

MORE TASTE. MORE PLEASURE.

WIBERG®

MORE TASTE. MORE PLEASURE.

WIBERG®

WIBERG®

MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.

WIBERG®

MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.

MORE TASTE. MORE PLEASURE.

WIBERG®

MORE TASTE. MORE PLEASURE.

WIBERG®

WIBERG®

Содержание

Дозировка

Арт. №

44

страниц наслаждения

по вкусу

213974

MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.

MORE TASTE. MORE PLEASURE.

МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ КАТАЛОГ

WIBERG®

Вариант маркировки на этикетке

Специи, пищевые добавки, натуральные
усилители успеха: инновации и тренды

MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.

WIBERG®

MORE TASTE. MORE PLEASURE.

Минимальный срок хранения до:
выпуска следующего каталога ассортимента
Хранить в сухом доступном месте!



WIBERG®

WIBERG®

ООО «ВИБЕРГ Рус»
rus.info@wiberg.eu
www.wiberg.com.ru

115114, Москва
Дербенёвская наб., д.7, стр.17
тел.: +7(495) 181-50-50

MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.

MORE TASTE. MORE PLEASURE.

WIBERG®

MORE TASTE. MORE PLEASURE.

WIBERG®

WIBERG®

MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.

WIBERG®

MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.

MORE TASTE. MORE PLEASURE.

WIBERG®

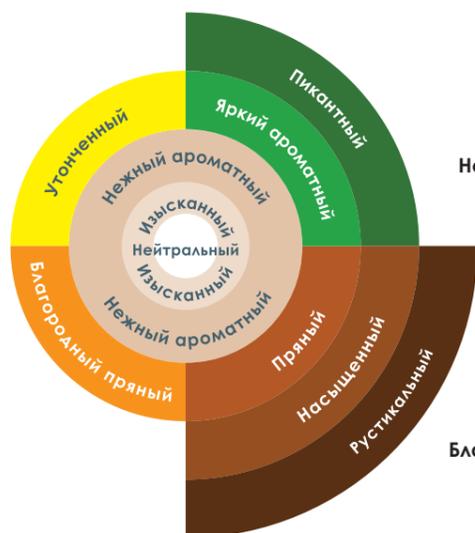
MORE TASTE. MORE PLEASURE.

WIBERG®

ПОЯСНЕНИЯ

ТРЕНДЫ

ПРОФИЛЬ ВКУСА



- Нейтральный** □ не содержит придающих вкус ингредиентов
- Изысканный** ■ мягкий, легкий вкус, например, вкус нежного посола
- Нежный ароматный** ■ гармоничный, сбалансированный, без остроты, но большей наполненности по сравнению с «изысканным»
- Пряный** ■ полный вкус с легкой ноткой чеснока
- Насыщенный** ■ сильно выраженный вкус с чесноком
- Рустикальный** ■ сильная ароматизация, в том числе с помощью чеснока, тмина, кориандра
- Яркий ароматный** ■ полный, завершенный вкус, умами
- Пикантный** ■ сильно выраженный, без чеснока
- Благородный пряный** ■ легкий ароматный, сладкие пряные нотки, например, гвоздика, корица
- Утонченный** ■ нотки свежести, в том числе, лимона и имбиря

УПАКОВКИ

Аромасохраняющие пакеты



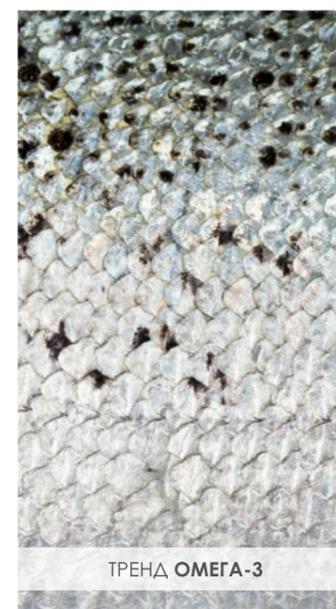
Канистры



ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ/СИМВОЛЫ

- OA** Не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (согласно праву Европейского союза).
- OG** Не содержит усиливающих вкус добавок.
- NP** Novapure: OA, OG.
- WP** Wipure: OA, OG, не содержит бульона, пряностей, дрожжевого экстракта и ароматизаторов.
- PS** Pure Spice: только специи.
- F** Функциональное вспомогательное вещество.

Все изделия предлагаются в аромасохраняющих пакетах, если не указано иное.



WIBERG СЛЕДИТ ЗА НОВЕЙШИМИ ТРЕНДАМИ И ПРЕДЛАГАЕТ СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ИЗДЕЛИЯ. МЯСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С Пониженным содержанием соли, биопродукты или нежирные колбасы из мяса птицы - мы в курсе событий!

Наряду с высочайшим качеством продукции и тщательностью, мы придаем большое значение близости к покупателю. Мы немедленно реагируем на новые веяния на рынке и находим подходящий ответ для любой тенденции. Биопродукты, специальные решения для индивидуальных целевых групп и международные сертификаты относятся к нашей ежедневной деятельности. Независимо от того, идет ли речь об обезжиренных, максимально натуральных продуктах или продуктах, соответствующих стандартам халяль, вы всегда можете рассчитывать на наше качество!

ТРЕНД CLEAN LABEL



ЧИСТОЕ НАСЛАЖДЕНИЕ

Все больше потребителей при выборе продуктов питания также руководствуются принципом «назад к истокам». Однако, не только тенденция стремления к «натуральности» заставляет все чаще пользоваться продуктами с коротким списком ингредиентов: аллергии, непереносимость пищевых продуктов, а также сообщения о скандалах, связанных с пищевыми продуктами, играют свою роль. Также в области колбасных и мясных изделий растет спрос на продукты без усилителей вкуса, аллергенов и ароматизаторов.

ВКУС В

ЧИСТОМ ВИДЕ

ТРЕНД БИО

ПРОДУКТЫ



НАТУРАЛЬНЫЕ БИОПРОДУКТЫ

То, что раньше считалось нишевым продуктом, сегодня все чаще попадает в корзины покупателей: биопродукты полностью соответствуют духу времени. Что касается мясных и колбасных изделий, покупатели все чаще отдают предпочтение продуктам из биопроизводств. При этом, особое внимание они уделяют региональному происхождению продуктов.

АБСОЛЮТНАЯ БЛИЗОСТЬ К ПРИРОДЕ

Наш ассортимент БИО-продуктов охватывает как сбалансированные пищевые добавки для колбас и ветчин, так и комбинированные вкусовые добавки, органические пищевые добавки и ароматные специи. Здесь мы представляем только часть продукции - информацию о всем ассортименте вы можете получить у представителя компании WIBERG!



ТРЕНД МЯСО ПТИЦЫ

КУРИЦА, ИНДЕЙКА, ГУСЬ

ИЛИ УТКА

ВКУСНОЕ МЯСО ПТИЦЫ

Не важно курица, индейка, гусь или утка - мясо птицы подается на стол в разных вариантах. Вкусное мясо пользуется популярностью у всех, от мала до велика, не только благодаря разнообразным возможностям приготовления, но и за счет ряда преимуществ для здоровья. Мясо птицы, как правило, менее жирное и менее калорийное, при этом содержит, наряду с ценным белком, важные витамины, минеральные вещества и микроэлементы. Не удивительно, что в области мясных и колбасных изделий тренд все больше смещается в направлении вкусного мяса птицы!

ОПТИМАЛЬНО ПРИПРАВЛЕННОЕ СПЕЦИЯМИ

Как богат выбор птицы, так же разнообразен соответствующий ассортимент продуктов WIBERG. От изысканных приправ и пищевых добавок для вареных колбас, вареных ветчин или салями, и вплоть до маринадов для разных блюд - Вы найдете у нас оптимальное решение для приготовления легкой пищи из мяса птицы!



ТРЕНД СНИЖЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ СОЛИ

МЕНЬШЕ СОЛИ

Хлорид натрия в самом настоящем смысле слова является «солью жизни»: соль не только поддерживает важнейшие функции организма, но и является одним из самых значительных веществ, создающих вкус в наших блюдах. Слишком много хорошего, однако, и здесь может стать недостатком: в долгосрочной перспективе слишком высокое потребление соли может отрицательно сказываться на почках и системе кровообращения. Также в мясных и колбасных изделиях соль играет решающую роль: являясь вкусовым компонентом, она также обеспечивает лучшее связывание и долгий срок хранения продуктов.

В виде добавки Натривит Универсал компания WIBERG предлагает практичную и перспективную альтернативу, с помощью которой Вы сможете производить изделия с пониженным содержанием соли* - при неизменно хорошем вкусе и оптимальной технологической функциональности!

КРАТКИЙ ПЕРЕЧЕНЬ ВСЕХ ПРЕИМУЩЕСТВ

- Альтернатива соли на минеральной основе
- Как минимум на 25 % меньше натрия, чем в традиционных колбасных изделиях
- Превосходный вкус
- Привычная технологическая функция
- Без подлежащих маркировке аллергенов

*Соблюдайте условия применения, принятые в Регламенте (ЕС) 1924/2006, касающемся порядка указания на пищевых продуктах сведений об их пищевой ценности и пользы для здоровья.



ТРЕНД

СНИЖЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ЖИРА

МЕНЬШЕ ЖИРА

Слишком жирные мясные и колбасные изделия не только в прямом смысле слова создают «тяжесть» в желудке, но и мало привлекательны для потребителей, осознанно относящихся к продуктам питания. Продукты WIBERG из линейки Йогуртвurst позволяют наслаждаться «легкой» колбасой с пониженным содержанием жира при сохранении оптимального вкуса. Практичные смеси ингредиентов уже содержат порошок обезжиренного йогурта и делают производство легкоусвояемых варено-копченых колбасных продуктов перспективным и быстрым предприятием без дополнительных затрат. Будь то нарезка, колбаски или вареные колбасы - питайтесь легко!

КРАТКИЙ ПЕРЕЧЕНЬ ВСЕХ ПРЕИМУЩЕСТВ

- С 20 % обезжиренного йогурта
- На 50 % меньше жира, чем в аналогичных продуктах
- Превосходный вкус
- Безопасное производство без дополнительных затрат
- Простое использование
- Трендовый продукт с дополнительными преимуществами.



ТРЕНД

ОМЕГА-3

БОЛЬШЕ ОМЕГА-3

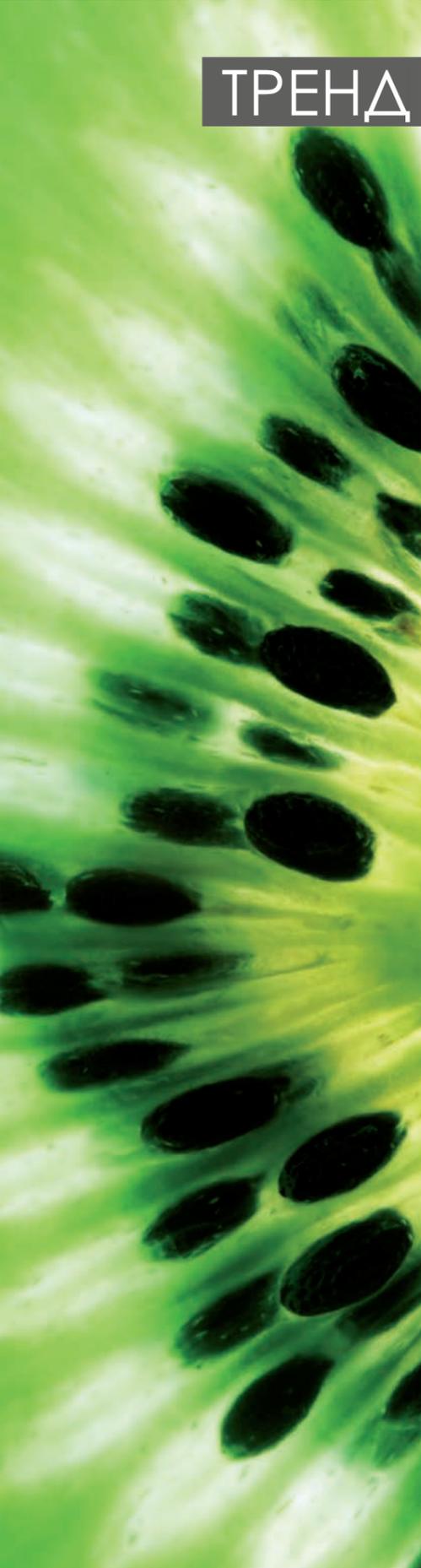
Омега-3-жирные кислоты - настоящие «тонизаторы»: они поддерживают умственную работоспособность и положительно влияют на сердце и кровообращение. Поскольку человеческий организм сам не вырабатывает эти полезные жирные кислоты, очень важно потреблять их в большом количестве с пищей.

