

ГУРМИКС®

ГОТОВЫЕ
РЕШЕНИЯ
ДЛЯ ВАШЕГО
БИЗНЕСА

АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ «ГУРМИКС»



Идея нашего бизнеса заключается в стремлении создавать и продвигать новые уникальные для российского рынка продукты питания, которые предоставляют качественно новые возможности в кулинарии.

ПОРТФЕЛЬ БРЕНДОВ КОМПАНИИ: НАПРАВЛЕНИЕ B2B:



- Маринады
- Гриль-приправы
- Корейские заправки для салатов
- Корейские приправы для салатов
- Коптильные ароматизаторы
- Рассолы для копчения
- Азиатские соусы STIR-FRY
- Универсальные соусы.

РОЗНИЧНОЕ НАПРАВЛЕНИЕ:

Костровёк

- Маринады «Жарим Мясо»
- Жидкий Дым
- Рассолы для копчения
- Маринады «Идея на закуску».



- Заправки для корейских салатов
- Салатные наборы
- Сырье для корейских салатов
- Соусы «HOT ASIA»
- Сырье для паназиатских блюд
- Соевые соусы.

МАРИНАДЫ «ГУРМИКС»

МАРИНАДЫ – это смеси специй и приправ на водной, водно-масляной и масляной основе, с помощью которых можно замариновать мясо, курицу, овощи или рыбу. Маринады используются для приготовления полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.

МАРИНАДЫ «ГУРМИКС»® ПОЗВОЛЯЮТ:

- Создать привлекательный внешний вид продукту
- Придать яркий и оригинальный вкус
- Обеспечить размягчение мяса
- Уменьшить потери мясного сока и усушку продукта при приготовлении и хранении
- Снизить затраты труда на приготовление полуфабрикатов.

МАРИНАДЫ СЕРИИ «ЛЮКС»

Яркие маринады для презентабельной выкладки полуфабрикатов. Эти маринады имеют второе название – «бриллиантовые».

ПРИМЕНЕНИЕ:

Для производства охлаждённых полуфабрикатов.

СОСТАВ:

Маринады серии «Люкс» состоят из комплекса специй и растительного масла.

НОРМА РАСХОДА МАРИНАДА:

5-7 % ОТ МАССЫ ПРОДУКТА
при приготовлении полуфабрикатов,
5-10 % ОТ МАССЫ ЗАЛИВКИ
при приготовлении заливок
для рыбных пресервов.



БЕЗ ГЛУТАМАТА

БЕЗ КОНСЕРВАНТОВ

БЕЗ ГМО

МАРИНАДЫ СЕРИИ «ЛЮКС»



МАРИНАД НЕЖНЫЙ

Основной состав	Укроп, петрушка, имбирь, лук, чеснок, экстракт дрожжей, лимоны, высокоолеиновое подсолнечное масло
Вкусоароматика	Нежный легкий сливочный вкус с оттенком лимона
Основное применение	Для маринования рыбы и морепродуктов



МАРИНАД ПИКАНТНЫЙ

Основной состав	Чеснок, жареный лук, паприка сладкая, перец острый Чили, кориандр, чабрец, перец черный, высокоолеиновое подсолнечное масло
Вкусоароматика	Вкус жареного лука и трав
Основное применение	Для маринования свинины, говядины, баранины, птицы, рыбы, овощей

МАРИНАДЫ СЕРИИ «ЛЮКС»



МАРИНАД ОСТРЫЙ

Основной состав	Томаты, паприка сладкая, острый перец Чили, высокоолеиновое подсолнечное масло
Вкусоароматика	Вкус и аромат спелых томатов и острого перца
Основное применение	Для маринования свинины, говядины, баранины, птицы



МАРИНАД ЧИЛИ С БЕКОНОМ

Основной состав	Лук, чеснок, солод, копченая соль, вкусовая приправа бекон, перец чили, перец черный, кориандр, паприка, высокоолеиновое подсолнечное масло
Вкусоароматика	Вкус и аромат бекона, чеснока, солода с нотками перца чили
Основное применение	Для маринования свинины, говядины, птицы, дичи

МАРИНАДЫ СЕРИИ «ЛЮКС»



МАРИНАД ПРЯНЫЙ

Основной состав	Пряность «Карри», имбирь, кориандр, пажитник, перец красный, петрушка, высокоолеиновое подсолнечное масло
Вкусоароматика	Пряный вкус и аромат с оттенком восточных специй
Основное применение	Для маринования свинины, говядины, баранины, птицы, рыбы, овощей



МАРИНАД ДЛЯ СТЕЙКА

Основной состав	Кунжут, экстракт солода, лимонное масло, чеснок, смесь итальянских трав, концентрат дыма, высокоолеиновое подсолнечное масло
Вкусоароматика	Вкус и аромат солода, легкий оттенок дыма
Основное применение	Для маринования свинины, говядины, баранины

МАРИНАДЫ СЕРИИ «ЛЮКС»



МАРИНАД БАЗИЛИКОВЫЙ

Основной состав	Бasil, зелень укропа, лук, чеснок, высокоолеиновое подсолнечное масло
Вкусоароматика	Вкус и аромат базилика
Основное применение	Для маринования свинины, говядины, баранины, птицы, рыбы, овощей



МАРИНАД СЛИВОЧНЫЙ

Основной состав	Концентрат сливок, зелень петрушки и укропа, перец черный, лук жареный, чеснок, высокоолеиновое подсолнечное масло
Вкусоароматика	Насыщенный сливочный вкус и аромат
Основное применение	Для маринования свинины, говядины, баранины, птицы, рыбы, овощей

МАРИНАДЫ СЕРИИ «ЛЮКС»



МАРИНАД ЧЕСНОЧНЫЙ С ТРАВАМИ

Основной состав	Чеснок, базилик, петрушка, перец черный, зерна горчицы, лист лавровый, высокоолеиновое подсолнечное масло
Вкусоароматика	Насыщенный вкус и аромат чеснока
Основное применение	Для маринования свинины, говядины, баранины, птицы



МАРИНАД ПАПРИЧНЫЙ

Основной состав	Паприка сладкая, перец черный, перец красный Чили, сельдерей, лук, кориандр, высокоолеиновое подсолнечное масло
Вкусоароматика	Вкус и аромат сладкой паприки
Основное применение	Для маринования свинины, говядины, баранины, птицы, рыбы, овощей

МАРИНАДЫ СЕРИИ «ЛЮКС»



МАРИНАД ГРУЗИНСКИЙ

Основной состав	Аджика, пажитник, лук, чеснок, кориандр, зелень кинзы, сумах, зира, томат, базилик, сельдерей, паприка сладкая, мята, майоран, высокоолеиновое подсолнечное масло
Вкусоароматика	Насыщенный вкус и аромат специй, характерных для грузинской кухни, с оттенком кориандра
Основное применение	Для маринования свинины, говядины, баранины, птицы



МАРИНАД ОРЕХОВЫЙ

Основной состав	Смесь молотых орехов, чеснок, перец чили, кориандр, зелень кинзы, базилик, пажитник, петрушка, сельдерей, кунжутное масло, высокоолеиновое подсолнечное масло
Вкусоароматика	Насыщенный ореховый вкус и аромат с оттенком кавказских специй
Основное применение	Для маринования свинины, говядины, баранины, птицы, овощей

