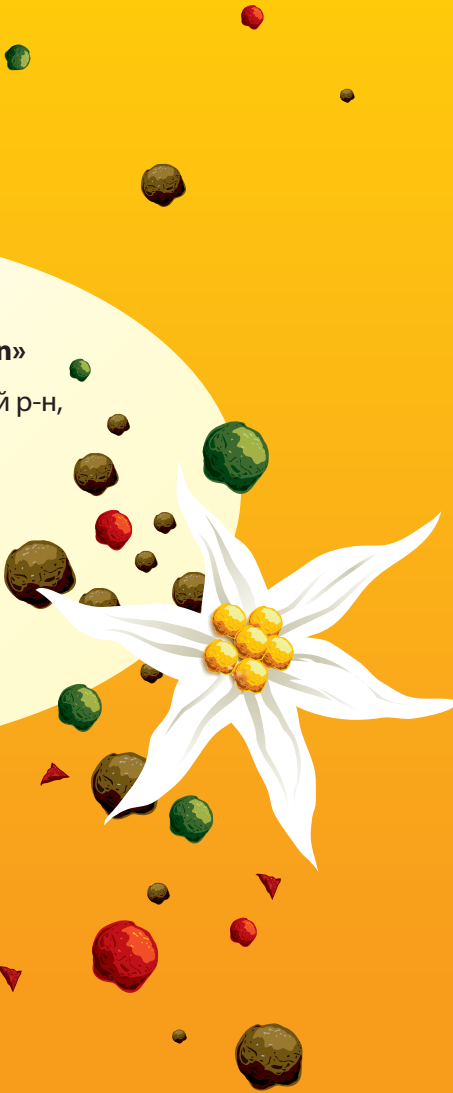


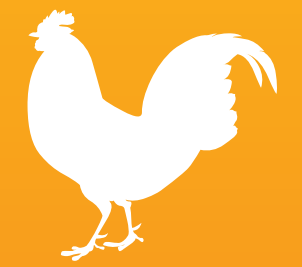

Spice
Production

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 неумолимо 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.

Особо отметим, что технологи компании «Spice Production» выделили отдельную линейку смесей, оптимально подходящих по своим вкусоароматическим и функциональным свойствам для производства продуктов на основе мяса птицы. Учитывая реалии рынка мясопереработки, это представляется очень актуальным.

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				
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. 876 014 «Докторская универсал комби»	Стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451; сахароза, 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. 870 004 «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. 876 013 «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.	

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»



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. 876 019 «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. 876 035 «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.	
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.	



Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Полукопченые и варенокопченые колбасы				
Арт. 876 007 « Саями 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-саями.	
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.	
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. 876 026 « 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.	

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»

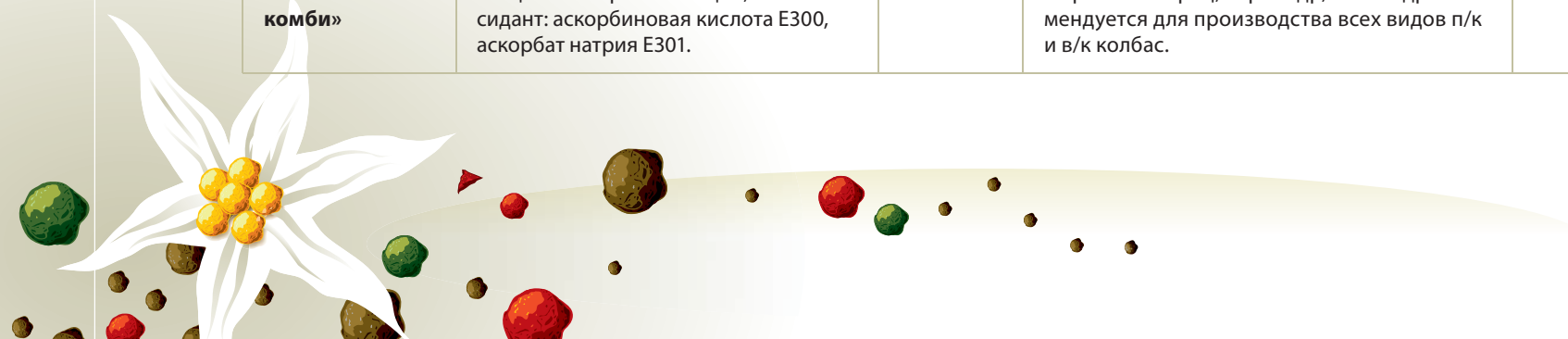


Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья от 25 до 50%.



