

ГОТУЄМОСЬ ДО ВЕЛИКОДНЯ!

(ІНФОРМАЦІЙНИЙ БЮЛЕТЕНЬ, Випуск № 22)



Шановні Клієнти!

Незабаром Великдень – величне та світле сімейне свято. Родини збираються за столами, а чого там тільки немає.... Для того щоб очі розбігались і апетит прийшов, пропонуємо Вам цікавинки на Великодню вітрину:

СМАКОЛИК 1 Ковбаса напівкопчена «Домашня на дровах» 1 с з харчовою добавкою «Вюрстхен Тойфлі» ТУ У 15.1-20146604-002:2003

Смакує по-домашньому, але з «ізіуминкою»!!!

Назва сировини, прянощів і матеріалів	кг	 
Основна сировина		
Свинина напівжирна 70/30, шийна частина Ø 25 мм	100	
Всього сировини	100	
Допоміжні інгредієнти		
Сіль кухонна	2,0	
Нітрит натрію або харчова добавка «Консервант 25»	0,008/0,054	
Функціональна харчова суміш «ПЕКЛОС ППК 40»	1,6	
Харчова добавка «Вюрстхен Тойфлі» арт. 1019434	2,2	
Приправа «Часникова» («Фляйш Манншафт, Польща»)	0,2	
Вода	15,0	
Оболонка	черева	
Склад харчової добавки «Вюрстхен Тойфлі» арт. 1019434: спеції (перець чилі, паприка, перець чорний), екстракти спецій (паприка, перець чилі), декстроза, прянощі (селера), рослинна олія.		
Дозування: до 30 г/кг маси фаршу.		

СМАКОЛИК 2 Ковбаса напівкопчена «Домашня з печінкою» 1 с з приправою для паштетів «Паштет Селянський» ТУ У 15.1-20146604-002-2003

Збалансоване поєднання спецій для задоволення вибагливого смаку!

Назва сировини, прянощів і матеріалів	кг	 
Основна сировина		
Печінка свиняча бланшована (кубик, прийомний ніж)	40	
Свинина напівжирна 70/30 (прийомний ніж)	50	
Сало морожене (кутер)	10	
Всього сировини	100	
Допоміжні інгредієнти		
Сіль кухонна	1,9	
Нітрит натрію	0,007	
Функціональна харчова суміш «ПЕКЛОС ППК 40»	1,6	
Харчова добавка «Нубаром СL»	0,5	
Харчова добавка «Паштет Селянський», («Фляйш Манншафт, Польща»)	0,8	
Вода	10	
Оболонка	черева	
Склад приправи для паштетів «Паштет Селянський»: суміш натуральних спецій і приправ: смаженої цибулі, імбиру, любистку, гвоздики та екстракту чорного перцю, Е 301, Е 621.		
Дозування: 5-10 г/кг маси фаршу.		

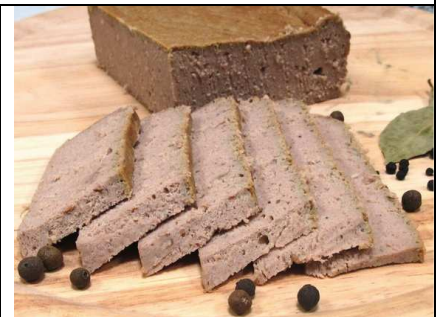


СМАКОЛИК 3

Паштет запечений «Делікатесний» 1 с
з «Арома Смак «Паштет Вершковий» та паштет запечений
«Пікантний» 1 с з «Арома Смак «Паштет Вейський»
ТУ У ТУ У 15.1-33381354-003:2007

**«Арома Смак «Паштет Вершковий» надає ніжного натурального вершкового смаку,
а «Арома Смак «Паштет Вейський» надає пікантного м'ясного смаку
в поєднанні з майстерно підібраними спеціями!!!**

Назва сировини, прянощів і матер.	«Делікатесний»	«Пікантний»
Основна сировина		
Сало	15	15
ММД	15	15
Крупа манна	10	10
Печінка сира	30	30
Шкіра куряча	30	30
Всього сировини	100	100
Допоміжні інгредієнти		
Сіль кухонна	2,2	2,2
Харчова добавка «Консервант 25»	0,05	0,05
Добавка харчова «Емулін»	2	2
Булка (батон)	5	5
Харчова добавка «Паштет Вершковий»	1,5	
Харчова добавка «Паштет Вейський»		1,5
Цибуля сира	10	10
Морква варена	10	10
Всього масса фаршу	160,75	160,75



Склад харчової добавки «Арома Смак «Паштет Вершковий»: спеції мелені і екстракти спецій (цибуля, перець, мускатний горіх, імбир, кардамон, часник, паприка, пажитнік, любисток), ароматичні речовини (смак і аромат м'яса і молока), гідролізат білка ріпакового, мальтодекстрин, борошно рисове, сіль, рослинні жири, Е 551. **Дозування:** 8-10 г/кг маси фаршу.