МАРИНАДЫ СЕРИИ «ЛЮКС»



МАРИНАД БРУСНИЧНЫЙ

Основной состав	Натуральная сушеная брусника, сумах, перец черный, перец душистый, имбирь, паприка сладкая, чеснок, мускатный орех, высокоолеиновое подсолнечное масло
Вкусоароматика	Насыщенный вкус и аромат брусники с пряным оттенком
Основное применение	Для маринования свинины, говядины, баранины, птицы



МАРИНАД ПЯТЬ ПЕРЦЕВ

Основной состав	Перец черный, перец розовый, перец сычуаньский, перец чили, перец душистый, сельдерей, томат, лук, сухой концентрат говяжьего бульона, чеснок, высокоолеиновое подсолнечное масло
Вкусоароматика	Перечный аромат и вкус с оттенком мясного бульона
Основное применение	Для маринования свинины, говядины, баранины

МАРИНАДЫ СЕРИИ «ЛЮКС»



МАРИНАД ИТАЛЬЯНСКИЕ ТРАВЫ В МАСЛЕ

Основной состав	Чабрец, мята, розмарин, майоран, чеснок, лук, перец черный, перец красный, кориандр, паприка, петрушка, кумин, орегано, пажитник, высокоолеиновое подсолнечное масло
Вкусоароматика	Насыщенный вкус и аромат прованских трав
Основное применение	Для маринования свинины, говядины, рыбы, овощей, птицы, дичи



МАРИНАД ПАПРИКА С АРОМАТОМ КОПЧЕНИЯ

Основной состав	Лук жареный, горчица, паприка, кориандр, перец красный, лук, чеснок, копченая соль, перец черный, солод, майоран, чабрец, концентрированный говяжий бульон, высокоолеиновое подсолнечное масло
Вкусоароматика	Вкус жареного лука и паприки с нотками копчения
Основное применение	Для маринования свинины, говядины, птицы, дичи

МАРИНАДЫ СЕРИИ «ЛЮКС»



МАРИНАД ГРИБНОЙ

Основной состав	Лук жареный, смесь сухих грибов, пажитник, чеснок, перец черный, лук зеленый, экстракт дрожжей, высокоолеиновое подсолнечное масло
Вкусоароматика	Грибной вкус и аромат с оттенком жареного лука
Основное применение	Для маринования свинины, говядины, баранины, птицы, овощей



МАРИНАД СИБИРСКИЙ ГРИЛЬ

Основной состав	Соус «Ворчестер», гвоздика, корица, мускатный орех, томаты, паприка сладкая, чеснок, лук, перец черный, перец чили, перец душистый, чабрец, высокоолеиновое подсолнечное масло
Вкусоароматика	Ярко выраженный томатный кисло-сладкий вкус с нотками корицы и гвоздики
Основное применение	Для маринования свиных рёбер, рульки, птицы, дичи, говядины



МАРИНАДЫ СЕРИИ «ЛЮКС»



МАРИНАД СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ

Основной состав	Пряные травы (розмарин, майоран, чабрец), чеснок, паприка сладкая, тмин, кориандр, перец чили, высокоолеиновое подсолнечное масло
Вкусоароматика	Насыщенный вкус и аромат трав – средиземноморская кухня
Основное применение	Для маринования свинины, говядины, баранины, птицы, рыбы, овощей



МАРИНАД МОЖЖЕВЕЛОВЫЙ

Основной состав	Ягоды можжевельника, кориандр, черный перец, лук, чеснок, паприка сладкая, перец чили, высокоолеиновое подсолнечное масло
Вкусоароматика	Вкус и аромат можжевельника
Основное применение	Для маринования свинины, говядины, баранины

МАРИНАДЫ СЕРИИ «УНИВЕРСАЛ»

Маринады универсального предназначения. Они одновременно придают вкус, создают привлекательный внешний вид и мариную полуфабрикат.

ПРИМЕНЕНИЕ:

Для производства охлажденных полуфабрикатов и готовых кулинарных блюд.

СОСТАВ:

Маринады серии «Универсал» состоят из мариновующей водной основы (соки, вина), комплекса специй и растительного масла.

НОРМА РАСХОДА МАРИНАДА:

6-8 % ОТ МАССЫ ПРОДУКТА
5-10 % ОТ МАССЫ ЗАЛИВКИ.



МАРИНАДЫ СЕРИИ «УНИВЕРСАЛ»



МАРИНАД ЧЕСНОЧНЫЙ

Основной состав	Чеснок, зелень укропа и петрушки, перец черный дробленый, лук, экстракт дрожжей, высокоолеиновое масло подсолнечное, вода
Вкусоароматика	Насыщенный вкус и аромат чеснока, легкий оттенок зелени
Основное применение	Для маринования свинины, говядины, баранины, птицы, овощей



МАРИНАД СТАРОРУССКИЙ

Основной состав	Можжевельник, томаты, паприка сладкая, перец острый чили, лук, чеснок, кориандр, тмин, зерна горчицы, экстракт дрожжей, высокоолеиновое подсолнечное масло, вода
Вкусоароматика	Вкус и аромат можжевельника и пряностей, легкий аромат дымка
Основное применение	Для маринования свинины, говядины, баранины, мяса птицы, дичи



МАРИНАД КАВКАЗСКИЙ

Основной состав	Пряности «хмели-сунели», томаты, аджика, винный уксус, паприка сладкая, лук, чеснок, экстракт дрожжей, укроп, базилик, перец черный, перец чили, высокоолеиновое подсолнечное масло, вода
Вкусоароматика	Пикантный вкус пряностей и томата, кавказская кухня
Основное применение	Для маринования свинины, говядины, баранины, мяса птицы

МАРИНАДЫ СЕРИИ «УНИВЕРСАЛ»



МАРИНАД ГРИБНОЙ

Основной состав	Смесь сушеных грибов, жареный лук, пажитник, чеснок, перец черный, лук зеленый (кольца), экстракт дрожжей, высокоолеиновое подсолнечное масло, вода
Вкусоароматика	Сливочно-грибной вкус и аромат с оттенком жареного лука
Основное применение	Для маринования мяса свинины, говядины, баранины, птицы, рыбы и морепродуктов, овощей



МАРИНАД ИТАЛЬЯНСКИЙ

Основной состав	Лук, чеснок, вкусовая добавка сыр «Пармезан», зелень петрушки, базилика, экстракт дрожжей, перец черный, высокоолеиновое подсолнечное масло, вода
Вкусоароматика	Насыщенный вкус и аромат сыра «Пармезан», легкий оттенок пряных трав
Основное применение	Для маринования свинины, говядины, мяса птицы, овощей, рыбы и морепродуктов



МАРИНАД МЕКСИКАНСКИЙ

Основной состав	Томаты, перец острый Чили, винный уксус, зира, лук, чеснок, паприка сладкая, экстракт дрожжей, петрушка, паприка зеленая, высокоолеиновое подсолнечное масло, вода
Вкусоароматика	Острый томатный вкус, мексиканская кухня
Основное применение	Для маринования свинины, говядины, баранины, мяса птицы, овощей

МАРИНАДЫ СЕРИИ «ЭКСПРЕСС»

НЕДОРОГИЕ МАРИНАДЫ БЫСТРОГО ДЕЙСТВИЯ

Главная задача маринадов серии «Экспресс» – быстро промариновать полуфабрикат, после чего подготовленный продукт можно сразу отправить на термообработку.

