

  
**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](mailto:Info@primarom.ru)  
[www.primarom.ru](http://www.primarom.ru)  
[www.примаром.рф](http://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.

Для рыбной промышленности мы старались сохранить вкус рыбы и дополнить его различными оттенками. Тщательно подобранный ассортимент включает в себя: созреватели, красители, средства для шприцевания рыбы, регуляторы кислотности, смеси специй и декоративные обсыпки.

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
<b>Созреватели для посола</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Увеличивают выход готового продукта</li> <li>• Ускоряют процесс посола и созревания</li> <li>• Формируют яркий и насыщенный традиционный вкус и аромат готового продукта</li> </ul>				
<b>Арт. 878 004</b> «Аромикс универсальный»	Усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, бензоат натрия E211, декстроза, глюконо-дельта-лактон E575, E450, лимонная кислота E330, соль.	13 г на 1 кг филе сельди	Созреватель для производства пресервов из филе сельди.	
<b>Арт. 878 003</b> «Аромикс прима»	Декстроза, E450, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, глюконо-дельта-лактон E575, цитрат натрия E331, специи и экстракты специй.	18 г на 1 кг филе сельди	Созреватель для производства пресервов из филе сельдипряного посола.	 
<b>Арт. 878 006</b> «Аромикс»	Усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, стабилизатор E331, регулятор кислотности E575, E330, декстроза, соль.	5 г на 1 кг филе сельди	Созреватель для производства пресервов из филе сельди.	
<b>Арт. 878 008</b> «Аромикс плюс»	Регуляторы кислотности (E330, E575), молочный сахар, усилитель вкуса (E621), соль, экстракты специй.	10 г на 1 кг филе сельди	Созреватель для производства пресервов из филе сельди.	 
<b>Арт. 878 007</b> «Аромикс 3000»	Декстроза, соль, подкислитель: лимонная кислота (E330), аскорбат натрия (E301), аскорбиновая кислота (E300).	2-5%	Созреватель для филе красной рыбы.	

#### Добавки для рыбной промышленности «Примаром®»



Функциональные смеси специй

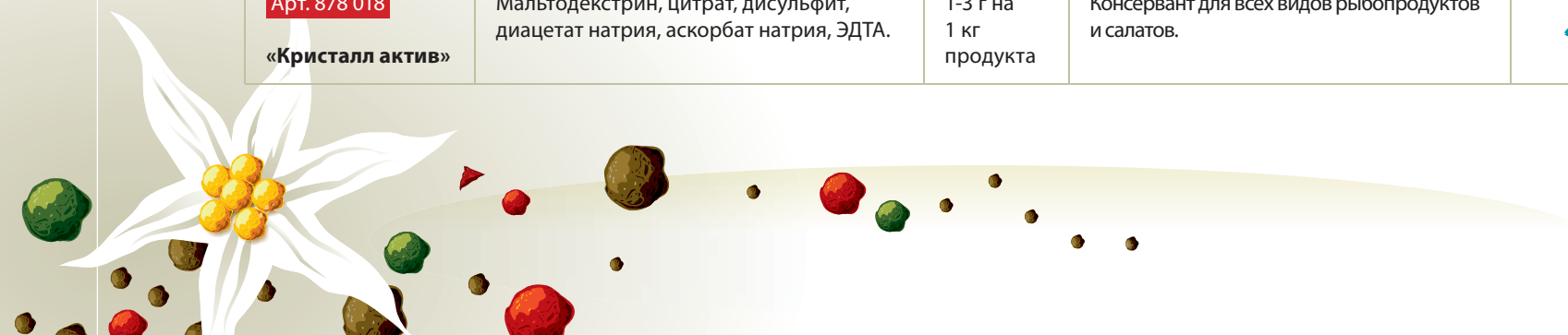


Вкусоароматические смеси специй



Красители

Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
<b>Средства для шприцевания</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Увеличивают выход готового продукта</li> <li>• Улучшают товарный вид</li> <li>• Формируют плотную консистенцию</li> </ul>				
<b>Арт. 878 001</b> «ГК Универсал»	Бикарбонат натрия, цитрат натрия E331.	30 г/л	Рассольный препарат для инъектирования рыбы.	
<b>Арт. 878 002</b> «ГК Универсал плюс»	Стабилизаторы (E450, E451, E407, E415), декстроза, усилитель вкуса (E621), соль.	30 г/л	Рассольный препарат для инъектирования рыбы.	
<b>Консерванты, регуляторы кислотности</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сохранение свежести продукта</li> <li>• Продление сроков хранения продукта</li> <li>• Отбеливание рыбного филе</li> </ul>				
<b>Арт. 878 019</b> «Симлак»	Регулятор кислотности E270, E301, вода.	1 г на 1 л рассола	Регулятор кислотности.	
<b>Арт. 878 018</b> «Кристалл актив»	Мальтодекстрин, цитрат, дисульфит, диацетат натрия, аскорбат натрия, ЭДТА.	1-3 г на 1 кг продукта	Консервант для всех видов рыбопродуктов и салатов.	



Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Компаунды для заливок и соусов				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стабильность при хранении</li> <li>• Получение продукта с заданными свойствами</li> <li>• Снижение себестоимости</li> </ul>				
<b>Арт. 878 020</b> «Глутален»	Цикламат натрия (E952), сахаринат натрия (E954), сахар.	По вкусу*	1 кг заменяет 100 кг сахара.	
<b>Арт. К 065</b> «Сахарин»	Сахаринат натрия (E954).	По вкусу*	Коэффициент сладости 300-400.	
<b>Арт. 878 017</b> «Роуст»	Модифицированный крахмал E1422, яичный желток, молочный белок, E412, E415.	от 2 до 4,5 %	Компаунд для низкожирных майонезов, приготовленных холодным способом.	
<b>Арт. 878 005</b> «Триада»	Модифицированный крахмал E1422, E412, E410, E415.	от 1 до 2,0 %	Компаунд для высокожирных майонезов, приготовленных холодным способом.	
<b>Арт. 878 016</b> «Ультра»	Декстроза, загустители (E415, E412, E410), соль.	3 г/л	Загуститель для дрессингов.	

\* — проконсультируйтесь с технологом «ПРИМАРОМ®»

## Добавки для рыбной промышленности «Примаром®»





Функциональные смеси специй

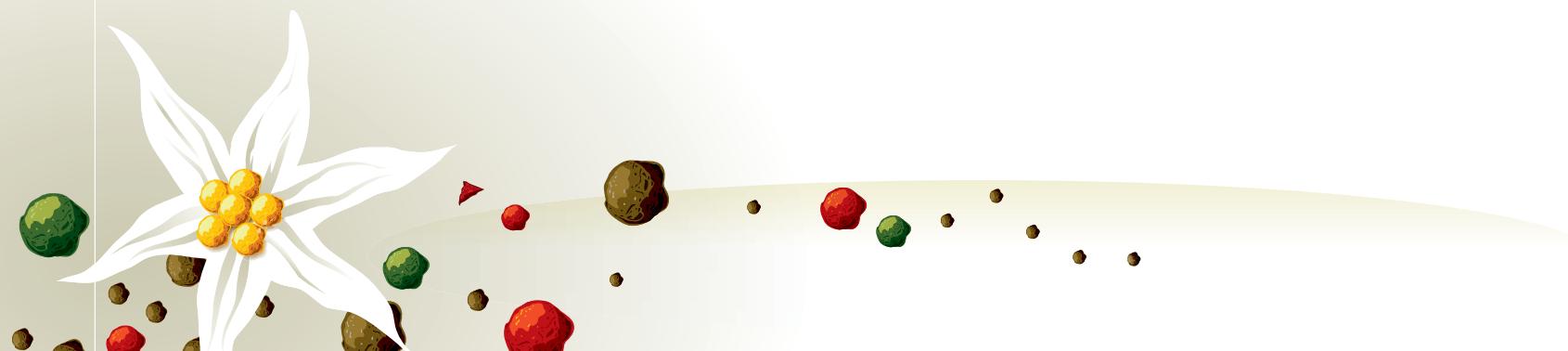


Вкусоароматические смеси специй



Красители

Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Компаунды для заливок и соусов				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Получение желаемого цвета продукта и улучшение внешнего вида</li> <li>• Сохранение цвета в течении всего периода хранения готового продукта</li> <li>• Гарантированное качество готового продукта</li> </ul>				
<b>Арт. 878 021</b> «Базис колор»	Декстроза (виноградный сахар), солнечный закат, понсо.	1-2 г на 1 кг продукта	Краситель под лосось для окрашивания рыбной продукции.	
<b>Арт. К 066</b> «Экстракт свеклы»	Экстракт свеклы порошок.	2 г на 1 л	Краситель используется для приготовления винных заливок.	
<b>Арт. 878 009</b> «Смоуки»	Декстроза, сахарный колер, кармуазин E122, аромат копчения.	40 г на 1 л воды	Краситель используется для окрашивания деликатесной продукции при копчении.	



Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
<b>Декоры</b>				
Арт. 878 013 «Звездная»	Вкусовое направление: паприка красная, лук, зерна горчицы, тмин и др.	до 8 %	Смесь нескольких видов специй.	
Арт. 878 014 «Ералаш»	Вкусовое направление: паприка красная, чеснок и др.	до 8 %	Смесь нескольких видов специй.	
Арт. 878 025 «Мозаика»	Вкусовое направление: паприка, горчица, лук, перец.	до 8 %	Смесь нескольких видов специй.	
Арт. 878 022 «Эльдорадо»	Вкусовое направление: паприка, лук.	до 8 %	Смесь нескольких видов специй.	
Арт. 878 027 «Бобби»	Вкусовое направление: петрушка, лимон, розмарин и др.	до 8 %	Смесь нескольких видов специй.	
Арт. 878 010 «Праздничная»	Вкусовое направление: укроп зелень, можжевельник, зерна горчицы, лук, морковь, гвоздика.	до 8 %	Декоративная пряно-овощная смесь для соленой и маринованной рыбы.	
Арт. 878 015 «Эксито»	Вкусовое направление: душистый перец, гвоздика.	до 8 %	Смесь нескольких видов специй.	