Смесь Омега-3 для вареных колбас от компании WIBERG представляет собой оптимальное сочетание вкуса и дополнительных ценностей: обезжиренные*, обогащенные балластными веществами* и ценными омега-3-жирными кислотами*, ваши колбасные изделия вносят свой вкусный вклад в здоровое питание!

КРАТКИЙ ПЕРЕЧЕНЬ ВСЕХ ПРЕИМУЩЕСТВ

- На 50 % меньше жира, чем в аналогичных продуктах
- С ценными омега-3 жирными кислотами
- Обогащение балластными веществами
- Ценность с точки зрения физиологии питания
- Сочетание со всеми вкусовыми добавками WIBERG для вареных колбас
- Оптимальная консистенция, несмотря на пониженное содержание жира

*Соблюдайте условия применения, принятые в Регламенте (ЕС) 1924/2006, касающемся порядка указания на пищевых продуктах сведений об их пищевой ценности и пользы для здоровья.



ТРЕНД ВИТАМИНИЗАЦИЯ

БОЛЬШЕ ВИТАМИНОВ

То, что витамины важны для организма, очевидно уже из их названия - в конце концов, латинское слово *vita* означает ничто иное как «жизнь». В рамках здорового питания разные витамины должны присутствовать в обязательном порядке - и это распространяется также на мясные и колбасные изделия. С помощью витаминных смесей WIBERG вы можете эффективно и просто обогатить ваши колбасные изделия ценными витаминами и предложить вашим покупателям здоровое питание нового вида. Примите во внимание, что в зависимости от применения смесей, необходимо проводить определенные аналитические исследования и соблюдать правовые требования к обогащению.

ТРЕНД ХАЛЯЛЬ



ГАРАНТИРОВАННОЕ СООТВЕТСТВИЕ СТАНДАРТУ ХАЛЯЛЬ

Только в Европе живет почти 50 миллионов мусульман - в целом они составляют 23 % мирового населения. Поэтому нам важно учитывать особые правила исламской веры в отношении получения и переработки продовольственного сырья.

Чтобы удовлетворить растущий спрос на продукты, отвечающие стандарту Халяль, компания WIBERG предлагает большой выбор вкусовых и комбинированных пищевых добавок, соответствующих исламским предписаниям к пище и законам о чистоте продуктов.

ПРОВЕРЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

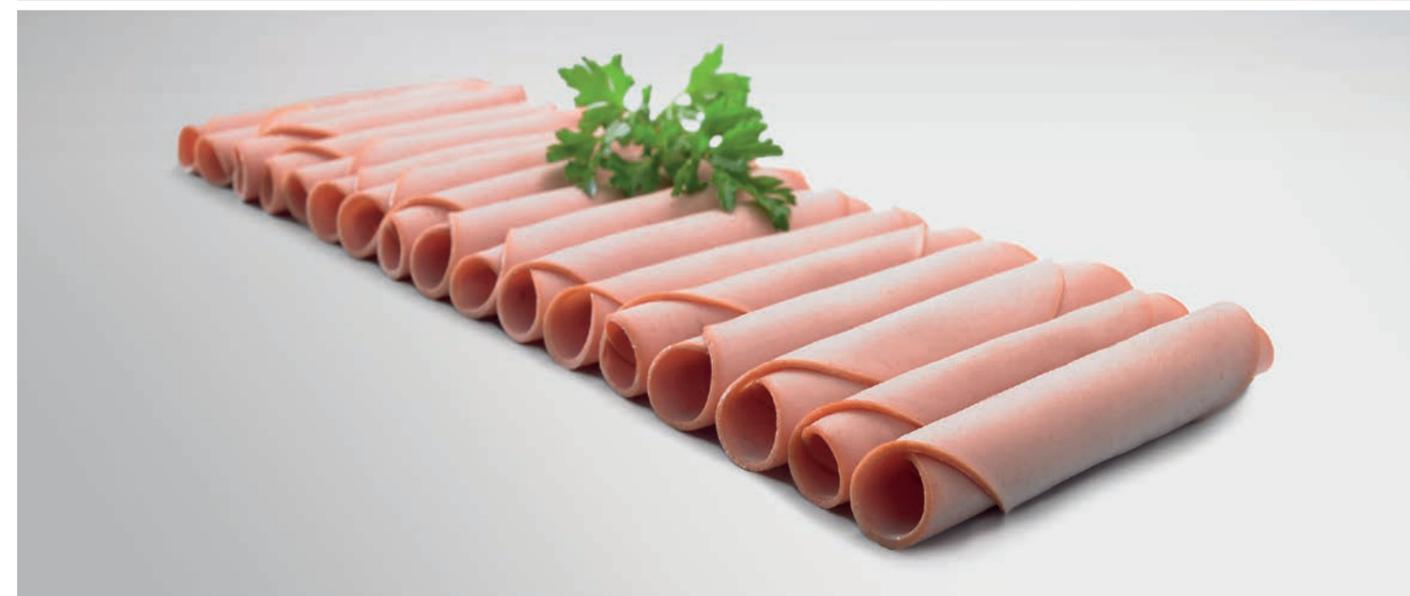
Гарантией при выборе продукта служит логотип «Халяль», обозначающий проверенное качество. Все изделия WIBERG с такой маркировкой, начиная от поступления сырья и до выхода конечного продукта, соответствуют стандартам халяль. При этом все отдельные шаги производственного процесса подвергаются точнейшему контролю, отсутствие примесей и взаимного загрязнения продуктов верифицируется и, таким образом, гарантируется полнота информации об изделии для вашей уверенности.

При этом, наряду с тщательным обучением всех сотрудников, имеют важное значение внутренние аудиты и ежегодные аттестации в компетентных учреждениях, которые подтверждают соблюдение требований на основе ONR 142000. Таким образом, вы можете доверять специям, которые гарантированно соответствуют стандарту «Халяль».

ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ

НАРЕЗКА КОМБИ

Название продукта	Описание продукта	Дозировка г/кг массы	Арт.№ Объем	Символы	Профиль вкуса
Мускатная Комби КИ 42-17551Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Нежная ароматная смесь с перцем и мускатным орехом Для производства вареных колбас класса Премиум и среднего ценового сегмента 	6,5 г	159594 1 кг	ГОСТ WP	
Экстра Комби Форте 42-1862P	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Яркая ароматная смесь с перцем и завершающей тонкой ноткой сливок Для производства бесструктурных вареных колбас и вареных колбас с мясной структурой 	9 г	117142 1 кг		
Докторская Комби 42-1754Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Яркая ароматная смесь с мускатным орехом и имбирем Для производства вареных колбас и сосисок типа "Докторская" 	6 г	204363 1 кг	ГОСТ ОА	
Телячья №1 42-1862F	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей Яркая ароматная смесь с перцем и мускатным орехом Для производства структурных вареных колбас типа «Телячья» «Любительская», «Столичная», «Языковая», и др 	7 г	117139 1 кг	ОА	
Алладин Комби 42-120081Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Яркая ароматная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с перцем, мускатным орехом и имбирем 	8,5 г	172226 1 кг		
Вологодская Комби 42-120091Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Яркая ароматная смесь с перцем и завершающей тонкой ноткой сливок 	7 г	172057 1 кг		
Вкусная Комби 42-01269Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Яркая ароматная смесь с перцем и мускатным орехом С ферментированным рисом 	6,5 г	171104 1 кг	ОА	
Сливочная Комби 42-01265Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Яркая ароматная смесь с мускатным орехом и завершающей тонкой ноткой молока Для производства вареных колбасных изделий с ярко-выраженным молочно-сливочным вкусом 	4,5 г	159062 1 кг		
Любимая Комби 42-1143Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Яркая ароматная смесь с перцем и мускатным орехом Для производства структурных вареных колбас типа «Любительская», а также для сосисок и сарделек 	7 г	204362 1 кг	ГОСТ ОА	
Колбаса для нарезки Комби "Ф" 42-12761Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Яркая ароматная смесь с мускатным орехом и завершающей тонкой ноткой чили 	10 г	141614 1 кг	OG	



**РАЗНООБРАЗНЫЙ АССОРТИМЕНТ
ВАРЕННЫХ КОЛБАС WIBERG
ОБЕСПЕЧИВАЕТ ПРЕВОСХОДНЫЙ
ВКУС ФРАНКФУРТСКИХ СОСИСОК,
КОЛБАСНОГО ХЛЕБА «ЛЕБЕРКЕЗ»,
БЕЛЫХ КОЛБАСОК И ДР.**

В вопросах многообразия вареные колбасы трудно превзойти: от классических сортов Экстра, Лионер и сочных сосисок, вплоть до пряного колбасного хлеба «леберкез» - широкий ассортимент на любой вкус! Неудивительно, что популярность этих сортов колбас не знает границ: колбаски для жарки из Тюрингии Thüringer Bratwurst, русская «Докторская» или итальянская Mortadella – вареные колбасы подаются на стол во многих странах мира. В широком ассортименте пряностей и комплексных вкусовых добавок для вареных колбас WIBERG найдется всё, чего только пожелает душа любителя колбасы!

ОА = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (согласно праву Европейского союза),
OG = не содержит усиливающих вкус добавок. Novapure, Wipure, Pure Spice
 Функциональное вспомогательное вещество.

Нейтральный Нежный ароматный Утонченный Пикантный Насыщенный
 Изысканный Благоухающий Яркий ароматный Пряный Рустикальный

НАРЕЗКА КОМБИ

Название продукта	Описание продукта	Дозировка г/кг массы	Арт.№ Объем	Символы	Профиль вкуса
Вареная Универсал Комби 42-01261Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Пикантная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с мускатным орехом С ферментированным рисом 	7 г	117094 1 кг		
Профессор Люкс №1 Комби 42-175Z/2	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Пикантная смесь с перцем, мацисом и мускатным орехом 	5,8 г	152440 1 кг	ОА	
Экстра Комби Форте 42-0122СМ	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Пряная смесь с перцем, чесноком и мускатным орехом 	10 г	117093 1 кг	ОА	
Файне Экстра Комби 42-1031Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Пряная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с перцем, кориандром и мускатным орехом С ферментированным рисом 	8 г	117099 1 кг		
Любительская Комби 42-1141Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Пряная смесь с кориандром, мускатным орехом и луком Для производства структурных вареных колбас типа «Любительская», а также для сосисок и сарделек 	7,5 г	117106 1 кг		
Чайная Комби 42-3861Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Пряная смесь с перцем, чесноком и мускатным орехом 	12 г	174492 1 кг	ГОСТ ОА	
Буренка Комби 42-01264Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Пряная смесь с перцем, мускатным орехом и завершающей тонкой ноткой чеснока Для производства сосисок «Молочных» и вареных колбасных изделий молочно-сливочного направления 	4 г	204425 1 кг	ГОСТ ОА	
Экстра Комби Деликатесная 42-103Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Насыщенная смесь с кориандром, перцем и чесноком 	7,5 г	117103 1 кг	ГОСТ	
Говяжья Вареная Комби 42-028Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Насыщенная смесь с перцем, чесноком и завершающей тонкой ноткой тмина Для производства колбас типа "Говяжья", сарделек, шпикачек 	7 г	117097 1 кг	ОА	
Славянская Комби 42-0182Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Насыщенная смесь с чесноком, мускатным орехом и кориандром 	5,5 г	117095 1 кг	ОА	
Классическая Комби 42-1555Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Утонченная смесь с перцем, кардамоном и имбирем С усиленными функциональными свойствами 	10 г	141408 1 кг	ОА	



ОА = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (согласно праву Европейского союза).
 OG = не содержит усиливающих вкус добавок. Novapure, Wipure, Pure Spice
 Функциональное вспомогательное вещество.