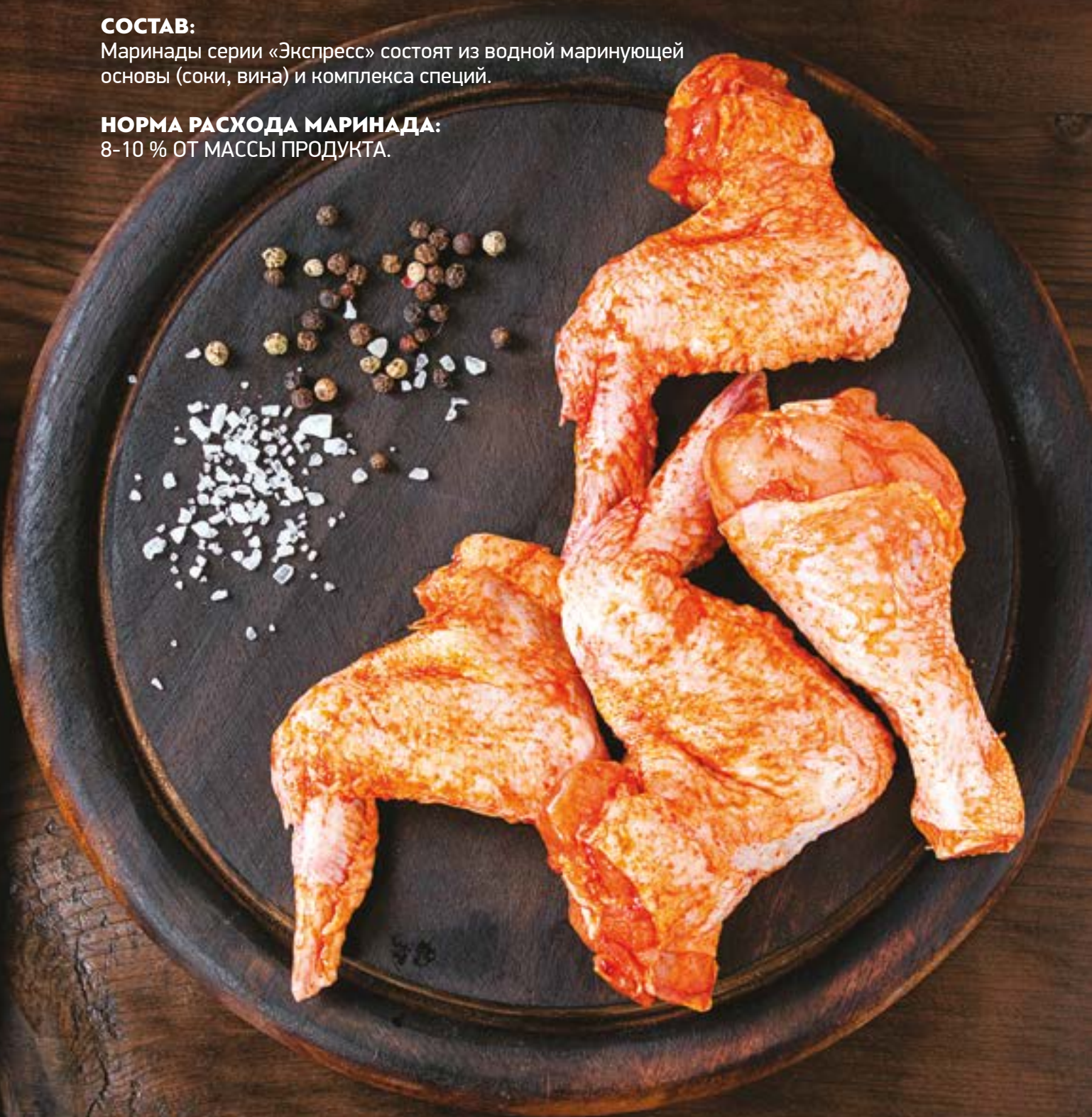
ПРИМЕНЕНИЕ:

Для производства готовых кулинарных блюд и замороженных полуфабрикатов.

СОСТАВ:

Маринады серии «Экспресс» состоят из водной маринующей основы (соки, вина) и комплекса специй.

НОРМА РАСХОДА МАРИНАДА:
8-10 % ОТ МАССЫ ПРОДУКТА.



МАРИНАДЫ СЕРИИ «ЭКСПРЕСС»



МАРИНАД ДЛЯ ШАШЛЫКА КЛАССИЧЕСКИЙ

Основной состав	Зира, барбарис, сумах, томаты, лук, чеснок, перец красный, перец черный, лук зеленый, экстракт дрожжей, кориандр, вода
Вкусоароматика	Восточные специи и пряности, кавказская кухня
Основное применение	Для маринования свинины, говядины, баранины (шашлыки, люля-кебаб и др.), мяса птицы (шашлык)



МАРИНАД ДЛЯ КУРИЦЫ

Основной состав	Чеснок, патока, белое сухое вино, лук, карри, базилик, перец красный, перец черный, томат, майоран, петрушка, экстракт дрожжей, вода
Вкусоароматика	Пряный насыщенный вкус чеснока
Основное применение	Для маринования птицы – тушка целиком, разделка – крылья, голени, окорочка и др., шашлык из курицы, курицы гриль, мяса свинины, говядины



МАРИНАД ДЛЯ КУРИЦЫ ГРИЛЬ

Основной состав	Чеснок, аджика, паприка сладкая, сельдерей, патока, лук, перец красный Чили, эстрагон, экстракт дрожжей, вода
Вкусоароматика	Пряный чесночный вкус кавказской кухни
Основное применение	Для маринования мяса птицы (курица гриль – тушка целиком или разделка – крылья, голени и др.), говядины, свинины или баранины

МАРИНАДЫ СЕРИИ «ЭКСПРЕСС»



МАРИНАД ДЛЯ БАРБЕКЮ

Основной состав	Соус «Ворчестерский», томаты, натуральные апельсины, чернослив, патока, виноградный уксус, лук, экстракт дрожжей, соус соевый, натуральный коптильный экстракт, чеснок, солод, вода
Вкусоароматика	Традиционный «Барбекю», американская кухня
Основное применение	Для маринования мяса свинины, говядины, баранины, птицы (крылья, голени), для приготовления глазированных кулинарных изделий



МАРИНАД ДЛЯ ШАШЛЫКА ПО-КАВКАЗСКИ

Основной состав	Концентрированный сок граната (наршараб), винный уксус, лук, перец черный, патока, чеснок, экстракт дрожжей, соус соевый, зерна горчицы, перец чили, тмин, вода
Вкусоароматика	Гранатовый сок с нотками пряностей и лука, кавказская кухня
Основное применение	Для маринования свинины, говядины, баранины (шашлыки и др.), мяса птицы (шашлык)

