

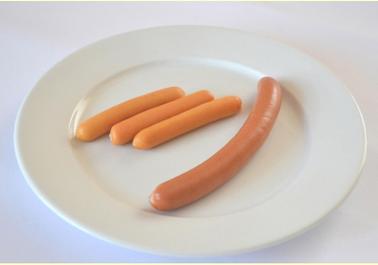
«КАЛЕЙДОСКОП АКТУАЛЬНЫХ ТОВАРОВ И НОВИНОК от ФИРМЫ «ВТР»
(ИНФОРМАЦИОННЫЙ БЮЛЛЕТЕНЬ, Выпуск №1)

Уважаемые Клиенты! Предлагаем Вам обратить внимание на наши **НОВЫЕ ТОВАРЫ**:

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ	
<p>1 АКТУАЛЬНО! МУСКАТЕЛЛО-СПЕЦИАЛЬ арт.1019698</p> 	<p>Состав: мускатный орех, экстракт мускатного ореха, декстроза, глюкоза, Е 300 аскорбиновая кислота. Имеет ярко-выраженный мускатный вкус. Дозировка: 1-3 г или по вкусу Назначение: для колбас по ДСТУ, с/к и с/в, п/к и в/к, вареных колбас. Производитель: “Нубасса”, Германия. Цена: 135,72 грн/кг</p>
<p>2</p> <p>Функциональный животный белок “СКАНПРО 1015/Ф”</p> 	<p>Сканпро 1015/Ф – функциональный животный белок, белковый стабилизатор. Получен из свежей свиной шкурки и не содержит других добавок. Имеет более мелкую структуру и идеально подходит для вареных колбас, сосисок, сарделек. Применение: ветчинные продукты в оболочке, вареные, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые и сыровяленые колбасы, полуфабрикаты. Связывание воды 1:3-10. БЖЭ — не работает. Гель 1:3-10. В сухом виде 1-3% к массе фарша. Замена мяса сырья в рецептурах до 20%. Производитель: «ВНЖ», Дания. Цена: 58,20 грн/кг</p>
<p>3 АКТУАЛЬНО! Клетчатка “ТЕФАЙБР”</p> 	<p>Соевые пищевые волокна (клетчатка) «ТЕФАЙБР» не декларируется «Е». Стабильно связывают жир и воду, выполняют роль эмульгатора, наполнителя, улучшителя структуры, после инъектирования заполняют разрывы мышечной ткани, этим устраняют образование пустот. Назначение: в фарши при производстве полуфабрикатов, сосисок, сарделек, полукопченых, варено-копченых колбас, цельномышечных изделий, паштетов, ливерных колбас, при производстве фаршей (ММД). Страна-производитель: Китай. Цена: 18,90 грн/кг</p>
<p>4</p> <p>«ПРОМУЛИН Б16 МИЛК»</p> 	<p>Продукт собственной разработки, изготовлен по заказу ООО «ВТР», Украина. «ПРОМУЛИН Б16 МИЛК» - сухая пищевая смесь с высоким уровнем эмульгирования и связывания воды, имеет выраженный молочный вкус (сливки). Состав: крахмал модифицированный (Е 1422), концентрат сывороточный белковый, полученный путем ультрафильтрации (КСБ-УФ), белковый стабилизатор, загустители: “каррагинан” (Е 407), “гуаровая камедь”(Е 412), “ксантановая камедь” (Е 415), стабилизатор “пирофосфат натрия”(Е 450), ароматизатор сливок. Дозировка: 1 часть «Промулин Б16 Милк» и 15 частей воды. Цена: 47,04 грн/кг</p>