Нейтральный Нежный ароматный Утонченный Пикантный Насыщенный
 Изысканный Благородный пряный Яркий ароматный Пряный Рустикальный

КОЛБАСКИ КОМБИ

Название продукта	Описание продукта	Дозировка г/кг массы	Арт.№ Объем	Символы	Профиль вкуса
Франкфуртер Супер Комби 42-124Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Яркая ароматная смесь с перцем, душистым перцем и имбирем Для производства традиционных Венских и Франкфуртских сосисок 	8,5 г	117115 1 кг		
Кнакер Сенатор Комби 124Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Яркая ароматная смесь с перцем, мускатным орехом и кориандром Для производства традиционных сарделек и колбасных изделий 	7,5 г	204416 1 кг	ГОСТ ОА	
Сосиски Молочные Комби 42-144Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Яркая ароматная смесь с перцем и мускатным орехом 	5 г	204338 1 кг	ГОСТ ОА	
Франкфуртер Комби 42-14221Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Яркая ароматная смесь с кориандром, мускатным орехом и душистым перцем 	7,5 г	117122 1 кг	ОА	
Колбасный хлеб Комби 42-114Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Пикантная смесь с кориандром, мускатным орехом и завершающей тонкой ноткой лука Для производства колбасного хлеба, структурных вареных колбас (пример "Русская"), шпикачек, сарделек 	7,5 г	117107 1 кг		
Кнакер Сенатор Комби 42-1243Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Пикантная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с мускатным орехом и кориандром 	8 г	117113 1 кг		
Франкфуртер Супер Комби 42-1244Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Пикантная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с обычным и душистым перцем и имбирем 	9 г	117114 1 кг		
Франкфуртер Комби 42-1525Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Пряная смесь с перцем, чесноком и мускатным орехом Для производства сосисок, сарделек, вареных колбас с использованием и на основе ММО 	7 г	123631 1 кг	ОА	
Сосиски из мяса птицы Комби 42-1421Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Пряная смесь с перцем, чесноком и имбирем Для производства сосисок, сарделек, вареных колбас с использованием и на основе ММО 	10 г	117121 1 кг		
Вюрстхен Комби "Универсал 2" 42-12471Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Насыщенная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с перцем, мускатным орехом и завершающей тонкой ноткой чеснока 	6 г	140973 1 кг		
Франкфуртер Комби „РОССО“ IV 42-1712Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Насыщенная смесь с паприкой, кардамоном и чесноком Для производства сосисок, сарделек, вареных колбас эконом и среднего ценового сегмента 	9 г	124662 1 кг		
Сардельки к завтраку Комби 42-110Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Насыщенная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с чесноком и завершающей тонкой ноткой чили 	12 г	139904 1 кг		
Франкфуртер Супер Комби 142Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Благородная пряная смесь с перцем, кориандром и душистым перцем 	8,5 г	115367 1 кг		

ОА = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (согласно праву Европейского союза).
 OG = не содержит усиливающих вкус добавок. Novapure, Wipure, Pure Spice
 Функциональное вспомогательное вещество.

Нейтральный Нежный ароматный Утонченный Пикантный Насыщенный
 Изысканный Благородный пряный Яркий ароматный Пряный Рустикальный

ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ ПРИПРАВА

Название продукта	Описание продукта	Дозировка г/кг массы	Арт.№ Объем	Символы	Профиль вкуса
Цитрония 104	<ul style="list-style-type: none"> Смесь экстрактов пряностей Утонченная смесь с перцем, имбирем и лимоном 	4 г	115181 1 кг		

ЭКОНОМИЧНЫЕ КОМБИ ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ

Название продукта	Описание продукта	Дозировка г/кг массы	Арт.№ Объем	Символы	Профиль вкуса
Докторская Комби РА 42-01801Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Пряная смесь с кориандром и завершающей тонкой ноткой чеснока С ферментированным рисом Для производства вареных колбасных изделий эконом класса (с использованием и на основе ММО) 	7,5 г	133277 1 кг	OA	
Вареная Комби 5 РА 42-1092Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Пряная смесь с чесноком, мускатным орехом и завершающей тонкой ноткой чили Для производства вареных колбасных изделий эконом класса (с использованием и на основе ММО) 	7 г	133269 1 кг	OA	
Сардельки Комби РА 42-01601Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Пряная смесь с перцем, мускатным орехом и чесноком Для производства сосисок и сарделек эконом класса (с использованием и на основе ММО) 	7,5 г	136877 1 кг		
Вареная Комби III РА 42-11725Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Насыщенная смесь с чесноком и завершающим привкусом мяса на гриле Для производства вареных колбасных изделий эконом класса (с использованием и на основе ММО) 	7 г	133267 1 кг	OA	
Сосиски Комби РА 42-01100Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Насыщенная смесь чеснока, перца, кориандра и тмина с завершающим привкусом мяса на гриле Для производства сосисок и сарделек эконом класса (с использованием и на основе ММО) 	7,5 г	133275 1 кг	OA	
Вареная Комби Эконом I 42-1271Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Насыщенная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с имбирем, чесноком и мацисом Для производства вареных колбасных изделий среднего ценового сегмента 	9 г	181048 1 кг	OA	
Вареная Комби Эконом II 42-1272Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Рустикальная смесь с ароматом дыма, подчеркивающая вкус мяса, с имбирем, чесноком и мускатным орехом Для производства вареных колбасных изделий среднего ценового сегмента 	9 г	181050 1 кг	OA	
Вареная Комби Эконом III 42-1273Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Рустикальная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с чесноком Для производства вареных колбасных изделий среднего ценового сегмента 	6 г	181051 1 кг	OA	
Вареная Комби Эконом IV 42-1274Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Рустикальная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с перцем, имбирем, чесноком и завершающим привкусом мяса на гриле Для производства вареных колбасных изделий среднего ценового сегмента 	7 г	181049 1 кг	OA	

OA = не содержит обязательных для маркировки аллергических ингредиентов (согласно праву Европейского союза).
OG = не содержит усиливающих вкус добавок.  Novarure,  Wipure,  Pure Spice

 Нейтральный  Нежный, сдержанный  Утонченный  Пикантный  Насыщенный
 Изысканный  Благородный, пряный  Яркий, ароматный  Пряный  Рустикальный

ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ



**БЛАГОДАРЯ ИХ НАСЫЩЕННОМУ
ВКУСУ, ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ
КОЛБАСКИ НЕЗАМЕНИМЫ НА
ЛЮБОМ БЛЮДЕ С ХОЛОДНЫМИ
ЗАКУСКАМИ.**

В качестве холодных закусок или же как практичный провиант в дорогу – варено-копченые колбаски отлично подходят как для утоления голода, так и в качестве перекуса. Пряные колбаски выгодно отличаются не только чистым, мясным вкусом, но и особо долгим сроком хранения – частично даже без охлаждения. Смеси специй и пряностей с чесноком, тмином и перцем придают варено-копченым колбаскам, таким как Кабаносси, Крайнер или Ветчине, сильный аромат, и превращают их в излюбленную еду гурманов.

ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ КОМБИ

Название продукта	Описание продукта	Дозировка г/кг массы	Арт.№ Объем	Символы	Профиль вкуса
Венская Комби 42-225СМ	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Нежная ароматная смесь с перцем, мускатным орехом и завершающей тонкой ноткой чили 	6 г	117145 1 кг	ОА	
Сервелат Ореховый Комби 42-02391Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором нежная ароматная смесь с тонкой ореховой ноткой 	10 г	168040 1 кг	ОА	
Венская Комби 0239Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Нежная ароматная смесь с перцем, мускатным орехом и чили 	6 г	114748 1 кг	ОА	
Мускатная Комби К 42-1755Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Нежная ароматная смесь с перцем и мускатным орехом 	6 г	159208 1 кг	WP	
Московская Комби К 42-2602Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Яркая ароматная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с перцем и мускатным орехом 	6 г	158386 1 кг	ОА	
Шварцвальдская Комби 42-254Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Яркая ароматная смесь с чесноком, перцем и завершающей тонкой ноткой лука 	7,5 г	172155 1 кг	ОА	
Венская Комби Г 42-02391Z/1	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Яркая ароматная смесь с перцем, мускатным орехом и завершающей тонкой ноткой чили 	8 г	145658 1 кг	ОА	
Веселый лесоруб Комби 42-289Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Пикантная смесь с кориандром и перцем С тмином грубого помола 	9 г	139425 1 кг		
Гусарская Комби 42-278Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Пикантная смесь с перцем и тмином С чили грубого помола 	10 г	139426 1 кг	ОА	
Брауншвейгская Комби 0222Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь с фосфатом и цветостабилизатором Пряная смесь с чесноком, тмином и завершающей тонкой ноткой чили 	7,5 г	114726 1 кг	ОА	
Охотничья Комби 42-2701Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь с фосфатом и цветостабилизатором Пряная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с перцем, чесноком и мускатным орехом 	8 г	159263 1 кг		
Болонская Комби 42-228/3Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Насыщенная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с чесноком, кориандром и перцем 	10 г	163152 1 кг	ОА	

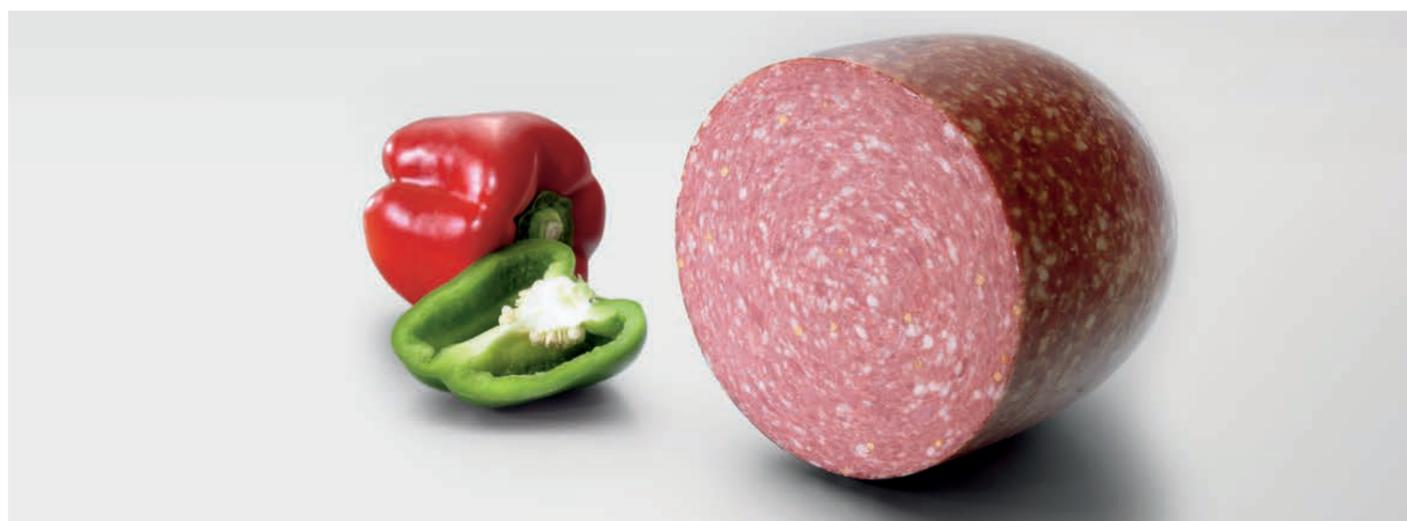


ОА = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (согласно праву Европейского союза).
 ОГ = не содержит усиливающих вкус добавок. Novapure, Wipure, Pure Spice
 Ф = функциональное вспомогательное вещество.