МАРИНАДЫ СЕРИИ «ЭКСПРЕСС»



МАРИНАД БРУСНИЧНЫЙ

Основной состав	Свежие ягоды брусники, имбирь, душистый перец, патока, сумах, перец чили, перец черный, чеснок, вода
Вкусоароматика	Насыщенный пряный вкус и аромат свежей брусники с нотками пряностей и имбиря
Основное применение	Для маринования свинины, говядины, мяса птицы (индейка)



МАРИНАД МЕДОВО-ИМБИРНЫЙ

Основной состав	Мёд, натуральные апельсины, соевый соус, лук, имбирь, чеснок, патока, вода
Вкусоароматика	Сладковатый насыщенный вкус и аромат натурального меда и имбиря, восточная кухня
Основное применение	Для маринования свинины, говядины (ребрышки, стейки для барбекю и др.), птицы (крылья и др.), для приготовления глазированных кулинарных изделий

ГРИЛЬ-ПРИПРАВЫ



ГРИЛЬ-ПРИПРАВЫ разработаны нашими технологами на системе, которая не имеет аналогов в мире, и представляет собой смесь специй, каждая из которых «обернута» в жировую капсулу.

ПРИМЕНЕНИЕ:

Для производства мясных и куриных полуфабрикатов, курицы гриль и другой кулинарной продукции.

ПРИЕМУЩЕСТВА:

- Существенно оптимизируют себестоимость полуфабрикатов
- Создают яркий вкус
- Оптимизируют время маринования полуфабриката
- Позволяют снизить потери при термообработке
- Дают возможность самостоятельно регулировать расход.

НОРМА РАСХОДА ГРИЛЬ-ПРИПРАВЫ:

- 1,5-2% от массы продукта
- Наносится в сухом виде на продукт
- Разводится водой до однородной консистенции в соотношении 1:1
- Разводится маслом до однородной консистенции в соотношении 1:2.

ГРИЛЬ-ПРИПРАВЫ

ГРИЛЬ-ПРИПРАВА КЛАССИЧЕСКАЯ

Основной состав	Аджика, чеснок, копченая соль, перец красный, прован-ские травы
Вкусоароматика	Папрично-чесночный вкус
Основное применение	В качестве маринада для курицы гриль, мясных, куриных, овощных полуфабрикатов

ГРИЛЬ-ПРИПРАВА ГРУЗИНСКАЯ

Основной состав	Аджика, лук, пажитник, кориандр, томат, чеснок, паприка, сельдерей, перец красный, сумач, кумин, майоран
Вкусоароматика	Пряный вкус с ноткой кориандра
Основное применение	В качестве маринада для курицы гриль, мясных, куриных, овощных полуфабрикатов

ГРИЛЬ-ПРИПРАВА ШАШЛЫЧНАЯ

Основной состав	Сумач, чеснок, лук, зира, томат, перец розовый, кинза, корица, паприка, пажитник, перец красный, петрушка, орех мускатный, перец черный, кориандр
Вкусоароматика	Насыщенный вкус мяса с дымком и пряностями
Основное применение	В качестве маринада для курицы гриль, мясных, куриных, овощных полуфабрикатов



ГРИЛЬ-ПРИПРАВА БАРБЕКЮ

Основной состав	Копченая соль, томаты, чеснок, лук, паприка, перец черный
Вкусоароматика	Вкус мяса с дымком со сладковатой ноткой чернослива
Основное применение	В качестве маринада для мясных и куриных полуфабрикатов

ГРИЛЬ-ПРИПРАВА ДЛЯ КУРИЦЫ ГРИЛЬ

Основной состав	Паприка, чеснок, перец красный
Вкусоароматика	Яркий вкус и аромат чеснока
Основное применение	В качестве маринада для курицы гриль и куриных полуфабрикатов

ГРИЛЬ-ПРИПРАВА СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ

Основной состав	Мята, итальянские травы, розмарин, зира, петрушка, май-оран, кориандр, чеснок, паприка, лук, перец черный, перец красный, пажитник
Вкусоароматика	Вкус прованских трав с преобладающей ноткой зеленой мяты
Основное применение	В качестве маринада для куриных, рыбных, овощных полуфабрикатов

КОРЕЙСКИЕ ЗАПРАВКИ «ГУРМИКС»



ЗАПРАВКИ представляют собой уксусно-масляные смеси с солью, чесноком и полным набором специй, необходимых для производства салатов корейской кухни.

ПРЕИМУЩЕСТВА ЗАПРАВОК «ГУРМИКС»:

- Кулинар любой квалификации легко и быстро приготовит настоящий корейский салат
- Придают салатам сочность и привлекательный внешний вид
- Уменьшают потери сока при приготовлении и хранении
- Снижают затраты труда на приготовление корейских салатов
- Увеличивают сроки хранения готовых салатов.

КОРЕЙСКИЕ ЗАПРАВКИ



НАЗВАНИЕ	ОСНОВНОЙ СОСТАВ	ОСНОВНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ	РАСХОД ЗАПРАВКИ НА 1 КГ СЫРЬЯ	РАСХОД МАСЛА НА 1 КГ СЫРЬЯ
Корейская заправка ДЛЯ МОРКОВИ	Масло растительное, соль, сахар, уксус, кориандр, чеснок, паприка, перец красный острый	Салат из моркови, Салат из моркови с грибами	70 г	40 г
Корейская заправка ДЛЯ МОРКОВИ (ОСТРАЯ)	Масло растительное, соль, сахар, уксус, кориандр, чеснок, перец черный, перец красный острый	Салат из моркови острый	80 г	40 г
Корейская заправка ДЛЯ КАПУСТЫ (С КУРКУМОЙ)	Масло растительное, соль, сахар, уксус, кориандр, чеснок, перец черный, перец красный острый, экстракт куркумы	Салат из капусты «Весенний» Салат «Чап-Ча» Салат из цветной капусты Салат из фасоли Салат из стручковой фасоли	60 г 70 г 55 г 50 г 60 г	40 г 60 г 50 г 50 г 35 г



КОРЕЙСКИЕ ЗАПРАВКИ



НАЗВАНИЕ	ОСНОВНОЙ СОСТАВ	ОСНОВНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ	РАСХОД ЗАПРАВКИ НА 1 КГ СЫРЬЯ	РАСХОД МАСЛА НА 1 КГ СЫРЬЯ
Корейская заправка ДЛЯ СПАРЖИ	Масло растительное, соль, сахар, уксус, кориандр, чеснок, перец красный острый, перец черный	Салат из спаржи Салат из фунчозы Салат из ашлям-фу Салат из фунчозы с мясом	55 г 60 г 60 г 55 г	50 г 40 г 40 г 45 г
Корейская заправка УНИВЕРСАЛЬНАЯ (ДЛЯ ГРЕБЕШКОВ)	Масло растительное, соль, сахар, уксус, чеснок, перец красный острый	Салат из гребешков	80 г	30 г
Корейская заправка ДЛЯ ХЕ	Масло растительное, соль, сахар, уксус, кориандр, чеснок, перец черный, перец красный острый, паприка	Хе из курицы Хе из мяса Хе из рыбы Хе из кальмаров Хе из языка Хе из свиных ушей Хе из субпродуктов	80 г 80 г 80 г 80 г 70 г 80 г 80 г	30 г 30 г 50 г 30 г 25 г 50 г 50 г