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

Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 027 « 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 «саями», «сервелат».	
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. 876 037 « 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.	



Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
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.	
Рубленые 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, в особенности из мяса 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 от 25 до 50%.



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

Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Дополнительные вкусоароматические смеси для приготовления ветчинных, колбасных изделий и копченостей				
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 мяса. 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. 876 040 «Крайнер»	Соль, приправа, декстроза, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, специи и экстракты специй.	4 г на 1 кг фарша	Вкусовое направление: кардамон, перец, сельдерей и др. Рекомендуется использовать для производства всех видов колбасных изделий, ветчинных изделий и копченостей, паштетов, кровяных и ливерных колбас, зельцеподобных продуктов, рубленых полуфабрикатов, пельменей и др.	
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: мононатриумглутамат 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 вкусо-ароматический компонент на основе лука и чеснока позволяет получить конечный продукт с оптимальными органолептическими характеристиками.	*

* — проконсультируйтесь с технологом «ПРИМАРОМ®»



Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
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 способствует 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 мяса птицы с выходом готового продукта 200%. А также для производства деликатесных изделий из птицы. Смесь не содержит вкусоароматический компонент.	*
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 рассола	Рекомендуется для производства всех видов деликатесных продуктов из птицы, а также для производства ветчин с выходом готового продукта 150-170 %.	*

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»



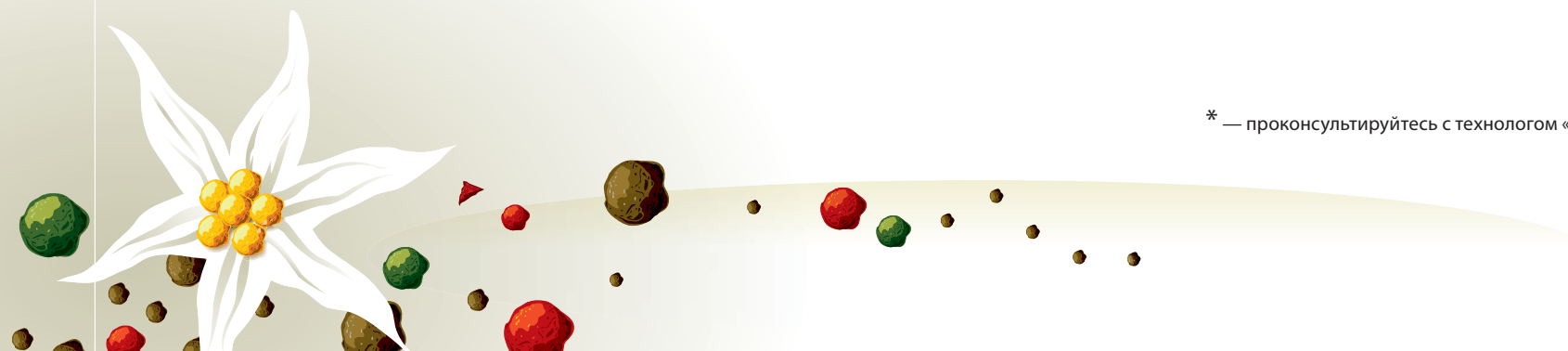
Рекомендуется использовать при производстве продуктов с заменой мясного сырья от 25 до 50%.



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

Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 077 «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%.	*
Арт. 876 080 «Эксито»	Стабилизаторы: трифосфат E451, дифосфат E450, мальтодекстрин, каррагинан E407, декстроза, усилитель вкуса: моносодиумглутамат 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.	*

* — проконсультируйтесь с технологом «ПРИМАРОМ®»



Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
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 копченостей.	✳
Новинки				
Арт. 876 075 «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.	

* — проконсультируйтесь с технологом «ПРИМАРОМ®»

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»




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-салями.	
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.	
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. 876 009 «Ультра»	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.	



Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 876 010 «Бобби»	Соль, антиоксидант аскорбат натрия E301, усилитель вкуса: мононатриум-глутамат E621, декстроза, ароматизаторы идентичные натуральным, специи и экстракты специй	5 г на 1 кг	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 вкусо-ароматической смеси для нивелирования нежелательного привкуса входящих в состав рецептуры ММО, соевого белка и т.п.	
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 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.	*

* — проконсультируйтесь с технологом «ПРИМАРОМ®»

Рекомендации по применению смесей «Примаром®»



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



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