Склад харчової добавки «Арома Смак «Паштет Вейський»: спеції мелені і екстракти спецій (цибуля, майоран, петрушка, перець, імбир, мускатний горіх, паприка, чебрець, пажитнік, любисток), ароматичні речовини (смак і аромат м'яса і диму), борошно рисове, глюкоза, сіль, мальтодекстрин, рослинні жири, Е 551. **Дозування:** 5-10 г/кг маси фаршу.

СМАКОЛИК 5

Рулет з сала «Завиванець по-домашньому» 1 с
ТУ У 15.1-33381354-007:2012

Шановні Клієнти,

Дочірнє підприємство фірми «ВТР» - «Торговий Дім «Ауреус» пропонує Вам ТОНЕНЬКЕ ЯКІСНЕ САЛО для виробництва РУЛЕТІВ, маємо великий асортимент оригінальних назв та рецептур!!! Оригінальні рулети з тоненьких (до 1 см) пластів сала покупці одразу ж виділять на вітрині.

Назва сировини, прянощів і матеріалів	КГ	
	1 вар	2 вар
Основна сировина		
Сало	100	100
Всього сировини	100	100
Допоміжні		
Сіль кухонна	1,8 - 2,0	1,8 - 2,0
Нітрит натрію	-	0,01
Тваринний білок «СканПро™ Т 90/100»	1,8-2,0	-
Функціональна харчова суміш «ПЕКЛОС ППК 40»	-	1,0
Приправа «Хлопська»	1,0	1,0
Вода	-	10
Всього маса фаршу	105	114
Вихід	99	108



Склад харчової добавки «Приправа Хлопська»: часник, перець чорний, гірчиця, екстракти перцю чорного, часнику, мальтодекстрин, Е 631, Е 621. **Дозування:** до 8 г/кг маси фаршу.



СМАКОЛИК 6

Грудинка варено-запечена «По-селянськи» в/с з функціональною харчовою сумішшю «ПЕКЛОС ППК 40» ТУ У 15.1-33381354-007:2012

«ПЕКЛОС ППК 40» - ІДЕАЛЬНИЙ продукт для виробництва варено-запеченої грудинки і варено-копченого рулету з грудинки! ЯКІСНА грудинка БЕЗ желейного прошароку з виходом від 115%!		
РЕЦЕПТУРА розсолу з функціональною харчовою сумішшю "ПЕКЛОС ППК 40" для запеченої грудинки:	кг	
Основна сировина		
Функціональна харчова суміш "ПЕКЛОС ППК 40"	5	
Сіль харчова	4,5	
Нітрит натрію (для грудинки типу домашньої не додавати)	25г	
Харчова добавка «СМОЛЛ-АРОМА «РУЛЬКА»	0,3	
Ароматизатор «СМОЛЛ-АРОМА «АРОМАТ М'ЯСНИЙ»	0,3	
Вода / лід (75,9 кг-вода, 14 кг-лід, щоб температура розсолу була від 0 до + 2 ° С);	89,9 кг	
<p>Функціональна харчова суміш «ПЕКЛОС ППК 40» призначена для ін'єктування м'ясних копченостей до 170%, грудинки, шоковани до 155% та виробництва високовихідних і жиромістких варених та напівкопчених ковбасних виробів.</p> <p>Особливо актуальний для виробництва варено-запечених продуктів (грудинки, буженини, балика).</p> <p>При виробництві напівкопчених жиромістких ковбас "ПЕКЛОС ППК 40" діє як емульгатор, який зв'язує 12-15 кг води та 8-10 кг жиру.</p> <p>При виготовленні варених ковбасних виробів "ПЕКЛОС ППК 40" діє як емульгатор та як сильний кутер-мікс (дозування – від 1,4 до 2 кг на 100 кг фаршу).</p> <p>Склад: тваринні білки, Е 451і, Е 452і (до 22% Р₂О₅); Е 621, Е 301, Е 316; екстракт розмарину, мальтодекстрин, глюкоза.</p> <p>Дозування: сухого препарату 12-14 г/кг маси фаршу; 5,0 кг/100 кг розсолу при 155 - 170% шприцюванні.</p>		

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.

