

ВИ ШУКАЄТЕ ЗАМІНИ НАТУРАЛЬНОГО ЧАСНИКУ?

(ІНФОРМАЦІЙНИЙ БЮЛЕТЕНЬ № 56)



Часник надає приємного запаху, обумовленого присутністю часникового масла, і створює неповторний, всіма улюблений смак ковбасних виробів, напівфабрикатів, делікатесних продуктів з м'яса і птиці, а також різноманітних страв, салатів, соусів, маринадів всіх кухонь світу.

Але використання свіжого часнику потребує додаткових затрат. Вирішити проблему зберігання головок свіжого часнику, його чищення, подрібнення, знизити рівень мікробіологічного псування можна замінивши його добавками **з ярко-вираженою ноткою часнику СМОЛЛ-АРОМА «ПРИПРАВА ЧАСНИКОВА» або «Часникова паста СL»**. Окрім того, ці добавки можна додавати до розсолів, що для свіжого часнику – неможливо. А класичний смак запечених продуктів не потребує додаткової реклами.

Добавки мають багато переваг:

- вони мають стандартизовану якість, незмінну від часу і сезону закупівлі;
- не погіршують зовнішнього вигляду продукту, тому що їх не видно на розрізі;
- добавки безпечніші, порівняно з натуральним часником за мікробіологічними показниками, які погіршують якість і безпеку готового продукту;
- стійкі до дії від'ємних (від -18°C) і плюсових (до $+130^{\circ}\text{C}$) температурних впливів;
- підкреслять смакову індивідуальність, не залишаючи неприємного післясмаку.

НОВИНКА

1. **СМОЛЛ-АРОМА «ПРИПРАВА ЧАСНИКОВА»** (виробник ТЗОВ «ВТР», Україна)

Склад: спеції мелені та екстракти спецій (чорний перець, часник), мальтодекстрин, підсилювач смаку та аромату глутамат натрію Е 621, гідролізат білка (гідролізат **соєвого** білка, дріжджовий гідролізат), сіль кухонна

Дозування: до 5 г/кг маси фаршу

2. **ЧАСНИКОВА ПАСТА СL** (виробник «Нубасса», Німеччина)

Склад: часник, сіль харчова, декстроза, питна вода, антиокислювач аскорбінова кислота Е 300

Дозування: 25-50 % від норми закладки натурального часнику або по смаку або:

- в розсоли для копченостей - 300г/100кг розсолу;
- для в/к, н/к ковбас - 300г/100кг маси фаршу;
- для варених ковбас - від 200г/100кг маси фаршу;
- для сосисок, сардельок - 100-150г/100кг маси фаршу

Зверніть увагу: НЕ ДАЄ ПІСЛЯСМАКУ ЧАСНИКУ!

Нехай наші товари принесуть успіх Вашій продукції!

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.