

«АКТУАЛЬНЫЕ ТОВАРЫ от ФИРМЫ «ВТР» (ИНФОРМАЦИОННЫЙ БЮЛЛЕТЕНЬ, Выпуск № 15)

Уважаемые Клиенты!

В начале Нового Года предлагаем ознакомиться с **НОВИНКОЙ** нашего ассортимента, а также хотим напомнить о некоторых **АКТУАЛЬНЫХ** продуктах.

НОВИНКА



"ФЛЕКС"

1. Представляем Вам **НОВИНКУ** нашего ассортимента - фиброузную оболочку **«ФЛЕКС»** (**«Fibrous FL»**) от компании «ViskoTeepak».

Данный тип фиброузных оболочек изготовлен с применением новой концепции производства и инноваций, что позволило сделать оболочку **«ФЛЕКС»** (**«Fibrous FL»**) самой тонкой фиброузной оболочкой в мире без потери основных преимуществ фиброузных оболочек.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- сходство с продукцией в **коллагеновых оболочках**, что позволяет создать интересное решение для колбасной продукции, которую традиционно представляют в коллагеновых оболочках;
- высокие показатели **паро- и дымопроницаемости**;
- улучшенная **прозрачность**, что положительно влияет на вид структуры фарша;
- **высокая степень переполнения** и большая фаршеемкость за счет высокой эластичности;
- большее количество оболочки в стандартном рулоне и гофрированной кукле, что выгодно на производстве, при хранении и транспортировке;
- оболочка **выдерживает скорость** и другие технические параметры наполнения, характерные для других типов фиброузных оболочек.

Оболочка **«ФЛЕКС»** (**«Fibrous FL»**) производится в диаметрах d 40-75 в следующих цветах: бесцветный, красный (red 18 и 20), натуральный (Nat 35, Nat 55), коричневый (brown 92, brown 93) и в **абсолютно новом цвете "луковый 56"** (onion 56)

Оболочка **«ФЛЕКС»** (**«Fibrous FL»**) имеется в наличии на складе ООО «ВТР» в диаметрах d 60 и 65 в цвете **«луковый 56»** (onion 56). Рекомендуем оболочку **«ФЛЕКС»** цвет **«луковый 56»**, в первую очередь, как **ОРИГИНАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ для вареных и ветчинных колбас в оболочке**. Проведенные тесты показали, что на колбасах этих групп цвет выглядит очень привлекательно.



КАЧЕСТВЕННО

2. Ароматизатор **"СЫР ИТАЛЬЯНСКИЙ ТВЕРДЫЙ"**

(«Фирмениш», Швейцария) для придания **благородного (не кондитерского) вкуса сыра** сосискам, сарделькам и вареным колбасам.

Состав: ароматические вещества натуральные и идентичные натуральным (вкус и аромат сыра), сырный порошок, экстракт дрожжей, мальтодекстрин.

Дозировка: 150-200 г/ 100 кг массы фарша.

Подходит для вареных колбас, сосисок, сарделек, п/к, в/к колбас, ветчинных продуктов с сырным вкусом.

3. Делаем **ФАРШ** качественно, экономически выгодно и вкусно!

Предлагаем Вам экономически выгодные варианты рецептур свиного фарша.

В рецептурах использованы пищевые добавки:

1. **«Нуба-Комби-Суперфриш»** арт. 453000 - придает свежий внешний вид фаршу и сохраняет его на протяжении длительного времени. Фарш не теряет свежий цвет при разморозке при длительном хранении в замороженном состоянии.

2. Клетчатка **«Тефайбр»** и животный белок **«Сканпро 1015/Ф»** значительно удешевляют фарш, не ухудшая, а улучшая при этом его вкус и качество. Эти добавки придают полуфабрикатам сочность и нежность, улучшают консистенцию готового продукта, снижают потери при варке или обжарке. Готовый продукт получается сочный, не затвердевает, не уменьшается в объеме.



Название сырья, пряностей и материалов	1 вариант (включает только свинину п/ж и «Нуба-Комби-Суперфриш»)			2 вариант (с «Тефайбр»)			3 вариант (со «Сканпро 1015/Ф» и «Тефайбр»)		
	кг	цена, грн	сумма	кг	цена, грн	сумма	кг	цена, грн	сумма
Основное сырье									
Свинина п/ж	100	30	3000	100	30	3000	87,5	30	2625
Животный белок «Сканпро 1015/Ф»	-	-	-	-	-	-	2,5	58,2	145,5
Вода	-	-	-	-	-	-	10	-	-
Всего сырья	100	-	-	100	-	-	100	-	-
Дополнительно									
Соевая клетчатка «Тефайбр»	-	-	-	4	18,72	74,88	4	18,72	74,88
Вода	-	-	-	16			16		
Пищевая добавка «Нуба-Комби-Суперфриш»	0,3	80,82	24,25	0,3	80,82	24,25	0,3	80,82	24,25
Всего масса фарша	100,3	-	3024,25	120		3099,13	120		2869,63
Потери при т/о	-	-	-						
Выход	-	-	-	120			120		
Ценовая политика	-	-	-						
Себестоимость	-	-	30,15			25,83			23,91

Уважаемые Клиенты,

если у Вас возникнут вопросы, пожалуйста, обращайтесь к представителям фирмы «ВТР» в Вашем регионе или задавайте вопрос в рубрике «Вопрос технологу» на нашем сайте www.vtr.com.ua. Сотрудники фирмы «ВТР» всегда помогут Вам практическим советом и предоставят технологическую поддержку при непосредственном изготовлении продукции на Вашем предприятии.