Нейтральный
 Нежный ароматный
 Утонченный
 Пикантный
 Насыщенный
 Изысканный
 Благородный пряный
 Яркий ароматный
 Пряный
 Рустикальный

ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ КОМБИ

Название продукта	Описание продукта	Дозировка г/кг массы	Арт.№ Объем	Символы	Профиль вкуса
Бристоль Комби 42-2722Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Насыщенная смесь с перцем, тмином и чесноком 	8,5 г	169598 1 кг	ОА	
Варено-копченая Саями Комби 42-2031Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Насыщенная смесь с перцем, мускатным орехом и завершающей тонкой ноткой тимьяна 	9 г	164601 1 кг	ОА	
Каринтия Комби 42-0240Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Насыщенная смесь с перцем, тмином и чесноком 	6 г	114755 1 кг	ОА	
Домашняя Комби 42-223Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Насыщенная смесь с перцем, чесноком и тмином 	7,5 г	117144 1 кг		
Краинская Комби 0223Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Насыщенная смесь с тмином, чесноком и завершающей тонкой ноткой чили 	6 г	114735 1 кг	ОА	
Туристская Комби 207Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Насыщенная смесь с перцем, тмином и чесноком 	8 г	116402 1 кг	ОА	
Варено-копченая Комби смесь 2 42-1864ZP	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Насыщенная смесь с перцем, чесноком и луком 	9 г	117140 1 кг		
Варено-копченая Комби смесь 3 42-1865ZP	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Насыщенная смесь с чесноком, перцем и имбирем 	9 г	117141 1 кг		
Карпатская Комби 42-2020Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Насыщенная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с перцем, имбирем и чесноком 	8 г	159590 1 кг	ОА	
Казачья Комби 42-2265Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Насыщенная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с чесноком, мускатным орехом, имбирем и завершающей тонкой ноткой можжевельника 	8 г	159261 1 кг		
Дюрре Комби Г 42-02231Z/1	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Насыщенная смесь с перцем, тмином и чесноком 	8 г	145663 1 кг	ОА	
Краковская Комби 42-227Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Рустикальная смесь с тмином, перцем и чесноком 	6 г	117146 1 кг		
Польская Комби 272Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Рустикальная смесь с тмином и завершающей ноткой чеснока С перцем грубого помола 	8 г	116814 1 кг	ОА	
Польская Комби с молотым перцем 42-2721Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Рустикальная смесь с перцем, тмином и чесноком 	8 г	117152 1 кг	ОА	



ОА = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (согласно праву Европейского союза).
 ОГ = не содержит усиливающих вкус добавок. Novapure, Wipure, Pure Spice
 Ф = функциональное вспомогательное вещество.

Нейтральный
 Нежный ароматный
 Утонченный
 Пикантный
 Насыщенный
 Изысканный
 Благородный пряный
 Яркий ароматный
 Пряный
 Рустикальный

ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ КОМБИ

Название продукта	Описание продукта	Дозировка г/кг массы	Арт.№ Объем	Символы	Профиль вкуса
Тирольская Комби 282Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Рустикальная смесь с перцем, тмином и чесноком 	9 г	116836 1 кг		
Копченая Комби 42-274Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Рустикальная смесь с тмином, чесноком и завершающей ноткой майорана С перцем грубого помола 	8,5 г	117156 1 кг		
Варено-копченая Комби Рустика 203Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Рустикальная смесь с ароматом дымка, тмином, чесноком и луком 	9,5 г	135629 1 кг		
Польская Комби Г 42-2724Z/2	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Рустикальная смесь с тмином, кориандром и перцем 	10 г	146188 1 кг	OA	
Венская Комби 42-225Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Рустикальная смесь с перцем, тмином, чесноком и завершающей тонкой ноткой жареного лука 	8 г	128559 1 кг		
Сервелат Ромовый Комби 42-248Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Благородная пряная смесь с перцем, мускатным орехом и душистым перцем 	7 г	174420 1 кг	OA	
Шашлычная Комби 42-75300Z	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и цветостабилизатором Утонченная смесь с луком во фритюре, имбирем, чесноком и завершающей тонкой ноткой лимона Идеально подходит для производства колбасок, таких как "Шашлычные" 	10 г	148431 1 кг		

ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ ПРИПРАВЫ КОМБИ

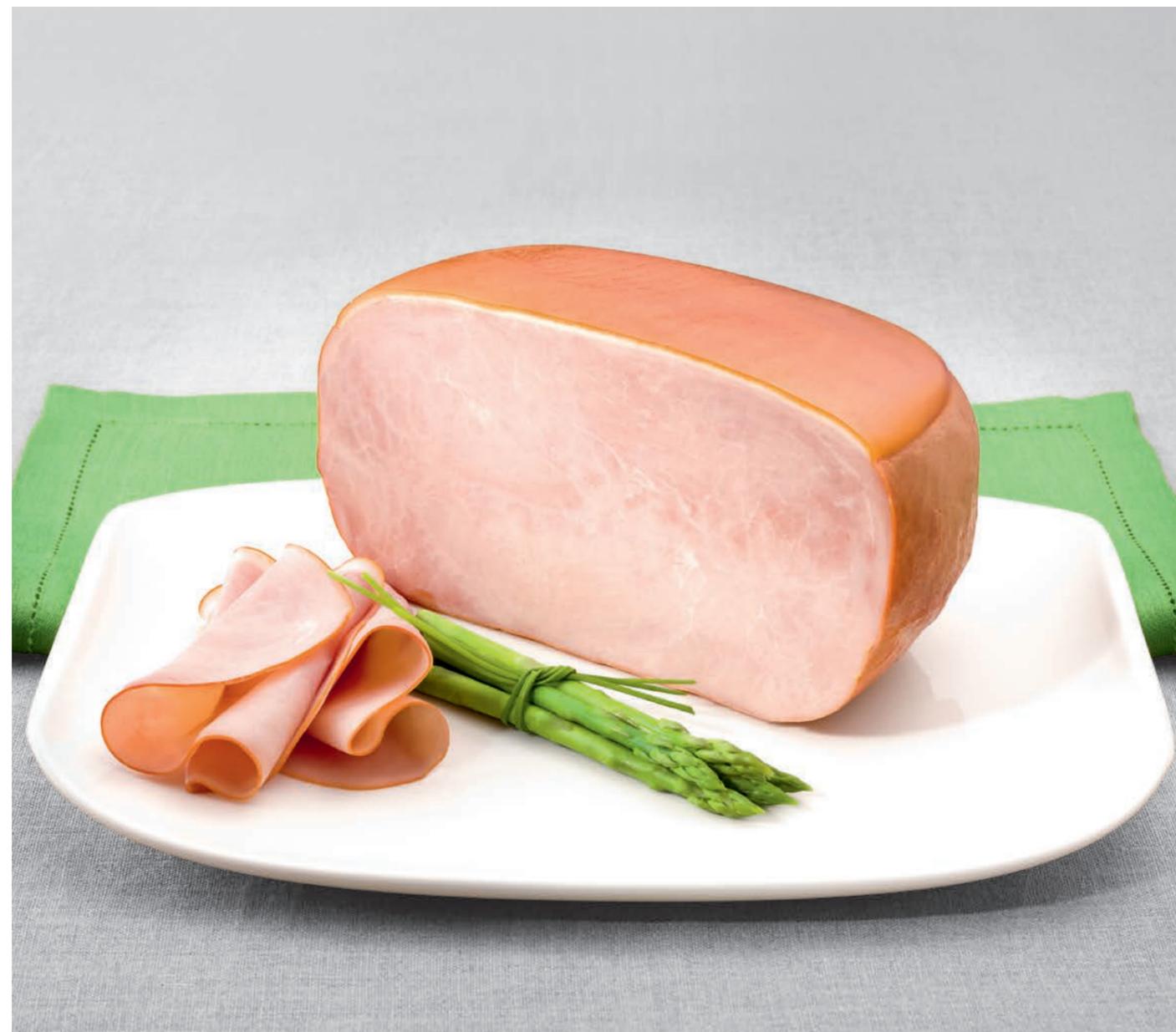
Название продукта	Описание продукта	Дозировка г/кг массы	Арт.№ Объем	Символы	Профиль вкуса
Колбаса с сыром 42-244	<ul style="list-style-type: none"> Смесь на основе экстракта специй Яркая ароматная смесь с перцем, кориандром и мускатным орехом Для производства в/к и п/к колбас и колбасок с сыром, колбасок-гриль 	5 г	117149 1 кг		
Арльбергер С 217	<ul style="list-style-type: none"> Смесь экстрактов пряностей Насыщенная смесь с перцем, кориандром и чесноком 	5 г	116426 1 кг		



OA = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (согласно праву Европейского союза).
 OG = не содержит усиливающих вкус добавок. Novapure, Wipure, Pure Spice
 Функциональное вспомогательное вещество.

Нейтральный Нежный ароматный Утонченный Пикантный Насыщенный
 Изысканный Благородный пряный Яркий ароматный Пряный Рустикальный

ВАРЕННЫЕ ВЕТЧИНЫ



**НЕЖНЫЙ ВКУС И ИЗЫСКАННЫЙ
ВНЕШНИЙ ВИД:
БЛАГОДАРИ НЕЖНОЙ НОТКЕ
ПОСОЛА, ИСКУСНАЯ ВАРЕНАЯ
ВЕТЧИНА УДОВЛЕТВОРИТ
ВЫСОЧАЙШИМ ТРЕБОВАНИЯМ!**

Искусные деликатесы из вареной ветчины удовлетворят самым взыскательные требования. Они прочно заняли место среди холодных закусок и незаменимы как в традиционных, так и в современных блюдах: благодаря их мягкому пряному вкусу, вареные ветчины являются гарантом наслаждения! Горячую кухню также трудно представить без ветчинных изделий – только подумайте о кордон блю или о тостах! Кроме того, ветчина охотно используется в пиццах и вместе с яичницей придает нужный вкус завтраку.

ВАРЕННЫЕ ВЕТЧИНЫ КОМБИ

Название продукта	Описание продукта	Дозировка	Арт.№ Объем	Символы	Профиль вкуса
Средство для шприцевания Глобал ОФ 42-5878/2	Средство для шприцевания с фосфатом, применяется как основное средство для производства целномышечных продуктов и вареных ветчинных изделий	2,9 кг/100 л рассола при 70 % шприцевании или 12 г/кг массы	147207 1 кг		
Средство для шприцевания Глобал 42-5878	Средство для шприцевания с фосфатом и красителем, применяется как основное средство для производства целномышечных продуктов и вареных ветчинных изделий	2,9 кг/100 л рассола при 70 % шприцевании или 12 г/кг массы	146771 1 кг		
Средство для шприцевания Комби КС4060R 42-581R	Средство для шприцевания с фосфатом, применяется как основное средство для производства целномышечных продуктов и вареных ветчинных изделий из всех видов мяса. Дополнительно рекомендуется использовать вкусо-ароматические компоненты	5 кг/100 л рассола при 40 % шприцевании или 14 г/кг массы	183688 1 кг		
Средство для шприцевания Комби КС4060 42-581	Средство для шприцевания с фосфатом, применяется как основное средство для производства целномышечных продуктов и вареных ветчинных изделий	5 кг/100 л рассола при 40 % шприцевании или 17 г/кг массы	200594 5 кг		
Средство для шприцевания Плюс 60 Комби II 42-530	Средство для шприцевания с фосфатом, применяется как основное средство для производства целномышечных продуктов и вареных ветчинных изделий Яркая ароматная смесь с чесноком	5,8 кг/100 л рассола при 60 % шприцевании или 22 г/кг массы	117178 1 кг	OA	
Средство для шприцевания Плюс 60 Комби 42-5104	Средство для шприцевания с фосфатом и пряностями Яркая ароматная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с тонкой ноткой жареного лука	4,5 кг/100 л рассола при 60 % шприцевании или 16 г/кг массы	181520 20 кг 124466 1 кг		
Средство для шприцевания Комби Плюс 40 42-5131	Средство для шприцевания с фосфатом и пряностями Пряная смесь с перцем, мускатным орехом и завершающей тонкой ноткой чеснока	7 кг/100 л рассола при 40 % шприцевании или 20 г/кг массы	117175 1 кг	OG	
Средство для шприцевания Плюс 40 Комби 42-5131/1	Средство для шприцевания с фосфатом и пряностями Пряная смесь с перцем, мускатным орехом и завершающей тонкой ноткой чеснока	7,5 кг/100 л рассола при 40 % шприцевании	191859 7,5 кг	OG	
Средство для шприцевания ветчины 60 Плюс Комби I 42-520	Фосфатосодержащее средство для шприцевания с цветостабилизатором и пряностями Пряная смесь с мускатным орехом и чесноком	22 г/кг конечного продукта при 60 % шприцевании	117177 1 кг		
РСЦ 7 Плюс Комби 5987	Средство для шприцевания с фосфатом и пряностями Насыщенная смесь с чесноком и завершающей тонкой ноткой жареного лука	7,5 кг/100 л рассола при 10 - 15 % шприцевании или 10 г/кг массы	118824 1 кг		
Копченое мясо Комби 5455	Средство для шприцевания с фосфатом и пряностями Насыщенная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с жареным луком и завершающей тонкой ноткой чеснока	6 кг/100 л рассола при 20 % шприцевании	118324 1 кг		

OA = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (согласно праву Европейского союза).
OG = не содержит усиливающих вкус добавок. Novapure, Wipure, Pure Spice
 Функциональное вспомогательное вещество.

