



Удовольствие вкуса

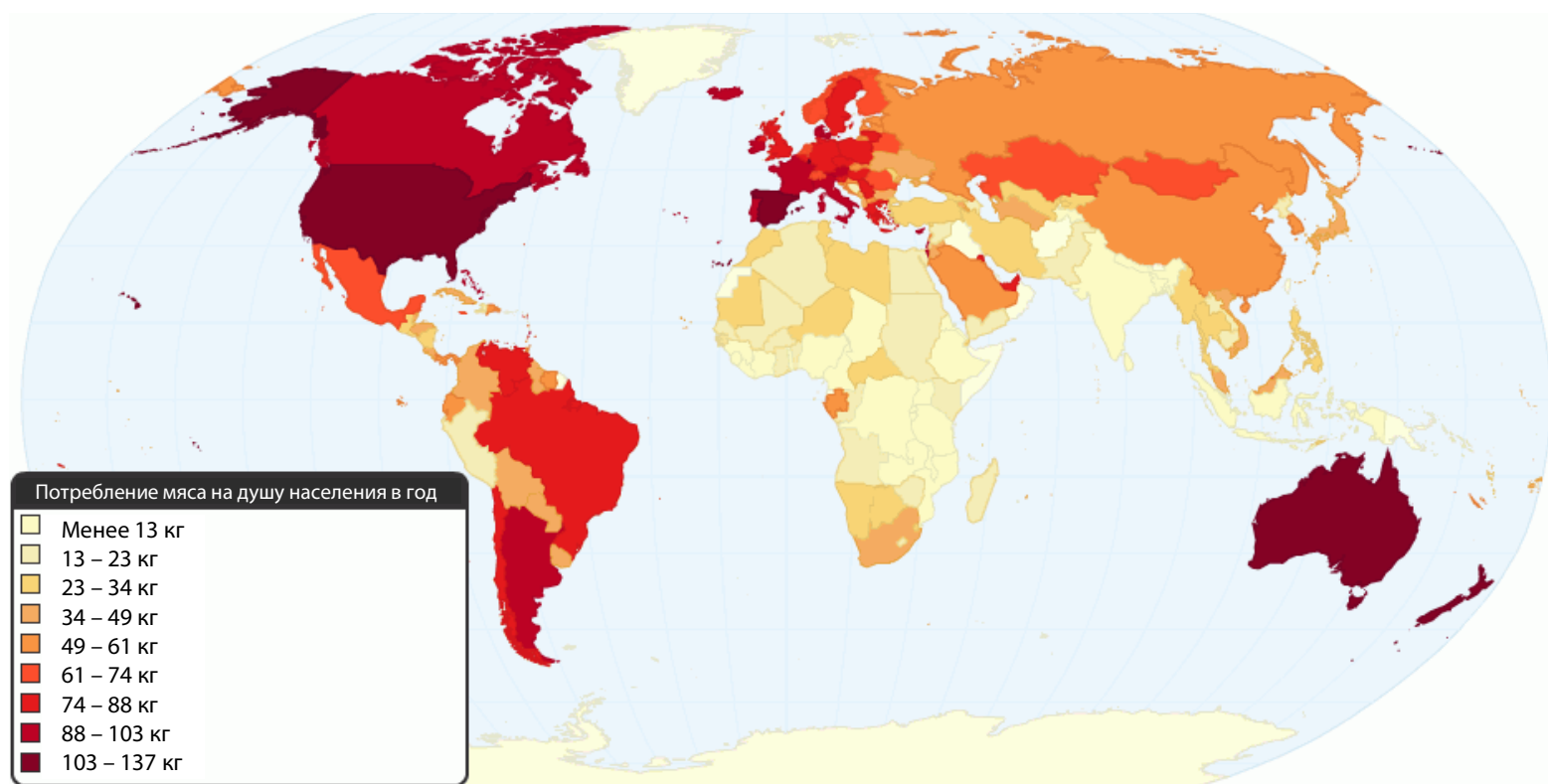
Ароматизаторы специй для мясных продуктов

Содержание

Потребление мяса по всему миру	03
Придайте пикантность мясным блюдам	04
Ароматизаторы специй компании Белл для мясных продуктов	06
Ваше конкурентное преимущество	08
Удовольствие вкуса – ароматизаторы специй для мясных продуктов	09
Контактная информация	16

Потребление мяса по всему миру

Средний уровень потребления мяса по всему миру: 46,6 кг мяса на человека в год



Источник: Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) 2010

Придайте пикантность мясным блюдам

Согласно долгосрочным прогнозам потребление мяса по всему миру продолжит стремительно расти. В связи с тем, что в мясных полуфабрикатах используются специи, а также большое число пищевых добавок, перспективы и настроения в данной области весьма радужные.