КОРЕЙСКИЕ ЗАПРАВКИ



НАЗВАНИЕ	ОСНОВНОЙ СОСТАВ	ОСНОВНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ	РАСХОД ЗАПРАВКИ НА 1 КГ СЫРЬЯ	РАСХОД МАСЛА НА 1 КГ СЫРЬЯ
Корейская заправка ДЛЯ СВЕКЛЫ И РЕДЬКИ	Масло растительное, соль, сахар, уксус, кориандр, чеснок, перец черный, перец красный острый	Салат из редьки Салат из свеклы Салат из соевого мяса Салат из черных грибов Салат из шляпок грибов	85 г 75 г 75 г 60 г 80 г	40 г 30 г 50 г 30 г 40 г
Корейская заправка ДЛЯ ГРИБОВ	Масло растительное, соль, сахар, уксус, кориандр, чеснок, перец черный, перец красный острый	Салат из шляпок опят Салат из черных грибов Салат из шампиньонов Салат из опят	80 г 60 г 50 г 60 г	40 г 50 г 30 г 30 г
Корейская заправка ДЛЯ ФУНЧОЗЫ	Масло растительное, уксус, чеснок, соль, сахар, перец красный острый	Салат из фунчозы Салат из кальмаров Салат из морепродуктов	65 г 65 г 65 г	35 г 35 г 30 г



КОРЕЙСКИЕ ЗАПРАВКИ



НАЗВАНИЕ	ОСНОВНОЙ СОСТАВ	ОСНОВНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ	РАСХОД ЗАПРАВКИ НА 1 КГ СЫРЬЯ	РАСХОД МАСЛА НА 1 КГ СЫРЬЯ
Корейская заправка ДЛЯ МОРСКОЙ КАПУСТЫ	Масло растительное, соль, уксус, кориандр, чеснок, перец красный острый	Салат из морской капусты Салат из папоротника	75 г	35 г

С заправками «Гурмикс» можно приготовить более 30 видов корейских салатов!

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТОВ:

Подготовленные ингредиенты салата перемешать с корейской заправкой «Гурмикс» и растительным маслом (более подробные рекомендации указаны в рецептурном справочнике).

СРОК ГОДНОСТИ ЗАПРАВОК:

18 месяцев при t от -30°C до +25°C

ДОКУМЕНТАЦИЯ НА ЗАПРАВКИ:

ТИ, ТУ 9161-007-55482687-06, Изменения № 1, 2, 3 – «Салаты корейской кухни» (овощные)
ТИ, ТУ 9214-009-55482687-06, Изменения № 1, 2, 3 – «Салаты корейской кухни» (мясные)



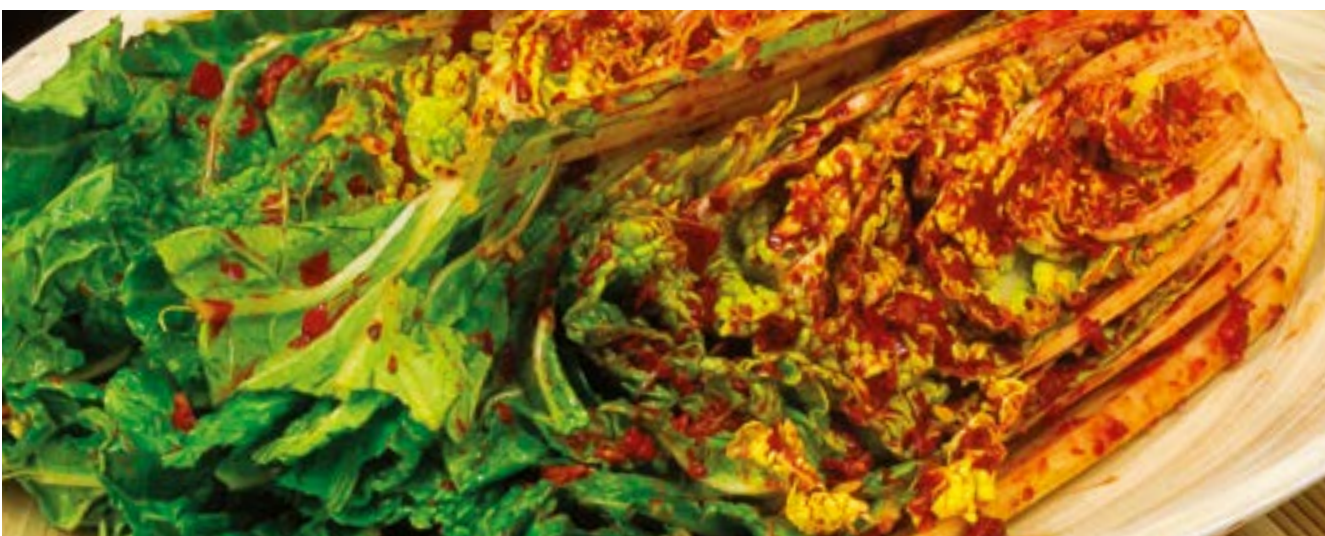
СОУС ДЛЯ САЛАТА ИЗ МОРКОВИ



НАЗВАНИЕ	ОСНОВНОЙ СОСТАВ	ОСНОВНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ	РАСХОД СОУСА НА 1 КГ СЫРЬЯ	РАСХОД СОЛИ НА 1 КГ СЫРЬЯ
Соус для салата из моркови	Масло растительное, уксусная кислота, соль, сахар, чеснок, перец острый, специи	Салат из моркови	100-150 г	



КОРЕЙСКАЯ ПРИПРАВА ДЛЯ КИМ-ЧИ



НАЗВАНИЕ	ОСНОВНОЙ СОСТАВ	ОСНОВНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ	РАСХОД ПРИПРАВЫ НА 1 КГ СЫРЬЯ	РАСХОД СОЛИ НА 1 КГ СЫРЬЯ
Корейская приправа для ким-чи	Смесь красных острых перцев, паприка, чеснок, кориандр, яблочное пюре, яблочный уксус, соль, сахар	Салаты «Ким-Чи»	50-100 г	35 г



КОРЕЙСКИЕ ПРИПРАВЫ

КОРЕЙСКАЯ ПРИПРАВА - это рассыпчатая система из специй и масла, содержащая все необходимые компоненты для создания ярких и индивидуальных вкусов корейской кухни без содержания уксуса.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Высшее качество - благодаря «жировой» капсуле, специи внутри сохраняют лучшие свойства и свежесть
- Технологичность - удобство дозирования и перемешивания
- Экономичность - сокращение времени на приготовление салатов и увеличение производительности труда
- Оптимизация - всего с четырьмя корейскими приправами можно приготовить более 30 видов салатов
- Увеличение сроков хранения - срок хранения салатов увеличивается до 7 суток.

НОРМА РАСХОДА:

3,5%-7% к массе сырья.