Нейтральный Нежный ароматный Утонченный Пикантный Насыщенный
 Изысканный Благородный пряный Яркий ароматный Пряный Рустикальный

ВАРЕННЫЕ ВЕТЧИНЫ КОМБИ

Название продукта	Описание продукта	Дозировка	Арт.№ Объем	Символы	Профиль вкуса
Быстрый Тост 80 42-5139	Средство для шприцевания с фосфатом и пряностями Насыщенная смесь с чесноком и завершающей тонкой ноткой жареного лука	3,75 кг/100 л рассола при 80 % шприцевании	138450 1 кг		
Ветчина для тостов 50/80 42-52123	Средство для шприцевания, содержащее фосфаты/цитраты Насыщенная смесь с чесноком и завершающей тонкой ноткой жареного лука	4,0 кг/100 л рассола при 80 % шприцевании	178052 20 кг	OA	
Средство для шприцевания кур 42-5116	Средство для шприцевания с фосфатом и пряностями Насыщенная смесь с чесноком и завершающей тонкой ноткой жареного лука	7,8 кг/100 л рассола при 13 - 15 % шприцевании	141442 1 кг		
Смесь можжевельная для ветчины Комби 5310	Средство для шприцевания с фосфатом и пряностями Благородная пряная смесь с тонкой ноткой можжевельника	7 кг/100 л рассола при 10 % шприцевании или 6,5 г/кг массы	174414 1 кг	OA	

ВАРЕННЫЕ ВЕТЧИНЫ ПРИПРАВЫ

Название продукта	Описание продукта	Дозировка г/кг массы	Арт.№ Объем	Символы	Профиль вкуса
Смесь специй для ветчин и копченостей с ароматом ореха 42-0545	Жидкая смесь на основе экстракта специй Нежная ароматная смесь с тонким привкусом орехов Отпускается в канистрах	5,5 - 6 г	139247 2 кг		
Смесь пряностей для ветчины "Деликат" 75509	Смесь пряностей Пряная смесь с перцем, мускатным орехом и завершающей тонкой ноткой чеснока	3,5 г	138612 1 кг		
Смесь пряностей для ветчины "Гриль" 42-5199	Смесь пряностей Пряная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с характерным привкусом мяса на гриле	4 г	111320 1 кг	OA	
Смесь пряностей для ветчины "Рустико" 75508	Смесь экстрактов пряностей Пряная смесь с чесноком и завершающей тонкой ноткой жареного лука	5 г	107772 1 кг		



OA = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (согласно праву Европейского союза).
OG = не содержит усиливающих вкус добавок. Novapure, Wipure, Pure Spice
 Функциональное вспомогательное вещество.

Нейтральный Нежный ароматный Утонченный Пикантный Насыщенный
 Изысканный Благородный пряный Яркий ароматный Пряный Рустикальный

СЫРОКОПЧЕННЫЕ ОКОРОКА

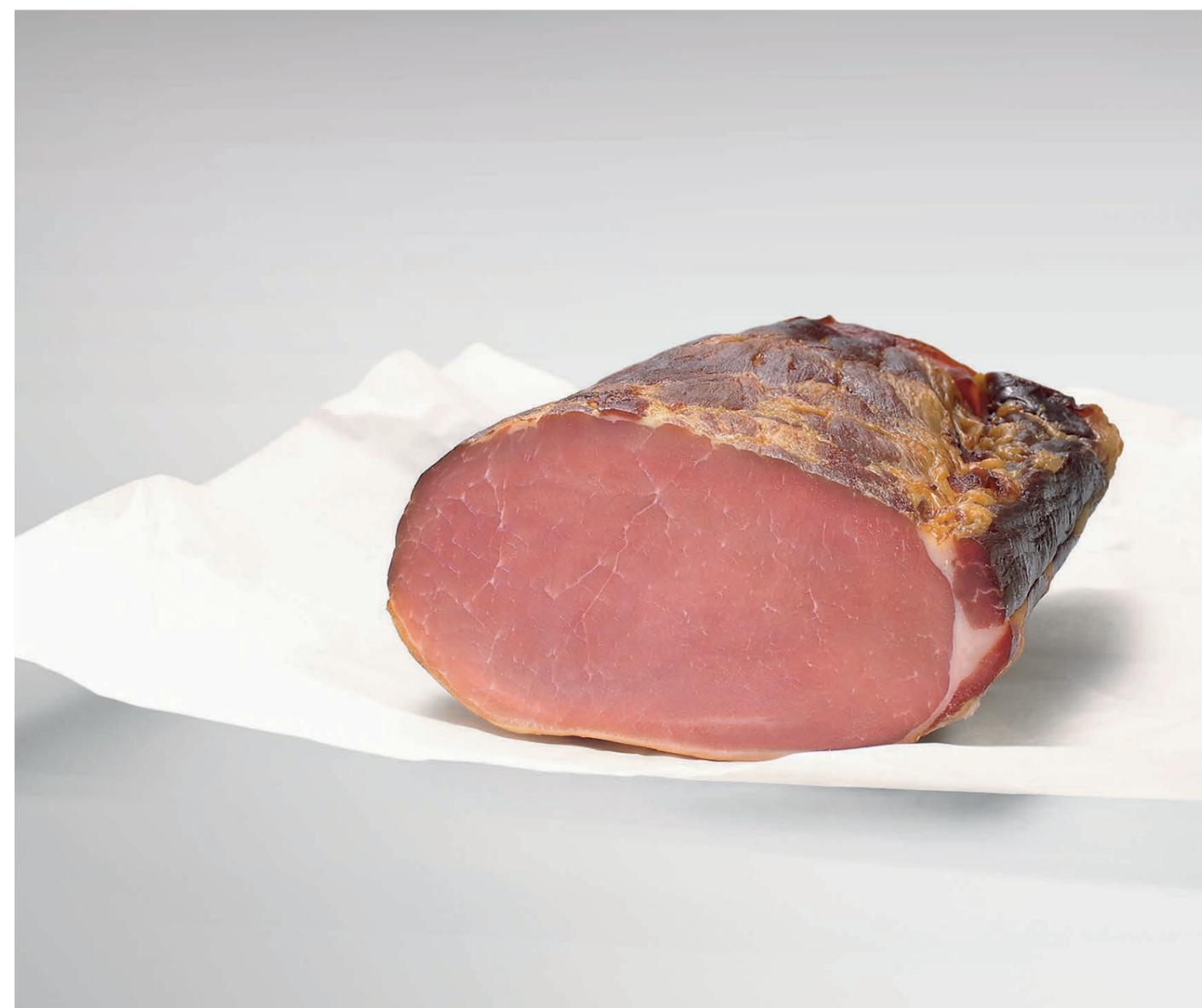


ПРЯНЫЕ СЫРОКОПЧЕННЫЕ ОКОРОКА- ЭТО АРОМАТНЫЙ ДЕЛИКАТЕС СОЧНОГО ЦВЕТА, ПЛОТНОЙ КОНСИСТЕНЦИИ И НЕЖНОГО ВКУСА.

Сырокопченые изделия относятся к деликатесам из ассортимента мясных продуктов. В форме нежного пряного тирольского шпика Tiroler Speck, грудинки Osso Collo или шварцвальдской ветчины Schwarzwälder Schinken, эти блюда имеют превосходный мясной вкус и незаменимы как холодные закуски. Множество разнообразных сортов делают выбор непростым: от традиционных копченых, включая обработанные специальным древесным дымом или тщательно высушенных изделий - каждый вариант отличается своеобразным характером.

СЫРОКОПЧЕННЫЕ ОКОРОКА КОМБИ И ОБСЫПКА

Название продукта	Описание продукта	Дозировка г/кг мяса	Арт.№ Объем	Символы	Профиль вкуса
Ровак 5990	<ul style="list-style-type: none"> Посолочная смесь с пряностями для производства сырокопченых и сыровяленых изделий Насыщенная смесь с можжевельником грубого помола и цельными зёрнами горчицы Содержит нитрат калия (1,2 %) Для приготовления с нитритной солью и стартовыми культурами WIBERG 	18 г	174415 1 кг		
Прокуро Классик 5385	<ul style="list-style-type: none"> Посолочная смесь с пряностями для производства сырокопченых и сыровяленых изделий Насыщенная смесь с чесноком, кориандром и перцем С можжевельником грубого помола Содержит нитрат калия (1,0 %) Для приготовления с нитритной солью и стартовыми культурами WIBERG 	10 г	136261 1 кг	OA	
Пряный шпик 5440	<ul style="list-style-type: none"> Декоративно-вкусовая обсыпка Рустикальная смесь с кориандром, паприкой, тмином, перцем и завершающей тонкой ноткой чеснока С пряностями грубого помола 	5 г	135447 1 кг	OG	



OA = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (согласно праву Европейского союза),
OG = не содержит усиливающих вкус добавок. Novapure, Wipure, Pure Spice
 Функциональное вспомогательное вещество.

Нейтральный Нежный ароматный Утонченный Пикантный Насыщенный
 Изысканный Благородный пряный Яркий ароматный Пряный Рустикальный

ЛИВЕРНЫЕ КОЛБАСЫ И ПАШТЕТЫ



ОТ НАСЫЩЕННОЙ ДО НЕЖНОЙ,
ОТ КЛАССИЧЕСКОЙ ДО
ИННОВАЦИОННОЙ: ЛИВЕРНЫЕ
КОЛБАСЫ И ИЗДЕЛИЯ ИЗ
СУБПРОДУКТОВ РАЗНООБРАЗНЫ
И ПОПУЛЯРНЫ!

Трудно представить еще большую вариативность ливерных колбас и изделий из субпродуктов: от остро-пряной кровяной колбасы, включая зельцы, и вплоть до деревенской ливерной колбасы и благородных паштетов. Этот сорт колбас проявляется с разных сторон. Независимо от того, какой вариант Вы выберете, с помощью традиционных, изысканных и инновационных вкусовых добавок из ассортимента WIBERG Вы мастерски изготовите колбасы.

ЛИВЕРНЫЕ КОЛБАСЫ И ПАШТЕТЫ ПРИПРАВЫ

Название продукта	Описание продукта	Дозировка г/кг массы	Арт.№ Объем	Символы	Профиль вкуса
Смесь Фермерская/ Крестьянская 470	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей Яркая ароматная смесь с перцем, имбирем и майораном грубого помола 	8 г	122913 1 кг	OA	
Паштетия 451	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей Благородная пряная смесь с мускатом, имбирем и завершающей тонкой ноткой гвоздики 	4 г	122747 1 кг		

ЖЕЛАТИН

Название продукта	Описание продукта	Дозировка г/кг массы	Арт.№ Объем	Символы	Профиль вкуса
Аспита Экстра 5890	<ul style="list-style-type: none"> Нежная ароматная смесь с перцем и чесноком На экстрактной основе Пищевой говяжий желатин с пряностями Число Блума 200 Подходит для производства продуктов в желе из всех видов мяса, в т.ч. мяса птицы 	1,5 кг/10 л горячей воды	118733 1 кг	OA	



OA = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (согласно праву Европейского союза),
OG = не содержит усиливающих вкус добавок. Novapure, Wipure, Pure Spice
 Функциональное вспомогательное вещество.

