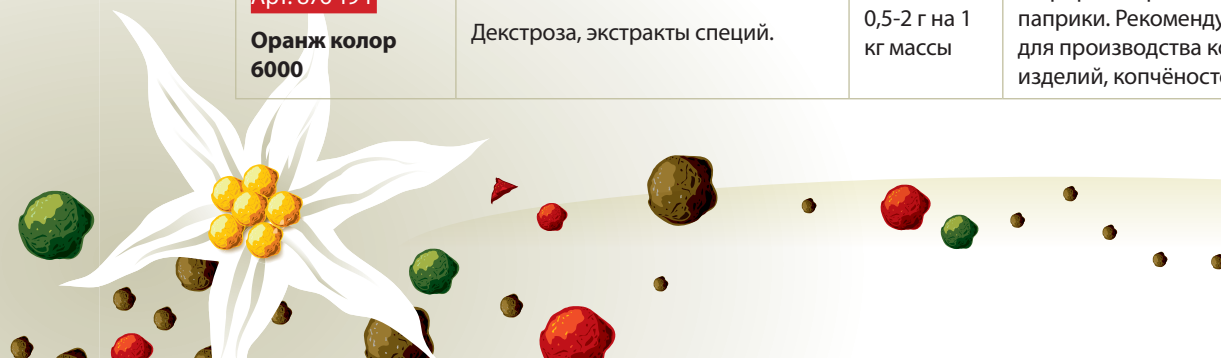


Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 50 %.



Проконсультируйтесь с технологом компании

Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Ароматы дыма				
Арт. 876 046 Арома	Вода питьевая, ароматизатор копчения.	1-3 г на 1 кг фарша	Жидкий продукт. Вкусовое направление: аромат копчения. Яркий насыщенный аромат дыма. Рекомендуется для производства всех видов колбасных изделий, ветчин, и деликатесов.	*
Арт. 876 114 Смоуки	Соль поваренная, ароматизатор копчения.	1-3 г на 1 кг фарша	Вкусовое направление: аромат копчения. Яркий насыщенный аромат дыма. Рекомендуется для производства всех видов колбасных изделий, ветчин и деликатесов.	*
Красители				
Арт. 876 207 Базис колор прима	Гемоглобин, декстроза, мальтодекстрин, антиокислитель: аскорбиновая кислота Е300, краситель кармин Е120.	0,5-2 г на 1 кг фарша; для окрашивания куриного филе – 4-6 г на 1 кг.	Водорастворимый краситель на основе гемоглобина. Рекомендуется использовать при производстве колбасных и деликатесных изделий, а также для окрашивания измельченного куриного филе.	*
Арт. 876 194 Оранж колор 6000	Декстроза, экстракты специй.	0,5-2 г на 1 кг массы	Жирорастворимый краситель на основе паприки. Рекомендуется использовать для производства колбасных, ветчинных изделий, копченостей, полуфабрикатов.	*



Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Стабилизатор цвета				
Арт. 876 106 Базис колор супер	Декстроза, мальтодекстрин, сахароза, антиокислители: аскорбат натрия E301, аскорбиновая кислота E300, экстракты специй.	5 г на 1 кг фарша	Рекомендуется использовать при производстве колбасных изделий, а также при предварительном посоле сырья.	*
Регуляторы pH				
Арт. 876 135 Стабилитан ультра	Регуляторы кислотности (E500, E450, E335, E331, E262), антиокислитель E316.	7,5 г на 1 кг эмульсии	Рекомендуется использовать при изготовлении эмульсии из свиной шкуры, предварительно замоченной в растворах органических кислот. Повышает pH системы и способствует нивелированию кислого привкуса в готовом продукте.	*
Арт. 876 081 Глутален	Карбонат натрия E500, цитрат натрия E331, диацетат натрия E262.	1-2 г на 1 кг фарша	Смесь, обладающая буферными свойствами. Применяется при производстве мясных продуктов из сырья с пороком PSE.	*
Сухие маринады				
Арт. 876 100 Голден	Соль поваренная, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, специи и экстракты специй.	35 г на 1 кг мяса	Вкусовое направление: паприка, чили. Сухой маринад для нанесения на поверхность полуфабрикатов, в особенности из мяса птицы.	*

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»



Рекомендуется использовать при производстве продуктов на основе мясного сырья или с уровнем замены до 25 %.

