



# СМАК, ГОСТРОТА ТА ПІКАНТНІСТЬ У М'ЯСНИХ ВИРОБАХ!

(Інформаційний бюлетень №51)



**Часник** - називають королем усіх прянощів, а в деяких культурах - «пахучою трояндою» і традиційно використовують у м'ясній промисловості в якості **смако-ароматичної добавки**.

**Часник** як пряність популярний у всіх кухнях світу. У великих кількостях він входить в рецептуру багатьох національних блюд азійських і південно - європейських кухонь. У м'ясній промисловості часник широко використовують для посилення зовнішньої привабливості продукту, запаху та аромату!

**Часник - незамінний компонент при виробництві ковбасних виробів, він надає їм смакові якості, гостроту та пікантність!** Часником ароматизують варені, напівкопчені і сирокочені ковбаси, сардельки, сальтисон, холодці, м'ясні консерви.

Зростаюча **УВАГА** до часнику з боку м'ясопереробних підприємств підштовхує виробників до пошуку **НОВИХ** цікавих рішень, які можна запропонувати у відповідь на вимоги сучасного ринку.

Тому фахівці фірми «ВТР» пропонують Вам протестувати **НОВИНКИ ТМ «СМОЛЛ»** - смако-ароматичні **безфосфатні** добавки. Зверніть **УВАГУ!** Використання цих добавок **підкреслює яскраво виражений смак свіжого часника** (не гіркий, не кислий, неприторний)

## **1. СМОЛЛ-АРОМА «ЧАСНИКОВА З ПЕРЦЕМ»**

**Склад:** підсилювач смаку та аромату «глутамат натрію» (Е 621), ароматичні речовини (смак та аромат часнику і чилі (містить **молоко**)), носії (сіль кухонна, мальтодекстрин)

**Дозування:** до 1,5 г/кг маси фаршу або за смаком

По ціні **324,00 грн/кг** з ПДВ

## **2. СМОЛЛ-АРОМА «ЧАСНИКОВО-ПІКАНТНА»**

**Склад:** гідролізат білка (гідролізат білка соєвого, гідролізат дріжджовий), підсилювач смаку та аромату «глутамат натрію» (Е 621), аромат часнику, екстракт чорного перцю та часнику, композиція ароматичних речовин, які використовуються для надання смаку і аромату (містить **молоко**), носії (мальтодекстрин, глюкоза, сіль кухонна, цукор)

**Дозування :** до 5 г/кг маси фаршу

По ціні **228,00 грн/кг** з ПДВ

**Шановні Клієнти,**

якщо у Вас виникнуть питання, будь ласка, **звертайтеся до представників фірми «ВТР» у Вашому регіоні або задавайте питання в рубриці «Питання технологу» на нашому сайті [www.vtr.com.ua](http://www.vtr.com.ua)**. Співробітники фірми «ВТР» завжди допоможуть Вам практичною порадою та нададуть технологічну підтримку при безпосередньому виготовленні продукції на Вашому підприємстві