В то время как наблюдается тенденция значительного снижения количества соли в продуктах, специи крайне востребованы при производстве пищевых продуктов, прежде всего благодаря легко узнаваемому вкусу и внешнему виду. Пряная острая пища и необычные вкусы – популярный тренд среди многих потребителей и это касается не только экзотических блюд.



Придайте пикантность мясным блюдам

- Специи и пряные травы помогают сохранить вкус продуктам при сокращении содержания жира, сахара или соли.
- Согласно Американской ассоциации торговли специями, ароматизаторы с пряными вкусами, такие как, черный перец, чесночный порошок, порошок карри, тмин, семена укропа, базилик, имбирь, кориандр и лук являются самыми эффективными при замене вкуса соли.
- Самыми популярными специями и пряными травами для мясных продуктов являются: кайенский перец, чеснок, тимьян, розмарин и орегано.

Специи и травы использовались в продуктах питания на протяжении многих столетий. Археологи установили, что 50,000 до н.э. первобытный человек обнаружил, что некоторые части ароматных трав помогают сделать еду более вкусной (согласно данным Американской ассоциации торговли специями). Когда-то специи были весьма дорогостоящим продуктом, и только богатые люди могли себе позволить их купить. В 11в в Европе многие города платили налоги и аренду перцем. Основанием путешествия Колумба в 1492 г было открытие прямого пути к богатому специями Востоку.



Ароматизаторы специй компании Белл для мясных продуктов

Превосходные ароматизаторы специй компании Белл – это прекрасный способ придать великолепный оттенок различным блюдам и раскрыть всю необыкновенную глубину вкуса.

Ароматизаторы разработаны для применения в различных видах продуктов таких как: колбаса, ветчина, рассолы для шприцевания мяса и др.

Благодаря тщательному отбору сырья и креативным инновациям наши флейвористы создают высококачественные ароматические компаунды с учетом индивидуальных требований наших клиентов.

Наши ароматизаторы обладают стойким вкусовым профилем, чтобы обеспечить насыщенный богатый вкус и оптимальную степень растворимости.

Ароматизаторы специй компании Белл для мясных продуктов



Ароматные ароматизаторы специй - прекрасное решение при производстве мясных продуктов!

Ваше конкурентное преимущество

Независимо от вида Вашей продукции и применяемой технологии – заморозка, охлаждение или сушка – мы делаем информацию об особенностях и областях применения доступной Вашему вниманию. Широкая гамма ароматизаторов от жидких и сухих до натуральных экстрактов может удовлетворить вкусы даже Ваших самых взыскательных клиентов.