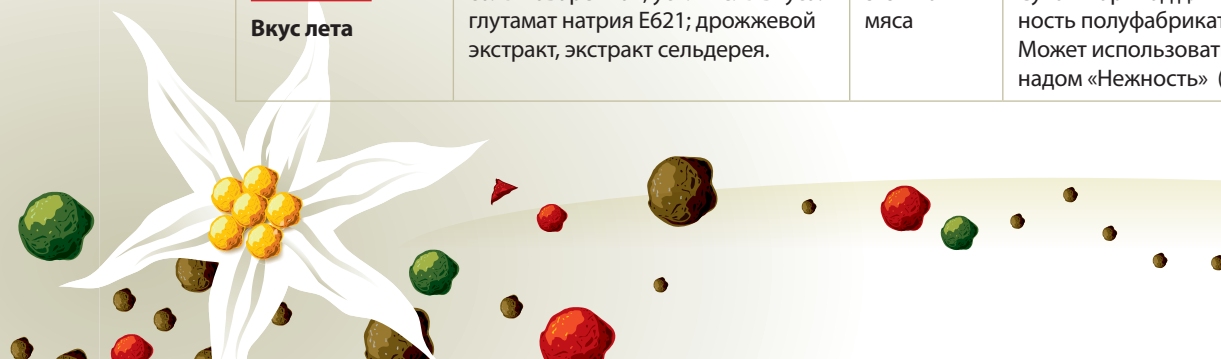


Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 50 %.



Проконсультируйтесь с технологом компании

Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 082 Триада	Специи и экстракты специй, диацетат натрия E262, ароматизатор мяса.	20-40 г на 1 кг мяса	Вкусовое направление: уксус, лук, перец, чеснок. Смесь подходит для производства охлажденных, замороженных полуфабрикатов, котлет, колбасок для жарки, купат.	*
Арт. 876 111 Олимпийская	Специи и экстракты специй, сахароза, усилитель вкуса: глутамат натрия E621.	15 г на 1 кг мяса	Вкусовое направление: паприка, перец, лук. Сухой маринад для нанесения на поверхность полуфабрикатов, в особенности из мяса птицы.	*
Арт. 876 115 Охотская	Специи и экстракты специй, соль поваренная, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, мальтодекстрин.	20 г на 1 кг мяса	Вкусовое направление: паприка, лук, чеснок. Рекомендуется для производства полуфабрикатов из свинины.	*
Арт. 876 202 Ароматная	Специи и экстракты специй, соль поваренная, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, сахароза.	12 г на 1 кг мяса	Вкусовое направление: паприка, лук, чеснок. Маринад, рекомендуемый для производства полуфабрикатов из мяса птицы.	*
Арт. 876 150 Вкус лета	Специи, мальтодекстрин, лактоза, соль поваренная, усилитель вкуса: глутамат натрия E621; дрожжевой экстракт, экстракт сельдерея.	5-8 г на 1 кг мяса	Вкусовое направление: петрушка, лук, укроп. Сухой маринад для нанесения на поверхность полуфабрикатов. Может использоваться совместно с маринадом «Нежность» (арт. 876 156).	*



Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Сухие маринады				
Арт. 876 195 Восточная	Специи и экстракты специй, дифосфат E450, трифосфат E451, декстроза, диацетат натрия E262, антиокислители: аскорбат натрия E301, аскорбиновая кислота E300, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, соль поваренная.	12 г на 1 кг мяса	Вкусовое направление: лайм, лук, перец. Сухой маринад для нанесения на поверхность полуфабрикатов.	*
Арт. 876 155 Кавказская	Соль поваренная, специи и экстракты специй, сахароза, загустители E1422, E412, E415, ароматизаторы, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, антиокислители: аскорбат натрия E301, лимонная кислота E330.	15-20 г на 1 кг мяса	Вкусовое направление: паприка, перец, лук, томат. Функциональный сухой маринад, рекомендуемый для производства полуфабрикатов из свинины.	*
Арт. 876 156 Нежность	Соль поваренная, сахара, молочный белок, модифицированный крахмал E1414, загустители E412, E415; эфиры жирных кислот E472c, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, дрожжевой экстракт, антиокислители: аскорбиновая кислота E300, лимонная кислота E330; ароматизатор сливочный.	20-25 г на 1 кг мяса	Функциональный маринад со сливочным вкусом. Применяется как в сухом виде, так и в виде эмульсии: 21 кг смеси + 41,5 кг воды + 37,5 кг масла растительного. Готовая эмульсия вносится в количестве 15 % к массе мяса. Маринад рекомендуется для производства полуфабрикатов из мяса птицы.	*

Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 083 Смесь для гриля	Соль поваренная, сахароза, томатный порошок, специи и экстракты специй, дифосфат E450, трифосфат E451, мальтодекстрин, диацетат натрия E262ii, цитрат натрия E331, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, антиокислители: аскорбиновая кислота E300, аскорбат натрия E301.	40-43 г на 1 кг мяса	Функциональный сухой маринад с включением прованских трав. Рекомендуется для производства полуфабрикатов из говядины и свинины.	*
Арт. 876 084 Звёздная	Соль поваренная, специи и экстракты специй, сахароза, загустители: крахмал E1442, ксантановая камедь E415, гуаровая камедь E412, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, антиокислитель: аскорбат натрия E301.	15-20 г на 1 кг мяса	Сухой функциональный маринад. Классический вкус, прекрасно подходящий для производства охлаждённых и замороженных полуфабрикатов из различных видов мясного сырья. Вкусовое направление: перец, лук, паприка, горчица, морковь.	*
Жидкие маринады				
Арт. 876 401 Маримикс Шашлычный	Вода, растительное масло, соль поваренная, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, бульон гранулированный (содержит сою), агент влагоудерживающий: лактат натрия E325, декстроза, специи, загуститель E415, краситель: экстракт паприки, ароматизатор, экстракты специй.	125 г на 1 кг мяса	Вкусовое направление: перец, чеснок, паприка, тмин, чили. Жидкий маринад на водно-масляной основе. Рекомендуется для производства полуфабрикатов из свинины, мяса птицы.	*

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»



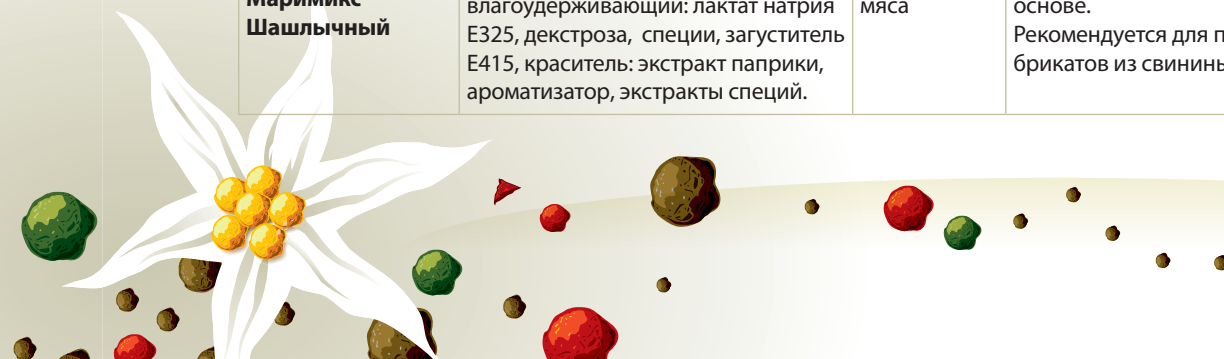
Рекомендуется использовать при производстве продуктов на основе мясного сырья или с уровнем замены до 25 %.



Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 50 %.



