

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





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 отобрали 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 сделаем все от нас зависящее, что бы Ваш бизнес процветал!



Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Вареные 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»	Стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451; специи и экстракты специй, сахара, декстроза, антиоксидант: аскорбиновая кислота E300, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621.	5,5 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: традиционное направление — мускатный орех.	
Арт. 876 014 «Докторская универсал комби»	Стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451; сахара, антиоксидант: аскорбиновая кислота E300, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, специи и экстракты специй.	5,5 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: традиционное направление — с ароматом муската (мускатный орех, цветки мускатного ореха).	
Арт. 870 015 «Паризер комби»	Стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451; сахара, специи и экстракты специй, антиоксидант: аскорбиновая кислота E300, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621.	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 и др.	

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»






Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 100%. Прекрасно скрывает специфичный вкус и запах ММО, соевых белков.



Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья от 25 до 50%.



Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 25 %

Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 016 «Докторская классик комби»	Стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451; сахара, специи и экстракты специй, декстроза, антиоксидант: аскорбиновая кислота E300, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, аромат копчения (дыма).	5,5 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета. Вкусовое направление кардамон, перец, копчение и др.	
Арт. 876 017 «Докторская М комби»	Стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451; сахара, специи и экстракты специй, декстроза, мальтодекстрин, антиоксидант: аскорбиновая кислота E300, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, ароматизатор, идентичный натуральному.	8 г на 1 кг фарша	Классический вкус, гармонично дополненный ароматом сливок. Вкусовое направление: мускат, кардамон, сливки и др.	
Арт. 876 006 «Любительская колбаса комби»	Стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451; декстроза, специи и экстракты специй, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, антиоксидант: 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 белого перца, муската, кардамона. Идеальна как при производстве структурных вареных колбас, так и сосисок.	
Арт. 876 003 «Молочная колбаса комби»	Стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451; декстроза, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, специи и экстракты специй, антиоксидант: аскорбиновая кислота E300.	5,5 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: традиционное направление — доминирующая нота: мускат/кардамон, с добавлением перца. Рекомендуется как для производства вареных колбас, так и сосисок.	



Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 018 «Молочная М комби»	Стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451; декстроза, мальтодекстрин, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, специи и экстракты специй, ароматизатор, идентичный натуральному, антиоксидант: аскорбиновая кислота E300.	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 и др.	
Арт. 876 019 «Русская колбаса комби»	Стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451; декстроза, специи и экстракты специй, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, антиоксидант: 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, в т.ч. типа «шпикачки», мясного хлеба.	
Арт. 876 020 «Останкинская колбаса комби»	Стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451; соль, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, антиоксидант: 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»	Стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451; декстроза, специи и экстракты специй, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, антиоксидант: 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 на базе низкосортного сыра.	

Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 004 «Сосиски молочные комби»	Стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451; декстроза, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, антиоксидант: аскорбиновая кислота E300, специи и экстракты специй.	10 г на 1 кг фарша	Вкусовое направление: перец, имбирь и др. Рекомендуется для производства, как вареных колбас, так и сосисок, в том числе «Молочных».	
Арт. 876 032 «Телячья колбаса комби»	Стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451; декстроза, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, антиоксидант: аскорбиновая кислота E300, 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 и др. Яркий вкус и насыщенный аромат, хорошо подходит для производства вареных колбасных изделий.	
Арт. 876 013 «Универсальная вареная комби»	Стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451; соль, декстроза, экстракты специй, антиоксидант: аскорбиновая кислота E300, усилитель вкуса: мононатриумглутамат 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, стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451; мальтодекстрин, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, специи и экстракты специй, антиоксидант: 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 и др. Идеально подходит для производства всех видов вареных колбасных изделий.	 

