

WIBERG ПРИГЛАШАЕТ НА ГРИЛЬ И BBQ!
ВЫ ГОТОВЫ К ВЕСНЕ?
А МЫ УЖЕ ВСЁ ПРИДУМАЛИ!



WIBERG®

Приготовление мяса-гриль - тренд летнего сезона и не только. Палитра блюд, приготавливаемых на гриле, становится все больше и разнообразнее - творчество не знает границ. Если вы хотите получить стопроцентное удовольствие от блюд на гриле, то вам не обойтись без предварительного маринования мясных изделий. Компания WIBERG предлагает все, что нужно для приготовления вкуснейших мясных блюд - от идеальной подготовки свежего мяса до блестящего маринада.

БОЛЬШЕ ВКУСА. БОЛЬШЕ НАСЛАЖДЕНИЯ.



Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка г/кг массы	Тип
NEW Смесь пряностей «Сладкие рёбрышки»	224117 1 кг	■ Яркая смесь пряностей с мясным ароматом с луком, чили и легкой ноткой копчения ■ Содержит пряности грубого помола	■ Для жареных или приготовленных на гриле блюд из свинины и говядины	20–25 г	
NEW Специи для жареной курицы	135555 1 кг	■ Пряная смесь с карри, перцем и паприкой	■ Для жареной или приготовленной на гриле курицы, а также других блюд из мяса птицы	10–15 г	
NEW Смесь пряностей для маринада Классик	222161 1 кг	■ Рустикальная смесь с чесноком, паприкой и тмином ■ Содержит травы крупного помола ■	■ Для жареных или приготовленных на гриле блюд из свинины и говядины	10–15 г	
Шашлык пикантный	169561 1 кг	■ Смесь пряностей ■ Пикантная смесь с луком, перцем, петрушкой и завершающей тонкой ноткой чили ■ ■	■ Для шашлыка из всех видов мяса ■ Отлично сочетается с Зауербратен смесь кислот Арт.№ 169591	18 г	
NEW Пряная соль Эль Пасо	135401 1 кг	■ Яркая смесь с луком, перцем и чесноком ■ Содержит пряности грубого помола	■ Для жареных или приготовленных на гриле блюд из всех видов мяса	20–25 г	

ОА = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (ЕАЭС).
ОГ = не содержит усиливающих вкус добавок, Novarure, Wipure, Pure Spice, без индексов E

■ Нейтральный

■ Нежный ароматный

■ Утонченный

■ Пикантный

■ Насыщенный

■ Изысканный

■ Благородный пряный

■ Яркий ароматный

■ Пряный

■ Рустикальный

МАРИНАДЫ ГРИЛЬФИКС

Благодаря веществам для сохранения свежести продукты, приготовленные с помощью сухих маринадов Грильфикс, дольше сохраняют свойства свежего мяса. Кроме того, натуральная добавка делает готовый продукт нежным, сочным, вкусным и удобным в приготовлении. За счет небольшой дозировки и быстрого приготовления с маринадами Грильфикс вы получите экономичный продукт с аппетитным блеском!

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Содержат вещества для сохранения свежести
- Для нежного и сочного мяса
- Ароматные компоненты великолепно впитываются мясом
- Лёгкое и быстрое приготовление