Проконсультируйтесь с технологом компании



Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Жидкие маринады				
Арт. 876 402 Маримикс Гранд	Вода, растительное масло, сахар, соль поваренная, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, гранулированный бульон на растительной основе (содержит сою); агент влагоудерживающий: лактат натрия E325, антиокислитель E306; загуститель E415; ароматизаторы; специи и экстракты специй.	125 г на 1 кг мяса	Вкусовое направление: карри, кардамон, чеснок, корица, имбирь, перец. Жидкий маринад на водно-масляной основе. Маринад на основе специй, характерных для гастрономической культуры Востока.	*
Арт. 876 403 Маримикс Французский	Вода, растительное масло, соль поваренная, гранулированный бульон на растительной основе (содержит сою), усилитель вкуса: глутамат натрия E621; агент влагоудерживающий: лактат натрия E325, специи и экстракты специй, загуститель E415, ароматизаторы.	125 г на 1 кг мяса	Вкусовое направление: чеснок, перец, майоран, петрушка. Жидкий маринад на водно-масляной основе. Маринад на основе пряных трав, рекомендуется для производства полуфабрикатов из всех видов мясного сырья.	*
Арт. 876 404 Маримикс Нордик	Вода, растительное масло, соль поваренная, агент влагоудерживающий: лактат натрия E325, гранулированный бульон на растительной основе (содержит сою), грибы, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, сахар, ароматизаторы; специи, загуститель E415, экстракты специй.	125 г на 1 кг мяса	Вкусовое направление: грибы, перец, чеснок, лук. Жидкий маринад на водно-масляной основе. Маринад с кусочками грибов, рекомендуется для производства полуфабрикатов из всех видов мясного сырья.	*

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»



Рекомендуется использовать при производстве продуктов на основе мясного сырья или с уровнем замены до 25 %.

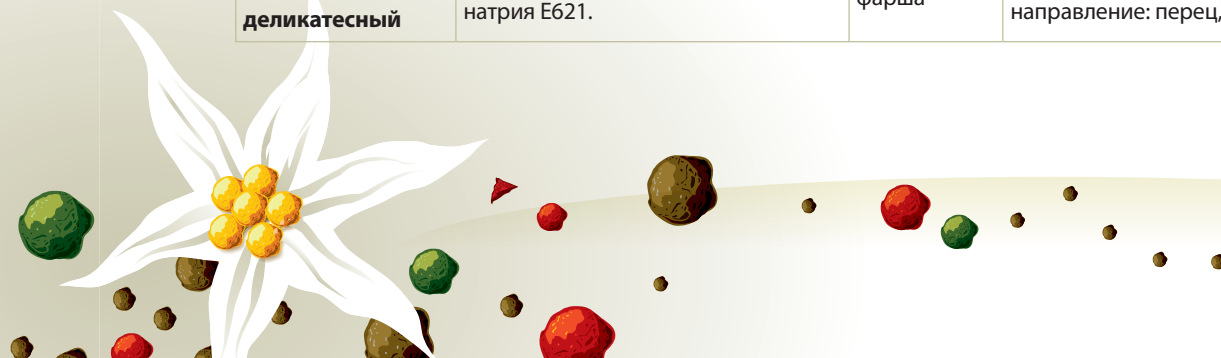


Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 50 %.



Проконсультируйтесь с технологом компании

Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 405 Маримикс Столичный	Вода, растительное масло, соль поваренная, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, сахар, гранулированный бульон на растительной основе (содержит сою), агент влагоудерживающий: лактат натрия E325, антиокислитель E306; специи; загуститель E415; ароматизаторы; экстракты специй; краситель: экстракт паприки.	125 г на 1 кг мяса	Вкусовое направление: кумин, чеснок, перец, имбирь, карри. Жидкий маринад на водно-масляной основе. Маринад, созданный в традициях индийской кухни, рекомендуется для производства полуфабрикатов из всех видов мясного сырья.	*
Паштеты и ливерные колбасы				
<ul style="list-style-type: none"> • Улучшение эмульгирующей и водосвязывающей способности • Предотвращение образования жировых и бульонных отеков • Формирование яркого и насыщенного вкуса и аромата готового продукта 				
Арт. 876 198 ГК Универсал Экстра	Моноглицериды E471, E472с, гуаровая камедь E412.	5 г на 1 кг фарша	Эмульгатор, применяемый при производстве паштетов и ливерных колбас горячим способом.	
Арт. 876 138 Паштет деликатесный	Специи и экстракты специй, декстроза, усилитель вкуса: глутамат натрия E621.	3 г на 1 кг фарша	Вкусоароматическая смесь для производства паштетов и ливерных колбас. Вкусовое направление: перец, имбирь, лук, ваниль.	



Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Паштеты и ливерные колбасы				
Арт. 876 157 Паштет нежный	Декстроза, специи и экстракты специй; усилители вкуса: глутамат натрия E621; гуанилат натрия E627; инозинат натрия E631; антиокислитель: лимонная кислота E330.	3-5 г на 1 кг фарша	Вкусоароматическая смесь для производства паштетов и ливерных колбас. Вкусовое направление: имбирь, кориандр, мускат, кардамон, корица, душистый перец, гвоздика.	
Арт. 876 294 Паштет сельский	Декстроза, специи и экстракты специй, усилитель вкуса: глутамат натрия E621; антиокислитель: аскорбиновая кислота E300.	12 г на 1 кг фарша	Вкусоароматическая смесь для производства паштетов. Вкусовое направление: лук, перец, тмин.	
Арт. 876 295 Паштет деревенский	Специи и экстракты специй, декстроза, усилитель вкуса: глутамат натрия E621; антиокислитель: аскорбиновая кислота E300.	7 г на 1 кг фарша	Вкусоароматическая смесь для производства паштетов, а также рубленых полуфабрикатов. Вкусовое направление: грибы. Смесь содержит кусочки грибов.	
Декоративные смеси специй				
Арт.876 124 Аромикс Деликатесный	Специи и экстракты специй, соль поваренная, усилитель вкуса: глутамат натрия E621.	6 г на 1 кг	Вкусовое направление: паприка, перец, тмин. Рекомендуется для производства продуктов из свинины.	*
Арт. 876 196 Богородская	Специи и экстракты специй, соль поваренная, мальтодекстрин, декстроза, усилитель вкуса: глутамат натрия E 621.	2-8 г на 1 кг	Вкусовое направление: укроп, чеснок, горчица. Рекомендуется для производства всех видов мясопродуктов.	*

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»



Рекомендуется использовать при производстве продуктов на основе мясного сырья или с уровнем замены до 25 %.

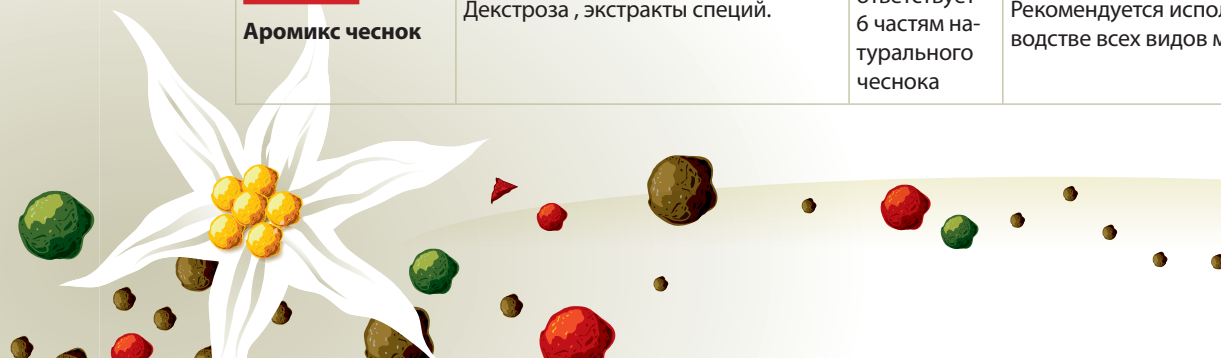


Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 50 %.



