

ЭМУЛЬГАТОРЫ

Артикул	Наименование продукта	Дозировка	Применение	Цена, евро
3204	Эмульгатор DM 105	2-10г/кг	Универсальный эмульгатор рекомендуется для всех видов вареных, полукопченых и варено-копченых колбас	9
3206	DM Гель 20	1кг/20л воды	Эмульгатор рекомендуется для производства колбас Обеспечивает хорошее жиро- и влагосвязывание в мясных системах, Допускается замена мясного сырья до 15-20 % в гидратированном виде	9
3205	Эмульгатор DM 500	1-3г/кг	Универсальный эмульгатор для производства молочной и жировой эмульсии	9
3203	Эмульгатор DM 008	5-10г/кг	Для вареных колбас среднего сегмента гидратация 1:25	9
3215	МДМ - биндер	40г/кг	Стабилизатор для плотных эмульсий из говядины и шпика и искусственного шпика	9

ЭКСТРАКТЫ СПЕЦИЙ

Артикул	Наименование продукта	Дозировка	Применение	Цена, евро
3402	Экстракт черного перца	1-3г/кг	Вкус жгучий. пряно-освежающий, совместим со всеми ингредиентами колбасного производства	5
3401	Экстракт белого перца	1-3г/кг	Аналог черного перца, но с более тонким ароматом и менее острым вкусом	5
3403	Экстракт красного перца	1-3г/кг	Сладковатый, острый, пикантный вкус.	3
3405	Экстракт душистого перца	1-3г/кг	Сильный ,богатый, пряный аромат Придает особый вкус птице, паштетам, баранине	6
3407	Экстракт имбиря	1-3г/кг	Мягкий пряный , имбирно-лимонный аромат	3
3408	Экстракт кардамона	1-3г/кг	Сильный ,пряный аромат с камфорным оттенком Облагораживает и выправляет вкус ливерных колбас	4
3409	Экстракт кориандра	1-3г/кг	Пряный, теплый с хлебным запахом. Гармонизирует вкус	4
3410	Экстракт мускатного ореха	1-3г/кг	Тонкий, сладковато-пряный аромат Деликатная пряность	6
3412	Экстракт сельдерея	1-3г/кг	Горьковато-освежающий вкус , нейтрализует запах длительного хранения	3
3413	Экстракт тмина	1-3г/кг	Пикантный, горьковато-пряный вкус. Хорошо сочетается с жирным мясным сырьем, печенью и бараниной	5
3414	Экстракт укропа	1-3г/кг	Сладковатый с привкусом тмина и легкой приятной горечью	4
3416	Экстракт чеснока	1-3г/кг	Острый, жгучий вкус с ярко-выраженным ароматом	4
3411	Экстракт мускатного цвета	1-3г/кг	Тонкий, сладковато-пряный аромат Деликатная пряность	6
3415	Экстракт умами	1-3г/кг	Насыщенный аромат мясного бульона	11

ДЛЯ ВАРЕННЫХ КОЛБАС

Артикул	Наименование продукта	Дозировка	Применение	Цена, евро
3007	Кальбвурсткомби	8г/кг	Для колбас со шпиком типа Телячья по ГОСТ Направление вкуса: мускат, белый перец	6
3004	Мильхвурсткомби	10г/кг	Для вареных колбас и сосисок типа Молочные по ГОСТ Направление вкуса: мускат, белый перец, кардамон	6
3006	Русская комби	10г/кг	Для вареных колбас типа Русская и сарделек типа Шпикачки по ГОСТ Направление вкуса: перец, чеснок	6
3008	ЭКО «Мортаделла» комби	8г/кг	Для структурных колбас типа Любительская по ТУ. Направление вкуса: перец, кориандр, корица	6
3009	Теевурсткомби	12г/кг	Для колбас типа Чайная по ТУ. Направление вкуса: белый перец, мускат, кардамон	6
3016	Сосиски коктейль комби	9,5/кг	Для сосисок, сарделек типа Молочные по ГОСТ. Направление вкуса: мускат	6
3022	ЭКО сардельки комби	7г/кг	Для сосисок, сарделек среднего сегмента Направление вкуса: душистый перец, кориандр	6
3010	Франкфуртеркомби	10г/кг	Для сосисок, сарделек типа Молочные по ГОСТ Направление вкуса: аромат говядины, свинины	6