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка г/кг массы	Тип
Грильфикс Африка	183523 1 кг	■ Сухой маринад ■ Благородный пряный аромат с кардамоном, гвоздикой, корицей и имбирем ■	■ Для приготовления маринадов для полуфабрикатов (в т.ч. шашлыков) из свинины и мяса птицы ■ Для жареных или приготовленных на гриле блюд из свинины или мяса птицы	25–40 г	
Грильфикс Будапешт	180404 1 кг	■ Сухой маринад ■ Насыщенно-пряный пикантный аромат с паприкой и томатом ■	■ Для приготовления маринадов для полуфабрикатов (в т.ч. шашлыков) из свинины и говядины ■ Для жареных или приготовленных на гриле блюд из свинины или говядины	25–40 г	
Грильфикс Индия	180415 1 кг	■ Сухой маринад ■ Насыщенный пряный аромат с ноткой карри ■	■ Для приготовления маринадов для полуфабрикатов (в т.ч. шашлыков) из свинины и мяса птицы ■ Для жареных или приготовленных на гриле блюд из свинины и мяса птицы	25–40 г	
Грильфикс масло с травами	180408 1 кг	■ Сухой маринад ■ Насыщенно-пряный с травами и тонкой ноткой сливочного масла ■	■ Для приготовления маринадов для полуфабрикатов (в т.ч. шашлыков) из свинины и говядины ■ Для жареных или приготовленных на гриле блюд из свинины или говядины	25–40 г	
Грильфикс перечный стейк	193652 1 кг	■ Сухой маринад ■ Насыщенно-пряный, пикантный с приятной остротой перца ■	■ Для приготовления маринадов для полуфабрикатов (в т.ч. шашлыков) из говядины и свинины ■ Для жареных или приготовленных на гриле блюд из говядины или свинины	25–40 г	
Грильфикс Сицилия	180413 1 кг	■ Сухой маринад ■ Насыщенно-пряный с итальянскими травами и томатами ■	■ Для приготовления маринадов для полуфабрикатов (в т.ч. шашлыков) из говядины, свинины и мяса птицы ■ Для жареных или приготовленных на гриле блюд из говядины, свинины или мяса птицы	25–40 г	
Грильфикс Wipure Аргентина	193145 1 кг	■ Сухой маринад ■ Насыщенно-пряный, пикантный с перцем, луком и чесноком ■ ■	■ Для приготовления маринадов для полуфабрикатов (в т.ч. шашлыков) из говядины, свинины и мяса птицы ■ Для жареных или приготовленных на гриле блюд из говядины, свинины или мяса птицы	25–40 г	
NEW Грильфикс Средиземноморский	223914 1 кг	■ Сухой маринад ■ Яркая смесь со средиземноморскими травами, чесноком и луком ■ ■	■ Для приготовления маринадов для полуфабрикатов (в т.ч. шашлыков) из свинины, мяса птицы и мяса ягнёнка ■ Для жареных или приготовленных на гриле блюд из свинины, мяса птицы и мяса ягнёнка	25–40 г	
NEW Грильфикс Розмарин	180407	■ Сухой маринад ■ Пряный аромат с легкой ноткой розмарина ■	■ Для приготовления маринадов для полуфабрикатов (в т.ч. шашлыков) из мяса птицы ■ Для жареных или приготовленных на гриле блюд из мяса птицы	25–40 г	
NEW Грильфикс Лесные грибы	225287	■ Сухой маринад ■ Яркая смесь с грибным ароматом и завершающими нотками чеснока и лука ■	■ Для приготовления маринадов для полуфабрикатов (в т.ч. шашлыков) из всех видов мяса ■ Для жареных или приготовленных на гриле блюд из всех видов мяса	25–40 г	

ОА = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (ЕАЭС).
ОГ = не содержит усиливающих вкус добавок, Novarure, Wipure, Pure Spice, без индексов E

