

MORE TASTE. MORE PLEASURE.

WIBERG®

MORE TASTE. MORE PLEASURE.

WIBERG®

WIBERG®

БОЛЬШЕ ВКУСА. БОЛЬШЕ НАСЛАЖДЕНИЯ.

WIBERG®

БОЛЬШЕ ВКУСА. БОЛЬШЕ НАСЛАЖДЕНИЯ.

MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.

WIBERG®

MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.

WIBERG®

WIBERG®

Содержание

Дозировка

56

страниц наслаждения

по вкусу

MORE TASTE. MORE PLEASURE.

БОЛЬШЕ ВКУСА. БОЛЬШЕ НАСЛАЖДЕНИЯ.

WIBERG®

КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

Вариант маркировки на этикетке

Специи, пищевые добавки, натуральные усилители успеха: инновации и тренды

MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.

MORE TASTE. MORE PLEASURE.

дата выпуска 01.10.2019

Минимальный срок хранения до:
выпуска следующего каталога продукции

Хранить в сухом доступном месте!

WIBERG®

WIBERG®

ООО «**ВИБЕРГ Рус**»
rus.info@wiberg.eu
www.wiberg.eu/ru

115114, Москва
Дербеневская набережная, д. 7, стр. 17
Тел.: +7 (495) 181 50 50

БОЛЬШЕ ВКУСА. БОЛЬШЕ НАСЛАЖДЕНИЯ.

MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.

WIBERG®

MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.

WIBERG®

WIBERG®

MORE TASTE. MORE PLEASURE.

WIBERG®

MORE TASTE. MORE PLEASURE.

БОЛЬШЕ ВКУСА. БОЛЬШЕ НАСЛАЖДЕНИЯ.

WIBERG®

БОЛЬШЕ ВКУСА. БОЛЬШЕ НАСЛАЖДЕНИЯ.

WIBERG®

WIBERG®

КАЧЕСТВО & КОМПЕТЕНТНОСТЬ



Уже более 70 лет компания WIBERG поставляет специи, пищевые добавки и колбасные оболочки производителям мясных изделий всего мира. Благодаря обширным отраслевым знаниям и многолетним исследованиям наша компания обладает богатым профессиональным опытом на региональном и международном уровнях, которым мы с удовольствием делимся с нашими клиентами, получая взамен вдохновение для новых креативных идей.

Индивидуальный подход и безупречное качество продукции сближает нас с потребителем, позволяя нам реализовывать главную идею нашей компании: «Максимум наслаждения и вкуса во время еды»!

WIBERG®

СОДЕРЖАНИЕ

БОЛЬШЕ СЕРВИСА ДЛЯ ВАШЕГО УСПЕХА	4
ДЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВАШИХ ПРОДУКТОВ	6
ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ	8
ВАРЕНО - КОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ	15
ВАРЕННЫЕ ВЕТЧИНЫ И ВАРЕНО - КОПЧЕННЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ ..	22
СЫРОКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ	26
СЫРОКОПЧЕННЫЕ ЦЕЛЬНОМЫШЕЧНЫЕ ПРОДУКТЫ	32
ЛИВЕРНЫЕ КОЛБАСЫ И ПАШТЕТЫ	34
ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ .	36
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ДОБАВКИ	38
ПОЛУФАБРИКАТЫ	44
ЦЕЛЫЙ МИР ХОРОШЕГО ВКУСА	54

ПЕРЕЧЕНЬ СИМВОЛОВ И СОКРАЩЕНИЙ

- OA** Не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (ЕАЭС)
- OG** Не содержит усиливающих вкус добавок
-  **NP** Novasure: OA, OG
-  **WP** Wipure: OA, OG, не содержит бульона, пряностей, дрожжевого экстракта и ароматизаторов
-  **PS** Pure Spice: только специи
-  **ГОСТ** Соответствует ГОСТ
-  **E-FREE** Без E - индексов

Все изделия предлагаются в аромасохраняющих пакетах, если не указано иное.



ИЗУЧЕНИЕ МЕЖДУНАРОДНОГО РЫНКА

Благодаря обширным отраслевым знаниям и широкому ассортименту продукции компания WIBERG представлена во всем мире. Мы знаем, как удовлетворить **требованиям различных целевых групп и индивидуальным потребностям** наших клиентов. В наших производственных и маркетинговых концепциях мы обязательно учитываем **международные тенденции, региональные особенности** и меняющиеся предпочтения потребителей. Такой многосторонний подход привел нас к статусу ведущего производителя специй и пищевых добавок, объединяющего промышленное и ручное производство с кулинарным искусством!



ИНДИВИДУАЛЬНАЯ РАЗРАБОТКА ПРОДУКТА

Наряду с широким базовым ассортиментом, мы предлагаем нашим клиентам и индивидуальные решения. У Вас особые требования ко вкусу, функциональности, маркировке или рецептуре мясных изделий? **Наши эксперты готовы вместе с Вами разработать любые индивидуальные решения, что обеспечит Ваше личное преимущество!**



ОПТИМАЛЬНАЯ УПАКОВКА WIBERG

Благодаря свето-, водо- и воздухонепроницаемости полиэтиленовых пленок аромасохраняющих пакетов наша продукция сохраняется в первозданном виде. Запатентованная внутренняя синяя пленка **гарантирует безопасность продуктов**, позволяя легко обнаруживать возможные остатки упаковки в ходе производства, что **отвечает требованиям НАССР**.



Арома-
сохраняющие
пакеты



Канистры

КОМПЕТЕНТНЫЕ КОНСУЛЬТАЦИИ СПЕЦИАЛИСТОВ

Наши эксперты будут рады поделиться с Вами своими **глубокими профессиональными знаниями** и окажут Вам помощь в производстве первоклассных мясных изделий. Будь то **презентация новых технологий и производственных идей, консультация по ассортименту продукции** или же **составление оптимальной рецептуры** для ваших индивидуальных потребностей - компетентная профессиональная поддержка Вам обеспечена!



БОЛЬШЕ ЗНАНИЙ ДЛЯ ВАШЕГО УСПЕХА

В головном офисе компании WIBERG для наших клиентов мы создали современный **обучающий центр**, который включает в себя **семинарскую академию** и **производственный техникум**.

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ

На базе нашего техникума мы проводим всевозможные **эксперименты** с мясными и колбасными изделиями. Он оснащен **новейшим оборудованием** и в нем есть все необходимое, чтобы воплощать любые производственные идеи в реальность. Наряду с современной кухней, куттерами, автоклавами и шприцами, в техникуме установлены 5 климатических камер, что позволяет нам создавать абсолютно **любые шедевры** для Вашего успеха!



АКАДЕМИЯ WIBERG

Академия WIBERG - это **семинарский центр** и большая современная **площадка для обмена опытом** и **получения новых знаний**. Семинары, тренинги и мастер-классы, которые мы с большим удовольствием организуем для наших клиентов на базе Академии, дают возможность рассказать о новых технологиях, представить концепции инновационных продуктов, найти ответы на ключевые отраслевые вопросы. И, конечно же, всецело ощутить, что значит «Больше вкуса. Больше наслаждения!»



УПРАВЛЕНИЕ СЫРЬЕМ

Пряности и травы - это натуральные продукты, которые выращиваются и собираются вручную. Найти первоклассное сырье и сохранить его высокие качества - одна из наших ключевых задач.

Благодаря **совместной работе с производителями и переработчиками** сырья, мы с самого начала обеспечиваем соответствие нашей продукции строгим стандартам.

Например, перец чили компании WIBERG не рассыпают по земле, а раскладывают на чистой пленке. Это значительно уменьшает загрязнение и вероятность образования плесени, что улучшает микробиологические показатели сырья.

Кроме того, особые факторы риска для конкретных видов продукции минимизируются благодаря нашим **собственным схемам проверки** для каждого из 400 видов природного сырья, которое мы используем.



СОБСТВЕННАЯ АНАЛИТИКА

Сырье, промежуточная и конечная продукция, а также всевозможные пищевые продукты подвергаются тщательным исследованиям в наших собственных современных лабораториях.

Мы используем более 200 методов анализа - патогены, афлатоксины и основные группы аллергенов мы исследуем сами!

Любая готовая продукция в обязательном порядке проходит проверку и перед реализацией должна получить разрешение.

Мы независимы от других лабораторий, что позволяет нам оперативно и эффективно действовать в соответствии с ситуацией. Так мы можем гарантировать детальное исследование любой партии сырья. Наш многолетний опыт о всевозможных травах, пряностях и пищевых добавках основывается на **4500 исследованиях сырья ежегодно**.



КОНТРОЛЬ НАД АЛЛЕРГЕНАМИ

Компания WIBERG придает большое значение обширной и последовательной системе управления аллергенами.

Наш центр производства и логистики в г. Фрайлассинг (Германия) соответствует самым современным стандартам безопасности и гигиеническим требованиям технологического процесса. Для **всех поверхностей, контактирующих с продуктом**, в производственных помещениях используется **нержавеющая сталь**, что позволяет проводить тщательную влажную уборку и существенно снизить риск загрязнения. **Продуманное хранение** сырья, центральная **система вытяжной вентиляции**, а также локальные модули, установленные непосредственно на оборудовании, снижают вероятность переноса аллергенов и запахов.

Аллергенные свойства всех сырьевых материалов регистрируются в нашей базе данных и учитываются в рецептурах и готовых изделиях. Эта классификация автоматически включается в **планирование последовательности процессов и процедур очистки**.



ДЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВАШИХ ПРОДУКТОВ

СТАНДАРТ ХАЛЯЛЬ

Продукция компании WIBERG также отвечает специальным требованиям по производству продукции, сертифицированных **в соответствии со стандартом Халяль**.



СТАНДАРТЫ ISO

Мы имеем **сертификаты** соответствия стандартам **ISO 9001:2008** и **ISO 22000:2005**, что подтверждает соответствие компании WIBERG требованиям системы управления и контроля рисков для пищевых продуктов.



СИСТЕМА НАССР

Компания WIBERG сертифицирована по **системе НАССР**, что подтверждает наличие всех организационных и технологических условий, позволяющих выполнять требования в отношении санитарно – гигиенических правил для производства пищевой продукции.



ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ



**В ШИРОКОМ АССОРТИМЕНТЕ
ПРОДУКЦИИ WIBERG ДЛЯ ВАРЕННЫХ
КОЛБАС ВЫ НАЙДЕТЕ МНОЖЕСТВО
ВКУСОВЫХ РЕШЕНИЙ ДЛЯ
АБСОЛЮТНО ЛЮБОГО ПРОДУКТА
ВАРЕННОЙ ГРУППЫ!**

В вопросе многообразия довольно трудно превзойти варенные колбасы, сосиски и сардельки – большой ассортимент продукции WIBERG для варенных колбасных изделий обеспечивает превосходный вкус не только традиционных сливочных сосисок и всеми любимой молочной колбасы, но и востребованных на рынке продуктов среднего ценового сегмента и экономкласса. А для любителей лакомств из разных стран мира у нас специальные вкусовые решения: от русской докторской до итальянской мортаделлы и франкфуртских сосисок!

ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ

КОМБИ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка г/кг
Докторская Комби 42-1754Z	204363 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Яркая ароматная смесь с мускатным орехом ■ ОА ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства вареных колбас типа «Докторская» ■ Соответствует ГОСТ ■ Премиум-класс 	6
Докторская Комби Кардамон	264182 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Благородная пряная смесь с кардамоном ■ ОА ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства вареных колбас типа "Докторская" ■ Соответствует ГОСТ ■ Премиум-класс 	8
Буренка Комби 42-01264Z	204425 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Пряная смесь с черным перцем, мускатным орехом ■ ОА ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства вареных колбасных изделий молочно-сливочного направления и сосисок типа «Молочные» ■ Соответствует ГОСТ ■ Премиум-класс 	4
Любимая Комби 42-1143Z	204362 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Яркая ароматная смесь с черным перцем и мускатным орехом ■ ОА ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства структурных вареных колбас типа «Любительская», а также для сосисок и сарделек ■ Соответствует ГОСТ ■ Премиум-класс 	7
Чайная Комби 42-3861Z	174492 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Пряная смесь с черным перцем, чесноком и мускатным орехом ■ ОА ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства структурных вареных колбас типа «Чайная», сосисок и сарделек ■ Соответствует ГОСТ ■ Средний ценовой сегмент 	12
Русская Комби	250491 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Пряная смесь с черным перцем и чесноком ■ ОА ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства структурных вареных колбас типа «Русская», а также для сосисок и сарделек ■ Соответствует ГОСТ ■ Премиум-класс и средний ценовой сегмент 	8
Профессор Люкс №1 Комби 42-175Z/2	152440 1 КГ	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Пикантная смесь с черным перцем, мускатным орехом ■ ОА ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства традиционных бесструктурных вареных колбас типа "Докторская" ■ Соответствует ГОСТ ■ Премиум-класс и средний ценовой сегмент 	5.8
Вареная Молочная Комби	236020 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Насыщенная пряная смесь с ярко выраженным вкусом молока, с черным перцем и легкой ноткой муската ■ ОА ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства вареных колбасных изделий молочно-сливочного направления ■ Соответствует ГОСТ ■ Премиум-класс и средний ценовой сегмент 	10
Вареная Сливочная Комби	236016 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Ароматная смесь со вкусом сливок и сливочного масла 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства вареных колбасных изделий с ярко-выраженным молочно-сливочным вкусом ■ Премиум-класс и средний ценовой сегмент 	12
Экстра Комби Форте 42-0122CM	117093 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Пряная смесь с черным перцем, чесноком и мускатным орехом ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства классических вареных колбас ■ Премиум-класс 	10
Экстра Комби Форте 42-186ZP	117142 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Яркая ароматная смесь с черным перцем и завершающей сливочной ноткой 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства вареных колбас с мясной структурой типа "Деликатесная" и "Славянская" ■ Средний ценовой сегмент 	9

ОА = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (ЕАЭС), ОG = не содержит усиливающих вкус добавок
 Novapure,  Wipure,  Pure Spice,  соответствует ГОСТ,  без E - индексов

ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ

КОМБИ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка г/кг
Экстра Комби Деликатесная 42-103Z	117103 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Насыщенная смесь с кориандром, черным перцем и чесноком 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства бесструктурных вареных колбас типа «Останкинская» ■ Премиум-класс 	7,5
Мускатная Комби К II 42-17551Z	159594 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Нежная ароматная смесь с черным перцем и мускатным орехом 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства вареных колбас типа «Докторская» ■ Премиум-класс 	6,5
Классическая Комби 42-1555Z	141408 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Утонченная смесь с черным перцем, кардамоном и имбирем ■ С усиленными функциональными свойствами ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства традиционных вареных колбас, сосисок и сарделек ■ Премиум-класс и средний ценовой сегмент 	10
Сливочная Комби 42-01265Z	159062 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Яркая ароматная смесь с мускатным орехом и завершающей тонкой ноткой молока 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства вареных колбасных изделий с ярко выраженным молочного-сливочным вкусом ■ Премиум-класс 	4,5
Файне Экстра Комби 42-1031Z	117099 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Пряная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с черным перцем, кориандром и мускатным орехом ■ С красителем: красный рисовый 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства традиционных вареных колбас ■ Средний ценовой сегмент 	8
Экстра Комби Колор	236022 1 КГ	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Насыщенная пряная смесь с чесноком, подчеркивающая вкус мяса ■ С красителем: понсо 4R 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства традиционных вареных колбас ■ Средний ценовой сегмент 	12
Любительская Комби 42-1141Z	117106 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Пряная смесь с кориандром, мускатным орехом и луком 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства структурных вареных колбас типа «Любительская», а также для сосисок и сарделек ■ Средний ценовой сегмент 	7,5
Говяжья Вареная Комби 42-028Z	117097 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Насыщенная смесь с черным перцем, чесноком и завершающей ноткой тмина ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства колбас типа «Говяжья», «Чайная», сарделек, шпикачек ■ Для рецептур с жирной говядиной ■ Средний ценовой сегмент и эконом-класс 	7
Славянская Комби 42-0182Z	117095 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Насыщенная смесь с чесноком, мускатным орехом и кориандром ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства традиционных вареных колбас, сосисок и сарделек ■ Средний ценовой сегмент 	5,5
Алладин Комби 42-120081Z	172226 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Яркая ароматная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с черным перцем, мускатным орехом и имбирем 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства вареных колбас, сосисок и сарделек молочного и сливочного направления ■ Средний ценовой сегмент 	8,5
Вологодская Комби 42-120091Z	172057 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Яркая ароматная смесь с черным перцем и завершающей сливочной ноткой 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства вареных колбас, сосисок и сарделек молочного и сливочного направления ■ Средний ценовой сегмент 	7
Вкусная Комби 42-01269Z	171104 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Яркая ароматная смесь с черным перцем и мускатным орехом ■ С красителем: красный рисовый ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства вареных колбас, сосисок и сарделек молочного и сливочного направления ■ Средний ценовой сегмент 	6,5

ОА = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (ЕАЭС), ОG = не содержит усиливающих вкус добавок
 Novapure,  Wipure,  Pure Spice,  соответствует ГОСТ,  без E - индексов

ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ

КОМБИ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка г/кг
Колбаса Молочная Комби 42-12006Z	162136 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Яркая ароматная смесь с черным перцем и мускатным орехом 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства вареных колбас, сосисок и сарделек молочного и сливочного направления ■ Средний ценовой сегмент 	10
Колбаса для нарезки Комби "Ф" 42-12761Z	141614 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Яркая ароматная смесь с мускатным орехом и завершающей ноткой черного перца чили ■ С красителем: кармин ■ OG 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства традиционных вареных колбас ■ Средний ценовой сегмент 	10
Вареная Универсал Комби 42-01261Z	117094 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Пикантная смесь с мускатным орехом, подчеркивающая вкус мяса ■ С красителем: красный рисовый 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства традиционных вареных колбас, сосисок и сарделек ■ Средний ценовой сегмент 	7



СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ И ХЛЕБЫ КОЛБАСНЫЕ

КОМБИ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка г/кг
Сосиски Молочные Комби 42-144Z	204338 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Яркая ароматная смесь с черным перцем и мускатным орехом ■ OA ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства сосисок типа «Молочные» и вареных колбас с нежным вкусом типа «Молочная» ■ Соответствует ГОСТ ■ Премиум-класс 	5
Кнакер Сенатор Комби 124Z	204416 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Яркая сладковато-пряная смесь с черным перцем, мускатным орехом и кориандром ■ OA ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства классических сарделек и вареных колбас ■ Соответствует ГОСТ ■ Премиум-класс 	7,5

OA = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (ЕАЭС), OG = не содержит усиливающих вкус добавок

 Novapure,  Wipure,  Pure Spice,  соответствует ГОСТ,  без E - индексов

СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ И ХЛЕБЫ КОЛБАСНЫЕ

КОМБИ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка г/кг
Кнакер Сенатор Комби 124Z	115318 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Яркая сладковато-пряная смесь с черным и душистым перцем и мускатным орехом 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства классических сарделек и вареных колбас ■ Премиум-класс и средний ценовой сегмент 	7,5
Кнакер Сенатор Комби 42-1243Z	117113 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Пикантная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с мускатным орехом и кориандром ■ С красителем: красный рисовый 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства традиционных сарделек ■ Средний ценовой сегмент и экономкласс 	8
Франкфуртер Супер Комби 142Z	115367 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Благородная пряная смесь с черным и душистым перцем и кориандром 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства пряных ароматных сосисок типа «Франкфуртские» ■ Премиум-класс 	8,5
Франкфуртер Супер Комби 42-124Z	117115 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Яркая ароматная смесь с черным и душистым перцем и имбирем 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства классических венских сосисок ■ Премиум-класс 	8,5
Франкфуртер Комби 42-14221Z	117122 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Яркая ароматная смесь с кориандром, мускатным орехом и душистым перцем ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства традиционных сосисок и сарделек ■ Средний ценовой сегмент 	7,5
Франкфуртер Комби 42-1525Z	123631 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Пряная смесь с черным перцем, чесноком и мускатным орехом ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства сосисок, сарделек, вареных колбас с использованием и на основе ММО ■ Средний ценовой сегмент и экономкласс 	7
Франкфуртер Комби „Россо“ IV 42-1712Z	124662 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Насыщенная смесь с паприкой, кардамоном и чесноком ■ С красителем: красный рисовый 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства традиционных сосисок, сарделек и вареных колбас ■ Средний ценовой сегмент и экономкласс 	9
Сосиски Франкфуртские Комби	236018 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Насыщенная пряная смесь с белым перцем, чесноком и ноткой кориандра ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства традиционных венских и франкфуртских сосисок ■ Премиум-класс и средний ценовой сегмент 	8
Сосиски из индейки копченые Комби	255351 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Насыщенная пряная смесь с имбирем, белым перцем, чесноком и ноткой дыма ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства вареных колбас, сосисок и сарделек ■ Для вареных изделий из мяса индейки или с добавлением мяса индейки ■ Средний ценовой сегмент и экономкласс 	10
Колбасный хлеб Комби 42-114Z	117107 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Пикантная смесь с кориандром, мускатным орехом и завершающей ноткой лука 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства колбасного хлеба, структурных вареных колбас типа "Русская", шпикачек, сарделек ■ Премиум-класс 	7,5

ОА = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (ЕАЭС), ОG = не содержит усиливающих вкус добавок

Novapure, Wipure, Pure Spice, соответствует ГОСТ, без E-индексов

ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ, СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ

СМЕСИ ПРЯНОСТЕЙ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка г/кг
Телячья №1 42-1862F	117139 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей ■ Яркая ароматная смесь с черным перцем и мускатным орехом ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства структурных вареных колбас типа «Телячья», «Любительская», «Столичная», «Языковая» ■ Премиум-класс 	7
Цитрония 104	115181 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь экстрактов пряностей ■ Утонченная смесь с черным перцем, имбирем и лимоном 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства белых колбасок, колбасок-гриль, жареных колбасок ■ Для полуфабрикатов и варено-копченых продуктов из мяса птицы 	5
Колбаски для жарки Нюрнбергские 258	136246 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей ■ Утонченная смесь с кориандром и ноткой имбиря, с ароматной ноткой лимона, с тюрингским майораном и тмином 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства белых колбасок, колбасок-гриль, жареных колбасок 	4
ЭКО Буренка	234362 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей ■ Пряная смесь с мускатным орехом, черным перцем и завершающей тонкой ноткой чеснока ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства вареных колбас молочно-сливочного направления и сосисок типа "Молочные" ■ Премиум-класс 	4
ЭКО Молочная	234458 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей ■ Яркая ароматная смесь с черным перцем и завершающей тонкой ноткой сливок ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства вареных колбас, сосисок и сарделек молочного и сливочного направления ■ Премиум-класс и средний ценовой сегмент 	7
ЭКО Чайная	234359 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей ■ Пряная смесь с черным перцем, чесноком и имбирем ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства структурных вареных колбас типа "Чайная", сосисок и сарделек ■ Средний ценовой сегмент 	10
ЭКО Говяжья	243058 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей ■ Насыщенная смесь с черным перцем, чесноком и тонкой ноткой тмина ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства колбас типа "Говяжья", "Чайная", сарделек, шпикачек ■ Средний ценовой сегмент 	7
ЭКО Сосиски Молочные	234460 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей ■ Яркая ароматная смесь с черным перцем и мускатным орехом ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства сосисок типа "Молочные" и вареных колбас молочно-сливочного направления ■ Премиум-класс 	5
NEW Смесь пряностей Детская	260912 1 КГ	<ul style="list-style-type: none"> ■ Насыщенная смесь с мускатным орехом и ароматом сливочного масла ■ Содержит только натуральные ингредиенты ■ ОА ■ OG ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства вареных колбасных изделий для детского питания ■ Соответствует ГОСТ 	12

ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ, СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ СЕРИИ ЭКОНОМ

КОМБИ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка г/кг
Докторская Мускат Эконом	221303 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Утонченная смесь с мускатом и ноткой имбиря ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства вареных колбасных изделий экономкласса (с использованием и на основе ММО) 	10
Молочная Эконом	221300 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Яркая ароматная смесь с мускатом и нежным ароматом молока 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства вареных колбасных изделий экономкласса (с использованием и на основе ММО) 	10