Нейтральный Нежный ароматный Утонченный Пикантный Насыщенный
 Изысканный Благородный пряный Яркий ароматный Пряный Рустикальный

ВКУСОВЫЕ ВЕЩЕСТВА

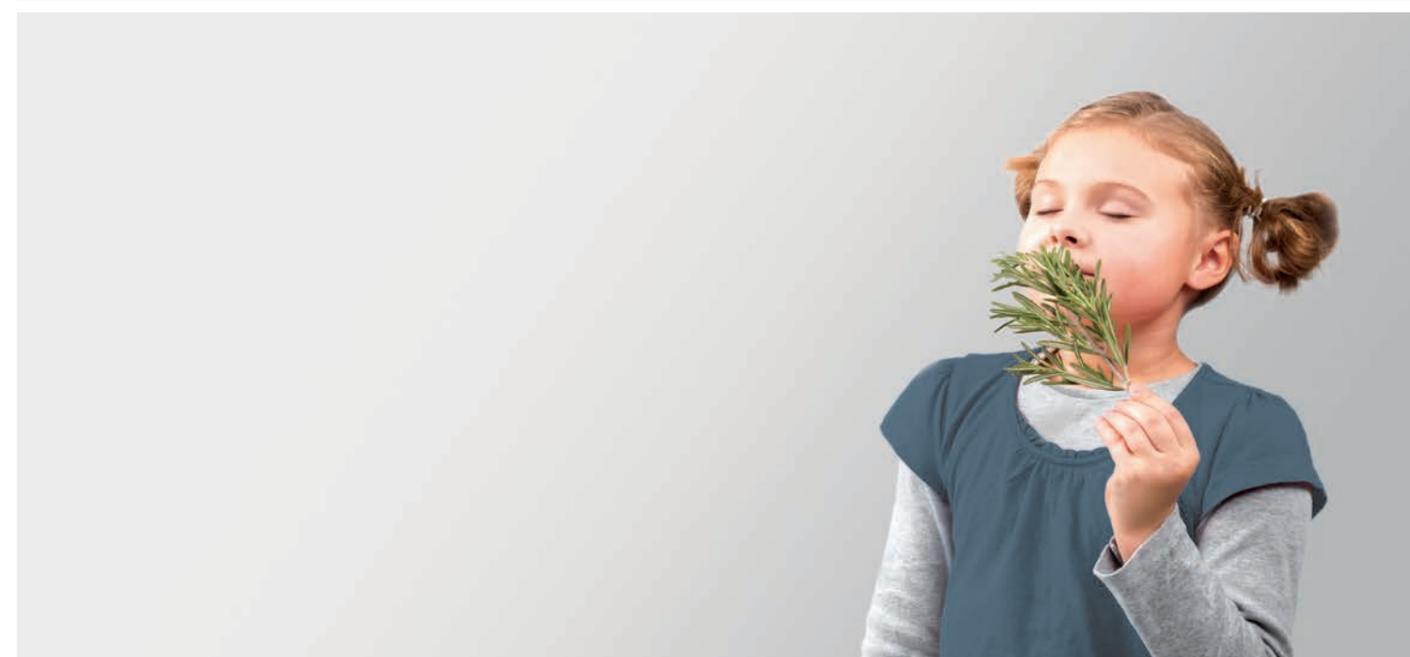


ВКУС ГАРАНТИРОВАН: С ПОМОЩЬЮ ШИРОКОГО АССОРТИМЕНТА ВКУСОВЫХ ВЕЩЕСТВ WIBERG ВЫ ПРИГОТОВИТЕ МЯСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ БЫСТРО И ЛЕГКО!

Даже самые высококачественные мясные и колбасные изделия были бы без пряностей только наполовину такими вкусными. Какими бы были, например, колбаски Дебрецинер (Debrecziner) без тонкого аромата паприки или мясной рулет без характерной нотки жареного лука? Сбалансированные пряности помогают быстро и просто улучшить вкус продуктов. Интенсификаторы вкуса, вкусовые вещества или аромат дыма - с помощью разнообразных приправ из ассортимента WIBERG Вы гарантированно придадите мясным изделиям лучший вкус!

ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ

Название продукта	Описание продукта	Дозировка г/кг массы	Арт.№ Объем	Символы	Профиль вкуса
Латте 76389	<ul style="list-style-type: none"> Смесь ингредиентов для создания и усиления аромата молока Для производства вареной колбасы 	1 - 4,5 г	186542 1 кг	OG	
Мускарит Z 75062	<ul style="list-style-type: none"> Экстракт специй Мягкий ароматный вкус мускатного ореха 	по вкусу	152307 1 кг	WP	
Фумаро Экстракт дыма 42-5001	<ul style="list-style-type: none"> Смесь специй и пряностей с интенсивным ароматом копчения Вкус с дымком Для непосредственного добавления в фарш Для вареной колбасы 	1 г	117158 1 кг	OA	
Фумаро Вишневое дерево 42-5006	<ul style="list-style-type: none"> Жидкая композиция ароматов дыма Вкус дыма с фруктовой ноткой вишни Для непосредственного добавления в фарш и рассол Для производства вареной колбасы, а также в качестве добавки в рассол для варено-копченых цельномышечных изделий и ветчин Отпускается в канистрах 	0,5 - 1,5 г	212416 2 кг	NP	
Мясной аромат Универсал BV 42-5510	<ul style="list-style-type: none"> Яркая ароматная смесь специй усиливающая вкус Аромат мяса Подходит для всех видов мясных изделий 	1,5 - 2 г	156860 1 кг	NP	
Арома Пауэр свиной 42-5247	<ul style="list-style-type: none"> Яркая ароматная смесь специй и пряностей усиливающая вкус Аромат свиного мяса Подходит для всех видов мясных изделий 	1 г	167740 1 кг	NP	
Вюрцомат лайт 42-5021	<ul style="list-style-type: none"> Яркая ароматная смесь специй и пряностей усиливающая вкус Аромат сельдерея Использование препарата позволяет маскировать посторонние привкусы сырья 	1 г	117164 1 кг		
Вики плюс OG 42-76132	<ul style="list-style-type: none"> Пикантная смесь специй и пряностей усиливающая вкус Пикантный вкус с тонкой ноткой любистока Быстрое распределение в фарше и хорошее растворение в рассоле 	2 г	164815 1 кг	OG	
Смесь пряностей "Кардамон" 5709/1	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей Утонченный вкус кардамона 	2 - 4 г	198101 1 кг	NP	
Корректор вкуса MMO 42-5022	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей Утонченная смесь со вкусом перца, лимона и мускатного ореха Использование препарата позволяет маскировать посторонние привкусы сырья 	2 г	164770 1 кг	WP	



OA = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (согласно праву Европейского союза),
OG = не содержит усиливающих вкус добавок. NP Novapure, WP Wipure, PS Pure Spice
F Функциональное вспомогательное вещество.

Нейтральный
 Нежный ароматный
 Утонченный
 Пикантный
 Изысканный
 Благородный пряный
 Яркий ароматный
 Пряный
 Насыщенный
 Рустикальный

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ



**ОПТИМАЛЬНОЕ СОХРАНЕНИЕ
СВЕЖЕСТИ И ОКРАШИВАНИЕ
БЕЗ ТРУДНОСТЕЙ - БЛАГОДАРЯ
АКТИВНЫМ ДОБАВКАМ WIBERG!**

При изготовлении любых колбасных и мясных изделий нельзя пренебрегать такими критериями качества, как утонченный вкус, упругость и ощутимая свежесть. В богатом ассортименте пищевых добавок WIBERG Вы найдете множество функциональных изделий - от средств для куттерования, включая средства для окрашивания в красный цвет, и вплоть до красителей, которые эффективно помогут при изготовлении первоклассных пищевых продуктов. Если Вам требуется решение для поддержания цвета, связывания или сохранения свежести, среди наших пищевых добавок Вы найдете то, что нужно!

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ СМЕСЬ ДЛЯ КУТТЕРОВАНИЯ

Название продукта	Описание продукта	Дозировка г/кг массы	Арт.№ Объем	Символы
Бретфикс 6120	<ul style="list-style-type: none"> Вспомогательное средство для куттерования с нейтральным запахом Сильные полифосфаты для эмульгированных фаршей Для изготовления рубленых п/ф и сырых колбасок 	3 - 5 г	122847 1 кг	

ЦВЕТООБРАЗОВАТЕЛЬ

Название продукта	Описание продукта	Дозировка г/кг мяса	Арт.№ Объем	Символы
Контрит 5580	<ul style="list-style-type: none"> Цветообразователь с изысканным вкусом и легкой ноткой паприки Для предварительного посола структурного мяса для вареных, в/к и п/к колбас Сохранение интенсивного цвета Для мяса кусочками и мяса для переработки 	6 г	122949 1 кг	

ЭМУЛЬГАТОР

Название продукта	Описание продукта	Дозировка г/кг массы	Арт.№ Объем	Символы
Лебо Супер 6209	<ul style="list-style-type: none"> Смесь нейтральная Эмульгатор для паштетов и ливерных колбас горячего способа приготовления 	5 г	122853 1 кг	

ОПТИМАЙЗЕР

Название продукта	Описание продукта	Дозировка	Арт.№ Объем	Символы
Ф.Э.Т 230 X 75020	<ul style="list-style-type: none"> Комбинированная пищевая добавка Нейтральная Приготавливается с горячей водой Для использования с говяжьим (почечным) или свиным жиром (нутряное сало) Для вареной колбасы Применяется также как эмульгатор для колбасных изделий из вареного мяса и субпродуктов 	6,5 г/кг или 1:50:50 (порошок: жир: вода)	146796 1 кг	
Ф.Э.Т 230 XC 75020/1	<ul style="list-style-type: none"> Комбинированная пищевая добавка Нейтральная Приготавливается с горячей водой Для использования с говяжьим (почечным) или свиным жиром (нутряное сало) Дополнительно для улучшения консистенции и текстуры Для вареной колбасы Применяется также как эмульгатор для колбасных изделий из вареного мяса и субпродуктов 	9,5 г/кг или 1:50:50 (порошок: жир: вода)	149950 1 кг	
Эвтома "кватро" 42-50612	<ul style="list-style-type: none"> Комбинированная добавка для оптимизации рецептур вареных колбас Нейтральная Для идеальной твердости 	5 - 10 г/кг массы	149916 1 кг	

OA = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (согласно праву Европейского союза),
OG = не содержит усиливающих вкус добавок. Novapure, Wipure, Pure Spice
 Функциональное вспомогательное вещество.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ КОНСЕРВАНТ

Название продукта	Описание продукта	Дозировка г/кг массы	Арт.№ Объем	Символы
Гермекс Фит 42-58671	<ul style="list-style-type: none"> Консервант С легкой ноткой апельсина Для колбасных и мясных изделий Отпускается в канистрах 	1 - 3 г	163246 2 кг	

КРАСИТЕЛИ

Название продукта	Описание продукта	Дозировка г/кг массы	Арт.№ Объем	Символы
Колуро 42-5351	<ul style="list-style-type: none"> Краситель, устойчивый к стерилизации Соленый, нейтральный темно-красный порошок Для изготовления колбасных изделий 	0,3 - 0,5 г	126346 1 кг	
Колорадо 42-535	<ul style="list-style-type: none"> Стабилизатор цвета Красный порошок Для вареного окорока 	0,1 кг/100 кг рассола при 60 - 80 % шприцевании	117180 0,1 кг	
Биоред 200 76450	<ul style="list-style-type: none"> Пищевой краситель Нейтральный красный порошок Без индекса E Для изготовления колбасных изделий Подходит также для вареного окорока 	1,5 - 2,5 г	191742 1 кг	
Мит Колор Эко Плюс 75367	<ul style="list-style-type: none"> Смесь ингредиентов Темно-красный порошок Без индекса E Для изготовления колбасных изделий 	0,5 - 1 г	195319 1 кг	

ПРОЧИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА

Название продукта	Описание продукта	Дозировка	Арт.№ Объем	Символы
Розапур файн 5105	<ul style="list-style-type: none"> Комбинация сахаров с изысканным, сладким вкусом и нейтральным запахом Улучшает гидратацию в фарше и в вареных ветчинах Сокращает потери при термообработке, хранении готовой продукции Синерезис изделий в вакуумной упаковке Улучшает вкус готовой продукции 	6 г/кг массы	122772 1 кг	
Пуроза ОГ 5151	<ul style="list-style-type: none"> Сладкая Вкусовое сахарное вещество Равномерное и быстрое окрашивание в коричневый цвет вареных и варенокопченых колбас, а также ливерных колбас и изделий из субпродуктов Способствует процессу созревания и улучшает способность к нарезанию сырокопченых колбас 	5 г/кг массы	185754 2 кг	
Бон Пель Плюс 5830	<ul style="list-style-type: none"> Жидкая комбинированная пищевая добавка с изысканным кисловатым вкусом и ноткой красного вина Для размягчения и дезодорирования свиной шкурки После обработки шкурки в 2 % растворе ее необходимо прополоскать в проточной воде 	2 % раствор	106562 2 кг	
Вискофос-С 6135	<ul style="list-style-type: none"> Фосфатное средство для подготовки свиной шкурки в куттере после ее размягчения в 2 % растворе с применением продукта 5830 	4 г/кг шкурки после замачивания	107140 1 кг	
Бон Пель П 42-5831	<ul style="list-style-type: none"> Жидкая комбинированная пищевая добавка с нейтральным запахом Для размягчения и дезодорирования свиной шкурки После обработки шкурки в 1,5 % растворе прополаскивать в проточной воде не обязательно (если затем применяется продукт Вискофос НВ) 	1,5 % раствор	145534 1 кг	
Вискофос НВ 42-51501	<ul style="list-style-type: none"> Фосфатное средство для подготовки свиной шкурки в куттере после ее размягчения в 1,5 % растворе с применением продукта 42-5831 	10 г/кг общей массы	145385 1 кг	

OA = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (согласно праву Европейского союза).
OG = не содержит усиливающих вкус добавок. Novapure, Wipure, Pure Spice
 Функциональное вспомогательное вещество.