■ Нейтральный

■ Нежный ароматный

■ Утонченный

■ Пикантный

■ Насыщенный

■ Изысканный

■ Благородный пряный

■ Яркий ароматный

■ Пряный

■ Рустикальный

СУХИЕ МАРИНАДЫ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка г/кг массы	Тип
Грильфикс 20 „Сицилия“ 42-8891	148141 1 кг	■ Комплексная смесь со средством для сохранения свежести ■ Пряная смесь с томатом, душицей и завершающей тонкой нотой чеснока ■ ОА	■ Для приготовления маринадов для полуфабрикатов из всех видов мяса и мяса птицы ■ Для жареных или приготовленных на гриле блюд из говядины, свинины и мяса птицы	43 г	
Грильфикс 20 „По-крестьянски“ 42-8894	174397 1 кг	■ Комплексная смесь со средством для сохранения свежести ■ Пряная смесь с паприкой и томатом ■ ОА	■ Для приготовления маринадов для полуфабрикатов из всех видов мяса ■ Для жареных или приготовленных на гриле блюд из говядины или свинины	46 г	
Грильфикс 20 „Барбекю“ 42-8892	175723 1 кг	■ Комплексная смесь со средством для сохранения свежести ■ Пикантная смесь с ароматом дыма, с луком, паприкой и перцем ■ ОА	■ Для приготовления маринадов для полуфабрикатов из всех видов мяса и мяса птицы ■ Для жареных или приготовленных на гриле блюд из говядины, свинины и мяса птицы	43 г	
Грильфикс 20 „Мясо-гриль“ 42-8889	175724 1 кг	■ Комплексная смесь со средством для сохранения свежести ■ Яркая ароматная смесь с паприкой, с завершающей тонкой ноткой кориандра ■ ОА	■ Для приготовления маринадов для полуфабрикатов из всех видов мяса ■ Для жареных или приготовленных на гриле блюд из говядины, свинины	45 г	
Маринад Комби „Венгерский“ 42-88882/1	188838 1 кг	■ Комплексная смесь со средством для сохранения свежести ■ Насыщенная смесь с чесноком, перцем грубого помола и петрушкой ■ ОА	■ Для приготовления маринадов для полуфабрикатов (в т.ч. шашлыков) из говядины, свинины, баранины и мяса птицы ■ Для жареных или приготовленных на гриле блюд из говядины, свинины и мяса птицы	80–100 г	
Маринад Комби „Красный перец/ паприка“ 42-88882	194442 1 кг	■ Комплексная смесь со средством для сохранения свежести ■ Насыщенная смесь с чесноком, перцем и луком ■ ОА	■ Для приготовления маринадов для полуфабрикатов (в т.ч. шашлыков) из говядины, свинины, баранины и мяса птицы ■ Для жареных или приготовленных на гриле блюд из говядины, свинины и мяса птицы	80–100 г	
Маринад Комби „Прованский“ 42-88883	194443 1 кг	■ Комплексная смесь со средством для сохранения свежести ■ Насыщенная смесь с чесноком, розмарином и душицей ■ ОА	■ Для приготовления маринадов для полуфабрикатов (в т.ч. шашлыков) из говядины, свинины, баранины и мяса птицы ■ Для жареных или приготовленных на гриле блюд из говядины, свинины и мяса птицы	80–100 г	
Маринад Комби „Средиземноморский“ 42-88883/1	194444 1 кг	■ Комплексная смесь со средством для сохранения свежести ■ Насыщенная смесь с базиликом, розмарином и чесноком, с компонентами из трав грубого помола ■ ОА	■ Для приготовления маринадов для полуфабрикатов (в т.ч. шашлыков) из говядины, свинины, баранины и мяса птицы ■ Для жареных или приготовленных на гриле блюд из говядины, свинины и мяса птицы	80–100 г	
Основа для йогуртового маринада 42-8001	168589 1 кг	■ Комплексная смесь ■ Изысканная смесь для приготовления маринадов на основе йогурта. Вкусоароматика добавляется отдельно ■ OG	■ Для приготовления оригинального йогуртового маринада для полуфабрикатов из мяса и мяса птицы ■ Для жареных или приготовленных на гриле блюд из мяса и мяса птицы	14 г / 75 г воды + 25 г растительного масла	
Основа для сухого маринада (красная) 42-8888	142688 1 кг	■ Комплексная смесь ■ Нежная ароматная смесь для приготовления красной основы для маринада. Вкусоароматика добавляется отдельно ■ 	■ Для приготовления маринадов для полуфабрикатов из всех видов мяса и мяса птицы ■ Для жареных или приготовленных на гриле блюд из говядины, свинины и мяса птицы	120 г	

ОА = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (ЕАЭС),
OG = не содержит усиливающих вкус добавок,  Novapure,  Wipure,  Pure Spice,  без индексов E