ОА = не содержит обязательных для маркировки аллергических ингредиентов (ЕАЭС), OG = не содержит усиливающих вкус добавок
 Novapure,  Wipure,  Pure Spice,  соответствует ГОСТ,  без E - индексов

ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ, СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ СЕРИИ ЭКОНОМ

КОМБИ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка г/кг
Сосиски Комби Эконом	221306 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Насыщенная смесь с интенсивным ароматом мяса, с тмином и чесноком ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства вареных колбасных изделий экономкласса (с использованием и на основе ММО) 	10
Сардельки Комби Эконом	221307 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Ароматная смесь с интенсивным ароматом мяса, с кориандром и кардамоном ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства вареных колбасных изделий экономкласса (с использованием и на основе ММО) 	10
Докторская Комби РЛ 42-01801Z	133277 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Пряная смесь с кориандром и завершающей тонкой ноткой чеснока ■ С красителем: красный рисовый ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства вареных колбасных изделий экономкласса (с использованием и на основе ММО) 	7,5
Сосиски Комби РЛ 42-01100Z	133275 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Насыщенная смесь чеснока, черного перца, кориандра и тмина, с завершающей ноткой мяса на гриле ■ С красителем: красный рисовый ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства сосисок и сарделек экономкласса (с использованием и на основе ММО) 	7,5
Сардельки Комби РЛ 42-01601Z	136877 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Пряная смесь с черным перцем, мускатным орехом и чесноком ■ С красителем: красный рисовый 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства сосисок и сарделек экономкласса (с использованием и на основе ММО) 	7,5
Вареная Колбаса Комби III РЛ 42-11725Z	133267 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Насыщенная смесь с чесноком и завершающей ноткой мяса на гриле ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства вареных колбасных изделий экономкласса (с использованием и на основе ММО) 	7
Вареная Колбаса Комби V РЛ 42-1092Z	133269 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Пряная смесь с чесноком, мускатным орехом и завершающей тонкой ноткой перца чили ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства вареных колбасных изделий экономкласса (с использованием и на основе ММО) 	7
Вареная Комби Эконом I 42-1271Z	181048 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Насыщенная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с имбирем, чесноком и мацисом ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства вареных колбасных изделий среднего ценового сегмента и экономкласса 	9
Вареная Комби Эконом II 42-1272Z	181050 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Рустикальная смесь с ароматом дыма, подчеркивающая вкус мяса, с имбирем, чесноком и мускатным орехом ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства вареных колбасных изделий среднего ценового сегмента и экономкласса 	9
Вареная Комби Эконом IV 42-1274Z	181049 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Рустикальная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с черным перцем, имбирем, чесноком и завершающей ноткой мяса на гриле ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства вареных колбасных изделий среднего ценового сегмента и экономкласса 	7

ОА = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (ЕАЭС), ОG = не содержит усиливающих вкус добавок

Novapure, Wipure, Pure Spice, соответствует ГОСТ, без Е - индексов

ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ



**БЛАГОДАРЯ НАСЫЩЕННОМУ ВКУСУ
ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ
УКРАСЯТ ЛЮБУЮ НАРЕЗКУ С
ХОЛОДНЫМИ ЗАКУСКАМИ!**

Холодная закуска или же как незаменимый провиант в дорогу – варено-копченые колбасы и колбаски отлично подходят как для утоления голода, так и в качестве перекуса. Смеси специй и пряностей с чесноком, тмином или перцем отлично подчеркнут настоящий мясной вкус любых варено – копченых изделий, превратив их в излюбленную еду гурманов.

ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ И ПОЛУКОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ

КОМБИ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка г/кг
Охотничьи колбаски Комби С	234701 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с цитратом и стабилизатором цвета Яркая ароматная смесь с душистым и черным перцем и чесноком  	<ul style="list-style-type: none"> Для производства полукопченых колбасок типа «Охотничьи» Соответствует ГОСТ Премиум-класс 	10
Московская Комби К 42-2602Z	158386 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета Яркая ароматная смесь с черным перцем и мускатным орехом, подчеркивающая вкус мяса ОА 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства варено-копченых колбас типа «Московская» и полукопченых колбас Премиум-класс 	6
Мускатная Комби К 42-1755Z	159208 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета Нежная ароматная смесь с черным перцем и мускатным орехом  	<ul style="list-style-type: none"> Для производства варено-копченых колбас типа «Московская» и полукопченых колбас Премиум-класс 	6
Брауншвейгская Комби 0222Z	114726 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета Пряная смесь с чесноком, тмином и завершающей ноткой перца чили ОА 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства варено-копченых и полукопченых колбас и колбасок Премиум-класс и средний ценовой сегмент 	7.5
Венская Комби 42-225CM	117145 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета Нежная ароматная смесь с черным перцем, мускатным орехом и завершающей ноткой перца чили ОА 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства варено-копченых и полукопченых колбас мелкозернистой структуры типа салями и сервелатов Премиум-класс 	6
Венская Комби 0239Z	114748 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета Нежная ароматная смесь с черным перцем, мускатным орехом и перцем чили ОА 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства варено-копченых колбас мелкозернистой структуры типа салями и сервелатов Премиум-класс 	6
Варено-копченая Салями Комби 42-2031Z	164601 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета Насыщенная смесь с черным перцем, мускатным орехом и завершающей ноткой тимьяна ОА 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства варено-копченых колбас типа салями и сервелатов Премиум-класс 	9
Варено-копченая Комби „Рустика“ 203Z	135629 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета Рустикальная смесь с ароматом дыма, тмином, чесноком и луком 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства варено-копченых и полукопченых колбас типа салями и сервелатов с ярким вкусом и ароматом Премиум-класс 	9,5
Бристоль Комби 42-2722Z	169598 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета Насыщенная смесь с черным перцем, тмином и чесноком ОА 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства традиционных варено-копченых и полукопченых колбас Премиум-класс 	8,5
Каринтия Комби 42-0240Z	114755 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета Насыщенная смесь с черным перцем, тмином и чесноком ОА 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства традиционных варено-копченых и полукопченых колбас Премиум-класс 	6

ОА = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (ЕАЭС), ОG = не содержит усиливающих вкус добавок

 Novapure,  Wipure,  Pure Spice,  соответствует ГОСТ,  без E - индексов

ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ И ПОЛУКОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ

КОМБИ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка г/кг
Шварцвальдская Комби 42-254Z	172155 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Яркая ароматная смесь с чесноком, черным перцем и завершающей ноткой лука ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства традиционных варено-копченых и полукопченых колбас ■ Премиум-класс 	7,5
Домашняя Комби 42-223Z	117144 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Насыщенная смесь с черным перцем, чесноком и тмином 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства варено-копченых и полукопченых колбас, сервелатов ■ Премиум-класс 	7,5
Венская Комби Г 42-02391Z/1	145658 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Яркая ароматная смесь с черным перцем, мускатным орехом и завершающей ноткой перца чили ■ с ГДЛ ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства варено-копченых колбас с легкой кислинкой ■ Премиум-класс и средний ценовой сегмент 	8
Польская Комби Г 42-2724Z/2	146188 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Рустикальная смесь с тмином, кориандром и черным перцем ■ с ГДЛ ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства варено-копченых колбас с легкой кислинкой ■ Средний ценовой сегмент 	10
Краинская Комби 0223Z	114735 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Насыщенная смесь с тмином, чесноком и завершающей ноткой перца чили ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства полукопченых колбас, колбасок-гриль и колбасок с сыром ■ Премиум-класс и средний ценовой сегмент 	6
Шашлычная Комби 42-75300Z	148431 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Утонченная смесь с вкусом жареного лука, имбирем, чесноком и завершающей лимонной ноткой 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства полукопченых колбасок типа «Шашлычные» ■ Премиум-класс и средний ценовой сегмент 	10
Тирольская Комби 282Z	116836 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Рустикальная смесь с черным перцем, тмином и чесноком 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства полукопченых колбас с насыщенным вкусом и ароматом ■ Средний ценовой сегмент 	9
Болонская Комби 42-228/3Z	163152 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Насыщенная смесь с чесноком, кориандром и черным перцем, подчеркивающая вкус мяса ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства традиционных варено-копченых и полукопченых колбас ■ Средний ценовой сегмент 	10
Сервелат Ореховый Комби 42-02391Z	168040 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Нежная ароматная смесь с тонкой ореховой ноткой ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства варено-копченых колбас типа «Сервелат» ■ Премиум-класс и средний ценовой сегмент 	10
Краковская Комби 42-227Z	116477 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Рустикальная смесь с тмином, черным перцем и чесноком 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства полукопченых колбас типа «Краковская» ■ Средний ценовой сегмент 	6
Охотничья Комби 42-2701Z	159263 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Пряная смесь с черным перцем, чесноком и мускатным орехом, подчеркивающая вкус мяса 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства полукопченых колбасок типа «Охотничьи» ■ Средний ценовой сегмент 	8

ОА = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (ЕАЭС), ОГ = не содержит усиливающих вкус добавок

Novapure, Wipure, Pure Spice, соответствует ГОСТ, без E-индексов

ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ И ПОЛУКОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ

КОМБИ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка г/кг
Польская Комби 272Z	116814 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Рустикальная смесь с тмином и завершающей ноткой чеснока ■ С черным перцем грубого помола ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства традиционных полукопченых колбас ■ Средний ценовой сегмент 	8
Польская Комби с молотым перцем 42-2721Z	117152 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Рустикальная смесь с черным перцем, тмином и чесноком ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства традиционных полукопченых колбас ■ Средний ценовой сегмент и экономкласс 	8
Веселый лесоруб Комби 42-289Z	139425 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Пикантная смесь с кориандром и черным перцем ■ С тмином грубого помола 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства традиционных варено-копченых и полукопченых колбас ■ Средний ценовой сегмент 	9
Туристская Комби 207Z	116402 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Насыщенная смесь с черным перцем, тмином и чесноком ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства варено-копченых и полукопченых колбас с насыщенным вкусом и ароматом ■ Для колбас из конины ■ Средний ценовой сегмент 	8
Казачья Комби 42-2265Z	159261 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Насыщенная смесь с чесноком, мускатным орехом, имбирем и завершающей ноткой можжевельника, подчеркивающая вкус мяса 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства традиционных варено-копченых и полукопченых колбас ■ Средний ценовой сегмент 	8
Карпатская Комби 42-2020Z	159590 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Насыщенная смесь с черным перцем, имбирем и чесноком, подчеркивающая вкус мяса ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства традиционных варено-копченых и полукопченых колбас ■ Средний ценовой сегмент 	8
Гусарская Комби 42-278Z	139426 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Пикантная смесь с черным перцем и тмином ■ С перцем чили грубого помола ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства варено-копченых и полукопченых колбас с интенсивным острым вкусом ■ Средний ценовой сегмент и экономкласс 	10
Варено-копченая Комби смесь 2 42-1864ZP	117140 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Насыщенная смесь с черным перцем, чесноком и луком ■ С красителем: красный рисовый 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства традиционных варено-копченых и полукопченых колбас ■ Средний ценовой сегмент 	9
Варено-копченая Комби смесь 3 42-1865ZP	117141 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Насыщенная смесь с чесноком, черным перцем и имбирем ■ С красителем: красный рисовый 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства традиционных варено-копченых и полукопченых колбас ■ Средний ценовой сегмент 	9
Копченая Комби 42-274Z	117156 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Рустикальная смесь с тмином, чесноком и завершающей ноткой майорана ■ С перцем грубого помола 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства варено-копченых и полукопченых колбас с оригинальной вкусовой гаммой ■ Средний ценовой сегмент и экономкласс 	8.5
Сервелат Традиционный Комби	236021 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Пикантная смесь с мускатным орехом и белым перцем 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства варено-копченых колбас типа «Сервелат» ■ Премиум-класс и средний ценовой сегмент 	8

ОА = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (ЕАЭС), ОG = не содержит усиливающих вкус добавок
 Novapure,  Wipure,  Pure Spice,  соответствует ГОСТ,  без E - индексов



ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ И ПОЛУКОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ

КОМБИ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка г/кг
Московская Эконом	221249 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Яркая ароматная смесь с интенсивным ароматом мяса, черным перцем и семенами горчицы 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства варено-копченых и полукопченых колбас ■ Средний ценовой сегмент и экономкласс 	10
Рустика Эконом	221261 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Насыщенная смесь с чесноком и завершающей ноткой жареного лука 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства варено-копченых и полукопченых колбас ■ Средний ценовой сегмент и экономкласс 	10
Боярская Комби	249551 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Насыщенная смесь с мясным вкусом, мускатным орехом, черным перцем и нотками арахиса и кленового сиропа 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства варено-копченых и полукопченых колбас ■ Средний ценовой сегмент и экономкласс 	10

ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ И ПОЛУКОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ

КОМБИ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка г/кг
Ароматная Комби	249545 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Насыщенная смесь с мясным вкусом, кориандром, имбирем и нотками абрикоса и лимона 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства варено-копченых и полукопченых колбас ■ Средний ценовой сегмент и эконом класс 	10
Колбаски гриль Миндаль и слива	254376 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Пряная смесь с перцем чили, черным перцем, чесноком, с нотой миндаля и нотой сливы ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства варено-копченых и полукопченых колбас ■ Для производства колбасок-гриль, жареных колбасок 	8
Колбаски гриль Терияки	254388 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Пряная смесь с имбирем, чесноком, перцем чили, черным перцем, с нотой аниса 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства варено-копченых и полукопченых колбас ■ Для производства колбасок-гриль, жареных колбасок 	14
Колбаски гриль Вяленый Томат	254389 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Пряная смесь с перцем чили, черным перцем, паприкой, с нотой меда и кусочками вяленого томата ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства варено-копченых и полукопченых колбас ■ Для производства колбасок-гриль, жареных колбасок 	15
Таллинская Комби	262641 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с фосфатом и стабилизатором цвета ■ Пряная смесь с черным перцем, чесноком, кориандром и тмином ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства традиционных варено-копченых и полукопченых колбас ■ Премиум-класс и средний ценовой сегмент 	8



ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ И ПОЛУКОПЧЕНЫЕ КОЛБАСЫ

СМЕСИ ПРЯНОСТЕЙ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка г/кг
NEW Армавирская полукопченая	249512 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей ■ Насыщенная пряная смесь с черным, душистым перцем и чесноком ■ ОА ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства полукопченых колбас типа "Армавирская" ■ Соответствует ГОСТ 	8
NEW Таллинская полукопченая	249500 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей ■ Пряная смесь с черным перцем, чесноком, кориандром и тмином ■ ОА ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства полукопченых колбас типа "Таллинская" ■ Соответствует ГОСТ 	8
NEW Московская варено-копченая	249510 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей ■ Пикантная смесь с черным перцем и мускатным орехом ■ ОА ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства варено-копченых колбас типа "Московская" ■ Соответствует ГОСТ 	8
NEW Сервелат варено-копченый	249508 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей ■ Пряная смесь с черным и белым перцем ■ ОА ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства варено-копченых колбас типа "Сервелат" ■ Соответствует ГОСТ 	8
NEW Краковская полукопченая	264073 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей с цитратом и стабилизатором цвета ■ Яркая ароматная смесь с душистым и черным перцем и чесноком ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства полукопченых колбас типа "Краковская" ■ Соответствует ГОСТ ■ Премиум-класс 	8
Дебрецинская Огненная	177984 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей ■ Рустикальная пикантная смесь с паприкой и перцем чили ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства варено-копченых и полукопченых колбас и колбасок ■ Для жаренных или приготовленных на гриле острых колбасок из свинины, говядины или мяса птицы 	14
Колбаса с сыром 42-244	117149 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь на основе экстракта специй ■ Яркая ароматная смесь с черным перцем, кориандром и мускатным орехом 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства варено-копченых и полукопченых колбас и колбасок с сыром, колбасок гриль 	5
Арльбергер С 217	116426 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь экстрактов пряностей ■ Насыщенная смесь с черным перцем, кориандром и чесноком 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства варено-копченых и полукопченых колбас и колбасок 	5
ЭКО Брауншвейгская	234357 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей ■ Пряная смесь с чесноком, тмином и завершающей ноткой перца чили ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства варено-копченых и полукопченых колбас и колбасок ■ Премиум-класс и средний ценовой сегмент 	7,5
ЭКО Польская	234360 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей ■ Рустикальная смесь с тмином и завершающей ноткой чеснока ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства варено-копченых и полукопченых колбас и колбасок ■ Премиум-класс и средний ценовой сегмент 	8
ЭКО Краинская	234427 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей ■ Насыщенная смесь с тмином, чесноком и завершающей ноткой кориандра ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства варено-копченых и полукопченых колбас и колбасок ■ Премиум-класс и средний ценовой сегмент 	6

ВАРЕННЫЕ ВЕТЧИНЫ ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ



ВАРЕННЫЕ ВЕТЧИНЫ И ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ: ИЗЫСКАННЫЙ ВНЕШНИЙ ВИД И НЕЖНЫЙ ВКУС С ТОНКОЙ НОТКОЙ ПОСОЛА

Изысканные варено-копченые деликатесы и варенные ветчины уже давно прочно заняли место среди холодных закусок и незаменимы как в традиционных, так и в современных блюдах. Трудно представить и горячую кухню без этих изделий, будь то кордон блю или пицца – здесь просто не обойтись без ароматного ломтика нежной ветчины!

ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

СРЕДСТВА ДЛЯ ШПРИЦЕВАНИЯ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка
Средство для шприцевания „Глобал“ О.Ф. 42-5878/2	147207 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Средство для шприцевания с фосфатом, без вкусоароматики ОА ОG 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства варено-копченых цельномышечных деликатесов с уровнем шприцевания 70% Применяйте со смесями пряностей для варено-копченых деликатесов и ветчин 	2,9 кг / 100 л (70% инъекционное) 12 г / кг
Средство для шприцевания „Глобал“ 42-5878	146771 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Средство для шприцевания с фосфатом и красителями: красный свекольный, понсо 4R, без вкусоароматики ОА ОG 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства варено-копченых цельномышечных продуктов с уровнем шприцевания 70% Применяйте со смесями пряностей для варено-копченых деликатесов и ветчин 	2,9 кг / 100 л (70% инъекционное) 12 г / кг
NEW Средство для шприцевания бекона	262558 6 кг	<ul style="list-style-type: none"> Средство для шприцевания с фосфатом Содержит усилители мясного вкуса ОА 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства варено-копченых цельномышечных деликатесов, в том числе грудинки, с уровнем шприцевания 60% 	6 кг / 100 л (60% инъекционное) 22,5 г / кг
Средство для шприцевания Комби Плюс 60 42-5104	124466 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Средство для шприцевания с фосфатом и пряностями (базовая ароматика) Яркая ароматная смесь с тонкой ноткой жареного лука, подчеркивающая вкус мяса 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства варено-копченых цельномышечных деликатесов с уровнем шприцевания 60% Применяйте со смесями пряностей для варено-копченых деликатесов и ветчин 	4,5 кг / 100 л (60% инъекционное) 16 г / кг
Средство для шприцевания Плюс 60 Комби II 42-530	117178 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Средство для шприцевания с фосфатом и пряностями (базовая ароматика) Яркая ароматная смесь с чесноком ОА 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства варено-копченых цельномышечных деликатесов с уровнем шприцевания 60% Применяйте со смесями пряностей для варено-копченых деликатесов и ветчин 	5,8 кг / 100 л (60% инъекционное) 22 г / кг
Средство для шприцевания Комби КС 4060 42-581	200594 5 кг	<ul style="list-style-type: none"> Средство для шприцевания с фосфатом и пряностями (базовая ароматика) Содержит животный белок (свиной) ОА ОG 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства варено-копченых цельномышечных деликатесов и вареных ветчинных изделий с уровнем шприцевания 40% Применяйте со смесями пряностей для варено-копченых деликатесов и ветчин 	5 кг / 100 л (40% инъекционное) 14 г / кг
Средство для шприцевания Комби КС 4060 R 42-581R	183688 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Средство для шприцевания с фосфатом и пряностями (базовая ароматика) Содержит животный белок (говяжий) ОА ОG 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства варено-копченых цельномышечных деликатесов и вареных ветчинных изделий с уровнем шприцевания 40% Применяйте со смесями пряностей для варено-копченых деликатесов и ветчин 	5 кг / 100 л (40% инъекционное) 14 г / кг
Средство для шприцевания Плюс 40 Комби 42-5131	117175 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Средство для шприцевания с фосфатом и пряностями Пряная смесь с черным перцем, мускатным орехом и завершающей ноткой чеснока OG 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства варено-копченых цельномышечных деликатесов с уровнем шприцевания 40% 	7 кг / 100 л (40% инъекционное) 20 г / кг
Рассол для буженины	236009 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Средство для шприцевания с фосфатом Ароматная смесь, подчеркивающая вкус мяса 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства буженины 	2,6 кг / 100 л (30% инъекционное)
Копченое мясо Комби 5455	118324 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Средство для шприцевания с фосфатом и пряностями Насыщенная смесь с жареным луком и завершающей тонкой ноткой чеснока, подчеркивающая вкус мяса 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства варено-копченых цельномышечных деликатесов с уровнем шприцевания 20% Можно использовать как вкусоароматическую добавку 	6 кг / 100 л (20% инъекционное) 10 г / кг
Смесь Можжевельная для ветчины Комби 5310	174414 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Средство для шприцевания с фосфатом и пряностями Благородная пряная смесь с тонкой ноткой можжевельника ОА 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства варено-копченых цельномышечных деликатесов с уровнем шприцевания 10-20% Можно использовать как вкусоароматическую добавку 	7 кг / 100 л (20% инъекционное) 12 г / кг

ОА = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (ЕАЭС), ОG = не содержит усиливающих вкус добавок

Novapure, Wipure, Pure Spice, соответствует ГОСТ, без E - индексов

ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

СРЕДСТВА ДЛЯ ШПРИЦЕВАНИЯ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка
РСЦ 7 Оптимум	204014 0,75 кг	<ul style="list-style-type: none"> Средство для шприцевания с фосфатом и пряностями Насыщенная смесь с чесноком и завершающей ноткой жареного лука ОА 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства варено-копченых цельномышечных деликатесов с уровнем шприцевания 25% Подходит для варено-копченой грудинки 	7 кг / 100 л (20% инъекции) 12 г / кг
РСЦ 7 Плюс Комби 5987	118824 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Средство для шприцевания с фосфатом и пряностями Насыщенная смесь с чесноком и завершающей ноткой жареного лука 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства варено-копченых цельномышечных деликатесов с уровнем шприцевания 10-15% Подходит для рульки и запеченой грудинки 	7 кг / 100 л (10 - 15% инъекции) 10 г / кг
Средство для шприцевания кур 42-5116	141442 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Средство для шприцевания с фосфатом, цитратом и пряностями Насыщенная смесь с чесноком и завершающей тонкой ноткой жареного лука 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства варено-копченых цельномышечных деликатесов с уровнем шприцевания 13-15% 	7,8 кг / 100 л (13 - 15% инъекции) 10 г / кг

ВАРЕННЫЕ ВЕТЧИНЫ

СРЕДСТВА ДЛЯ ШПРИЦЕВАНИЯ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка
Быстрый Тост 80 42-5139	138450 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Средство для шприцевания с фосфатом и пряностями (базовая ароматика) Насыщенная смесь с чесноком и завершающей ноткой жареного лука 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства вареных ветчинных изделий с выходом до 180% Применяйте со смесями пряностей для варено-копченых деликатесов и ветчин 	3,75 кг / 100 л (80% инъекции) 16,5 г / кг
Ветчина для тостов 50/80 42-52123	178052 20 кг	<ul style="list-style-type: none"> Средство для шприцевания, содержащее фосфаты и цитраты (базовая ароматика) Насыщенная смесь с чесноком и завершающей ноткой жареного лука ОА 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства вареных ветчинных изделий с выходом до 180% Применяйте со смесями пряностей для варено-копченых деликатесов и ветчин 	4 кг / 100 л (80% инъекции) 18 г / кг
Ветчина Комби 80	236008 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Средство для шприцевания с фосфатом и стабилизатором цвета Ароматная смесь, подчеркивающая вкус мяса 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства вареных ветчинных изделий с выходом до 180% 	6 кг / 100 л (80% инъекции)