ДЛЯ КОПЧЕНЫХ КОЛБАС

Артикул	Наименование продукта	Дозировка	Применение	Цена, евро
3117	Сервелат комби	8г/кг	Для колбас с мелко зернистой структурой типа Сервелат Направление вкуса: белый перец, мускат,	6
3107	DM Пражская комби	9г/кг	Для колбас с использованием низкосортного сырья Направление вкуса: чеснок, паприка	6
3108	Польнишеккомби	10г/кг	Для колбас типа Польская по ГОСТ Направление вкуса: белый перец, тмин	6
3109	Крайнерспециалькомби	9г/кг	Для колбас гриль, изготавливаемых по традиционной технологии Направление вкуса: белый перец, тмин, кориандр	6
3110	Хауссалямикомби	8,5/кг	Для колбас типа Салами Направление вкуса: белый перец, чеснок, горчица	6
3111	ЭКО «Польская» комби	10г/кг	Направление вкуса: черный перец, чеснок, кардамон	6
3112	Брауншвайгерделикаткомби	10г/кг	Направление вкуса: черный перец, мускатный орех, кардамон	6

АРОМАТЫ

Артикул	Наименование продукта	Дозировка	Применение	Цена, евро
3301	Аромат свинины	2-4г/кг	Для вареных и копченых колбас	6
3302	Аромат вареной говядины	2-4г/кг	Для вареных и копченых колбас	6
3303	Аромат говядины	2-4г/кг	Для вареных и копченых колбас	6
3304	Аромат жареной говядины	2-4г/кг	Для вареных и копченых колбас	6
3305	Аромат телятины	2-4г/кг	Для вареных и копченых колбас	6
3306	Аромат грибов	2-4г/кг	Для вареных и копченых колбас, мясных полуфабрикатов	6
3307	Аромат сливок	2-4г/кг	Для вареных и копченых колбас	6
3308	Аромат мяса	2-4г/кг	Для вареных и копченых колбас	6

3309	Аромат молока	2-4г/кг	Для вареных и копченых колбас	6
-------------	---------------	---------	-------------------------------	---

НАТУРАЛЬНЫЕ ИЗМЕЛЬЧЕННЫЕ СПЕЦИИ

Артикул	Наименование продукта	Дозировка	Применение	Цена, евро
3507	Белый перец DM	0,5-3,5% от общей массы	Для вареных и копченых колбас, мясных полуфабрикатов	11
3508	Черный перец DM	0,5-3,5% от общей массы	Для вареных и копченых колбас, мясных полуфабрикатов	5
3509	Перец красный DM	0,5-3,5% от общей массы	Для вареных и копченых колбас, мясных полуфабрикатов	4
3510	Душистый перец DM	0,5-3,5% от общей массы	Для вареных и копченых колбас, мясных полуфабрикатов	6
3511	Имбирь DM	0,5-3,5% от общей массы	Для вареных и копченых колбас, мясных полуфабрикатов	5
3512	Кардамон DM	0,5-3,5% от общей массы	Для вареных и копченых колбас, мясных полуфабрикатов	8
3513	Кориандр DM	0,5-3,5% от общей массы	Для вареных и копченых колбас, мясных полуфабрикатов	3
3514	Мускатный орех DM	0,5-3,5% от общей массы	Для вареных и копченых колбас, мясных полуфабрикатов	18
3515	Сельдерей DM	0,5-3,5% от общей массы	Для вареных и копченых колбас, мясных полуфабрикатов	6
3516	Тмин DM	0,5-3,5% от общей массы	Для вареных и копченых колбас, мясных полуфабрикатов	4
3517	Укроп DM	0,5-3,5% от общей массы	Для вареных и копченых колбас, мясных полуфабрикатов	4
3518	Чеснок DM	0,5-3,5% от общей массы	Для вареных и копченых колбас, мясных полуфабрикатов	5
3519	Анис DM	0,5-3,5% от общей массы	Для вареных и копченых колбас, мясных полуфабрикатов	7
3520	Паприка DM красная	0,5-3,5% от общей массы	Для вареных и копченых колбас, мясных полуфабрикатов	5
3521	Бasilik DM	0,5-3,5% от общей массы	Для вареных и копченых колбас, мясных полуфабрикатов	4
3522	Барбарис DM	0,5-3,5% от общей массы	Для вареных и копченых колбас, мясных полуфабрикатов	15
3523	Гвоздика DM	0,5-3,5% от общей массы	Для вареных и копченых колбас, мясных полуфабрикатов	15
3524	Горчица DM	0,5-3,5% от общей массы	Для вареных и копченых колбас, мясных полуфабрикатов	3