<p>5</p> <p>«ПРОМУЛИН Б16 ФЛЯЙШ»</p> 	<p>Продукт собственной разработки, изготовлен по заказу ООО «ВТР», Украина.</p> <p>«ПРОМУЛИН Б16 ФЛЯЙШ» - сухая пищевая смесь с высоким уровнем эмульгирования и связывания воды, имеет выраженный мясной вкус (свинины).</p> <p>Состав: крахмал модифицированный (Е 1422), концентрат сыроваточный белковый, полученный путем ультрафильтрации (КСБ-УФ), белковый стабилизатор, загустители: “каррагинан” (Е 407), “гуаровая камедь”(Е 412), “ксантановая камедь” (Е 415), стабилизатор “пирофосфат натрия”(Е 450), ароматизатор мяеса.</p> <p>Дозировка: 1 часть «Промулин Б16 Фляйш» и 15 частей воды.</p> <p>Цена: 47,04 грн/кг</p>
<p>6</p> <p>АКТУАЛЬНО!</p> <p>«ФРИШ МАКС»</p> 	<p>Пищевая добавка «ФРИШ МАКС» - эффективное средство для предупреждения образования пор в инъектированных изделиях, для сохранения свежести мяса, способствует цветообразованию и стабилизации цвета мясных продуктов. Использование пищевой добавки «ФРИШМАКС» уменьшает рост бактерий, что способствует увеличению срока хранения готовой продукции.</p> <p>Состав: Е 262 ацетат натрия, Е 301 аскорбат натрия.</p> <p>Дозировка: 2-3 г/кг массы фарша; 200-300 г/ 100 кг рассола.</p> <p>Производитель: Польша.</p> <p>Цена: 65,58 грн/кг</p>
<p>7</p> <p>АКТУАЛЬНО!</p> <p>Освежитель мяса «ФРИШ ПРИМА»</p> 	<p>Освежитель мяса «ФРИШ ПРИМА» специально разработан для использования в продукции для поддержки стабильного цвета, обезвреживания первичных признаков испорченности мяса и увеличивает срок хранения.</p> <p>В виде освежителя: обезвреживает первичные признаки испорченности мяса.</p> <p>В виде консерванта: не дает развиваться бактериям, микроорганизмам; увеличивает срок годности.</p> <p>Состав: консервант Е 262i ацетат натрия, Е 331 цитрат натрия, Е 300 аскорбиновая кислота, мальтодекстрин.</p> <p>Дозировка:</p> <p>В сухой форме: в конце процесса куттерования в куттер или мешалку 100-150г на 100 кг массы фарша. В форме раствора: добавить в рассол для инъектирования (в т.ч. для устранения пористости) при перемешивании 350 г на 100 кг рассола. Как освежитель для обработки несвежего сырья: посыпать «Фриш Примой» из расчета 0,5кг/100 кг мяса или в виде раствора 0,5кг/100 л воды, перемешать</p> <p>Производитель: “Фляйш Манншафт”, Польша.</p> <p>Цена: 134,58 грн/кг</p>
<p>8</p> <p>Ароматизатор «СЫР ИТАЛЬЯНСКИЙ ТВЕРДЫЙ»</p> 	<p>Швейцарское качество - гарантия Ваших успешных продаж!</p> <p>Ароматизатор «Сыр Итальянский Твердый» предназначен для производства сосисок, сарделек с благородным сырным вкусом.</p> <p>Состав: ароматические вещества натуральные и идентичные натуральным (вкус и аромат сыра), сырный порошок, экстракт дрожжей, мальтодекстрин.</p> <p>Дозировка: 150-200 г/ 100 кг массы фарша.</p> <p>Производитель: “Фирмениш”, Швейцария.</p> <p>Цена: 343,68 грн/кг</p>
<p>9</p> <p>АКТУАЛЬНО!</p> <p>Арома Топ «СЛИВКИ»</p> 	<p>Арома Топ «Сливки» - добавка, которую необходимо использовать в тех случаях, где необходим ярко-выраженный молочный (но не кондитерский) вкус.</p> <p>Состав: молочные белки, идентичный натуральному ароматизатор сливок, экстракт сельдерея, мальтодекстрин, Е 621 глутамат натрия, Е 631 5 - инозиат натрия 2-ух замещенный, Е 551 двоокись кремния аморфный.</p> <p>Дозировка: 2-4 г/кг массы фарша.</p> <p>Производитель: “Дора Фуд”, Польша.</p> <p>Цена: 92,70 грн/кг</p>

ОБОЛОЧКИ

<p>1 Съедобная коллагеновая оболочка тип «СЕЛЕКТ плюс» d 15 бесцветный</p> 	<p>Съедобная коллагеновая оболочка «СЕЛЕКТ плюс» бесцветная в 15-м диаметре идеально подходит для производства сосисок маленького калибра. Несмотря на маленький калибр, оболочка «Селект плюс» характеризуется прочностью на оборудовании, но после термической обработки она приобретает нежный «кукус» и тонкость стенки.</p>
<p>2 Коллагеновая оболочка тип «ФАЙН С» d 19 и 22 бесцветный (ОЕ)</p> 	<p>Компания «Devro» Ltd <u>начала производство</u> коллагеновой оболочки «ФАЙН С» в Шотландии. Производство оболочки проводится на абсолютно новых линиях с учётом огромного опыта в данном секторе производства и с использованием всех новшеств и инновационных достижений. Оболочка «ФАЙН С» уже поступила в продажу в Украине. Отечественные производители особо отмечают гладкую структуру поверхности коллагена, а также блестящую поверхность. Этот блеск и структура сохраняются в готовых изделиях, а сами изделия внешне выглядят более привлекательно.</p>
<p>3 Съедобная коллагеновая пленка «ЭДИКОЛ Р»</p> 	<p>Съедобная коллагеновая пленка «ЭДИКОЛ Р» идеально подходит для изготовления крупнокусковых деликатесов, ветчины, рулетов (например из мяса курицы), различных прессованных и формованных изделий. Использование коллагеновой пленки «Эдикол Р» позволяет изготавливать качественную продукцию разнообразных форм и размеров с возможностью формирования батончиков с использованием сетки, металлических форм, шпагата. Аппетитный вид такой готовой мясной продукции не оставит равнодушным Ваших покупателей! «Эдикол Р» выпускается в бесцветном варианте шириной 400 мм. Также есть возможность поставки под заказ коллагеновой пленки производства шотландского завода компании «Devro» Ltd больших размеров 480, 520, 580 мм как в бесцветном, так и в различных оттенках копчения, вплоть до радикально темного.</p>
<p>5 Полиамидная дымопроницаемая оболочка «МИНИСМОК» d 19, 22 копчение</p> 	<p>Для многих украинских товаропроизводителей стало открытием качество полиамидных оболочек от компании «DEVRO» (Чехия/Шотландия), традиционно специализирующейся на выпуске коллагеновых оболочек. Дымопроницаемая прямая полиамидная сосисочная оболочка тип «МИНИСМОК» существенно превосходит аналоги других фирм по дымопроницаемости. Это позволяет влиять на качество готового продукта, улучшать его вкусовые показатели. Кроме того, продукция не теряет внешний вид (не морщится) при более длительном хранении. Высокий процент перенаполнения в комплексе с вышеуказанными достоинствами сделал оболочку «МИНИСМОК» конкурентоспособным товаром на украинском рынке. Основной цвет – «лайт-браун» (светлое копчение) калибрами 19, 22, 24, 32, новый товар – «рич браун» (копчение) калибрами 19, 22.</p>

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.