КОРЕЙСКИЕ ПРИПРАВЫ



Название	Основной состав	Основное применение	Расход приправы на 1 кг сырья	Расход масла на 1 кг сырья	Расход уксуса 9% на 1 кг сырья	Расход сахара на 1 кг сырья	Расход уксуса 70% на 1 кг сырья	Расход соевого соуса на 1 кг сырья
Корейская приправа ДЛЯ СПАРЖИ	Масло растительное, сахар, эфирное масло семян кориандра, чеснок, перец острый, соль	Салат из спаржи	42-55 г	60 г	5-10 г	50 г 12 г		50 г
		Салат из фунчозы	50-55 г	40-50 г	16-20 г			
		Салат из гребешков	42-55 г	50 г	35 г			
		Салат из брокколи	50-55 г	60 г	30 г			
		Салат из черного гриба (муэр)	42-55 г	47 г	24 г			
		Салат из шиитаке	42-55 г	60 г	7 г			
		Салат из кальмаров	35-45 г	35 г	0-7 г			
		Салат из морепродуктов	35-45 г	35 г	0-7 г			
		Салат из гребешков с мясом	42-55 г	55 г	26 г			
		Салат из черных грибов с мясом	42-55 г	47 г	7 г			
		Салат из ашлям фу	50-55 г	40-50 г	16 г			
		Салат из ашлям фу	45-55 г	50 г				
		Салат из ашлям фу с мясом	42-55 г	50-60 г	5-8 г			
		Салат из соевого мяса	40-55 г	50-60 г	10 г			
		Салат из морской капусты	40-55 г	50-60 г	10 г			
		Салат из папоротника	50-55 г	50 г	40 г			
		Салат из опят	50-55 г	50 г	40 г			
		Салат из шампиньонов					15 г 40-50 г	



Название	Основной состав	Основное применение	Расход приправы на 1 кг сырья	Расход масла на 1 кг сырья	Расход уксуса 9% на 1 кг сырья	Расход сахара на 1 кг сырья	Расход уксуса 70% на 1 кг сырья	Расход соевого соуса на 1 кг сырья
Корейская приправа ДЛЯ МОРКОВИ	Масло растительное, сахар, кориандр, чеснок, паприка, перец острый, соль	Салат из моркови Салат из зеленой фасоли Салат из баклажанов Баклажаны с мясом	70 г 70 г 40 г 40 г	40-60 г 50 г 40-45 г 45-55 г	30-60 г 30 г 9 г	0-10 г		50 г 50 г

КОРЕЙСКИЕ ПРИПРАВЫ



Название	Основной состав	Основное применение	Расход приправы на 1 кг сырья	Расход масла на 1 кг сырья	Расход уксуса 9% на 1 кг сырья
Корейская приправа ДЛЯ КАПУСТЫ	Масло растительное, сахар, кориандр, чеснок, перец острый, паприка, соль, куркума	Салат из капусты весенний	60 г	50-70 г	25-35 г
		Салат из капусты классический	70 г	50-70 г	25-40 г
		Салат из цветной капусты	60 г	60 г	20 г
		Салат из редьки	60 г	60 г	20 г
		Салат из свеклы	60 г	40 г	20 г
		Салат из опят	60 г	30 г	40 г
		Салат из шампиньонов	60 г	30 г	40 г
		Салат из шиитаке	70 г	60 г	20 г



Название	Основной состав	Основное применение	Расход приправы на 1 кг сырья	Расход масла на 1 кг сырья	Расход уксуса 9% на 1 кг сырья	Расход сахара на 1 кг сырья	Расход уксуса 70% на 1 кг сырья	Расход соевого соуса на 1 кг сырья
Корейская приправа ДЛЯ ХЕ	Масло растительное, сахар, кориандр, чеснок, перец острый, паприка, соль	Хе их рыбы	35 г	50-70 г	78-93 г*		10-12 г	
		Хе из курицы	35 г	50-70 г	39-54 г*		5-7 г	
		Хе из мяса	35 г	50-70 г	39-54 г*		5-7 г	
		Хе из языка	35 г	50-70 г	39-54 г*		5-7 г	
		Хе из свиных ушей	35 г	50-70 г	39-54 г*		5-7 г	
		Хе из субпродуктов	35 г	50-70 г	39-54 г*		5-7 г	

* - в пересчёте взамен 70% уксуса

СОУСЫ STIR – FRY



АЗИАТСКИЕ СОУСЫ – это новый яркий вкус повседневных продуктов.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

При добавление соусов максимально упрощается технологический процесс приготовления азиатских блюд, и при этом сохраняется их аутентичность и узнаваемость.

НОРМА РАСХОДА:

10-20% к массе готового продукта.

СОУСЫ STIR – FRY



Название	Основной состав	Основное применение	Расход
Соус «Кисло-сладкий»	Патока, вода, сок яблочный концентрированный, фруктоза, томатная паста, соевый соус, специи, уксусная и молочная кислота	Дип-соус и соус для приготовления блюд из рыбы, курицы, мяса, овощей	15-22%



Название	Основной состав	Основное применение	Расход
Соус «Кунжутный»	Вода, масло подсолнечное, уксус винный, соус соевый, семя кунжута, масло кунжутное, яичные желтки	Дип-соус, дрессинг для овощных салатов, соус для приготовления блюд из рыбы, курицы, овощей	10-20%



Название	Основной состав	Основное применение	Расход
Соус «Терияки»	Патока, соевый соус, фруктоза, сок яблочный концентрированный, вино рисовое, кислота молочная и уксусная, специи	Дип-соус и соус для приготовления блюд из рыбы, курицы, мяса, лапши и риса	10-15%

СОУСЫ STIR – FRY



Название	Основной состав	Основное применение	Расход
Соус «Корейский острый»	Патока, паста перечная, соевый соус, яблочный уксус, фруктоза, специи	Дип-соус и соус для приготовления блюд из рыбы, курицы, мяса, овощей	10-20%



Название	Основной состав	Основное применение	Расход
Соус «Устричный»	Патока, соевый соус, фруктоза, солод, винный уксус, молочная и уксусная кислота, специи	Соус для приготовления блюд из рыбы, курицы, мяса, лапши, риса и овощей	10-20%



Название	Основной состав	Основное применение	Расход
Соус «Сладкий Чили»	Патока, фруктоза, сок яблочный концентрированный, тайский сладкий перец, уксусная кислота, соль, специи	Дип-соус и соус для приготовления блюд из рыбы, курицы, мяса	10-20%

СОУСЫ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ

Соусы придают более сочную консистенцию блюдам и повышают их калорийность. Они содержат специи и вкусовые вещества, которые действуют возбуждающе на органы пищеварения. Яркая окраска соусов выгодно оттеняет цвета основных продуктов блюда.
С помощью правильно подобранного соуса можно превратить даже самые обычные продукты в кулинарный шедевр!

ПРИМЕНЕНИЕ:

Для производства охлажденных полуфабрикатов и готовых кулинарных блюд, в качестве дип-соусов, вкусовых начинок, маринадов, дрессингов.

НОРМА РАСХОДА:

10-20% к массе готового продукта.