□ Нейтральный

■ Нежный ароматный

■ Утонченный

■ Пикантный

■ Насыщенный

■ Изысканный

■ Благородный пряный

■ Яркий ароматный

■ Пряный

■ Рустикальный

СПЕЦИИ ДЛЯ ЖАРЕНЫХ КОЛБАСОК И ПОЛУФАБРИКАТОВ

КОЛБАСКИ ДЛЯ ГРИЛЯ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ СЕРВИС

КОЛБАСКИ КРАИНСКИЕ С СЫРОМ

СЫРЬЕ	ТЕХНОЛОГИЯ	WIBERG ДОБАВКИ НА КГ ФАРШЕМАССЫ									
20 кг Говядина 1с 25 кг Шековина / грудинка, 5 мм 10 кг Шпик 35 кг Свинина нж, 5-8 мм 10 кг Вода / лёд	1. Смешать предварительно измельченную на волчке щековину / грудинку и нежирную свинину с Конритом, добавить нитритно – посолочную смесь из расчета 2% от массы. Оставить на созревание не менее, чем на 6 часов при 4°С. 2. Говядину и шпик куттеровать до 10°С, добавить водоледную смесь, Краинскую Комби и оставшуюся нитритную соль. 3. Внести созревшее сырье и предварительно измельченный сыр, вымешивать до равномерного распределения сыра по массе.	<table><tr><td>18 г</td><td>Нитритная соль</td><td></td></tr><tr><td>6 г</td><td>Краинская Комби</td><td>114735</td></tr><tr><td>3,6 г</td><td>Конрит</td><td>122949</td></tr></table>	18 г	Нитритная соль		6 г	Краинская Комби	114735	3,6 г	Конрит	122949
18 г	Нитритная соль										
6 г	Краинская Комби	114735									
3,6 г	Конрит	122949									
100 кг											
20 кг Сыр, 4 мм											

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка г/кг массы	Тип
Брауншвейгская Комби 0222Z	114726 1 кг	■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Пряная смесь с чесноком, тмином и завершающей тонкой ноткой чили ■ ОА	■ Для производства варено-копченых и полукопченых колбасок из всех видов мясного сырья ■ Премиум-класс и средний ценовой сегмент	7,5 г	
Польская Комби 272Z	116814 1 кг	■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Рустикальная смесь с тмином и завершающей ноткой чеснока ■ С перцем грубого помола ■ ОА	■ Для производства полукопченых колбасок из всех видов мясного сырья ■ Средний ценовой сегмент	8 г	
Шашлычная Комби 42-75300Z	148431 1 кг	■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Утонченная смесь с луком во фритюре, имбирем, чесноком и завершающей тонкой ноткой лимона	■ Для производства полукопченых колбасок типа „Шашлычные“ из всех видов мясного сырья ■ Премиум-класс и средний ценовой сегмент	10 г	
Краинская Комби 0223Z	114735 1 кг	■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Насыщенная смесь с тмином, чесноком и завершающей тонкой ноткой чили ■ ОА	■ Для производства полукопченых колбасок с сыром из всех видов мясного сырья ■ Премиум-класс и средний ценовой сегмент	6 г	
Гусарская Комби 42-278Z	139426 1 кг	■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Пикантная смесь с перцем и тмином ■ С чили грубого помола ■ ОА	■ Для производства варено-копченых и полукопченых колбасок из говядины и мяса птицы ■ Средний ценовой сегмент и эконом-класс	10 г	
Каринтия Комби 42-0240Z	114755 1 кг	■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Насыщенная смесь с перцем, тмином и чесноком ■ ОА	■ Для производства традиционных варено-копченых и полукопченых колбасок из всех видов мясного сырья ■ Премиум-класс	6 г	

ОА = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (ЕАЭС),
OG = не содержит усиливающих вкус добавок,  Novapure,  Wipure,  Pure Spice,  без индексов E