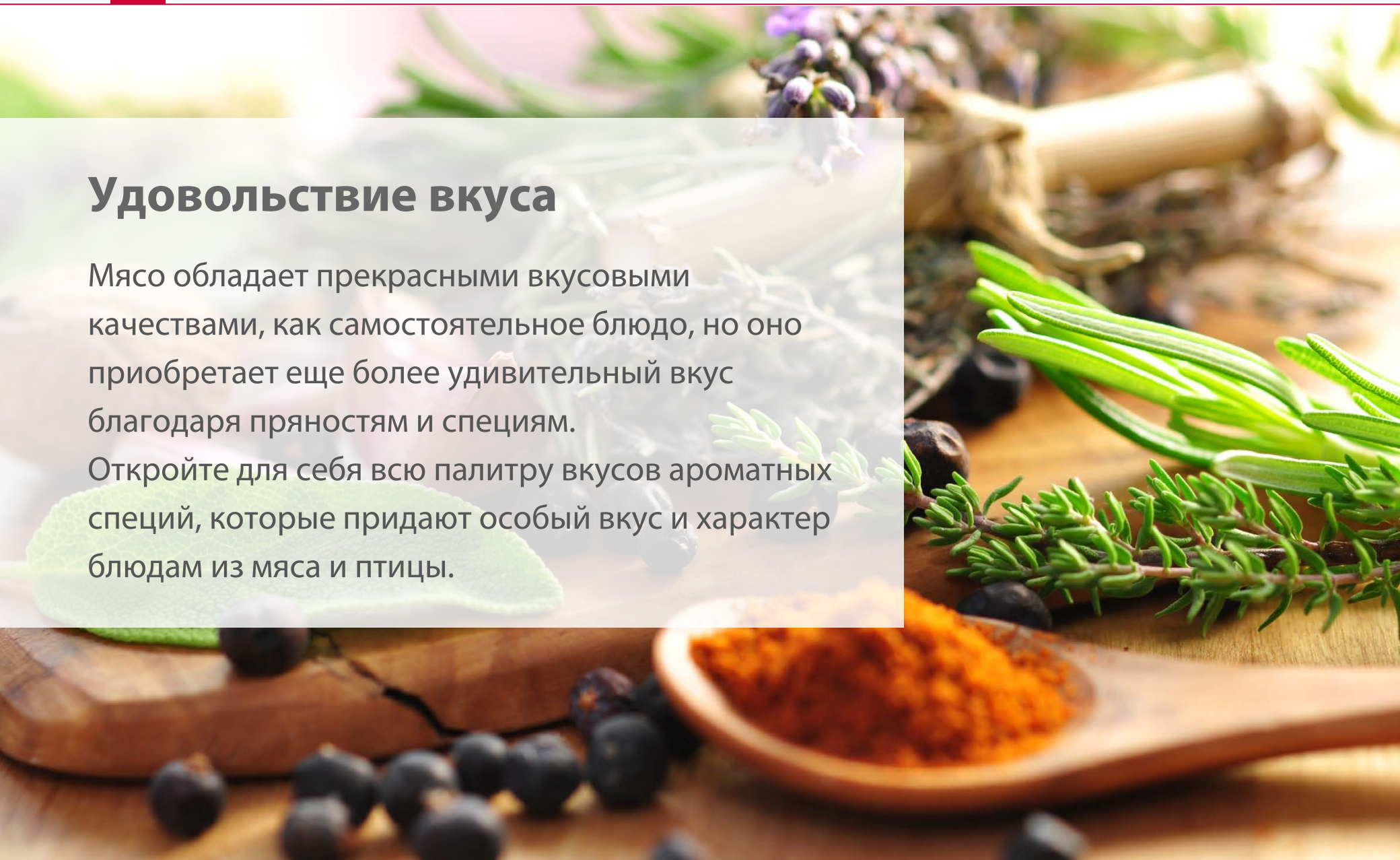
Ароматизаторы специй компании Белл для мясных продуктов соответствуют следующим требованиям:

- Натуральный статус
- Жидкие или порошкообразные
- Водорастворимые
- Не содержат глутамата натрия
- Не содержат аллергенов
- Устойчивы к воздействию микроорганизмов
- Доступны позиции, соответствующие стандарту «Халяль»
- Хорошая цена – показатель эффективности
- Предпочтительный способ применения: инъекция (жидкие), компаунд (порошкообразные)

Удовольствие вкуса

Мясо обладает прекрасными вкусовыми качествами, как самостоятельное блюдо, но оно приобретает еще более удивительный вкус благодаря пряностям и специям.

Откройте для себя всю палитру вкусов ароматных специй, которые придают особый вкус и характер блюдам из мяса и птицы.