ВАРЕННЫЕ ВЕТЧИНЫ И ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

СМЕСИ ПРЯНОСТЕЙ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка г/кг
Смесь пряностей для ветчины „Русико“ 75508	107772 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Смесь экстрактов пряностей Пряная смесь с чесноком и завершающей ноткой жареного лука 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства варено-копченых цельномышечных деликатесов и вареных ветчинных изделий Улучшает вкусоароматические свойства продуктов 	5
Смесь пряностей для ветчины „Гриль“ 42-5199	111320 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей Пряная смесь, подчеркивающая вкус мяса на гриле ОА 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства варено-копченых цельномышечных деликатесов и вареных ветчинных изделий Улучшает вкусоароматические свойства продуктов 	4

ОА = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (ЕАЭС), ОG = не содержит усиливающих вкус добавок

Novapure, Wipure, Pure Spice, соответствует ГОСТ, без E - индексов

ВАРЕННЫЕ ВЕТЧИНЫ И ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

СМЕСИ ПРЯНОСТЕЙ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка г/кг
Смесь пряностей для ветчины „Деликат“ 75509	138612 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей Пряная смесь с черным перцем, мускатным орехом и завершающей ноткой чеснока 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства варено-копченых цельномышечных деликатесов и вареных ветчинных изделий Улучшает вкусоароматические свойства продуктов 	3,5
Смесь специй для ветчин и копченостей с ароматом ореха 42-0545	139247 2 кг	<ul style="list-style-type: none"> Жидкая композиция на основе экстракта специй Нежная ароматная смесь с тонким ореховым вкусом Отпускается в канистрах 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства варено-копченых цельномышечных деликатесов и вареных ветчинных изделий Придает приятный ореховый аромат 	5,5 - 6
Смесь пряностей для ветчины „Тироль“ 75512	200838 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей Пряная смесь с черным перцем, тмином и завершающей ноткой чеснока 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства варено-копченых цельномышечных деликатесов и вареных ветчинных изделий Улучшает вкусоароматические свойства продуктов 	3
Смесь пряностей для ветчины „Копченое мясо“ 51-510В	154316 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей Пряная смесь с любистком и чесноком, подчеркивающая вкус мяса 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства варено-копченых цельномышечных деликатесов и вареных ветчинных изделий Улучшает вкусоароматические свойства продуктов 	4
Смесь пряностей для ветчины Каринтия	234715 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей Пряная смесь с любистком и тонкой ноткой жареного лука, подчеркивающая вкус мяса 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства варено-копченых цельномышечных деликатесов и вареных ветчинных изделий Улучшает вкусоароматические свойства продуктов 	5
ЭКО Рустико	234353 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей Пряная смесь с чесноком, кориандром и завершающей ноткой жареного лука  	<ul style="list-style-type: none"> Для производства варено-копченых цельномышечных деликатесов и вареных ветчинных изделий Улучшает вкусоароматические свойства продуктов 	5
ЭКО Копченое мясо	234429 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей Пряная смесь с любистком и чесноком и ноткой лука  	<ul style="list-style-type: none"> Для производства варено-копченых цельномышечных деликатесов и вареных ветчинных изделий Улучшает вкусоароматические свойства продуктов 	12,5
NEW Аромат деликатесный	257020 5 кг	<ul style="list-style-type: none"> Ароматизатор пищевой Ароматная смесь усиливающая мясной вкус с ноткой копчения ОА 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства варено-копченых цельномышечных деликатесов и вареных ветчинных изделий Улучшает вкусоароматические свойства продуктов 	7
NEW Аромат бекона	263345 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Ароматизатор пищевой Ароматная смесь со вкусом бекона и ноткой копчения ОА ОG 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства варено-копченых цельномышечных деликатесов и вареных ветчинных изделий Улучшает вкусоароматические свойства продуктов 	1

ОА = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (ЕАЭС), ОG = не содержит усиливающих вкус добавок

 Novapure,  Wipure,  Pure Spice,  соответствует ГОСТ,  без E - индексов

СЫРОКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ



**ОТ КЛАССИЧЕСКИХ
ДОМАШНИХ ШЕДЕВРОВ ДО
МЕЖДУНАРОДНЫХ ВСЕМИРНО
ИЗВЕСТНЫХ БРЕНДОВ –
АССОРТИМЕНТ СЫРОКОПЧЕННЫХ
КОЛБАС WIBERG УДОВЛЕТВОРИТ
ЛЮБОЙ ВКУС!**

Производство сырокопченых колбас поистине представляет собой целое искусство – без особого подхода и многолетнего опыта здесь просто не обойтись. А первоклассные специи и стартовые культуры из большого ассортимента WIBERG для сырокопченых изделий помогут придать продуктам неповторимый аромат и безупречный вкус, превратив их в настоящий шедевр!

СЫРОКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ

СТАРТОВЫЕ КУЛЬТУРЫ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка
Биобак Классик Плюс 6875	108683 0,05 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Стартовая и созревательная культура, среднебыстрая ■ <i>Pediococcus pentosaceus</i>, <i>Staphylococcus carnosus</i> ■ OA OG 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас среднебыстрого созревания с классическим вкусом и ароматом 	50 г / 100 кг
Биобак MF	218763 0,05 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Стартовая и созревательная культура, среднебыстрая ■ <i>Pediococcus pentosaceus</i>, <i>Staphylococcus carnosus</i> ■ OA OG 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас классического созревания с мягким вкусом и ароматом 	50 г / 100 кг
Биобак ARO 5	244089 0,025 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Стартовая и созревательная культура, среднебыстрая ■ <i>Lactobacillus sakei</i>, <i>Pediococcus pentosaceus</i>, <i>Staphylococcus carnosus</i>, <i>Staphylococcus xylosus</i>, <i>Debaryomyces hansenii</i> ■ OA OG 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас среднебыстрого созревания со сбалансированным вкусом и ароматом 	25 г / 200 кг
Биобак ST	244086 0,025 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Стартовая и созревательная культура, среднебыстрая ■ <i>Kocuria salsicia</i>, <i>Lactobacillus sakei</i> ■ OA OG ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас среднебыстрого созревания ■ Соответствует ГОСТ 	25 г / 200 кг

СЫРОКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ

КОМБИ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка г/кг
Брауншвейгская сырокопченая NEW	249513 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вкусоароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета. ■ Пряная смесь с черным перцем и мускатным орехом ■ OA ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства сырокопченых колбас типа "Брауншвейгская" ■ Соответствует ГОСТ 	8
Зернистая сырокопченая NEW	249514 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вкусоароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета ■ Пряная смесь с черным перцем, перцем чили и чесноком ■ OA ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства сырокопченых колбас типа "Зернистая" ■ Соответствует ГОСТ 	10
Московская сырокопченая NEW	249515 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вкусоароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета ■ Ароматная смесь с черным перцем и мускатным орехом ■ OA ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства сырокопченых колбас типа "Московская" ■ Соответствует ГОСТ 	10
Суджук сырокопченный NEW	249542 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вкусоароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета ■ Пряная смесь с черным перцем, душистым перцем, тмином и чесноком ■ OA ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства сырокопченых колбас типа "Суджук" ■ Соответствует ГОСТ 	10
Сырокопченая колбаса Комби CDN 42-3602	165042 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вкусоароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета ■ Яркая ароматная смесь с черным перцем и мускатным орехом ■ OA 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас из свинины и говядины 	7

OA = не содержит обязательных для маркировки аллергических ингредиентов (ЕАЭС), OG = не содержит усиливающих вкус добавок
 Novapure,  Wipure,  Pure Spice,  соответствует ГОСТ,  без E - индексов

СЫРОКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ

КОМБИ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка г/кг
Крестьянская охотничья "Каро" 375	174412 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вкусоароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета ■ Насыщенная смесь с черным перцем, тмином и чесноком ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства сырокопченых и сыровяленых колбасок из свинины и говядины 	10
Средиземно-морская салями Novapure	157677 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вкусоароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета ■ Пряная смесь с луковой ноткой ■ Выраженный дрожжевой зрелый аромат в итальянском стиле ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас из свинины 	10.5
Салями Альпийская Комби	214727 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вкусоароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета ■ Пряная смесь с черным перцем ■ ОG 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас из свинины и говядины 	12
Салями Чесночная Комби	214731 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вкусоароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета ■ Насыщенная смесь с чесноком и любистком, подчеркивающая вкус мяса ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас из свинины, говядины и мяса птицы 	13
Салями Чесночная Плюс	217477 1,3 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вкусоароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета ■ Яркая ароматная смесь с чесноком, подчеркивающая вкус мяса 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас из свинины, говядины и мяса птицы, традиционных и экономкласса 	13
Чоризо	215923 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вкусоароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета ■ Насыщенная смесь с перцем чили, подчеркивающая вкус мяса 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства колбас типа «Чоризо» и сырокопченых колбас малого калибра, традиционных и экономкласса 	14
Чоризо Паприка Комби	219182 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вкусоароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета ■ Насыщенная смесь с перцем чили и паприкой, подчеркивающая вкус мяса 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства колбас типа «Чоризо» и сырокопченых колбас малого калибра, традиционных и экономкласса 	14
Салями Чикен Комби	217789 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вкусоароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета ■ Насыщенная смесь с чесноком, подчеркивающая вкус мяса 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас из мяса птицы, традиционных и экономкласса 	13
Салями Европейская Комби	219907 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вкусоароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета ■ Пряная смесь с черным перцем и чесноком 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас из свинины и говядины 	16
Салями Пряная	224815 1,2 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вкусоароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета ■ Пряная смесь с чесноком, луком и ароматом говядины 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас из свинины и говядины 	12
Ирландская Комби	227768 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вкусоароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета ■ Пряная смесь с черным перцем, мускатом, чесноком и ароматом салями 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас из свинины и говядины 	11
Зернистая Комби	227766 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вкусоароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета ■ Пряная смесь с чесноком, мускатом, черным перцем и кардамоном 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас из свинины и говядины 	11

ОА = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (ЕАЭС), ОG = не содержит усиливающих вкус добавок
 Novapure,  Wipure,  Pure Spice,  соответствует ГОСТ,  без E - индексов

СЫРОКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ

КОМБИ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка г/кг
Баварская Комби	234696 1,4 кг	<ul style="list-style-type: none"> Вкусоароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета Пряная смесь с черным перцем, чесноком и любистком 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас из свинины и говядины 	14
Итальянская Комби	236294 1,6 кг	<ul style="list-style-type: none"> Вкусоароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета Острая смесь с чесноком, ноткой можжевельника и ароматом салями 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас из свинины и говядины 	16
Византийская Комби	236298 1,3 кг	<ul style="list-style-type: none"> Вкусоароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета Острая пикантная смесь с чесноком, ноткой любистка и ароматом куриного мяса 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас из свинины, говядины и мяса птицы 	13
ЭКО Салями Чесночная	234361 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Вкусоароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета Насыщенная мясная смесь с чесноком и любистком OA  	<ul style="list-style-type: none"> Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас из мяса птицы, традиционных и экономкласса 	12
NEW Салями Неаполитанская Novarure	255985 1,5 кг	<ul style="list-style-type: none"> Вкусоароматическая смесь для созревания Насыщенная мясная смесь с черным перцем, чесноком, паприкой и ароматом салями Содержит краситель: свекольный порошок OA  	<ul style="list-style-type: none"> Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас из свинины и говядины 	15
NEW Коньячная Комби	245751 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Вкусоароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета Насыщенная мясная смесь с мускатным орехом, черным перцем и ароматом коньяка 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас из свинины, говядины и мяса птицы 	10
NEW Чили Комби	247266 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Вкусоароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета Пикантная пряная смесь с перцем чили, паприкой, черным перцем и мускатным орехом 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас из свинины и говядины Для снеков 	15
NEW Салями Сырная Комби	247296 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Вкусоароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета Насыщенная мясная смесь с мускатным орехом, черным перцем и ароматом сыра 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас из свинины и говядины Для снеков 	10
NEW Салями Медовый Бекон	257367 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Вкусоароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета Ароматная смесь со вкусом бекона, с луком, черным перцем, мускатным орехом и ноткой меда OA 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас из свинины и говядины Для снеков 	10
NEW Салями Ореховая Комби	257368 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Вкусоароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета Пикантная смесь, подчеркивающая вкус мяса, с черным перцем, мускатным орехом и нотками кленового сиропа и арахиса OA 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас из свинины и говядины Для снеков 	10