Проконсультируйтесь с технологом компании

Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 200 Пикантная	Смесь нескольких видов специй.	По вкусу	Вкусовое направление: паприка, лук, морковь, укроп. Рекомендуется для производства деликатесных продуктов из свинины и мяса птицы.	*
Арт. 876 201 Гамма	Специи и экстракты специй, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, декстроза, гранулированный бульон на растительной основе (содержит сою).	8-10 г на 1 кг	Вкусовое направление: кунжут, розмарин. Рекомендуется для производства всех видов мясопродуктов.	*
Арт. 876 260 Экселлент	Специи и экстракты специй, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, гранулированный бульон на растительной основе (содержит сою), соль поваренная, краситель: экстракт паприки, E150c; антиокислитель E306.	По вкусу	Вкусовое направление: паприка, лук, кориандр, перец, тмин. Рекомендуется для производства деликатесных продуктов из говядины, свинины, мяса птицы.	*
Экстракты специй				
Арт.876 126 Аромикс чеснок	Декстроза , экстракты специй.	1 часть добавки соответствует 6 частям натурального чеснока	Экстракт чеснока. Рекомендуется использовать при производстве всех видов мясопродуктов.	*



Артикул Наименование продукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Экстракты специй				
Арт. 876 113 Гурме	Декстроза, специи и экстракты специй.	По вкусу	Вкусовое направление: аромат лимона. Рекомендуется использовать при производстве всех видов мясопродуктов.	*
Арт. 876 116 Аромикс мускат	Декстроза, натуральный экстракт мускатного ореха, эфирное масло мускатного ореха.	По вкусу	Вкусовое направление: мускат. Рекомендуется использовать при производстве всех видов мясопродуктов.	*
Размягчитель коллагенсодержащего сыря				
Арт. 876 112 Вюрстхен	Регулятор кислотности E270, вода питьевая, антиокислитель: аскорбат натрия E301.	2-4 л на 100 л воды	Используется для размягчения свиной шкуры и жилки.	*
Стабилизаторы на основе молочных белков				
Арт. 876 110 Варёная функциональная	Молочная сыворотка, соль поваренная, клетчатка растительная, диглицериды жирных кислот E471, конжаковая камедь E425, гуаровая камедь E412, каррагинан E407.	2-4 % к массе фарша	Стабилизационная смесь на основе молочных белков. Позволяет повысить пищевую ценность и органолептические показатели готового продукта.	*
Арт. 876 340 Эмульнорм опtima	Молочная сыворотка, сухое молоко, клетчатка растительная, загустители E425, E412, E407; соль поваренная, эмульгатор E471, желирующий агент E508.	10-20 г на 1 кг сыря	Стабилизационная смесь на основе молочных белков. Позволяет повысить пищевую ценность и органолептические показатели готового продукта.	*

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»



Рекомендуется использовать при производстве продуктов на основе мясного сыря или с уровнем замены до 25 %.



Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сыря до 50 %.



Проконсультируйтесь с технологом компании

Артикул Наименование про- дукта	Краткий состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Животный белок				
Арт. 876 145 Примапро 100	Белок коллагеновый животный (говяжий)	До 2 % на 1 кг продукта	Натуральный, волокнистый, коллагеновый говяжий белок, полученный из очищенной коллагеновой ткани животных. Используется при производстве всех видов вареных, полукопченых, варенокопченых, ливерных колбасных изделий, деликатесов, ветчин, рубленых полуфабрикатов, белково-жировых эмульсий, паштетов и консервов.	*
Пищевые волокна				
Арт. 876 235 Спецстар	Клетчатка растительная	5-20 г на 1 кг продукта	Используется при производстве всех видов колбасных изделий, деликатесов, ветчин, рубленых полуфабрикатов в качестве водосвязывающего и жиросвязывающего агента.	*



Содержание	
Вареные колбасные изделия	2
Полукопченые и варено-копченые колбасы	14
Смесь для куттерования	25
Сырокопченые колбасы	26
Смесь для производства сырокопченых деликатесов	28
Рубленые полуфабрикаты, пельмени	28
Вкусоароматические смеси для приготовления ветчинных, колбасных изделий и копченостей	34
Эмульгаторы, стабилизаторы	40
Многофункциональные смеси для приготовления рассолов деликатесных изделий и ветчины	42
Полуфабрикаты	47
Продукты в желе	48
Ароматы дыма	49
Красители	49
Стабилизаторы цвета	50
Регуляторы pH	50
Сухие маринады	50
Жидкие маринады	53
Паштеты и ливерные колбасы	55
Декоративные смеси специй	56
Экстракты специй	57
Размягчитель коллагенсодержащего сырья	58
Стабилизаторы на основе молочных белков	58
Животный белок	59
Пищевые волокна	59