□ Нейтральный

■ Нежный ароматный

■ Утонченный

■ Пикантный

■ Насыщенный

■ Изысканный

■ Благородный пряный

■ Яркий ароматный

■ Пряный

■ Рустикальный

ПОЛУФАБРИКАТЫ
ДЛЯ ГРИЛЯ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ СЕРВИС

НЮРНБЕРГСКИЕ БЕЛЫЕ КОЛБАСКИ ДЛЯ ЖАРКИ

СЫРЬЕ	ТЕХНОЛОГИЯ	WIBERG ДОБАВКИ НА КГ ФАРШЕМАССЫ
40 кг Свинина нж 20 кг Шпик 10 кг Вода / лёд	1. Добавить в куттер свинину, шпик, водоледяную смесь и специи, куттеровать до 10–12 °С. 2. Внести свиные баки / грудинку и куттеровать до 4 мм. 3. Формовка. 4. Варка при 74 °С до температуры в центре 70 °С 5. Охладить под душем.	6 г Колбаски для жарки Нюрнбергские 136246
70 кг Основной фарш +30 кг Свиные баки/Грудинка		2 г Вюрцомат Лайт 117164
100 кг		2 г Бретфикс 122847
		2 г Гермекс Флейвор 181972
		20 г Поваренная соль
		10 г Свежий лук

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка г/кг массы	Тип
Чевапчичи 5635	122800 1 кг	■ Смесь пряностей ■ Рустикальная смесь с перцем и чесноком	■ Для рубленых полуфабрикатов, колбасок-гриль и деликатесов из мяса птицы и баранины ■ Для чевапчичи и других блюд из мясного фарша	6–8 г	
Швенкбратен 5110	135176 1 кг	■ Смесь пряностей ■ Рустикальная пикантная смесь с паприкой, чесноком и кориандром	■ Для приготовления маринадов, полуфабрикатов, как вкусовая добавка и декоративная обсыпка ■ Для жареных или приготовленных на гриле блюд из свинины и мяса птицы	15–20 г	
Веселый лесоруб 289	135169 1 кг	■ Смесь пряностей ■ Рустикальная смесь с кориандром и тмином	■ Для полуфабрикатов из всех видов мясного сырья	6 г	
Арльбергер С 217	116426 1 кг	■ Смесь экстрактов пряностей ■ Насыщенная смесь с перцем, кориандром и чесноком	■ Для производства колбасок из мяса птицы и говядины	5 г	
NEW Дебрецинская Огненная	177984 1 кг	■ Смесь пряностей ■ Рустикальная, пикантная смесь с паприкой, тмином и кориандром ■ NO PVP ■ E FREE	■ Для жареных или приготовленных на гриле острых колбасок из свинины, говядины или мяса птицы	14 г	
Пельмени с травами 42-5030	131305 1 кг	■ Смесь пряностей ■ Рустикальная смесь с перцем и чили ■ С компонентами из трав грубого помола ■ ОА	■ Для жареных или приготовленных на гриле рубленых полуфабрикатов из баранины	5 г	
Краковская Комби С 9219857	219857 1 кг	■ Смесь пряностей с цитратом и стабилизатором цвета ■ Яркая ароматная смесь с душистым перцем, перцем и чесноком ■ ОА	■ Подходит для полуфабрикатов типа купаты и колбаски из всех видов мясного сырья ■ Премиум-класс	10 г	
NEW Колбаски для жарки Нюрнбергские	136246 1 кг	■ Смесь пряностей ■ Уточнённая смесь пряностей с лёгким ароматом кориандра и имбиря ■ С легкой цитрусовой ноткой ■ Превосходный внешний вид за счет содержания настоящего тюрингского майорана	■ Для жареных или приготовленных на гриле белых колбасок	4 г	

ОА = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (ЕАЭС).
ОG = не содержит усиливающих вкус добавок, Novapure, Wipure, Pure Spice, без индексов E

■ Нейтральный

■ Нежный ароматный

■ Утонченный

■ Пикантный

■ Насыщенный

■ Изысканный

■ Благородный пряный

■ Яркий ароматный

■ Пряный

■ Рустикальный

ИДЕАЛЬНОЕ СОЧЕТАНИЕ!