OA = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (ЕАЭС), OG = не содержит усиливающих вкус добавок

 Novarure,  Wipure,  Pure Spice,  соответствует ГОСТ,  без E - индексов

СЫРОКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ

КОМБИ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка г/кг
NEW Саями Фуэт Комби	258021 1,7 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вкусоароматическая смесь для созревания на основе лактозы с натуральным красящим веществом ■ Острая смесь, подчеркивающая вкус мяса, с чесноком, кориандром, черным перцем, паприкой и характерной ноткой саями 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас и колбасок типа "Фуэт" 	17
NEW Чоризо Аро Комби	261887 1,5 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вкусоароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета ■ Пикантная смесь с перцем чили и паприкой, подчеркивающая вкус мяса ■ Содержит краситель кармин ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства колбас типа "Чоризо" и сырокопченых колбас малого калибра, традиционных и экономкласса 	15
NEW Пикантная Комби	255277 1,3 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вкусоароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета ■ Острая смесь с перцем чили, любистком, паприкой и чесноком, подчеркивающая вкус ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас из свинины и мяса птицы 	13
NEW Хаус Саями Комби	135647 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вкусоароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета ■ Пряная смесь душистым и черным перцем и горчицей 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас из свинины, говядины и мяса птицы 	10
NEW Винцер Саями Комби	136114 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вкусоароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета ■ Насыщенная смесь с чесноком, пастернаком, белым перцем и тонкой винной ноткой ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас из свинины, говядины и мяса птицы 	11
NEW Саями Каринтия Комби	263606 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вкусоароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета ■ Пикантная смесь с перцем чили, кориандром и душистым перцем ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас из свинины, говядины и мяса птицы 	9
NEW Деревенская Саями Комби	263612 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вкусоароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета ■ Пикантная смесь с перцем чили, кориандром и душистым перцем 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас из свинины, говядины и мяса птицы 	10
NEW Саями Перечная Комби	193248 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вкусоароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета ■ Насыщенная пряная смесь с черным перцем, чесноком, пажитником и перцем ■ ОА ОG 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас из свинины, говядины и мяса птицы 	10
NEW Саями Тироль Комби	263608 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вкусоароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета ■ Острая смесь, подчеркивающая вкус мяса, с чесноком, кориандром, мускатным орехом и ноткой сыра камамбер ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас из свинины, говядины и мяса птицы 	10,5
NEW Саями Швейцарская Комби	263699 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вкусоароматическая смесь для созревания со стабилизатором цвета ■ Острая смесь, подчеркивающая вкус мяса, с чесноком, мускатным орехом, черным перцем и тонкой ноткой саями ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас из свинины, говядины и мяса птицы 	8-10

ОА = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (ЕАЭС), ОG = не содержит усиливающих вкус добавок

Novapure, Wipure, Pure Spice, соответствует ГОСТ, без E - индексов

ДЕКОРОТИВНАЯ ПЛЕСЕНЬ

КОМБИ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка г/кг
Шиммель Салями	245347 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь на основе рисового крахмала ■ Ароматная смесь подчеркивающая вкус салями ■ ОА ОG 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Декоративное покрытие, имитирующее плесень, для сырокопченых колбас 	согласно применению

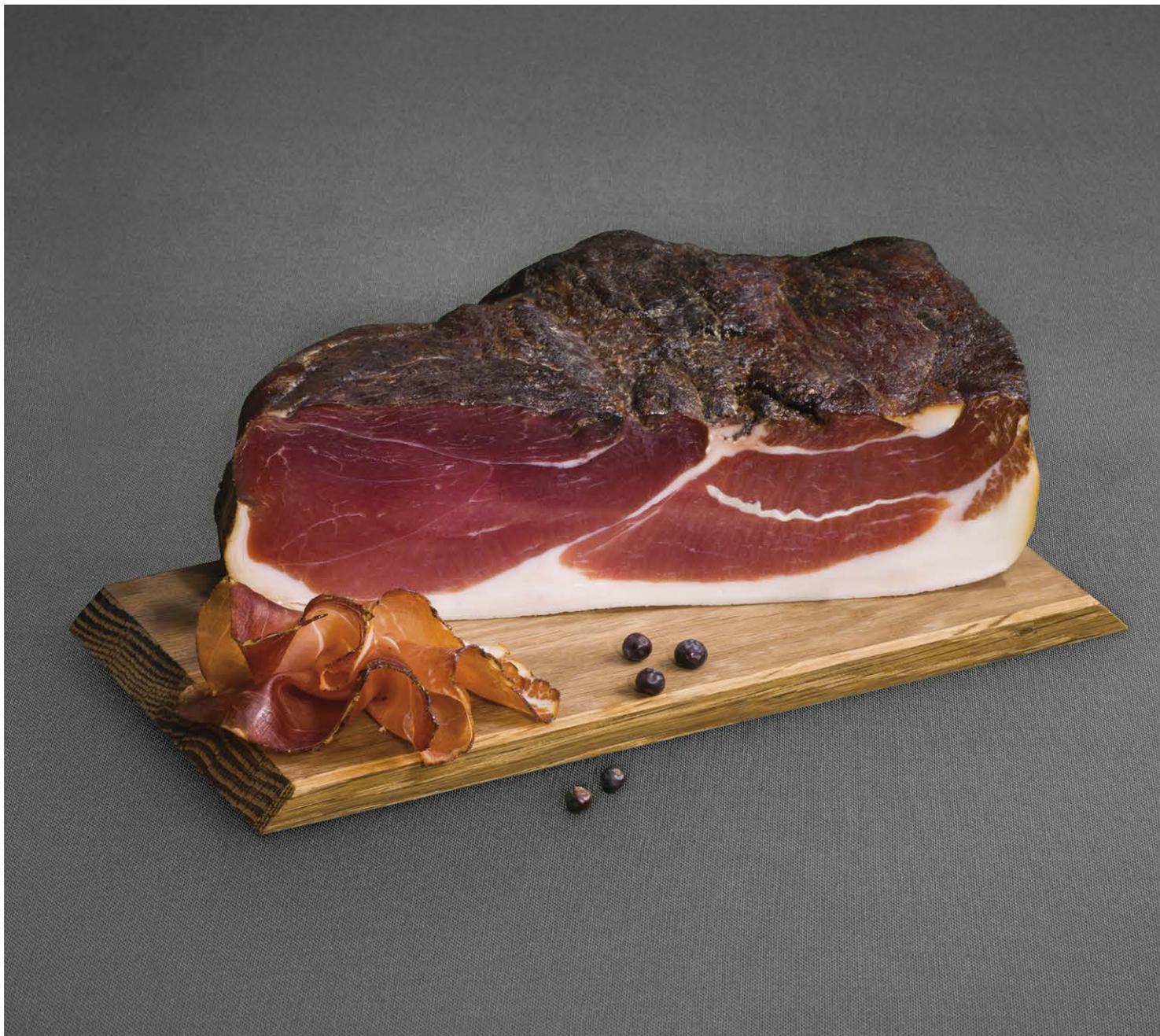
СЫРОКОПЧЕННЫЕ КОЛБАСЫ БЫСТРОГО СОЗРЕВАНИЯ

КОМБИ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка г/кг
Рволюшн Рустико	218916 2,8 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вкусоароматическая смесь для созревания ■ Рустикальная смесь с ароматом салями ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства сырокопченых колбас быстрого созревания, ферментированных колбас (в т.ч. в непроницаемой оболочке), начинок для пиццы и сэндвичей 	28
Рволюшн Чоризо	220887 2,7 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вкусоароматическая смесь для созревания ■ Пряная смесь с перцем чили и ароматом салями ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства сырокопченых колбас быстрого созревания, ферментированных колбас (в т.ч. в непроницаемой оболочке), начинок для пиццы и сэндвичей 	27



СЫРОКОПЧЕННЫЕ ЦЕЛЬНОМЫШЕЧНЫЕ ПРОДУКТЫ



**СЫРОКОПЧЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ -
ЭТО АРОМАТНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ
С НАСЫЩЕННЫМ ВКУСОМ,
НЕПОВТОРИМЫМ ЦВЕТОМ И ПРЯНЫМ
АРОМАТОМ.**

Сырокопченые изделия уже давно прочно заняли место среди изысканных деликатесов. Превосходный вкус делает их незаменимыми в качестве холодных закусок. Разнообразие сырокопченых деликатесов, где каждый продукт имеет своеобразный характер, делает выбор непростым: нежный тирольский шпик, шварцвальдская ветчина или же грудинка Osso Collo – каждый продукт со своим неповторимым характером.

СЫРОКОПЧЕННЫЕ ЦЕЛЬНОМЫШЕЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

СТАРТОВЫЕ КУЛЬТУРЫ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка
Биобак П 6840	122899 0,05 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Стартовая и созревательная культура ■ Подходит для мокрого и сухого посола ■ <i>Lactobacillus sakei</i>, <i>Staphylococcus xylo-sus</i> ■ OA OG 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства сырокопченых и сыровяленых цельномышечных продуктов 	50 г / 100 кг

СЫРОКОПЧЕННЫЕ ЦЕЛЬНОМЫШЕЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

КОМБИ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка г/кг
Ровак 5990	174415 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Посолочная смесь с пряностями ■ Насыщенная смесь с можжевельником грубого помола и цельными зернами горчицы ■ Содержит нитрат калия (1,2 %) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства сырокопченых и сыровяленых цельномышечных продуктов ■ Для нанесения на поверхность продуктов ■ Использовать со стартовыми культурами 	18
Балык	234545 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Посолочная смесь с пряностями ■ Насыщенная смесь с черным перцем, чесноком и ноткой можжевельника 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства сырокопченых и сыровяленых цельномышечных продуктов ■ Для нанесения на поверхность продуктов ■ Использовать со стартовыми культурами 	10
Прокуро Классик 5385	136261 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Посолочная смесь с пряностями ■ Насыщенная смесь с чесноком, кориандром, черным перцем и можжевельником грубого помола ■ Содержит нитрат калия (1 %) ■ OA 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства сырокопченых и сыровяленых цельномышечных продуктов ■ Для нанесения на поверхность продуктов ■ Использовать со стартовыми культурами 	10



ЛИВЕРНЫЕ КОЛБАСЫ И ПАШТЕТЫ



**ОТ НАСЫЩЕННЫХ ДО НЕЖНЫХ,
ОТ КЛАССИЧЕСКИХ ДО
ОРИГИНАЛЬНЫХ: ЛИВЕРНЫЕ
КОЛБАСЫ, ПАШТЕТЫ И ИЗДЕЛИЯ ИЗ
СУБПРОДУКТОВ РАЗНООБРАЗНЫ И
ПОПУЛЯРНЫ!**

Трудно представить еще более широкий вкусовой диапазон, нежели чем у ливерных колбас, паштетов и изделий из субпродуктов: от пряной острой кровяной колбасы, включая зельцы, и вплоть до деревенской ливерной колбасы и нежных паштетов. Неважно, что именно Вы выберете – в ассортименте WIBERG найдется любое вкусовое решение!