1. Кориандр



0497711 Ароматизатор Кориандр

Статус: натуральный ароматизатор кориандр

Дозировка для мясных продуктов: 25 – 250 г : 100 кг

0049184 Ароматизатор Кориандр, порошкообразный

Статус: натуральный ароматизатор кориандр

Дозировка для мясных продуктов: 50 – 250 г : 100 кг

>> Кориандр стал известен еще 5000 до н.э. и является, пожалуй, одной из первых специй, которую стал использовать человек. Измельченные семена кориандра используются как в десертах, так и в карри, блюдах из морепродуктов и мяса в таких регионах как Южная Америка, Индия, Средиземноморье и Африка. Измельченная или в зернах, эта теплая ароматная специя великолепно сочетается с мясом, особенно с бараниной. <<

2. Паприка



0497712 Ароматизатор Паприка

Статус: натуральный ароматизатор паприка

Дозировка для мясных продуктов: 25 – 250 г : 100 кг



>> Ежегодное потребление паприки на душу населения составляет 100 г. Она является такой же популярной пряностью, как и перец в Восточной Европе. Главным образом паприка используется для того, чтобы приправить или подкрасить рис, рагу, супы, а также гуляш и при изготовлении колбасы в качестве ингредиента, который смешивают с мясом и прочими специями. <<

3. Душистый перец



0497713 Ароматизатор Душистый перец

Статус: натуральный ароматизатор душистый перец с прочими натуральными ароматическими веществами

Дозировка для мясных продуктов: 25 – 250 г : 100 кг

0049183 Ароматизатор Душистый перец, порошкообразный

Статус: натуральный ароматизатор душистый перец с прочими натуральными ароматическими веществами

Дозировка для мясных продуктов: 100 – 500 г : 100 кг



>> Острый и ароматный душистый перец напоминает сочетание вкусов гвоздики, корицы и мускатного ореха. Душистый перец используется как в сладких, так и соленых блюдах. Придает великолепный аромат и вкус мясным блюдам. <<

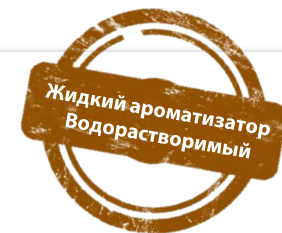
4. Мацис



0497714 Ароматизатор Мацис

Статус: натуральный ароматизатор мацис

Дозировка для мясных продуктов: 25 – 250 г : 100 кг



0049074 Ароматизатор Мацис, порошкообразный

Статус: натуральный ароматизатор мацис с прочими натуральными ароматическими веществами

Дозировка для мясных продуктов: 100 – 500 г : 100 кг

>> Мацис – пряность, представляющая собой высушенную тонкую оболочку, покрывающую косточку мускатного ореха. Обладает теплым, острым и ароматным вкусом, схожим с мускатным орехом, но гораздо более интенсивный и сладковатый. Обладает широкой областью применения: от десертов до пряных блюд. Прекрасно дополнит вкус мясных блюд, рагу и соусов. <<

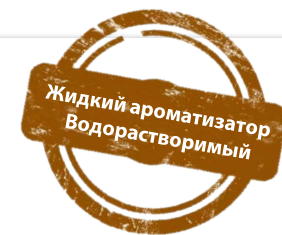
5. Перец



0497715 Ароматизатор Перец

Статус: натуральный ароматизатор перец

Дозировка для мясных продуктов: 25 – 250 г : 100 кг



0049076 Ароматизатор Перец, порошкообразный

Статус: натуральный ароматизатор перец

Дозировка для мясных продуктов: 50 – 250 г : 100 кг

>> Наряду с солью, перец присутствует на каждом столе. Издавна перец является наиболее популярной применяемой специей. Перец стимулирует пищеварение и в целом полезен для здоровья. Он придает блюдам уникальный вкус и имеет широкую область применения. Прекрасно сочетается с сырами, рыбой, дичью, бараниной, свининой, птицей, салатами, колбасными изделиями, супами, стейками и телятиной. <<

6. Кардамон



0049182 Ароматизатор Кардамон, порошкообразный

Статус: натуральный ароматизатор кардамон

Дозировка для мясных продуктов: 100 – 500 г : 100 кг

>> Кардамон – очень ароматная специя, широко используемая в восточной, арабской и некоторых скандинавских кухнях. Благодаря своему уникальному сладковато - пряному вкусу, кардамон может прекрасно сочетаться как с блюдами из морепродуктов, мяса, птицы, овощей и соусами, так и с десертами и выпечкой. <<