СРОК ГОДНОСТИ

Для вкуса мясных и колбасных изделий важно, прежде всего, одно:
абсолютная свежесть!

Естественные процессы разложения не только быстро оказывают отрицательное влияние на вкус, запах и цвет, но также из-за патогенных микроорганизмов могут быть опасны для здоровья. По этой причине, наряду с другими многочисленными аспектами безопасного производства, современные вещества для сохранения свежести и консерванты являются незаменимыми вспомогательными средствами для подавления роста микроорганизмов и продления срока годности продуктов.

Соблюдение гигиены во время всего технологического процесса, а также во время транспортировки обязательно для получения оптимального результата.

НАДЕЖНОЕ ПРОИЗВОДСТВО ПЕРВОКЛАССНЫХ МЯСНЫХ И КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

СЫРЬЕ

- Безупречный исходный материал
- pH-/a_w-показатели
- Температура

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Технология
- Стандарт HACCP (ХАССП)
- Соблюдение гигиены

РЕЦЕПТУРА

- Вкусовые добавки WIBERG
- Пищевые добавки WIBERG
- Нитритная соль

УПАКОВКА

- Соблюдение гигиены
- Технология (чистое помещение, атмосферостойкая упаковка, вакуум)

ДОСТАВКА

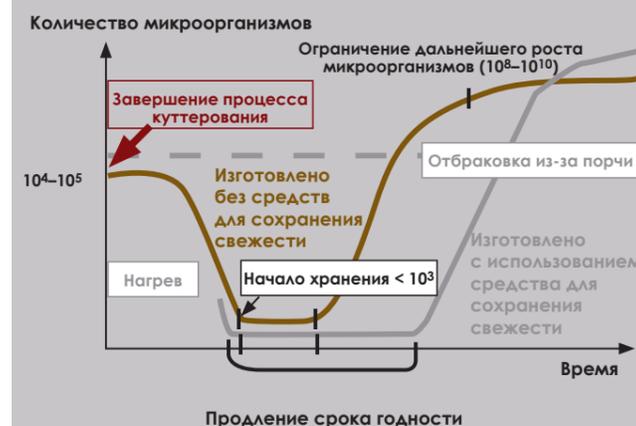
- Холодильная цепь

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЦЕЛИ

- Долгий срок годности
- Безопасность
- Стабильность цвета
- Свежесть
- Привлекательный внешний вид
- Превосходный вкус
- Экономичность
- Чистая маркировка

ВЛИЯНИЕ ИЗДЕЛИЙ WIBERG НА РОСТ МИКРООРГАНИЗМОВ НА ПРИМЕРЕ ВАРеноЙ КОЛБАСЫ

На графике показано продление срока годности мясных изделий в результате применения средств для сохранения свежести WIBERG.



ПОЛУФАБРИКАТЫ



РАЗНООБРАЗНЫЕ ПРОДУКТЫ ИЗ АССОРТИМЕНТА WIBERG ДЛЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ЯВЛЯЮТСЯ ГАРАНТОМ ПЕРВОКЛАССНОГО ВКУСА И ЭКОНОМИЧНОСТИ.

Производство полуфабрикатов и готовых блюд представляют для поставщиков мясных изделий не только возможность получения прибыли, но и многоуровневую задачу. В конце концов, клиент ожидает сегодня наряду с традиционной питательной пищей, также экзотических шедевров. Благодаря превосходным маринадам, разнообразным вкусовым добавкам и экономичным комплексным смесям из ассортимента WIBERG для полуфабрикатов, вкуснейшие мясные блюда готовятся быстро и легко.

ПОЛУФАБРИКАТЫ СМЕСИ И ПРИПРАВЫ ДЛЯ МЯСА

Название продукта	Описание продукта	Дозировка г/кг мяса	Арт.№ Объем	Символы	Профиль вкуса
Смесь пряностей для жареных кур 8621	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей Яркая ароматная смесь с паприкой, карри и сельдереем Для жареных или приготовленных на гриле цыплят и других блюд из мяса птицы 	15 - 25 г	135375 1 кг		
Шашлык пикантный 56-86066	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей Пикантная смесь с луком, перцем и завершающей тонкой ноткой чили 	18 г	169561 1 кг		
Пельмени с травами 42-5030	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей Рустикальная смесь с перцем и чили С компонентами из трав грубого помола Для пельменей 	5 г/кг массы	131305 1 кг	OA	

ПРИПРАВЫ ДЛЯ МЯСА С СОЛЬЮ

Название продукта	Описание продукта	Дозировка г/кг мяса	Арт.№ Объем	Символы	Профиль вкуса
Соль со специями "Барбекю" 8731	<ul style="list-style-type: none"> Соль с пряностями Яркая ароматная смесь с паприкой Для продуктов быстрого обжаривания, блюд, приготовленных на сковороде, и любого жаркого 	20 - 25 г	135492 1 кг	OA	
Соль с пряностями и травами для стейков 5639	<ul style="list-style-type: none"> Соль с пряностями Пряная смесь с травами, луком и чесноком Для всевозможных стейков и продуктов быстрого обжаривания 	20 - 25 г	135145 1 кг	OA	
Смесь для гриля "Удоверзум" 8758UM	<ul style="list-style-type: none"> Соль с пряностями Рустикальная смесь с ноткой паприки и петрушки Для продуктов быстрого обжаривания, блюд, приготовленных на сковороде, и любого жаркого 	по вкусу	135507 1 кг		
Соль с пряностями для мяса-гриль 5217	<ul style="list-style-type: none"> Соль с пряностями Рустикальная смесь, идеально подчеркивающая вкус мяса, с ноткой жареного лука Для свиных ребрышек и других блюд из свинины 	20 - 25 г	135318 1 кг		
Швенкбратен 5110	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей Рустикальная пикантная смесь с паприкой, чесноком и кориандром Для продуктов быстрого обжаривания, блюд, приготовленных на сковороде, и любого жаркого 	15 - 20 г	135176 1 кг		

OA = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (согласно праву Европейского союза),
 OG = не содержит усиливающих вкус добавок. Novapure, Wipure, Pure Spice
 Функциональное вспомогательное вещество.

Нейтральный Нежный ароматный Утонченный Пикантный Насыщенный
 Изысканный Благородный пряный Яркий ароматный Пряный Рустикальный

ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЕКОРАТИВНЫЕ ОБСЫПКИ И СПЕЦИИ ДЛЯ МЯСА

Название продукта	Описание продукта	Дозировка г/кг мяса	Арт.№ Объем	Символы	Профиль вкуса
Пфеффрика 5685	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей Яркая ароматная смесь с паприкой и перцем Для всевозможных мясных блюд, овощей, лапши, соусов, дрессингов и в качестве обсыпки 	15 - 20 г	135335 1 кг		
Перец декоративный 5925	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей Пикантная смесь с перцем и паприкой Для всевозможных мясных блюд, овощей, лапши, соусов, дрессингов и в качестве обсыпки 	10 - 15 г	136150 1 кг		
Канзас-Декор 48-5301	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей Пикантная смесь с паприкой, кориандром и тмином Для всевозможных мясных блюд, овощей, лапши, соусов, дрессингов и в качестве обсыпки 	по вкусу	117962 1 кг	OG	
Карибик Стар 75231	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей Насыщенная смесь с луком и перцем Для всевозможных мясных блюд, овощей, лапши, соусов, дрессингов и в качестве обсыпки 	по вкусу	119285 1 кг		

СУХИЕ МАРИНАДЫ

Название продукта	Описание продукта	Дозировка	Арт.№ Объем	Символы	Профиль вкуса
Основа для йогуртового маринада 42-8001	<ul style="list-style-type: none"> Комплексная смесь Изысканная смесь для приготовления маринадов на основе йогурта Идеальное решение для комбинирования с приправами WIBERG Для продуктов быстрого обжаривания и блюд из мяса птицы, приготовленных на сковороде 	14 кг/75 кг воды + 25 кг растительного масла	168589 1 кг	OG	
Основа для сухого маринада (красная) 42-8888	<ul style="list-style-type: none"> Комплексная смесь Нежная ароматная смесь для приготовления красной основы для маринада Для продуктов быстрого обжаривания и блюд из говядины, свинины или мяса птицы, приготовленных на сковороде 	120 г/кг массы	142688 1 кг		
Грильфикс 20 "Мясо-гриль" 42-8889	<ul style="list-style-type: none"> Комплексная смесь со средством для сохранения свежести Яркая ароматная смесь с паприкой, с завершающей тонкой ноткой кориандра Для продуктов быстрого обжаривания и блюд из говядины или свинины, приготовленных на сковороде 	4,5 кг/100 кг массы	175724 4,5 кг	OA	
Грильфикс 20 "Барбекю" 42-8892	<ul style="list-style-type: none"> Комплексная смесь со средством для сохранения свежести Пикантная смесь с привкусом дыма, с луком, паприкой и перцем Для продуктов быстрого обжаривания и блюд из говядины, свинины или мяса птицы, приготовленных на сковороде 	4,3 кг/100 кг массы	175723 4,3 кг	OA	

OA = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (согласно праву Европейского союза).
OG = не содержит усиливающих вкус добавок. Novapure, Wipure, Pure Spice
 Функциональное вспомогательное вещество.

Нейтральный Нежный ароматный Утонченный Пикантный Насыщенный
 Изысканный Благоприятный пряный Яркий ароматный Пряный Рустикальный

ПОЛУФАБРИКАТЫ СУХИЕ МАРИНАДЫ

Название продукта	Описание продукта	Дозировка	Арт.№ Объем	Символы	Профиль вкуса
Грильфикс 20 "Сицилия" 42-8891	<ul style="list-style-type: none"> Комплексная смесь со средством для сохранения свежести Пряная смесь с томатом, душицей и завершающей тонкой ноткой чеснока Для продуктов быстрого обжаривания, блюд из говядины, свинины или мяса птицы, приготовленных на сковороде 	4,3 кг/100 кг массы	148141 4,3 кг	OA	
Грильфикс 20 "По-крестьянски" 42-8894	<ul style="list-style-type: none"> Комплексная смесь со средством для сохранения свежести Пряная смесь с паприкой и томатом Для продуктов быстрого обжаривания и блюд из говядины или свинины, приготовленных на сковороде 	4,6 кг/100 кг массы	174397 4,6 кг	OA	
Маринад Комби "Красный перец/паприка" 42-88882	<ul style="list-style-type: none"> Комплексная смесь со средством для сохранения свежести Насыщенная смесь с чесноком, перцем и луком Для продуктов быстрого обжаривания и блюд из говядины, свинины или мяса птицы, приготовленных на сковороде 	80 - 100 г готового маринада на 1 кг мяса	194442 1 кг		
Маринад Комби "Венгерский" 42-88882/1	<ul style="list-style-type: none"> Комплексная смесь со средством для сохранения свежести Насыщенная смесь с чесноком, перцем грубого помола и петрушкой Для продуктов быстрого обжаривания и блюд из говядины, свинины или мяса птицы, приготовленных на сковороде 	80 - 100 г готового маринада на 1 кг мяса	188838 1 кг	OA	
Маринад Комби "Прованский" 42-88883	<ul style="list-style-type: none"> Комплексная смесь со средством для сохранения свежести Насыщенная смесь с чесноком, розмарином и душицей Для продуктов быстрого обжаривания и блюд из говядины, свинины или мяса птицы, приготовленных на сковороде 	80 - 100 г готового маринада на 1 кг мяса	194443 1 кг	OA	
Маринад Комби "Средиземноморский" 42-88883/1	<ul style="list-style-type: none"> Комплексная смесь со средством для сохранения свежести Насыщенная смесь с базиликом, розмарином и чесноком С компонентами из трав грубого помола Для продуктов быстрого обжаривания и блюд из говядины, свинины или мяса птицы, приготовленных на сковороде 	80 - 100 г готового маринада на 1 кг мяса	194444 1 кг	OA	

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА МЯСА

Название продукта	Описание продукта	Дозировка	Арт.№ Объем	Символы	Профиль вкуса
Стабикон 30 125532	<ul style="list-style-type: none"> Смесь функциональных веществ Нейтральная Для всех видов мяса Специально для продуктов, которые продаются в уже приготовленном виде или подвергаются термообработке 	5,3 кг/100 л рассола при 30 % шприцевании	135069 1 кг		
Средство для шприцевания птицы 50 % 42-52005	<ul style="list-style-type: none"> Смесь функциональных веществ Нейтральная Для других блюд из мяса птицы 	1,4 кг/100 л рассола при 50 % шприцевании	150227 7 кг		
Митстаб CP 50 RN 76098	<ul style="list-style-type: none"> Смесь функциональных веществ Нейтральная Для всех видов мяса Сокращает потери при жарке и гарантирует сочный конечный продукт 	3,8 кг/100 л рассола при 60 % шприцевании	180828 19 кг		
Средство для шприцевания охлажденного мяса 50 ОФ 42-52013	<ul style="list-style-type: none"> Смесь функциональных веществ Нейтральная Для всех видов мяса Сокращает потери при жарке и гарантирует сочный конечный продукт 	1,7 кг/100 л рассола	162865 1 кг		
Зауербратен смесь кислот 56-86051/1	<ul style="list-style-type: none"> Комплексная смесь Кислая Для жаркого из маринованного мяса 	25 г/220 г воды на 1 кг мяса	169591 1 кг		

OA = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (согласно праву Европейского союза).
OG = не содержит усиливающих вкус добавок. Novapure, Wipure, Pure Spice
 Функциональное вспомогательное вещество.