ЛИВЕРНЫЕ КОЛБАСЫ И ПАШТЕТЫ

ЭМУЛЬГАТОРЫ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка г/кг
Лебо Супер	229927 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Эмульгатор ■ ОА ОG 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для паштетов и ливерных колбас, производимых горячим способом 	5

ЛИВЕРНЫЕ КОЛБАСЫ И ПАШТЕТЫ

СМЕСИ ПРЯНОСТЕЙ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка г/кг
Паштетия 451	122747 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей ■ Благородная пряная смесь с мускатом, имбирем и завершающей ноткой гвоздики 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства ливерных колбас и паштетов с мажущейся или грубой структурой 	4
Смесь Крестьянская / Фермерская 470	122913 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей ■ Яркая ароматная смесь с черным перцем, имбирем и майораном грубого помола ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства ливерных колбас и паштетов с мажущейся или грубой структурой 	8



ПРОДУКТЫ В ЖЕЛЕ

ЖЕЛАТИН С ПРЯНОСТЯМИ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка
Аспита Экстра 5890	118733 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Пищевой говяжий желатин с пряностями ■ Нежная ароматная смесь с черным перцем и чесноком ■ На экстрактивной основе ■ Число Блума 200 ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства продуктов в желе, зельцев из всех видов мясного сырья ■ Продукт сохраняет структуру при комнатной температуре длительное время 	15 кг / 100 л горячей воды
Аспита Экстра Эконом	220617 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Пищевой свиной желатин с пряностями ■ Нежная ароматная смесь с черным перцем и чесноком ■ На экстрактивной основе ■ Число Блума 220 ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства продуктов в желе, зельцев из всех видов мясного сырья ■ Продукт сохраняет структуру при комнатной температуре длительное время 	20 кг / 100 л горячей воды

ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ



**В ШИРОКОМ АССОРТИМЕНТЕ
ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ ДОБАВОК
WIBERG ВЫ БЕЗ ТРУДА НАЙДЕТЕ
ПРОДУКТ ДЛЯ БЕЗУПРЕЧНОГО ВКУСА
ЛЮБЫХ МЯСНЫХ И КОЛБАСНЫХ
ИЗДЕЛИЙ!**

Без специй и пряностей мясные и колбасные изделия даже премиум – класса были бы не такими аппетитными. Согласитесь, трудно представить себе дребенские колбаски без тонкого аромата паприки или мясной рулет без характерной нотки жареного лука. Сбалансированные вкусоароматические добавки WIBERG созданы именно для того, чтобы придать мясным и колбасным изделиям неповторимый вкус и аромат!

ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка г/кг
Мясной аромат Универсал BV 42-5510	156860 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Аромат мяса Яркая ароматная смесь специй, усиливающая мясной вкус    	<ul style="list-style-type: none"> Для всех видов мясных изделий Для маскировки посторонних привкусов сырья Подходит для рецептур с большими заменами мясного сырья 	1,5 - 2
АромаПауэр Свиной 42-5247	167740 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Аромат свинины Яркая ароматная смесь специй, усиливающая мясной вкус,   	<ul style="list-style-type: none"> Для всех видов мясных изделий Для маскировки посторонних привкусов сырья Подходит для рецептур с большими заменами мясного сырья 	1
Латте 76389	186542 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Смесь ингредиентов с ароматом молока OG   	<ul style="list-style-type: none"> Молочно-сливочный аромат для колбасных изделий и цельномышечных продуктов Соответствует ГОСТ 	1 - 4,5
Мускарит Z 75062	152307 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Экстракт пряностей С мягким вкусом и ароматом мускатного ореха   	<ul style="list-style-type: none"> Для всех видов мясных изделий Для усиления мускатного вкуса 	по вкусу
Вюрцомат лайт 42-5021	117164 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Аромат сельдерея Яркая ароматная смесь специй, усиливающая вкус  	<ul style="list-style-type: none"> Для всех видов мясных изделий Усилитель вкуса и аромата 	1
Викки плюс OG 42-76132	164815 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Смесь специй и пряностей, усиливающая вкус Пикантный вкус с тонкой ноткой любистка Хорошо растворяется в рассоле OG  	<ul style="list-style-type: none"> Для всех видов мясных изделий Обогащает вкус и аромат мясных изделий 	2
Фумаро Экстракт дыма 42-5001	117158 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей с интенсивным ароматом копчения ОА  	<ul style="list-style-type: none"> Для производства колбасных изделий и цельномышечных продуктов Для производства колбасных сыров Соответствует ГОСТ 	1
Фумаро Вишнёвое дерево 42-5006	212416 2 кг	<ul style="list-style-type: none"> Жидкая композиция ароматов дыма Вкус дыма с фруктовой ноткой вишни Отпускается в канистрах    	<ul style="list-style-type: none"> Для производства колбасных изделий, цельномышечных продуктов и полуфабрикатов Соответствует ГОСТ 	0,5 - 1,5
Корректор Вкуса ММО 42-5022	164770 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей Утонченная смесь со вкусом черного перца, лимона и мускатного ореха 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства колбасных изделий Для маскировки посторонних привкусов сырья Подходит для рецептур с большими заменами мясного сырья 	2
Корректор ММО „Рустикальный“	227770 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей Рустикальная смесь с чесноком, луком и дымной ноткой 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства колбасных изделий Для маскировки посторонних привкусов сырья Подходит для рецептур с большими заменами мясного сырья 	2 - 3,2
Хэппи Бустер	215141 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Аромат мяса Пряная смесь, усиливающая мясной вкус, с ноткой жареной говядины  	<ul style="list-style-type: none"> Для производства колбасных изделий Для маскировки посторонних привкусов сырья Подходит для рецептур с большими заменами мясного сырья 	0,3 - 1
Аромат салями	225329 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Аромат классической салями в итальянском стиле 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства сырокопченых, сыровяленых колбас и цельномышечных продуктов 	0,5 - 3
NEW Аромат трюфеля	251165 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Ароматизатор трюфеля 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства колбасных изделий и деликатесов 	3

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ДОБАВКИ



**АППЕТИТНЫЙ ЦВЕТ, ОПТИМАЛЬНАЯ
КОНСИСТЕНЦИЯ И БЕЗУПРЕЧНОЕ
КАЧЕСТВО С ФУНКЦИОНАЛЬНЫМИ
ДОБАВКАМИ WIBERG!**

При производстве мясных и колбасных изделий производитель всегда обращает внимание не только на вкус, но также и на цвет, консистенцию и качество изделий. В обширном ассортименте пищевых добавок WIBERG вы найдете множество функциональных решений - от средств для куттерования вплоть до красителей и средств для сохранения свежести!

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ДОБАВКИ

ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ КУТТЕРОВАНИЯ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка г/кг
Бретфикс 6120	122847 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Вспомогательное средство для куттерования с нейтральным запахом Полифосфаты для эмульгированных фаршей ОА ОG 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства колбасных изделий и полуфабрикатов 	3 - 5
ЭКО Стаб	234481 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Стабилизатор фарша колбасных изделий без ингредиентов с Е-индексом Вкусоароматическая смесь с чесноком, любистком, луком и легким мясным ароматом ОА ОG  	<ul style="list-style-type: none"> Для производства колбасных изделий, вареных ветчин 	6 - 10
ЭКОФИТ	NEW 257102 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Стабилизатор фарша колбасных изделий Обладает эмульгирующими свойствами и улучшает консистенцию вареных колбасных изделий ОА ОG  	<ul style="list-style-type: none"> Для производства колбасных изделий, паштетов и полуфабрикатов 	5 - 10

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ДОБАВКИ

ОПТИМИЗАТОРЫ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка
Оптимизатор SW	219133 5 кг	<ul style="list-style-type: none"> Комплексная функциональная добавка на основе плазмы крови (свиной), с цитратом и антиокислителями ОА ОG  	<ul style="list-style-type: none"> Соответствует ГОСТ Для плотной консистенции Добавлять в сухом виде в фарш 	10 - 15 г / кг
Оптимизатор SWE	NEW 259587 3 кг	<ul style="list-style-type: none"> Комплексная функциональная добавка на основе белка куриного яйца и молочного белка с антиокислителем ОА ОG  	<ul style="list-style-type: none"> Соответствует ГОСТ Для плотной консистенции Добавлять в сухом виде в фарш 	10 г/кг
Оптимизатор BW 76322	241688 8 кг	<ul style="list-style-type: none"> Функциональная добавка на основе картофельного крахмала, гороховой муки и клетчатки ОА ОG 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства колбасных изделий Для плотной консистенции Добавлять в сухом виде в фарш 	15 - 20 г / кг
Эмульсифаер ВН	213813 4 кг	<ul style="list-style-type: none"> Комплексная функциональная добавка на основе говяжьего коллагенового белка и камедей ОА ОG 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства колбасных изделий Комплексный эмульгатор для производства эмульсий из всех видов жирного сырья Для производства эмульсий с кожей (1:25:50) Для изготовления геля с водой (1:15) Для укрепления рассолов для шприцевания (0,5 кг в 100 л рассола) Возможно применение в сухом виде при изготовлении вареных колбас (0,5 - 2,5 %) 	1 : 20 : 20 (порошок : жир/ масло : вода)
Оптимизатор ВН	NEW 259442 3 кг	<ul style="list-style-type: none"> Комплексная функциональная добавка на основе говяжьего коллагенового белка, картофельной клетчатки и гидроколлоидов ОА ОG 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства колбасных изделий Комплексный эмульгатор для производства эмульсий из всех видов жирного сырья Для плотной консистенции Добавлять в сухом виде в фарш Для укрепления рассолов для шприцевания (0,5 кг в 100 л рассола) 	10 г/кг
Оптимизатор Глобал	220867 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Комплексная функциональная добавка на основе каррагинана, камедей и модифицированного крахмала ОА ОG 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, вареных колбас и ветчин Для плотной консистенции Добавлять в сухом виде в фарш 	5 - 10 г / кг

ОА = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (ЕАЭС), ОG = не содержит усиливающих вкус добавок

 Novasure,  Wipure,  Pure Spice,  соответствует ГОСТ,  без Е - индексов

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ДОБАВКИ

ОПТИМИЗАТОРЫ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка
Оптимизатор SK	221469 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Функциональная добавка на основе клетчаток ■ Содержит фосфат ■ OA OG 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для всех видов сырокопченых колбас ■ Для равномерной сушки 	3 г / кг
Оптимизатор F	214001 5 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Функциональная добавка на основе клетчаток ■ OA OG ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства колбасных изделий ■ Для плотной консистенции ■ Добавлять в сухом виде в фарш 	сырокопчёные колбасы: 2 - 4 г / кг варёные и варёно-копченые колбасы: 5 - 10 г / кг
Оптимизатор FA	235652 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Функциональная добавка на основе клетчаток ■ Водорастворимая ■ OA OG ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства ветчин и цельномышечных продуктов ■ Для производства колбасных изделий ■ Можно добавлять в сухом виде в фарш 	0,5 кг / 100 л
Оптимизатор TF	251513 5 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Комплексная функциональная добавка на основе метилцеллюлозы, целлюлозы, картофельного крахмала и клетчатки ■ OA OG 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства пищевых продуктов ■ Для производства эмульсий для мясных начинок для полуфабрикатов (например, пельменей) и основы для вегетарианских блюд ■ Для плотности продуктов, которые употребляются в разогретом виде 	1 : 2 : 12 (порошок : масло : вода)
ФЭТ 230 X 75020	146796 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Комплексный эмульгатор для производства эмульсий из всех видов жирного сырья горячим и холодным способом ■ На основе гуаровой камеди, с фосфатом ■ OA OG 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для паштетов и ливерных колбас, производимых горячим способом ■ Для вареных колбасных изделий ■ Возможно добавление в сухом виде в фарш 	6,5 г / кг холодный способ: 1 : 30 : 30 горячий способ: 1 : 50 : 50 (порошок : жир : вода)
ФЭТ 230 XC 75020/1	149950 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Комплексный эмульгатор для производства эмульсий из всех видов жирного сырья горячим и холодным способом ■ На основе гуаровой камеди, альгината, карбоксиметилцеллюлозы и пшеничной клетчатки, с фосфатом ■ OG 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для паштетов и ливерных колбас горячего способа приготовления ■ Для вареных колбасных изделий ■ Возможно добавление в сухом виде в фарш 	9,5 г / кг холодный способ: 1 : 30 : 30 горячий способ: 1 : 50 : 50 (порошок : жир : вода)
ПРО-ФИТ 1:50 42-52003	146946 5 кг 145642 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Комплексная функциональная добавка на основе каррагинана, камедей, карбоксиметилцеллюлозы, с красителем (красный свекольный) и экстрактом пряностей ■ OA OG 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства колбасных изделий ■ Для плотной консистенции ■ Возможно добавление в сухом виде в фарш 	1 : 50 (порошок : вода)
Эвтома Кватро 42-50612	149916 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Комплексная функциональная добавка на основе клетчаток, соевого протеина, с фосфатом и экстрактом пряностей ■ OG 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства колбасных изделий, полуфабрикатов ■ Для плотной консистенции ■ Добавлять в сухом виде в фарш 	5 - 10 г / кг
Эмульсифаер Ойл 31-75021/1	180645 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Комплексная функциональная добавка на основе соевого протеина, белка куриного яйца, крахмала и камедей ■ OG 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства колбасных изделий ■ Комплексный эмульгатор для производства эмульсий из всех видов жирного сырья 	1 : 10 : 10 (порошок : масло : вода)
Мит Экстэндер 75356	194035 3,5 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Комплексная функциональная добавка на основе альгината натрия и камедей, с фосфатом ■ OA OG 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства колбасных изделий ■ Для производства мясных гранул и имитационного шпика 	1:10:20 (порошок : мясо/жир : вода)