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»



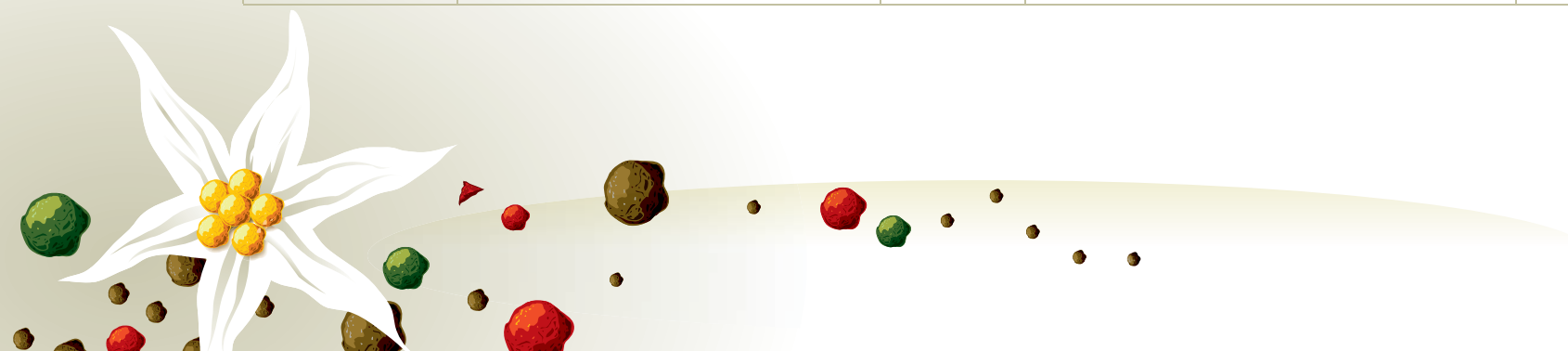
Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 100%. Прекрасно скрывает специфичный вкус и запах ММО, соевых белков.







Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья от 25 до 50%.



Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 25 %



Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 002 «Вареная экстра комби»	Декстроза, соль, стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451; усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, антиоксидант: аскорбиновая кислота E300, аскорбат натрия E631, 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, кардамон, перец и др. Идеально подходит для производства всех видов вареных колбасных изделий.	
Арт. 876 036 «Мортаделла комби»	Соль, стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451; декстроза, мальтодекстрин, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, антиоксидант: аскорбиновая кислота E300, специи и экстракты специй.	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 и др. Идеально подходит для производства всех видов вареных колбасных изделий, в том числе по рецептурам с использованием мяса птицы.	
Арт. 876 042 «Сардельки кнакер комби»	Декстроза, стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451; усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, соль, экстракты специй, антиоксидант: 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, и др.	
Арт. 876 047 «Сардельки комби»	Стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451; декстроза, соль, антиоксидант: аскорбиновая кислота E300, аскорбат натрия E 301, специи, краситель красный рис.	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.	

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»



Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 100%. Прекрасно скрывает специфичный вкус и запах ММО, соевых белков.



Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья от 25 до 50%.



Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 25 %

Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 044 «Франкфуртер комби»	Декстроза, стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451; усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, антиоксидант: аскорбиновая кислота E300, соль, экстракты специй.	10 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: яркий, насыщенный вкус и аромат — мускат, перец, чеснок и др. Идеально подходит для производства всех видов вареных колбасных изделий, мясных хлебов.	
Арт. 876 023 «Франкфуртер М комби»	Стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451; декстроза, специи и экстракты специй, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, антиоксидант: аскорбиновая кислота E300.	7 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент. Вкусовое: мускат, перец, горчица с нотой жареного лука. Идеально подходит для производства сосисок, в том числе сосисок типа «венские», «франкфуртские», колбасок для гриля.	
Арт. 876075 «Универсальная варёная 3000 комби»	Стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451; соль «Экстра», усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, антиоксиданты: аскорбиновая кислота E300, аскорбат натрия E301, специи и экстракты специй, декстроза, краситель ферментированный (красный) рис.	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, стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451; усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, специи, экстракты специй, антиоксидант: 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 и др. Идеально подходит для производства всех видов вареных колбасных изделий.	



Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Полукопченые и варенокопченые колбасы				
Арт. 876 024 «Одесская колбаса комби»	Стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451; декстроза, специи и экстракты специй антиоксидант: аскорбиновая кислота E300, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, аромат 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»	Стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451; декстроза, специи и экстракты специй, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, антиоксидант: аскорбиновая кислота E300.	4 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: традиционное направление — перец, кориандр, тмин.	
Арт. 876 011 «Колбаски полукопченые охотничьи комби»	Стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451; специи и экстракты специй, декстроза, антиоксидант: аскорбиновая кислота E300.	4 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: традиционное направление — перец, чеснок и др. Яркий вкус, с пикантной чесночной нотой — классическое предложение для п/к и в/к колбас (колбасок).	
Арт. 876 008 «Универсальная полукопченая комби»	Стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451; соль, декстроза, специи и экстракты специй, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, антиоксидант: 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 и др. Хорошо подходит для производства всех видов полукопченых колбас.	  

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»




Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 100%. Прекрасно скрывает специфичный вкус и запах ММО, соевых белков.



Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья от 25 до 50%.



Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 25 %

Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 026 «Польская экстра комби»	Специи и экстракты специй, стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451; усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, соль, антиоксидант: 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 и др., сильный, цельный вкус. Классика австрийского вкуса для копченых колбас, в том числе крупного калибра.	  
Арт. 876 027 «Венская экстра комби»	Специи и экстракты специй, стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451; декстроза, антиоксидант: аскорбиновая кислота E300, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621.	6 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: мягкий вкус и аромат — кориандр, имбирь и др., с легкой нотой аниса. Смесь идеальна при работе с мясным сырьем, рекомендуется использовать для производства колбас типа «салями», «сервелат».	 
Арт. 876 007 «Салями по-фински комби»	Декстроза, стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451; усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, регулятор кислотности: глюконо-дельта-лактон E575, мальтодекстрин, экстракты специй, антиоксидант: аскорбиновая кислота E300, ферментированный (красный) рис.	10 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета с добавлением красителя плюс вкусоароматический компонент: кориандр, перец, мускат и др. — альтернативная идея для классических колбас-салями.	
Арт. 876 028 «Брауншвейгская экстра комби»	Специи и экстракты специй, стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451; декстроза, антиоксидант: аскорбиновая кислота E300, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, соль «Экстра».	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 и др. Хорошо подходит для производства всех видов полукопченых колбас.	 



Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 029 «Пикантные колбаски комби»	Соль, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451; специи и экстракты специй, антиоксидант: аскорбиновая кислота E300, аромат копчения (дыма).	8,5 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: пряный, насыщенный вкус и аромат — перец, кориандр и др. 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»	Соль, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451; специи и экстракты специй, мальтодекстрин, антиоксидант: 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 — перец, чеснок, тмин. Рекомендуется для производства всех видов п/к и в/к колбас.	
Арт. 876 039 «Вюрстхен комби»	Соль, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E 621, стабилизаторы: дифосфат E 450, трифосфат E 451; специи и экстракты специй, антиоксидант: аскорбиновая кислота E 300, аскорбат натрия E 301, декстроза (виноградный сахар), аромат копчения (дыма).	10 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: пряный, насыщенный вкус и аромат — перец, чеснок и др. 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. 876 041 «Салами комби»	Мальтодекстрин, стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451; специи и экстракты специй, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, краситель пищевой E124.	10 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета плюс вкусоароматический компонент: универсально сбалансированный вкус и аромат — чеснок, перец и др. Хорошо подходит для производства всех видов полукопченых колбас.	

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»



Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 100%. Прекрасно скрывает специфичный вкус и запах ММО, соевых белков.



Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья от 25 до 50%.



Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 25 %

Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 038 «Сервелат варенокопченый комби»	Декстроза, стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E 451; усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, мальтодекстрин, регулятор кислотности: глюконо-дельта-лактон E575, экстракты специй, антиоксидант: аскорбиновая кислота E300, ферментированный (красный) рис.	10 г на 1 кг фарша	Функциональная основа на базе фосфатов и стабилизатора цвета с добавлением красителя плюс вкусоароматический компонент: кориандр, перец, тмин и др. — альтернативная идея для классических колбас-салами.	
Арт. 876 037 «Колбаски «Чевапчичи» комби»	Декстроза, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451; соль, специи и экстракты специй, антиоксидант: 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 — перец, кориандр, тмин и др. Рекомендуется для производства всех видов п/к и в/к колбас.	
Арт. 876 043 «Московская колбаса комби»	Соль, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, декстроза, стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451; специи и экстракты специй, антиоксидант: 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 и др. Рекомендуется для производства всех видов п/к и в/к колбас.	
Арт. 876 052 «Тирольская экстра комби»	Соль, декстроза(виноградный сахар), усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451; глюконо-дельта-лактон E575; специи и экстракты специй, антиоксиданты: аскорбиновая кислота E300, аскорбат натрия E301	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 и др. Рекомендуется для производства всех видов п/к и в/к колбас.	



Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 005 «Краковская экстра комби»	Стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451; специи и экстракты специй, декстроза, соль, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, антиоксидант: 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 многих пряностей с доминирующей нотой кориандра, перца, имбиря — удачное решение для создания качественного гармоничного продукта. Рекомендуется использовать также для производства ветчинных колбас.	
Рубленные полуфабрикаты, пельмени				
Арт. 876 065 «Сибирская экстра комби»	Специи и экстракты специй, соль, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621; стабилизаторы: трифосфат E 451, дифосфат E450; антиоксиданты: аскорбиновая кислота E300 и аскорбат натрия E301.	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 и др. Улучшает консистенцию и цвет рубленых полуфабрикатов.	
Арт. 876 069 «Ералаш»	Специи и экстракты специй, соль, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621.	2-6 г на 1 кг фарша	Универсальная смесь специй на базе перца, чеснока, лука и др., 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: мононатриумглутамат E621.	4 г на 1 кг фарша	Универсальная смесь специй на базе перца, кориандра, тмина и др. Рекомендуется для производства всех видов рубленых полуфабрикатов, пельменей с ярким насыщенным ароматом и вкусом.	

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»



Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 100%. Прекрасно скрывает специфичный вкус и запах ММО, соевых белков.

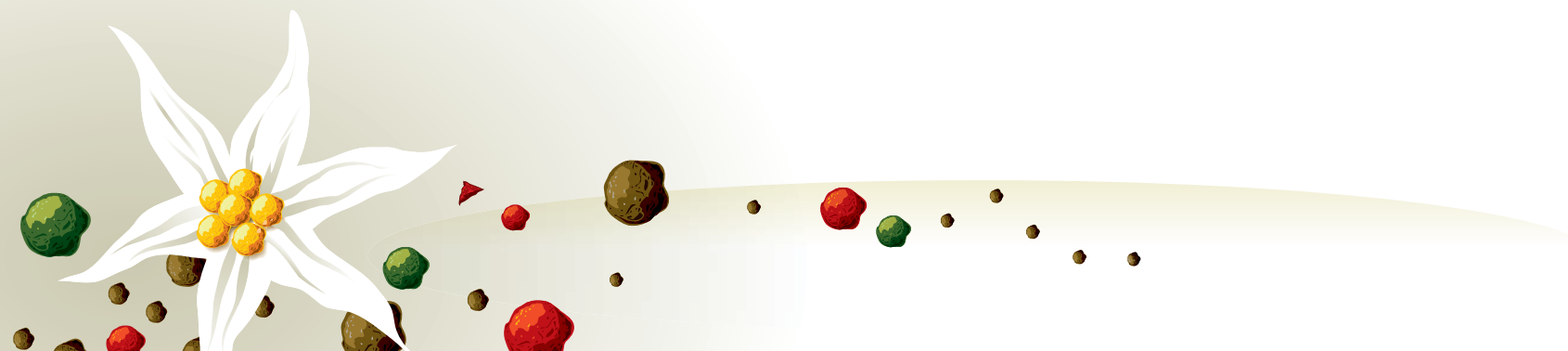





Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья от 25 до 50%.



Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 25 %

Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 062 «Колбаски для гриля Уик-энд»	Специи и экстракты специй, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E 621, соль.	6-8 г на 1 кг фарша	Яркий, насыщенный вкус и аромат — тмин, кориандр, перец и др. Смесь широкого использования, в том числе для производства колбасок для жарки (гриля).	
Арт. 876 066 «Аромикс Прима»	Специи и экстракты специй, соль, декстроза, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E 621.	5 г на 1 кг фарша	Смесь специй с включениями трав — перец, кориандр, карри и др. придает продукту нетрадиционный, оригинальный вкус и аромат. Рекомендуется для производства колбасок для жарки (купат).	
Арт. 876 071 «Праздничная»	Усилитель вкуса мононатриумглутамат E 621, мальтодекстрин, ароматизатор говядины, идентичный натуральному, 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»	Специи, ароматизаторы, идентичные натуральным, мальтодекстрин.	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 и др.	



Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 063 «Колбаски для жарки Уик-енд»	Специи и экстракты специй, соль, декстроза, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621.	5 г на 1 кг фарша	Универсальная смесь специй на базе кориандра, чеснока, перца и др. Придает продукту оригинальный, пикантный вкус и насыщенный аромат. Рекомендуется для производства всех видов рубленых полуфабрикатов, пельменей.	
Арт. 876 067 «Аромикс свинина»	Ароматизатор мяса, идентичный натуральному, соль, мальтодекстрин, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621.	2-4 г на 1 кг фарша	Универсальная смесь на основе мясных ароматов, придает продукту оригинальный, пикантный вкус и насыщенный аромат. Рекомендуется для производства всех видов рубленых полуфабрикатов, пельменей, паштетов, ливерных колбас.	
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 мясопродуктов, вырабатываемых по рецептурам с большим процентом замены мясного сырья, а также с использованием низкосортного сырья 				
Арт. 876 033 «Мозаика»	Соль, приправа, декстроза, сахароза, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, ароматизатор говядины, идентичный натуральному.	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 и др.	

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»



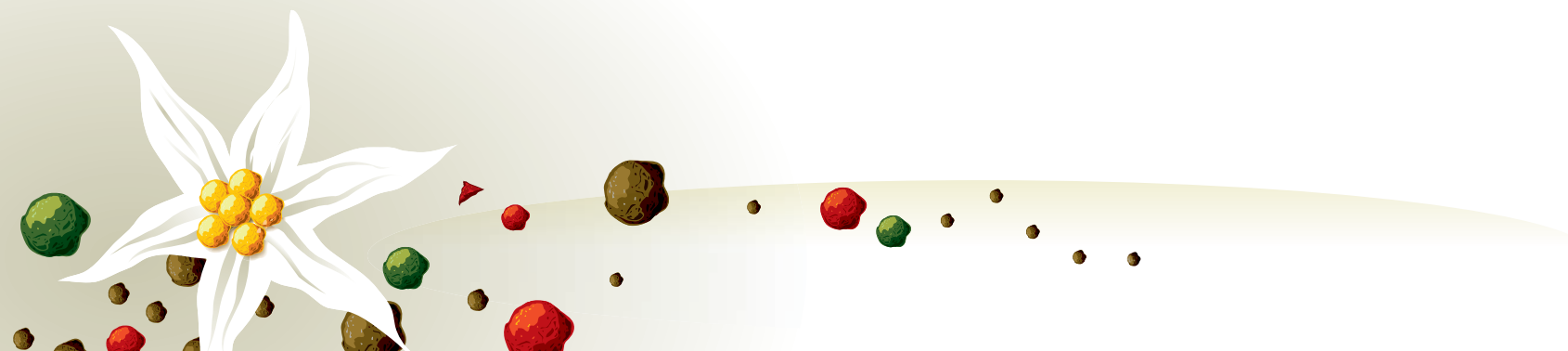
Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 100%. Прекрасно скрывает специфичный вкус и запах ММО, соевых белков.





Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья от 25 до 50%.



Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 25 %



Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 053 «Эльдорадо»	Соль «Экстра», усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, декстроза, специи и экстракты специй.	7 г на 1 кг фарша	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 и др.	
Арт. 876 010 «Бобби»	Соль, антиоксидант аскорбат натрия E301, усилитель вкуса: моносодиумглутамат E621, декстроза, ароматизаторы идентичные натуральным, специи и экстракты специй	5 г на 1 кг	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 и др. в качестве дополнительной вкусоароматической смеси для нивелирования нежелательного привкуса входящих в состав рецептуры ММО, соевого белка и т.п.	
Эмульгаторы, стабилизаторы				
Арт. 876 057 «ГК Универсал»	Гуаровая камедь E412, изолированный соевый белок, мальтодекстрин, каррагинан E407, ксантановая камедь E415, специи и экстракты специй, усилитель вкуса: моносодиумглутамат E621, ароматизаторы идентичные натуральным	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.	*

* — проконсультируйтесь с технологом компании

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»



Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 100%. Прекрасно скрывает специфичный вкус и запах ММО, соевых белков.