ДЛЯ СТЕЙКОВ И ГРИЛЯ

Основной состав: Вода, уксус винный, пюре грушевое, паста томатная, изюм, сок апельсиновый концентрированный, лук, перец красный, перец черный, орех мускатный, базилик, майоран, чабрец, перец душистый, гвоздика, лист лавровый

ЧЕСНОЧНЫЙ

Основной состав: Масло, вода, горчица, уксус винный, перец черный, орегано, яичные желтки

ДЛЯ ПИЦЦЫ КЛАССИЧЕСКИЙ

Основной состав: Вода, томаты, лук, сахар, масло подсолнечное, орегано, базилик, майоран, лист лавровый, чабрец

МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ

Основной состав: Масло подсолнечное, вода, горчица, уксус винный, огурцы соленые, лук, мед, эфирное масло лимона, яичные желтки



БАРБЕКЮ

Основной состав: Вода, томаты, пюре яблочное, пюре из чернослива, соус соевый, перец черный, орегано, лист лавровый, гвоздика, сок апельсиновый



СЫРНЫЙ

Основной состав: Масло подсолнечное, вода, сахар, яичные желтки, сок виноградный, сырный порошок



БРУСНИЧНЫЙ

Основной состав: Ягоды брусники, сок вишневый, сок апельсиновый, яблочное пюре, аджика



ЦЕЗАРЬ

Основной состав: Масло подсолнечное, вода, сахар, сливки, эфирное масло лимона, порошок сырный, перец черный, горчица, каперсы, яичные желтки



БАРБЕКЮ С ТРАВАМИ

Основной состав: Вода, уксус винный, чернослив, томаты, соевый соус, инжир, лук, перец черный, орегано, лист лавровый, гвоздика, солод



RUSSIAN DRESSING

Основной состав: Масло подсолнечное, горчица, томаты, маринованные огурчики, уксус винный, корица, имбирь, гвоздика, орегано, лист лавровый, яичные желтки



КОПТИЛЬНЫЕ АРОМАТИЗАТОРЫ

«Гурмикс®» и «Деликарома®» представляют собой водный конденсат древесного дыма, освобожденный от балластных вредных веществ. По составу основных компонентов они практически идентичны натуральному дыму, поэтому вырабатываемая с их помощью продукция по качеству аналогична продукции традиционного дымового копчения, но не содержит канцерогенных соединений.

Использование ароматизаторов «Гурмикс®» и «Деликарома®» имеет ряд преимуществ перед существующими традиционными методами производства копченых продуктов:

- Упрощение технологии и сокращение времени изготовления
- Снижение себестоимости продукции
- Стабильность технологического цикла при производстве продукции
- Увеличение выхода готового продукта
- Полная или частичная замена процесса копчения

Натуральный коптильный ароматизатор улучшает органолептику сырья и готовой продукции, обладает ярко выраженными бактерицидными и антиокислительными свойствами, что повышает сроки хранения продукции.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СПОСОБЫ ПРИМЕНЕНИЯ:

- Методом непосредственного введения в продукт
- В составе шприцовочных рассолов при производстве копченостей из птицы
- Методом иммерсионной обработки при производстве птицы
- Замачиванием оболочек
- Методом атомизации (распыления).

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ НОРМЫ РАСХОДА КОПТИЛЬНЫХ АРОМАТИЗАТОРОВ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ:

НАИМЕНОВАНИЕ	ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	НОРМЫ РАСХОДА В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
«Гурмикс®»	Для производства колбасных изделий	При производстве сосисок, сарделек, шпикачек – 0,5-0,6% от массы сырья;
	Для производства цельно-мышечных изделий	При производстве вареных колбас – 0,5%;
	Для производства изделий из мяса птицы	При производстве полукопченых колбас – 0,7%;
	Для иммерсионной обработки изделий из мяса птицы	При производстве деликатесных изделий – не более 0,6-0,8% к массе сырья (200-300мл./10л. рассола);
	Для замачивания оболочек	При атомизации - 0,5-0,6% от массы сырья;
	Для производства подкопченных сыров	При иммерсионной обработке птицы используется разведение 1:6 с водой, без введения ароматизатора внутрь продукта;
	Для ароматизации кетчупов, майонезов и других соусов	При замачивании колбасных оболочек (натуральных, белковых) – оболочку предварительно замачивать в ароматизаторе при разведении 1:6 – 1:8 с водой.
«Деликарома®»	Для копчения рыбной продукции	При производстве рыбных продуктов – 2% от массы сырья;
	Для производства колбасных изделий	При производстве сосисок, сарделек, шпикачек – 0,1-0,3% к массе сырья;
	Для производства мясных деликатесов	При производстве вареных колбас – 0,2%;
	Для производства изделий из мяса птицы	При производстве полукопченых колбас – 0,2-0,3%;
		При шприцевании деликатесных изделий – 0,2% к массе мясного сырья (80 мл./10л. рассола);
		При атомизации - 0,3-0,4% от массы сырья;
		При шприцевании мяса и птицы – 0,1-0,15% к массе сырья (40-70 мл./10 л. рассола).

ВНИМАНИЕ! Коптильный ароматизатор усиливает вкус соли, рекомендуется снизить её содержание до 2-2,2%. Приведенные нормы расхода натуральных коптильных ароматизаторов являются ориентировочными. Конкретный расход будет зависеть от рецептуры изделия, качества сырья и вкусовых предпочтений потребителей продукции Вашего предприятия.

Перед применением коптильных ароматизаторов обязательно проконсультируйтесь с отделом технологического сопровождения Компании «VIRTEX-FOOD» и ознакомьтесь с технологическими инструкциями, которые Вы можете получить бесплатно в отделе продаж.

СРОК ХРАНЕНИЯ КОПТИЛЬНОГО АРОМАТИЗАТОРА:
при температуре от минус 30°С до плюс 25°С - не более 24 месяцев с даты изготовления.

ДОКУМЕНТАЦИЯ НА КОПТИЛЬНЫЕ АРОМАТИЗАТОРЫ:
Санитарно-Эпидемиологическое заключение №77.99.02.916.Д004923.07.02
ТУ 9199-004-55482687-05.

РАССОЛЫ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ

РАССОЛЫ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ представляют собой готовые комплексные смеси пряностей, специй, соли и натурального коптильного экстракта.

Рассолы предназначены для горячего копчения курицы, сала, рыбы без использования специального оборудования (коптильных камер).

ПРИМЕНЕНИЕ:

Для производства готовых копчёных продуктов в кулинарных цехах и на пищевых производствах.

Рассолы для копчения «Гурмикс»® позволяют:

- Придать привлекательный внешний вид копченому продукту
- Снизить затраты труда на приготовление готового продукта
- Придать продукту вкус натурального копчения

Для того, чтобы получить копченый продукт, достаточно замариновать его в рассоле, после чего подвергнуть тепловой обработке в духовом шкафу или пароконвектомате.

НОРМА РАСХОДА РАССОЛА:

7-15% ОТ МАССЫ ПРОДУКТА при приготовлении курицы, сала, рыбы горячего копчения.

СРОК ХРАНЕНИЯ РАССОЛА ДЛЯ КОПЧЕНИЯ:

при температуре от -30°C до +25°C - не более 18 месяцев с даты изготовления.

ДОКУМЕНТАЦИЯ НА РАССОЛЫ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ:

ТИ, ТУ 9214-014-55482687-2011, Изменения № 1, 2, 3 - «Кулинарные изделия из мяса»

ТИ, ТУ 9266-013-55482687-10, Изменения № 1, 2, 3 - «Изделия кулинарные из рыбы и морепродуктов».

