

## «Открываем шашлычный сезон» (ИНФОРМАЦИОННЫЙ БЮЛЛЕТЕНЬ, ВЫПУСК № 17)

### Уважаемые Клиенты!

С приходом весны начинается сезон выезда на шашлыки. Предлагаем открыть шашлычный сезон с **новым маринадом «ЛИМОН-ПЕРЕЦ CL»** серии «Квиксофт» немецкого производителя «Нубасса»!

Предложите своим клиентам сочный шашлык с ярко выраженным **лимонным вкусом и перечной нотой** и будьте уверены, что этот товар станет **ХИТОМ СЕЗОНА!**



**Удивите своих клиентов новым интересным вкусом шашлыка в маринаде «ЛИМОН-ПЕРЕЦ CL» и увеличивайте свои продажи!**



**МАРИНАД «ЛИМОН-ПЕРЕЦ CL»** придает мясу изящный, пикантный вкус, а измельченные ингредиенты в составе маринада обеспечивают привлекательный товарный вид замаринованного мяса на витрине.

**Состав:** Растительное масло и жиры, пищевая морская соль, специи натуральные молотые и измельченные (карри, зеленый перец), лимонная трава (1,9%), пряности (сельдерей), экстракты специй (черного перца, куркумы, перца чили). Подходит для видов мяса, рыбы и как заправка для салатов и соусов.

**Дозировка:** 40-60 гр на 1 кг сырья.

### ПРЕИМУЩЕСТВА ПРИМЕНЕНИЯ «КВИКСОФТ-МАРИНАДОВ»:

- «CL» означает, что «Квиксофт-маринады» без глутамата натрия, без глютенов, без содержания молочных продуктов, без аллергенов;
- улучшение вкусовых свойств и сочности готового продукта; большой выбор вкусовых направлений;
- улучшение органолептических показателей и товарного вида полуфабрикатов;
- продукты с «Квиксофт-маринадами» не требуют применения других ингредиентов;
- превосходный блеск и прозрачность (покупатель видит кусок мяса, которое покупает);
- отличное сохранение свежести: мясо с маринадами «Квиксофт» на витрине не теряет цвет в течение 3-х дней;
- наилучшая адгезия; натуральное консервирование;
- мясо с «Квиксофт-маринадами» пригодно для вакуумной упаковки;
- экономически выгодно: наилучшее соотношение цены и качества.

#### **Если Клиенту недостаточно соли, необходимо:**

- увеличить дозировку до 50-60 г/кг, но не больше, иначе маринад не будет держаться на мясе или мясо будет пересоленное;
- можно добавить немного соли в маринад перед приготовлением.

#### **Рекомендации по применению маринадов «Квиксофт»:**

Мясо перемешать с «Квиксофтом-маринадом» до равномерного распределения добавки в емкости вручную или в мешалке в течение 2 - 5 мин. Мясокостные полуфабрикаты вымешать вручную. Охлажденные полуфабрикаты оставить стоять в холодильнике при температуре +2 - +4° С и дать хорошо промариноваться. Время маринования - 12 часов.

#### **Смешанные с маринадом продукты можно:**

- 1) выложить на витрину (на витрине не теряют цвет в течение 3 дней);
- 2) запаковать в вакуумные пакеты;
- 3) направить на заморозку.

Для заморозки полуфабрикаты направить в скороморозильные камеры (температура в камере -30 - 35 ° С) или в обычные морозильные камеры с температурой -20 - 25°С. Время охлаждения и замораживания полуфабрикатов производитель устанавливает самостоятельно путем контрольных выработок.

Для повышения выхода и сочности полуфабрикатов (шашлыков, гуляша и др.) рекомендуем использовать пищевую добавку «Нуба-Мюрбин» (арт. 435000).

