

КОВБАСНА МОЗАІКА ВІД «ВТР»

(ІНФОРМАЦІЙНИЙ БЮЛЕТЕНЬ, Випуск № 20, частина 2)

Шановні Клієнти!

Дозвольте представити Вам продукцію українського виробництва «СМОЛЛ™» - Ваш ключ до успіху, яка сподіваємось, стане Вашим надійним помічником!

«СМОЛЛ™» - це харчові добавки для м'ясної промисловості, розроблені спеціалістами фірми «ВТР» та виготовлені на власному сертифікованому виробництві.



1. Стабілізатор-ущільнювач «СМОЛЛ-СТАБ 80»

- це збалансована суміш на основі загущувачів та стабілізаторів з гідратацією 1: 50-60.

Використовується для виробництва всіх видів варених ковбас. Харчова добавка працює на загущення та стабілізацію м'ясного фаршу, в результаті отримуємо продукт, який має щільну структуру та відмінну «кусаємість».

Переваги:

- істотно підвищує вологозв'язуючу здатність м'ясного фаршу;
- знижує ризик утворення бульйонних підтікань;
- поліпшує консистенцію і структуру готового продукту і його здатність до нарізання;
- нейтральна за смаком і запахом, добре поєднується зі смако-ароматичними добавками, спеціями, рослинними та тваринними білками;

Склад: згущувачі («караган» (E 407a), «ксантанова камедь» (E 415), цукор, соєва клітковина, стабілізатор «хлорид калію» (E 508), мальтодекстрин

Дозування: до 0,6 кг/100кг маси фаршу
Здатність до утримування вологості: 1:50-60.

**Готове рішення для роботи
з проблемною м'ясною сировиною**



2. Стабілізуючий препарат з трансглютаміназою «СМОЛЛ-ТГ 60» призначений для поліпшення консистенції та «кусаємісті» в різних м'ясних продуктах.

Це стабілізуючий препарат, який може використовуватися в варених, п/к і в/к ковбасних виробках зі свинини, яловичини, телятини і м'яса птиці, суттєво підвищуючи щільність ковбас, покращуючи в готових виробках «кусаємість» та надаючи сосискам, сарделькам, вареним ковбасним виробам бажаний хруст.

Склад: трансглютаміназа, олія соняшникова, мальтодекстрин

Дозування: 0,5-1 г/кг маси фаршу

Містить закапсульзовану трансглютаміназу, яка має високу стійкість до окислення, що дає можливість працювати з будь-якими інгредієнтами. Не містить лактозу та інших алергенних добавок.

Дана технологічна добавка є безпечною для здоров'я людини, дає можливість зменшити в м'ясних продуктах використання караганів, фосфатів, камедей, емульгаторів.

**Отримайте продукт стандартної
якості, без індексу «Е»**



3. «СМОЛЛ-МОНАСКУС КОЛОР №1» - це натуральний, не алергенний харчовий барвник, який надає продуктам натуральний, насичений, рівномірний і, найважливіше, стабільний колір. Одна з переваг - стійкість до дії світла та температури. Продукт зі «СМОЛЛ-МОНАСКУС КОЛОР №1» не втрачає свій колір навіть при повторній термообробці (варці).

Використовувати при виробництві сосисок, сардельок і всіх видів варених ковбасних виробів.

Легко декларується як натуральний продукт без індексу «Е».

Склад: мука червона рисова ферментована культурами «Monascus Red», мальтодекстрин

Дозування: до 20г/200кг маси фаршу

**Натуральний, рівномірний,
стабільний колір**



4. Ароматична добавка СМОЛЛ-АРОМА «СМОК» -

Приправте легким копченням!

цей легкий аромат копчення рекомендується використовуватися при виробництві усіх видів ковбасних виробів.

Склад: ароматичні речовини (аромат копчення), Е 621, носії (мальтодекстрин, сіль кухонна)

Дозування: до 2г/кг маси фаршу



Шановні Клієнти!

У відповідь на багаточисленні запитання про маркування димопроникної оболонки «МІНІСМОК» пропонуємо:

З моменту затвердження кліше - 30 днів і маркована оболонка готова до доставки!

Вигідна ціна

Димопроникна

З маркуванням, що виділить Вашу продукцію на вітрині

Перенаповнення +12%

Не морщиться в торгівлі

Оболонка "МІНІСМОК" виготовляється в найкоротші терміни і поставляється в наступних калібрах:

- Ø 19 та Ø 22 світле копчення
- Ø 19 та Ø 22 копчення
- Ø 22 та 24 ТРАНСБРАУН і ТРАНСОРАНЖ, (Ø 19 під замовлення)

Також в наявності **НОВИНКА «МІНІСМОК» БЕЗБАРВНИЙ Ø 22**



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. Співробітники фірми «ВТР» завжди допоможуть Вам практичною порадою та нададуть технологічну підтримку при безпосередньому виготовленні продукції на Вашому підприємстві.