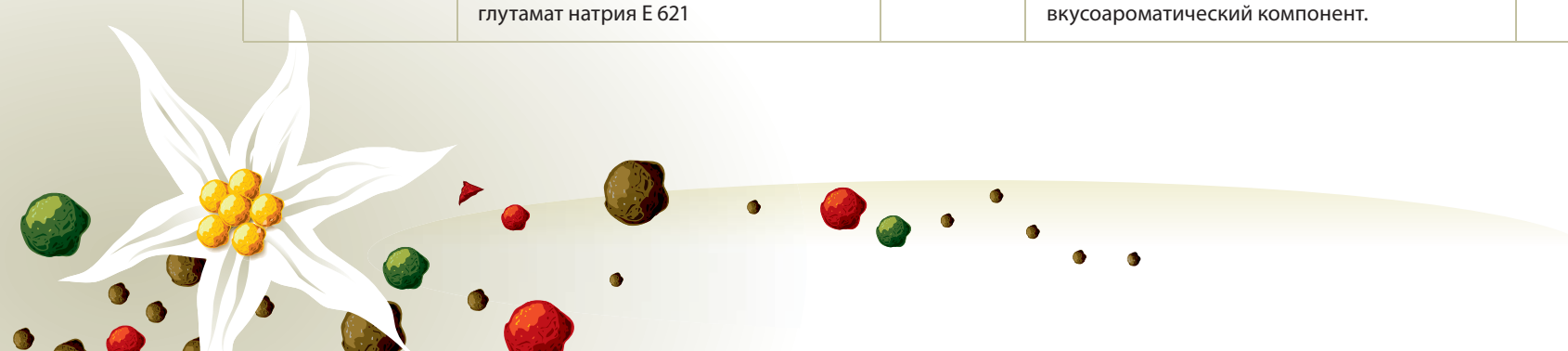


Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья от 25 до 50%.



Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 25 %

Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 074 «ГК Универсал плюс»	Сульфат кальция E 516, загустители: E 410, E 412, стабилизаторы: E 451, E 450, E 407, декстроза (виноградный сахар)	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. 876 055 «Стабилатан»	Карбоксиметилцеллюлоза E 466, цитрат натрия E 331, каррагинан E 407, яичный белок, гуаровая камедь E 412, ксантановая камедь E 415	15-20 г на 1 кг эмульсии	Смесь для приготовления молочной эмульсии на основе сухого или цельного молока. Внесение в рецептуру эмульсии позволяет достичь оптимальных органолептических показателей, а также к снижению себестоимости готового изделия.	*
Арт. 876 079 «Стабилатан 3000»	Каррагинан E 407, гуаровая камедь E 412, хлорид калия, декстроза (виноградный сахар)	25 г на 1 л геля	Смесь на основе гидроколлоидов для использования при производстве эмульгированных продуктов (варёных колбас, сосисок, сарделек). Позволяет улучшить консистенцию готового продукта при одновременном снижении экономических показателей.	*
Многофункциональные смеси для приготовления рассолов				
Арт. 876 056 «SK 50 комби»	Изолированный соевый белок, животный белок, стабилизаторы: трифосфат E451, дифосфат E450, каррагинан E407, гуаровая камедь E 412, ксантановая камедь E415, декстроза, усилитель вкуса: глутамат натрия E 621	50 г на 1 л рассола	Рекомендуется для ветчин из свинины, говядины, птицы с выходом готового продукта 200%. А также для деликатесных изделий из свинины, говядины, птицы с выходом готового продукта 180-200%. Смесь не содержит вкусоароматический компонент.	*



Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 070 «SK 51 комби плюс»	Стабилизаторы: трифосфат E451, дифосфат E450, мальтодекстрин, декстроза (виноградный сахар), поваренная соль, антиоксидант: аскорбат натрия E301, усилитель вкуса: глутамат натрия E621, экстракты специй. каррагинан для ветчинных изделий E407	40 г на 1 л рас- сола	Рекомендуется для производства всех видов деликатесных продуктов из говядины, свинины, птицы с выходом готового продукта от 115 до 140%, и ветчин с выходом готового продукта 150-170 %.	*
Арт. 876077 «SK 50 Комби Плюс»	Стабилизаторы: трифосфат E451, дифосфат E450, соль «Экстра», ксантановая камедь E415, декстроза.	14 г на 1 л рассола	Рассольный препарат для производства полуфабрикатов в охлаждённом и замороженном виде с выходом готового продукта 150-190%.	*
Арт. 876 076 «SK 30 комби плюс»	Стабилизаторы: трифосфат E451, дифосфат E450, мальтодекстрин, каррагинан E407, хлорид калия, антиоксидант: аскорбат натрия E301, крахмал модифицированный, ксантановая камедь E415, экстракты специй.	53 г на 1 л рассола	Рекомендуется для производства полуфабрикатов в охлаждённом и замороженном виде с выходом готового продукта 130-145%.	*
Арт. 876 078 «SK 100 комби плюс»	Декстроза (виноградный сахар), соль «Экстра», трифосфат E451, цитрат натрия E331, бикарбонат натрия, ксантановая камедь E415.	50 г на 1 л рассола	Рассольный препарат для производства полуфабрикатов в охлаждённом и замороженном виде с выходом готового продукта 150-190%.	*

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»



Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 100%. Прекрасно скрывает специфичный вкус и запах ММО, соевых белков.



Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья от 25 до 50%.



Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья до 25 %

* — проконсультируйтесь с технологом компании

Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 080 «Эксито»	Стабилизаторы: трифосфат E451, дифосфат E450, мальтодекстрин, каррагинан E407, декстроза, усилитель вкуса: мононатриумглутамат 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.	*
Аромат дыма				
Арт. 876 046 «Арома»	Вода питьевая, аромат 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.	*
Красители				
Арт. 876 054 «Базис колор»	Декстроза, красители: ферментированный рис, кармуазин E122	0,1-2 г на 1 кг массы	Водорастворимый краситель на основе ферментированного риса и кармуазина. Рекомендуется применять для производства всех видов колбасных изделий, а также ветчинных изделий и копчёностей.	*
Регулятор PH				
Арт. 876 081 «Глутален»	Карбонат натрия E 500, цитрат натрия E 331, диацетат натрия E 262	1-2 г на 1 кг фарша	Смесь обладает буферными свойствами. Рекомендуется использовать при производстве мясных продуктов из сырья с пороком PSE.	*

* — проконсультируйтесь с технологом компании



Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Специальное предложение				
Арт. 876 082 «Триада»	Специи и экстракты специй, диацетат натрия E262, ароматизатор мяса, идентичный натуральному.	40-60 г на 1 кг мяса	Смесь подходит для производства охлаждённых, замороженных полуфабрикатов. Котлет, колбасок для жарки, купат. Вкусовое направление: лук, перец, чеснок.	*
Арт. 876 083 «Смесь для гриля»	Поваренная соль, пряности, мальтодекстрин, стабилизатор: диацетат натрия E262ii, цитрат натрия E331, ди- и трифосфат E450/E451, томатный порошок, антиокислитель: аскорбиновая кислота E300 и аскорбат натрия E301, усилитель вкуса: глутамат натрия 1-замещенный E621, специи и экстракты специй, сахароза	40-43 г на 1 кг.	Функциональный сухой маринад, позволяющий добиться выхода готового продукта до 130 %. Смесь с мелким включением прованских трав.	*
Арт. 876 084 «Звёздная»	Соль «Экстра», специи и экстракты специй, сахароза, загустители: крахмал, ксантановая камедь E415, гуаровая камедь E412, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, антиоксидант: аскорбат натрия E301, консерванты: сорбат калия E202, бензоат натрия E211	15 г на 1 кг	Прекрасный классический вкус. Прекрасно подходит для производства охлаждённых и замороженных полуфабрикатов, из различных видов мясного сырья. Вкусовое направление: перец, лук, паприка, горчица, морковь. Сухой маринад для нанесения на поверхность продукта.	*

Оптимальное сочетание традиционного, «домашнего» вкуса с функциональностью, позволяющей добиться хороших экономических показателей без ущерба качества.

* — проконсультируйтесь с технологом компании