Перед применением рассолов для копчения обязательно проконсультируйтесь с отделом технологического сопровождения Компании «VIRTEX-FOOD» и ознакомьтесь с технологическими инструкциями, которые Вы можете получить бесплатно в отделе продаж.

«ГУРМИКС»: ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ БЫСТРОГО КОПЧЕНИЯ

РАССОЛ «ДЛЯ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ РЫБЫ»

ОСНОВНОЙ СОСТАВ	вода, соль, натуральный коптильный экстракт, паприка.
КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ	скупбрия горячего копчения; горбуша горячего копчения; мойва горячего копчения; терпуг, морской окунь и др. виды рыбы горячего копчения; копченые рулеты из рыбы.

СКУМБРИЯ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ *пластованная*
Подготовка: Разрезать скупбрию на пласты вдоль хребта и выдержать в рассоле из расчета 15% к массе рыбы в течение 1-2 часов, затем вынуть рыбу и дать стечь лишнему рассолу.
Приготовление: Уложить пласты рыбы на противень кожей вниз. Запекать в пароконвектомате, духовом шкафу или конвекционной печи при температуре 150°C в течение 10-12 минут до готовности.

СКУМБРИЯ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ *целиком*
Подготовка: Целую непотрошеную скупбрию выдержать в рассоле из расчета 15% к массе рыбы в течение 16-24 часов, затем вынуть рыбу и дать стечь лишнему рассолу.
Приготовление: Запекать рыбу в пароконвектомате, духовом шкафу или конвекционной печи при температуре 60-70°C в течение 20 минут, затем увеличить температуру до 90-100°C и запекать еще 15 минут до готовности.

РАССОЛ «ДЛЯ КОПЧЕНИЯ КУРИЦЫ»

ОСНОВНОЙ СОСТАВ	вода, соль, натуральный коптильный экстракт, перец черный, чеснок молотый.
КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ	копченая курица; копченые окорочка; копченые крылышки; копченые грудки/филе птицы; копченые перепелки; копченые субпродукты птицы (желудки, сердечки); копченые кольца кальмаров.

КОПЧЕНАЯ КУРИЦА
Подготовка: Подготовленную курицу целиком выдержать в рассоле из расчета 15% к массе курицы. Важно, чтобы рассол равномерно распределился по поверхности и внутри курицы. Выдержать курицу в рассоле в течение 24 часов в холодильнике, затем вынуть и дать стечь лишнему рассолу.
Приготовление: Запекать курицу в пароконвектомате, духовом шкафу или конвекционной печи при температуре 150-160°C в течение 30-40 минут до готовности.

КОПЧЕННЫЕ КРЫЛЫШКИ
Подготовка: Куриные крылышки выдержать в рассоле из расчета 6-10% к массе сырья в течение 2-3 часов, после чего вынуть и дать стечь лишнему рассолу.
Приготовление: Жарить крылышки в пароконвектомате, духовом шкафу или конвекционной печи при температуре 150-160°C в течение 20 минут до готовности.

РАССОЛ «ДЛЯ КОПЧЕНИЯ САЛА»

ОСНОВНОЙ СОСТАВ	вода, соль, натуральный коптильный экстракт, перец красный, чеснок, лавровый лист, перец черный.
КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ	копченое сало, копченая грудинка, копченые ребрышки, копченая рулька, копченые свиные уши.

КОПЧЕНОЕ САЛО
Подготовка: Сало выдержать в рассоле из расчета 10-15% к массе сырья в течение 12-24 часов в зависимости от размера куска, затем вынуть сало и дать стечь лишнему рассолу.
Приготовление: Запекать сало в пароконвектомате, духовом шкафу или конвекционной печи при температуре 160°C в течение 30 минут.

РЕБРЫШКИ КОПЧЕНО-ЗАПЕЧЕННЫЕ
Подготовка: Разрезать свиные ребрышки на куски и выдержать в рассоле из расчета 10-15% к массе сырья в течение 10-12 часов, затем вынуть ребрышки и дать стечь рассолу.
Приготовление: Запекать ребрышки в пароконвектомате, духовом шкафу или конвекционной печи при температуре 150-160°C в течение 30 минут до готовности.

ВНИМАНИЕ! Температурный режим приготовления зависит от особенностей вашего технологического оборудования.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

TU 9214-002-14386368-2014	Полуфабрикаты мясные в маринаде
TU 9161-007-55482687-06	Салаты корейской кухни овощные
TU 9214-009-55482687-06	Салаты корейской кухни с мясом
TU 9261-010-55482687-09	Полуфабрикаты из рыбы и морепродуктов в маринаде
TU 9266-013-55482687-10	Изделия кулинарные из рыбы и морепродуктов
TU 9214-014-55482687-2011	Изделия кулинарные из мяса
TU 9214-019-55482687-2012	Полуфабрикаты мясные в маринаде
TU 9214-020-55482687-2012	Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы в маринаде
TU 9165-021-55482687-2012	Полуфабрикаты овощные в маринаде
TU 9214-022-55482687-2013	Изделия кулинарные из мяса и пищевых субпродуктов птицы в маринаде
TU 9214-023-55482687-2013	Изделия кулинарные овощные
TU 9214-024-55482687-2014	Изделия кулинарные из мяса (Блюда «ХОТ ASIA»)
TU9143-026-55482687-2015	Соусы на основе растительных масел
TU9162-025-55482687-2015	Соусы кулинарные

ФАСОВКА И ТРАНСПОРТНАЯ ТАРА

КОРЕЙСКИЕ ЗАПРАВКИ КОРЕЙСКИЕ ПРИПРАВЫ МАРИНАДЫ СЕРИИ «ЭКСПРЕСС» И «УНИВЕРСАЛ» ГРИЛЬ-ПРИПРАВЫ	Пластиковое ведро 5 кг	
МАРИНАДЫ СЕРИИ «ЛЮКС»	Черное пластиковое ведро 5 кг	
РАССОЛЫ ЖИДКИЕ ДЫМЫ	Канистра 5 кг	
СОУСЫ АЗИАТСКОЙ КУХНИ	Бутылка 1,2 кг и 2 кг	
СОУСЫ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ	Бутылка 1,2 кг и 2 кг и дойпак 2 кг	

ТРАНСПОРТНАЯ ТАРА: 3 места в гофрокоробе



КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

Горячая линия технологов-консультантов

Компании «VIRTEX-FOOD»:

8-800-250-53-35

(звонок бесплатный)

Департамент сбыта промышленной продукции:

+7-383-212-59-44

Офис в г. Москве:

8 (495)-663-97-23

E-mail: sales@virtex-food.ru

Интернет: www.virtex-food.ru

Ваши пожелания, замечания и вопросы

отправляйте по адресу:

630090 г. Новосибирск,

а/я 678, «VIRTEX-FOOD».



«VIRTEX-FOOD»
Россия, Новосибирская область,
г. Бердск, ул. Ленина, 89/15
тел.: +7 (383) 212 59 44

Телефон горячей линии для технологов:
8-800-250-53-35 (бесплатно по РФ)
www.virtex-food.ru