



**«АКТУАЛЬНО на НОВОГОДНЮЮ ВИТРИНУ»
(ИНФОРМАЦИОННЫЙ БЮЛЛЕТЕНЬ,
Выпуск № 13, продолжение)**

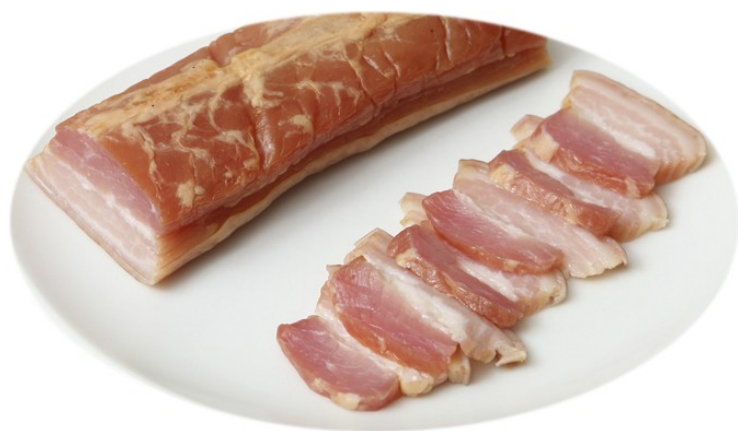
Уважаемые Клиенты!

Фирма «ВТР» продолжает предлагать Вашему вниманию подборку изысканных сырокопченых деликатесов для Новогоднего и Рождественского стола! Именно в период Новогодних и Рождественских праздников растет спрос на сырокопченые и сыровяленые мясные деликатесы. Поторопитесь как следует приготовиться к праздничному сезону и обеспечить полный ассортимент таких любимых всеми сырокопченых и сыровяленых мясных лакомств!

1. Сырокопченая свиная грудинка «Пикантная»

с использованием пищевых добавок «Нуба-Ро-Пек Райфукультурен» арт.471000
и «Нуба-Ро-Пек WL/PH» арт.423300
ТУ У 15.1-33381354-006:2007

Фирма «ВТР» предлагает ингредиенты, использование которых значительно упростит изготовление сырокопченой и сыровяленой продукции, обеспечивает высокие вкусовые характеристики и безупречный вид готового продукта.



Рецептура с/к свиной грудинки
"Пикантная"

ТУ У 15.1-33381354-2006:2007

Основное сырье:

Грудинка свиная - 100 кг;

Сухая смесь для посола:

Соль пищевая - 4,00 кг;

Нитрит натрия - 0,025 г;

Пищевая добавка "Нуба-Ро- Пек
Райфукультурен" арт. 471000 - 0,03 кг;

Пищевая добавка "Нуба-Ро-Пек
WL/PH" арт. 423300 - 1,1 кг;



Процесс производства сырокопченых деликатесов высокого качества с нашими пищевыми добавками простой и не требует использования климаткамеры!

2. Сырокопченая свиная шея “Элитная”

с использованием пищевых добавок «Нуба-Ро-Пек Райфукультурен» арт.471000,
«Нуба-Ро-Пек WL Бастурма CL» арт.423301, «Чемен Рот CL» арт.1019740
ТУ У 15.1-33381354-006:2007

Пищевая добавка «Нуба-Ро-Пек WL Бастурма CL» арт. 423301 предназначена для производства сырокопченых изделий с посолом сырья комбинированным влажно-сухим методом.

Состав: глюкоза, декстроза, сахароза, пищевая соль, ароматизатор бекона, изоаскорбат натрия Е 316, пирофосфат натрия Е 450, лимонная кислота Е 330, ароматизатор дыма, экстракты специй (черный перец, можжевельник, кумин, чеснок).

Дозировка: 11 г/кг конечного продукта.



Рецептура с/к свиной шеи ТУ У 15.1-33381354-006:2007

Основное сырье:

Свинина (шейная часть) - 100 кг;

Сухая смесь для посола:

Соль пищевая - 4 кг;

Нитрит натрия - 0,025 г;

Пищевая добавка “Нуба-Ро-Пек WL

Бастурма CL” арт. 423301 - 1,1 кг;

Пищевая добавка “Нуба-Ро-Пек

Райфекультурен” арт. 471000 -

0,03 кг.

Наружная приправа “Чемен Рот

CL” арт. 1019740 - 1,00 кг.

3. Бастурма «Чемен»

с использованием пищевых добавок “Нуба-Ро-Пек Райфукультурен” арт.471000,
“Нуба-Ро-Пек WL Бастурма CL” арт.423301, “Чемен Рот CL” арт.1019740
ТУ У 15.1-33381354-006:2007

Благодаря умело подобранному составу, добавка «Нуба-Ро-Пек WL Бастурма CL», обеспечивает отличные вкусовые характеристики и цвет с/к говядины, а наружная приправа «Чемен Рот CL» арт. 1019740 придает оригинальный запоминающийся вкус и аппетитный внешний вид.

Добавка «Чемен Рот CL» арт. 1019740

Состав: специи (пажитник, паприка, перец чили), декстроза, пищевая соль (6%), экстракты специй (паприки, кумина, душистого перца), дрожжевой экстракт, Е 300.

Дозировка: 10 г/кг продукта; для п/к колбас – 10-15 г/кг массы фарша.



Рецептура с/к говядины “Чемен” ТУ У 15.1- 33381354-006:2007

Основное сырье:

Говядина (тазобедренная или хребтовая часть, можно использовать шейную часть) - 100 кг;

Сухая смесь для посола:

Соль пищевая - 4 кг;

Нитрит натрия - 0,025 г;

Пищевая добавка «Нуба-Ро-Пек WL

Бастурма CL» арт. 423301 - 1,1 кг;

Пищевая добавка “Нуба-Ро-Пек

Райфекультурен”, арт. 471000

(стартовые культуры) - 0,03 кг;

Наружная приправа “Чемен Рот CL”

арт. 1019740 - 1,00 кг.



- Цвет продукта насыщенный, но не искусственный;
- Отличное равномерное цветообразование;
- Мясо прозрачное (нет мутности);
- Богатый насыщенный вкус;
- Плотная структура продукта.