**ПРЕДЛАГАЕМ ТАКЖЕ ШИРОКИЙ ВЫБОР ВКУСОВИХ НАПРАВЛЕНИЙ МАРИНАДОВ «КВИКСОФТ»**

Название	Состав / дозировка на 1 кг сырья	Название	Состав / дозировка на 1 кг сырья
<b>«Квиксофт Барбекю CL»</b> арт. 853800	Растительное масло и жиры, специи натуральные молотые и измельченные (лук, кунжут, паприка, горчица), пищевая морская соль, ароматизатор бекона, пряности (сельдерей), экстракты специй (паприки, перца чили). <b>Дозировка:</b> до 40 г <b>Применение:</b> универсальный для всех видов мяса и рыбы.	<b>«Квиксофт Бразил Пеппер CL»</b> арт. 854800	Растительное масло и жиры, <b>бразильский перец (до 13%)</b> , специи натуральные молотые и измельченные (чеснок, петрушка), пищевая морская соль, сахароза, пряности (сельдерей), экстракты специй (куркумы, чеснока). <b>Дозировка:</b> 40-60 г <b>Применение:</b> универсальный для всех видов мяса и рыбы.
<b>«Квиксофт Васаби CL»</b> арт. 852200	Растительное масло и жиры, пищевая морская соль, специи натуральные молотые и измельченные (перец черный, чеснок, лук, порошок васаби (0,5%)), пряности (сельдерей), декстроза, ароматизатор горчицы, экстракты специй (куркумы, перца чили). <b>Дозировка:</b> до 40 г <b>Применение:</b> для всех видов мяса и рыбы (особенно для птицы).	<b>«Квиксофт Гирос CL»</b> арт. 859100	Растительное масло и жиры, специи натуральные молотые и измельченные (паприка, розмарин), пищевая морская соль, экстракт паприки, пряности (сельдерей). <b>Дозировка:</b> до 40 г <b>Применение:</b> для всех видов мяса и рыбы (особенно для свинины, птицы).
<b>«Квиксофт Золотая Африка CL»</b> арт. 853210	Растительное масло и жиры, <b>измельченные фрукты (концентрат яблочного пюре, мандаринов, апельсинов)</b> , ароматизатор лимона, мальтодекстрин, пектин, специи натуральные молотые и измельченные (лук, паприка, петрушка), пищевая морская соль, сахар, лимонная кислота Е 330, аскорбиновая кислота Е 300. <b>Дозировка:</b> 80-120 г <b>Применение:</b> для всех видов мяса (особенно для птицы).	<b>«Квиксофт Имбирный CL»</b> арт. 852100	Растительное масло и жиры, специи натуральные молотые и измельченные (имбирь (13,5%), паприка, лук), пищевая морская соль, сахароза, экстракты специй (имбиря, перца чили), ароматизатор мяса. <b>Дозировка:</b> 40-60 г <b>Применение:</b> для всех видов мяса и рыбы.
<b>«Квиксофт Карри CL»</b> арт. 853000	Растительное масло и жиры, специи натуральные молотые и измельченные (карри, куркума, паприка), пищевая морская соль, пряности (сельдерей), экстракты специй (черного перца, куркумы). <b>Дозировка:</b> до 40 г <b>Применение:</b> для всех видов мяса и рыбы.	<b>«Квиксофт Кройтербуттер CL»</b> арт. 859200	Растительное масло и жиры, пищевая морская соль, специи натуральные молотые и измельченные (чеснок, сельдерей), пряности (сельдерей), экстракты специй (чеснока, куркумы), ароматизатор масла, краситель «медные комплексы хлорофиллов» Е 141. <b>Дозировка:</b> до 40 г <b>Применение:</b> всех видов мяса и рыбы (особенно для баранины, говядины).
<b>«Квиксофт Лимон-Перец CL»</b> арт. 853350	Растительное масло и жиры, пищевая морская соль, специи натуральные молотые и измельченные (карри, зеленый перец), лимонная трава (1,9%), пряности (сельдерей), экстракты специй (черного перца, куркумы, перца чили). <b>Дозировка:</b> 40-60 г <b>Применение:</b> для всех видов мяса, рыбы и как заправка для салатов и соусов.	<b>«Квиксофт Паприковый CL»</b> арт. 850000	Растительное масло и жиры, специи натуральные молотые и измельченные (паприка, перец черный, чеснок, перец чили), пищевая морская соль, пряности (сельдерей), ароматизатор грилевого мяса, экстракт специй (паприки). <b>Дозировка:</b> до 40 г <b>Применение:</b> для всех видов мяса и рыбы.
<b>«Квиксофт Сперибс CL»</b> арт. 854600	Растительное масло и жиры, специи натуральные молотые и измельченные (паприка, перец черный, лук), пищевая морская соль, ароматизатор меда и бекона, мед, пряности (сельдерей), экстракт паприки. <b>Дозировка:</b> до 40 г <b>Применение:</b> для всех видов мяса и рыбы (особенно для ребер).	<b>«Квиксофт Стейк-Пеппер CL»</b> арт. 854900	Растительное масло и жиры, специи натуральные молотые и измельченные (черный перец, лук, паприка), морская пищевая соль, сахароза, пряности (сельдерей), экстракты специй (черного перца, паприки). <b>Дозировка:</b> 40-60 г <b>Применение:</b> для всех видов мяса и рыбы (особенно для стейков).

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](http://www.vtr.com.ua). Сотрудники фирмы «ВТР» всегда помогут Вам практическим советом и предоставят технологическую поддержку при непосредственном изготовлении продукции на Вашем предприятии.