Нейтральный Нежный ароматный Утонченный Пикантный Насыщенный
 Изысканный Благоприятный пряный Яркий ароматный Пряный Рустикальный

ПОЛУФАБРИКАТЫ ПРИПРАВЫ И ПРЯНОСТИ ДЛЯ МЯСНОГО ФАРША

Название продукта	Описание продукта	Дозировка г/кг мяса	Арт.№ Объем	Символы	Профиль вкуса
Котлеты Цыганские 278 42-50301	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей Насыщенная смесь с чили, перцем и тмином 	3,5 - 7 г	158962 1 кг	OA	
Чевапчичи 5635	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей Рустикальная смесь с перцем и чесноком Для чевапчичи и других блюд из мясного фарша 	6 - 8 г	122800 1 кг		
Котлеты Альпенбургер 217 42-50302	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей Рустикальная смесь с кориандром, перцем и чесноком 	4 - 8 г	158957 1 кг		
Котлеты Чесночные 267 42-50303	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей Рустикальная смесь с чесноком и кориандром 	3 - 6 г	158959 1 кг		

РЫБА

Название продукта	Описание продукта	Дозировка г/кг массы	Арт.№ Объем	Символы	Профиль вкуса
Обсыпка "Атлантис" 42-53	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей Яркая ароматная смесь с паприкой и луком Для соленой, копченой рыбы, рыбных формованных продуктов 	5 - 10 г	139876 1 кг		
Обсыпка "Прованс" 42-54	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей Яркая ароматная смесь с базиликом, розмарином и лавандой Для соленой, копченой рыбы, рыбных формованных продуктов 	5 - 6 г	139877 1 кг		
Обсыпка "Бисмарк" для филе рыб 42-64	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей Насыщенная смесь с луком, можжевельником и лавровым листом Для соленой и маринованной рыбы 	50 г	139886 1 кг	OG	
Веселый лесоруб 289	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей Рустикальная смесь с кориандром и тмином Для соленой, копченой рыбы, пресервов, полуфабрикатов 	6 г	135169 1 кг		

OA = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (согласно праву Европейского союза).
OG = не содержит усиливающих вкус добавок.  Novarure,  Wipure,  Pure Spice

 Нейтральный
  Нежный/ароматный
  Утонченный
  Пикантный
  Насыщенный
  Изысканный
  Благородный/пряный
  Яркий/ароматный
  Пряный
  Рустикальный

NORECA

Чтобы придать изделию еще больше вкуса, воспользуйтесь одной из наших рекомендаций по специям! Следующие продукты особо хорошо подходят для вареных колбас:

ЧЕРЕМША НАРЕЗАННАЯ

Арт. №: 149767
Объем: 0,5 кг



ФИСТАШКИ ПРЕМИУМ ОЧИЩЕННЫЕ

Арт. №: 107516
Объем: 1 кг



ПАПРИКА В ХЛОПЬЯХ КРАСНАЯ/ЗЕЛЕНАЯ

Арт. №: 119095
Объем: 0,5 кг



ЗЕРНА ГОРЧИЦЫ ЦЕЛЫЕ

Арт. №: 107533
Объем: 1 кг



ПЕРЕЦ ЗЕЛЕНЫЙ СУШЕНЫЙ ЦЕЛИКОМ

Арт. №: 107926
Объем: 1 кг



„ЯЛАПИКА“

Арт. №: 180999
Объем: 1 кг



ТОМАТНЫЕ ХЛОПЬЯ

Арт. №: 132421
Объем: 0,5 кг



СМЕСЬ ТРАВ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Арт. №: 189540
Объем: 1 кг



ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ КРУПНОГО ПОМОЛА

Арт. №: 119213
Объем: 1 кг



ЧИЛИ ГРУБОГО ПОМОЛА

Арт. №: 119304
Объем: 1 кг



ГАРАНТИЯ ЧИСТОТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

ЦЕЛЕНАПРАВЛЕННОЕ УПРАВЛЕНИЕ СЫРЬЕМ

Специи и травы - это натуральные продукты, которые выращиваются и собираются вручную. Обнаружить высокие качества этих продуктов и сохранить их - одна из наших ключевых задач.

Благодаря прямой совместной работе с производителями и переработчиками, мы с самого начала обеспечиваем соответствие нашей продукции строгим стандартам:

Например, перец чили от компании WIBERG не просто рассыпают по земле, как обычно, а раскладывают на чистой пленке. Это уменьшает загрязнение, а также опасность образования плесени, и значительно улучшает общий микробиологический статус.

Кроме того, особые факторы риска для конкретных видов продукции минимизируются благодаря **нашим собственным планам проверки** для каждого из 400 видов природного сырья, которое мы используем.

СОБСТВЕННАЯ АНАЛИТИКА

Сырье, промежуточная и конечная продукция, а также всевозможные пищевые продукты (в особенности мясные) исследуются непосредственно в наших собственных новых и современных лабораториях. Мы используем более двухсот методов анализа - патогены, афла-токсины и основные аллергены исследуем мы сами!

Наша независимость от других лабораторий позволяет нам быстро и эффективно действовать в соответствии с ситуацией.

Благодаря этому, мы можем гарантировать тщательное исследование любой партии сырья. Наши глубокие знания о всевозможных травах, специях, добавках и ароматизаторах основываются на **4500 исследованиях сырья ежегодно**.

Кроме того, перед выходом на рынок любая смесь проходит проверку и должна получить разрешение.

ПРОДУМАННОЕ УПРАВЛЕНИЕ АЛЛЕРГЕНАМИ

Компания WIBERG придает большое значение всеобъемлющей и последовательной системе управления аллергенами, позволяющей предотвратить загрязнение продукции.

Наш центр производства и логистики в городе Фрайлассинг (Германия) соответствует самым современным стандартам в области безопасности технологического процесса, гигиены и очистки. Для **всех поверхностей, контактирующих с продуктом**, во всех производственных помещениях используется **нержавеющая сталь**, что существенно снижает риск загрязнения и позволяет проводить тщательную влажную уборку. Центральная **система вытяжной вентиляции**, а также локальные модули, установленные непосредственно на оборудовании, максимально уменьшают возможность переноса аллергенов и запахов.

Аллергенные свойства всех сырьевых материалов регистрируются в нашей базе данных и учитываются в рецептурах и готовых изделиях. Помимо того, эта классификация автоматически принимается во внимание при **планировании последовательности процессов и процедур очистки**. Оптимальное хранение сырья также позволяет устранить саму возможность переноса аллергенов или микроорганизмов.

ЦЕЛЫЙ МИР ХОРОШЕГО ВКУСА



ООО «ВИБЕРГ Рус»

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

WIBERG GmbH

A.-Schemel-Str. 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 широкой сети **центров производства и продаж**, а также **70 партнерам по сбыту** мы чувствуем себя в мире хорошего вкуса как дома. Подробная информация о продукции представлена на нашем веб-сайте www.wiberg.com.ru

ООО «ШАР – ПЛЮС»

236001, Калининград
ул. Толбухина, 31
Тел.: +7(4012) 53-80-67
+7(4012) 53-80-75
+7(4012) 53-86-16
office@shar-plus.ru
shar-plus@mail.ru

ООО ТФ «РЕЗОНАНС»

644507, Омск 16
8-й Семиреченский
переулок, д. 1
Тел.: +7(3812) 37-36-00
+7(3812) 37-36-01
+7(3812) 55-12-14
rezonans@omsk.info

ООО ПКФ «ЭФФЕКТ»

442960, Пензенская обл.,
г. Заречный, Проспект Мира, 5
Тел.: +7(841) 260-69-68
+7(841) 260-56-79
effect_zato@mail.ru

ООО «СТРОЙ-ДОМ»

450027, Уфа
Индустриальное шоссе, 3/1
Тел.: +7(347) 260-49-99
+7(347) 260-19-99
stroydom@superupakovka.ru

ООО «ОРИМЭКС»

690074, Владивосток
ул. Снеговая, 13 Д, каб. 212
Тел.: +7(4232)44-11-88
orimex.info@gmail.com
orimex@rbcmail.ru

ООО «ГК «ПЕТРОМИТ»

196084, Санкт-Петербург
Набережная Обводного канала, 90
Тел.: +7(812) 334-92-44
+7(812) 600-11-41
Факс: +7(812) 334-90-44
info@gk-petromeat.spb.ru

ЗАО «СПАРК»

150030, Ярославль
ул. Пожарская, 66 лит. А
Тел.: +7(485) 272-18-85
+7(485) 258-10-69
+7(910) 978-45-05
isd@spark505.ru
office@spark505.ru

ООО «КОЛОС»

400075, Волгоград
ул. Домостроителей, 17
Тел.: +7(8442) 26-52-52
Факс: +7(8442) 58-05-98
vse@aliance-v.ru

ООО «АГРОИНТЕРКОМ»

454106, Челябинск
Свердловский Тракт, д.15
Тел.: +7(351) 790-09-24
+7(351) 791-99-12
agromarketchel@mail.ru

ЗАО ИКК «АВИС»

394019, Воронеж
Проспект Труда, 139 Г, офис 14
Тел.: +7(473) 272-76-65
+7(473) 233-39-50
avis@kvmail.ru

ООО «СПАССКИЙ И ПАРТНЕРЫ»

117279, Москва
ул. Профсоюзная, д. 87/49, 116
Тел.: +7(495) 220-77-03
+7(495) 233-77-03
info@spasskiy.com

ООО «БЕЛКРАС 999»

350058, Краснодар
ул. Кубанская 32/2
Тел.: +7(861) 210-03-17
+7(988) 246-80-01
avg-999@yandex.ru
bk999@sovintel.ru

ООО «УСПЕХ ПЛЮС»

443048, Самара
Поселок Красная Глинка
ул. Жигули, д. 61
Тел.: +7(846) 302-16-61
+7(846) 978-56-36
uspeh.163@mail.ru

ООО «ДАРС»

300041, Тула
Черниковский переулок, 8 Д
Тел.: +7(4872) 30-74-35
darstula@yandex.ru

ООО «ЛК-ВАРИАНТ»

603155, Нижний Новгород
ул. Провиантская, д. 20, кв.19
Тел.: +7(831) 269-85-83
+7(831) 269-85-84
nek@ypakovka.com

КОМПАНИЯ «АВЕРС»

426010, Республика Удмуртия
Ижевск
ул. Новоажимова, 12, корп. 47
Тел.: +7(341) 260-12-60
+7(341) 260-09-98
+7(341) 260-21-88
Филиал:
Республика Татарстан
Елабуга ул.Тойминская, 12а
Тел.: +7(85572) 2-89-47
+7(85572) 2-89-48
office@avers18.com

ООО «АКСАРТ-СЕРВИС»

660041, Красноярск
ул. Академика Киренского, 87 «б»
Тел.: +7(3912) 91-10-33
Филиал:
664022, Иркутск
ул. Лебедева-Кумача, 1
Тел.: +7(3952) 28-07-88
axart.irk@mail.ru
shpakova@aksart.ru