

**«АКТУАЛЬНО на НОВОГОДнюю ВИТРИНУ»
(ИНФОРМАЦИОННЫЙ БЮЛЛЕТЕНЬ, Выпуск № 12)**



Уважаемые Клиенты!

В преддверии Новогодних и Рождественских праздников фирма «ВТР» продолжает предлагать Вам широкий спектр продуктов, без которых не обходится ни один праздничный стол!

**1. Варено-копченая грудинка «Праздничная» в/с
с использованием пищевой добавки «ПЕКЛОС ППК 80 Н» - домашний вкус Вашей продукции!
ТУ У 15.1- 33381354-007:2012**

Варено-копченая грудинка – неизменный атрибут праздничной трапезы.

Используя добавку «ПЕКЛОС ППК 80 Н», Вы получите качественную высоковыходную грудинку с **монолитной прослойкой, без привкуса осаливания.**

«ПЕКЛОС ППК 80 Н» - один из лучших препаратов для приготовления **УНИВЕРСАЛЬНОГО рассола при инъектировании** лопатки, окорока, филейной и шейной частей до 185-190%, грудинки, щековины - на 155-160%.

«ПЕКЛОС ППК 80 Н» все больше получает положительные отзывы от технологов предприятий из разных регионов Украины и уже занял определенную нишу на украинском рынке.

Состав: Е 451i, Е 450iii, Е 452i (до 12% Р2О5), животные белки, Е 407, Е 415, соевая клетчатка, соевый белок (не ГМО), Е 316, Е 262, Е 301, Е 621, Е 508, натуральный краситель (гемоглобин) (до 0,006%), мальтодекстрин, глюкоза. **Дозировка:** 6,0 кг/100кг рассолу при 170-190% инъектировании. **Выход:** грудинка не менее 130% при 168-170 % инъекции.



**2. Рулет «Пикантный» в/с
с использованием пищевой добавки «ПЕКЛОС ППК 40»
ТУ У 15.1- 33381354-007:2012**



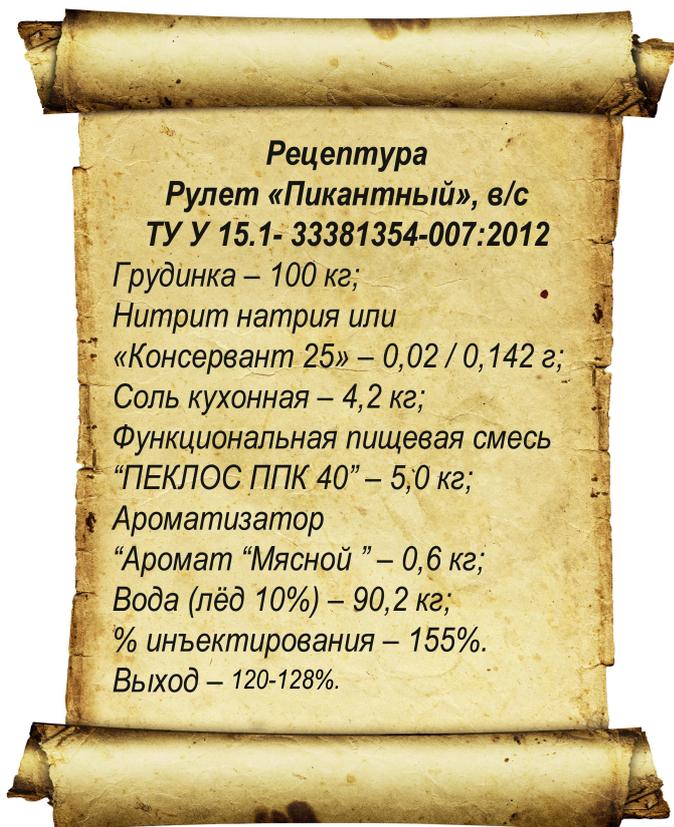
Искусно приготовленный мясной рулет – визитная карточка гостеприимных хозяев.

Рулет, приготовленный с использованием «ПЕКЛОС ППК 40», будет иметь успех на Вашем праздничном столе.

Функциональная смесь на основе животных белков «ПЕКЛОС ППК 40» имеет высокие эмульгирующие свойства, благодаря чему мясной рулет получается нежным и сочным.

Состав: животные белки, Е 451i, Е 452i (до 22% Р2О5), глюкоза, Е 621, Е 301, Е 316, экстракт розмарина, мальтодекстрин, глюкоза. **Добавка не содержит соевый белок.**

Дозировка: сухого препарата 12-14 г/кг массы фарша; 5,0 кг/100кг рассола при 155-170% инъектировании.



Рецептура

**Рулет «Пикантный», в/с
ТУ У 15.1- 33381354-007:2012**

Грудинка – 100 кг;

Нитрит натрия или

«Консервант 25» – 0,02 / 0,142 г;

Соль кухонная – 4,2 кг;

Функциональная пищевая смесь

«ПЕКЛОС ППК 40» – 5,0 кг;

Ароматизатор

«Аромат «Мясной» – 0,6 кг;

Вода (лёд 10%) – 90,2 кг;

% инъектирования – 155%.

Выход – 120-128%.

3. Полукопченая колбаса типа «Домашняя по-польски» с добавкой «Вюрстхен Тойфли» арт.1019434



Пищевая добавка «Вюрстхен Тойфли» придает сбалансированный пряный вкус и традиционный вид колбас типа «Домашняя по-польски».

Состав: специи (перец чили, паприка, перец черный), экстракты специй (паприка, перец чили), декстроза, пряности (сельдерей), растительное масло.

Дозировка: до 30 г/кг массы фарша.



4. Сырокопченая колбаса «Балканская» с добавкой «Пеппер Кнакер» арт.653035 ТУ У 15.1-33381354-006 2007

Пищевая добавка «Пеппер Кнакер» придает неповторимый пикантный вкус с яркими нотами белого перца и перца чили, а цельные кусочки специй придают аппетитный вид продукту.

Состав: специи (перец белый, паприка, перец чили), экстракты специй (перец черный), декстроза, эмульгатор Е 472с, Е 316, Е 330. Для производства п/к, в/к, с/к и с/в колбас.

Дозировка: до 13 г/кг массы фарша.



5. Варено-копченая колбаса «Мускатная» с добавкой «Мускателло ДСТУ» арт. 1019527/«Московская Вурст» арт. 1023006 ТУ У 15.1- 33381354 – 004 2007

Фирма «ВТР» предлагает две добавки, которые подчеркнут вкус колбасы типа «Московская»:

1-й вариант: пищевая добавка «Мускателло ДСТУ» арт. 1019527.

Подходит для колбас по ДСТУ, имеет ярко выраженную благородную мускатную ноту, которая органично вплетается во вкусовой ансамбль.

Состав: специи (мускатный орех, горчица), декстроза, глюкоза, аскорбиновая кислота Е 300, экстракт мускатного ореха.

Дозировка: 1-1,5 г/кг массы фарша.

2-й вариант: пищевая добавка «Московская Вурст» арт. 1023006.

Умело подобранный состав добавки придает традиционный насыщенный и яркий вкус колбасе.

Состав: черный перец, мускатный орех, кардамон, пирофосфат натрия Е 450, декстроза, глутамат натрия Е 621, аскорбиновая кислота Е300, изоаскорбинат натрия Е 316.

Дозировка: до 9 г / кг массы фарша.



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.