	Тип	Арт.№	Название продукта	Свинина	Говядина	Птица	Ягнёнок	Дичь	Рыба	Овощи
ДЛЯ ВВQ		224117	Смесь пряностей «Сладкие рёбрышки»	●	●	○				
		135555	Специи для жареной курицы			●				
		222161	Смесь пряностей для маринада Классик	●	●	●			○	
		169561	Шашлык пикантный	●	○					
		135401	Пряная соль Эль Пасо	●	○	●				
МАРИНАДЫ ГРИЛЬФИКС		183523	Грильфикс Африка	○	●	●		●		
		180404	Грильфикс Будапешт	●	●	●	●			
		180415	Грильфикс Индия	○		●				
		180408	Грильфикс Масло с травами	●	●	●	○	○		
		193652	Грильфикс Перечный стейк	●	●	●	●	●		
		180413	Грильфикс Сицилия	●	○	●	○	○		
		193145	Грильфикс Wipure Аргентина	●	●	●	●	●		
		223914	Грильфикс Средиземноморский	●		●	●			
		180407	Грильфикс Розмарин	●		●	●	○		
		225287	Грильфикс Лесные грибы	●	●	●		●		○
СУХИЕ МАРИНАДЫ		148141	Грильфикс 20 „Сицилия“	●	○	●	○	○		○
		174397	Грильфикс 20 „По-крестьянски“	●	●	○	○	●		●
		175723	Грильфикс 20 „Барбекю“	●	●	○	●			
		175724	Грильфикс 20 „Мясо-гриль“	●	●	○	●	●		●
		188838	Маринад Комби „Венгерский“	●	●	○	○	●		
		194442	Маринад Комби „Красный перец/паприка“	●	○	○	○	●		○
		194443	Маринад Комби „Прованский“	●	●	●	●	○	○	●
		194444	Маринад Комби „Средиземноморский“	●	●	●	●	○	○	

● отлично сочетается ○ хорошо сочетается не сочетается

■ Нейтральный

■ Нежный ароматный

■ Утонченный

■ Пикантный

■ Насыщенный

■ Изысканный

■ Благородный пряный

■ Яркий ароматный

■ Пряный

■ Рустикальный

ЦЕЛЫЙ МИР ХОРОШЕГО ВКУСА



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ СЕРВИС КУПАТЫ ИЗ КУРИЦЫ

СЫРЬЕ

42 кг	Филе грудки бройлера, охл., 16 мм
35 кг	Филе бедра бройлера, охл., 8 мм
15 кг	Кожа куриная, охл., 3 мм
8 кг	Вода

100 кг

ТЕХНОЛОГИЯ

1. Загрузить в мешалку филе грудки, специи, соль и воду, перемешать.
2. Добавить филе бедра и кожу.
3. Перемешать до однородной массы.
4. Формовка.

WIBERG ДОБАВКИ НА КГ ФАРШЕМАССЫ

10 г	Швенкбратен	135176
13 г	Соль поваренная	



ООО «WIBERG Рус»

115114, Москва
Дербеневская наб., д.7, стр.17
Тел.: +7(495) 181-50-50
rus.info@wiberg.eu
www.wiberg.com.ru

WIBERG GmbH

Адольф – Шемель – Штрассе, 9
5020 Зальцбург, Австрия
Тел.: +43(0)662-6382-0
Факс: +43(0)662-6382-810
info@wiberg.eu
www.wiberg.eu

Ориентация на клиента и индивидуальный сервис - главные принципы нашей ежедневной работы. Благодаря **инновационному производству**, а также **70 партнерам по сбыту** мы чувствуем себя в мире хорошего вкуса как дома. Подробная информация о **наших дилерах** и продукции представлена на нашем веб-сайте **www.wiberg.com.ru**

WIBERG®

БОЛЬШЕ ВКУСА. БОЛЬШЕ НАСЛАЖДЕНИЯ.