### Добавки для рыбной промышленности «Примаром®»



Функциональные смеси специй

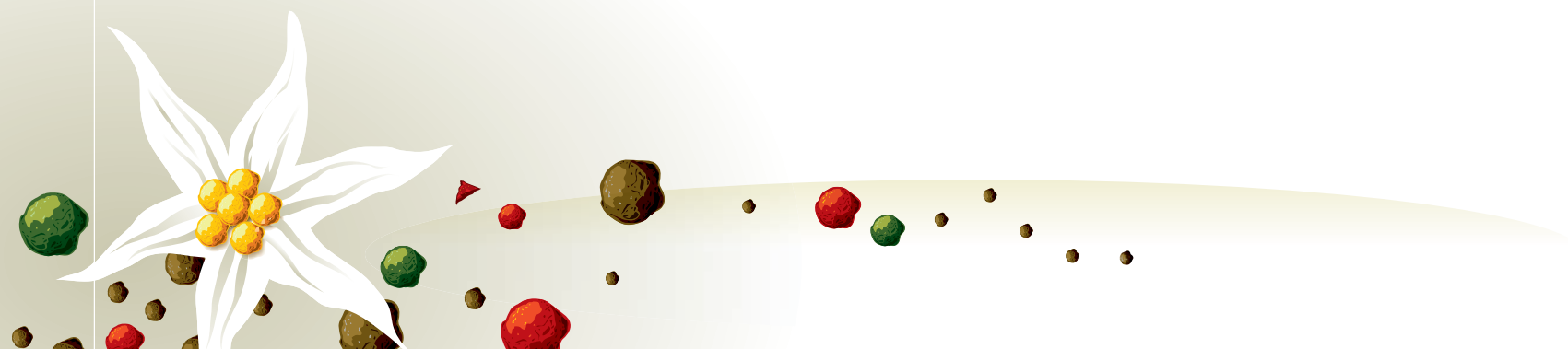


Вкусоароматические смеси специй



Красители

Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
Арт. 878 012 «Фестивальная»	Вкусовое направление: паприка, горчица, тмин, петрушка.	до 8 %	Смесь нескольких видов специй.	
Арт. 878 011 «Голден»	Вкусовое направление: душистый перец, черный перец, гвоздика.	до 8 %	Смесь нескольких видов специй.	
Арт. 878 024 «Бавария»	Вкусовое направление: душистый перец, черный перец, лавровый лист.	до 8 %	Смесь нескольких видов специй.	
Арт. 878 026 «Крайнер»	Вкусовое направление: тимьян, базилик, чабер.	до 8 %	Смесь нескольких видов специй.	
Арт. 878 023 «Фламинго»	Вкусовое направление: томатные хлопья, чеснок.	до 8 %	Смесь нескольких видов специй.	





Артикул Наименование продукта	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Рекомендации
<b>Новинки</b>				
<b>Арт. 878 030</b> «СК 30 комби плюс»	Альгинат натрия E401, сульфат кальция E516, фосфат E452.	4-10 г на 1 кг рыбы	Комплексная добавка, позволяющая получить формованный продукт из кусочков рыбы.	
<b>Арт. 878 031</b> «Стабилатан»	Сорбиновая кислота E200, лактат натрия E325, аскорбат натрия E301, соль, экстракт розмарина.	1-2 г на 1 кг	Консервант для икры.	
<b>Арт. 878 032</b> «Стабилатан 3000»	Усилитель вкуса: моносодиумглутамат, соль, винная кислота, аскорбиновая кислота, лимонная кислота, бензоат натрия, сорбиновая кислота.	15 г на 1 кг	Созревателем для морепродуктов.	
<b>Арт. 878 033</b> «Стабилатан Актив»	Усилитель вкуса: моносодиум глутамат E621, декстроза, ароматизаторы, идентичные натуральным, экстракты специй.	1-2 г на 1 кг продукта	Усилитель и освежитель вкуса.	
<b>Арт. 876 170</b> «Камбри функциональная»	Желатин пищевой, соль, сахароза, усилитель вкуса: глутамат натрия E621.	150 г на 1 л	Желирующая добавка на основе желатина.	

### Добавки для рыбной промышленности «Примаром®»



Функциональные смеси специй



Вкусоароматические смеси специй



Красители