OA = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (ЕАЭС), OG = не содержит усиливающих вкус добавок
 Novapure,  Wipure,  Pure Spice,  соответствует ГОСТ,  без E - индексов

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ДОБАВКИ

ОПТИМИЗАТОРЫ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка
Эмульфит 500	236011 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Комплексная функциональная добавка на основе карбоксиметилцеллюлозы и каррагинана 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства колбасных изделий Для плотной консистенции Добавлять в сухом виде в фарш 	1 - 3 г / кг
Текстуратор	236012 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Комплексная функциональная добавка на основе камедей 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства колбасных изделий Для плотной консистенции Добавлять в сухом виде в фарш 	3 - 8 г / кг
Оптимизатор фарша	236027 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Комплексная функциональная добавка на основе камедей, карбоксиметилцеллюлозы и муки 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства полуфабрикатов Для плотной консистенции Добавлять в сухом виде в фарш 	10 г / кг

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ДОБАВКИ

ЦВЕТООБРАЗОВАТЕЛИ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка г/кг
Контрит 5580	122949 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Цветообразователь с изысканным вкусом и легкой ноткой паприки Для предварительного посола структурного мяса для вареных, в/к и п/к колбас Сохранение интенсивного цвета ОА 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства колбасных изделий Для получения стабильного цвета структурного мяса в готовом продукте 	6
ЭКО Контрит	234864 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Цветообразователь фарша колбасных изделий Вкусоароматическая смесь с сельдереем и ароматом овощного бульона OG E^{FREE} 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства колбасных изделий, вареных ветчин 	12
Солярио	NEW 135017 6 кг	<ul style="list-style-type: none"> Цветообразователь поверхности варено-копченых деликатесов с легкой ноткой копчения Жидкая композиция, отпускается в канистрах OG ОА E^{FREE} 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства варено-копченых деликатесов 	в зависимости от желаемой интенсивности цвета

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ДОБАВКИ

КРАСИТЕЛИ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка
Колуро 42-5351	126346 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Краситель, устойчивый к стерилизации Содержит красители: красный очаровательный АС, понсо 4R, красный рисовый Соленый, темно-красный порошок с нейтральным запахом ОА OG 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства колбасных изделий 	0,3 - 0,5 г / кг
Колуро 20	216181 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Краситель пищевой Содержит гемоглобин и кармин Фиолетовый порошок с нейтральным запахом ОА OG 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства колбасных изделий Идеально подходит для производства сырокопченых колбас 	2 - 4 г / кг
Колуро СК	222053 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Краситель пищевой Содержит гемоглобин и кармин Красно-коричневый порошок с нейтральным запахом ОА OG 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства колбасных изделий Идеально подходит для производства сырокопченых колбас 	2 - 4 г / кг

ОА = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (ЕАЭС), OG = не содержит усиливающих вкус добавок

Novapure, Wipure, Pure Spice, соответствует ГОСТ, без E-индексов

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ДОБАВКИ

ОПТИМИЗАТОРЫ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка
Мит Колор Эко	219837 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Краситель пищевой ■ Содержит гемоглобин ■ Темно-красный порошок ■ OA OG ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства колбасных изделий 	1 - 2 г / кг
Колорадо 42-535	117180 0,1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Краситель пищевой со стабилизатором цвета ■ Содержит экстракт красного ферментированного риса, бетанин ■ Красный порошок 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства вареных ветчин и варено-копченых цельномышечных продуктов 	0,1 кг / 100 л (60 - 80% инъекции)
Россо Колор	195433 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Краситель пищевой ■ Содержит бетанин ■ Красно-фиолетовый порошок с нейтральным запахом ■ OA OG 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства всех видов мясных продуктов 	1 - 2 г / кг
Россо С	259874 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Краситель пищевой ■ Содержит натуральный кармин ■ Слегка сладкий ■ OA OG 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для производства колбасных изделий 	0,3 - 0,5 г / кг

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ДОБАВКИ

КОНСЕРВАНТЫ И СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОДЛЕНИЯ СРОКОВ ГОДНОСТИ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка
Гермекс Натур	259880 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Средство для продления сроков годности ■ Ароматизатор: вкусоароматическое вещество ■ Ингибирует рост бактерий ■ OG OA ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для всех видов колбасных изделий и деликатесной продукции 	3 г / кг
Гермекс Флейвор	181972 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Средство для продления сроков годности ■ Изысканный вкус с тонкой ноткой яблока ■ OG OA ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для полуфабрикатов ■ Для мясных блюд 	3 г / кг 1,8 кг / 100 л (20% инъекции)
Фришекс С 5556	118379 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Средство для продления сроков годности ■ Слегка кислый вкус ■ Содержит пиросульфит натрия, ацетат натрия, сорбат калия ■ OG OA 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для поверхностной обработки вяленых мясных продуктов, колбасных изделий 	2 г / кг
Фриш Тау	224515 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Консервант ■ Содержит пиросульфит натрия, ацетат натрия ■ OG OA 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для всех видов колбасных изделий, паштетов и изделий из субпродуктов с содержанием растительных или зерновых ингредиентов более 4% 	2 г / кг
Гермекс Фит 42-58671	163246 2 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Консервант, жидкий ■ С легкой ноткой апельсина ■ Содержит сорбат калия и парабены ■ Отпускается в канистрах ■ OG OA 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для поверхностной обработки вяленых мясных продуктов, колбасных изделий ■ Для желе, покрывающего вареные, копченые, вяленые мясные продукты, паштеты 	1 - 3 г / кг

OA = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (ЕАЭС), OG = не содержит усиливающих вкус добавок
 Novapure,  Wipure,  Pure Spice,  соответствует ГОСТ,  без E - индексов

ПРОЧИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА

КОМБИНАЦИИ САХАРОВ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка г/кг
Розапур файн 5105	220986 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Комбинация сахаров с изысканным сладким вкусом и нейтральным запахом  	<ul style="list-style-type: none"> Для производства вареных и варено-копченых колбасных изделий, вареных ветчин и варено - копченых деликатесов Для производства сырокопченых колбас Улучшает гидратацию в фарше и вареных ветчинах Сокращает потери при термообработке, хранении готовой продукции Предотвращает синерезис изделий в вакуумной упаковке Улучшает вкус готовой продукции 	6
Пуроца ОГ 5151	259864 2 кг	<ul style="list-style-type: none"> Вкусовое сахарное вещество OG OA  	<ul style="list-style-type: none"> Для производства колбасных изделий Способствует процессу созревания и улучшает нарезаемость сырокопченых колбас Улучшает цветообразование вареных и варено-копченых продуктов Облагораживает вкус готовой продукции 	5

ПРОЧИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА

СРЕДСТВА ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ЭМУЛЬСИИ ИЗ ШКУРКИ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка
Бон Пель Плюс 5830	106562 2 кг	<ul style="list-style-type: none"> Комплексная пищевая добавка с изысканным кисловатым вкусом и ноткой красного вина Жидкая композиция Отпускается в канистрах  	<ul style="list-style-type: none"> Для размягчения и дезодорирования свиной шкурки После обработки шкурки в 2% растворе ее необходимо прополоскать в проточной воде 	2 кг / 100 л
Вискофос-С 6135	107140 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Фосфатное средство для куттерования свиной шкурки после ее размягчения в 2% растворе с применением Бон Пель Плюс Арт. 106562 OA OG 	<ul style="list-style-type: none"> Для куттерования свиной шкурки после ее размягчения в 2% растворе с применением Бон Пель Плюс Арт. 106562 	8 г / кг общей массы
Бон Пель П 42-5831	145534 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Комплексная пищевая добавка с нейтральным запахом OA OG 	<ul style="list-style-type: none"> Для размягчения и дезодорирования свиной шкурки После обработки шкурки в 1,5% растворе ее необходимо прополоскать в проточной воде 	1,5 кг / 100 л
Вискофос НВ 42-51501	145385 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Фосфатное средство для куттерования свиной шкурки после ее размягчения в 1,5% растворе с применением Бон Пель П Арт. 145534 OA OG 	<ul style="list-style-type: none"> Для куттерования свиной шкурки после ее размягчения в 1,5% растворе с применением Бон Пель П Арт. 145534 	10 г / кг общей массы

ПОЛУФАБРИКАТЫ



**РАЗНООБРАЗИЕ ПРОДУКЦИИ WIBERG
ДЛЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ – ГАРАНТ
ОТМЕННОГО ВКУСА!**

Производство полуфабрикатов и готовых блюд - многоуровневая задача для производителя. Наряду с традиционными блюдами клиент зачастую ожидает необычных, а порой и экзотических решений. Благодаря линейке маринадов с широким вкусовым спектром и комплексным смесям для полуфабрикатов вкуснейшие мясные блюда – это легко и быстро!

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА МЯСА

СРЕДСТВА ДЛЯ ШПРИЦЕВАНИЯ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка
NEW Митстэб А 10	258665 6,5 кг	<ul style="list-style-type: none"> Средство для шприцевания OA OG  	<ul style="list-style-type: none"> Для всех видов мяса Для свежего, предварительно подготовленного к обработке мяса, а также мясных блюд Рекомендуемый процент шприцевания: 10-12% 	6,5 кг / 100 л (10 - 12% инъекции)
Митстэб С 15	224510 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Средство для шприцевания OA OG 	<ul style="list-style-type: none"> Для свежего, готового к обработке, предварительно упакованного мяса, а также мясных блюд Сокращает потери при жарке и гарантирует сочный конечный продукт Рекомендуемый процент шприцевания: 10-15% 	6 г / кг 5 кг / 100 л (10 - 15% инъекции)
Стабикон 30 125532	135069 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Средство для шприцевания OA OG 	<ul style="list-style-type: none"> Для всех видов мяса Специально для продуктов, которые продаются в уже приготовленном виде или подвергаются термообработке Рекомендуемый процент шприцевания: 30% 	5,3 кг / 100 л (30% инъекции)
Средство для шприцевания птицы 50% 42-52005	150227 7 кг	<ul style="list-style-type: none"> Средство для шприцевания OA OG 	<ul style="list-style-type: none"> Для мяса птицы Рекомендуемый процент шприцевания: 50% 	1,4 кг / 100 л (50% инъекции)
Митстаб СР 50 RN 76098	180828 19 кг	<ul style="list-style-type: none"> Средство для шприцевания OA OG 	<ul style="list-style-type: none"> Для всех видов мяса Сокращает потери при жарки и гарантирует сочный конечный продукт Рекомендуемый процент шприцевания: 50-60% 	3,8 кг / 100 л (60% инъекции)
NEW Митстэб ДН Эконом	236194 5 кг	<ul style="list-style-type: none"> Средство для шприцевания 	<ul style="list-style-type: none"> Для всех видов мяса Сокращает потери при жарки и гарантирует сочный конечный продукт Рекомендуемый процент шприцевания: 25 % 	28 г / кг 11,2 кг / 100 л (25% инъекции)
Средство для шприцевания 50%	255293 2 кг	<ul style="list-style-type: none"> Средство для шприцевания на цитратной основе с клетчаткой и гидроколлоидами OG 	<ul style="list-style-type: none"> Для всех видов птицы Рекомендуемый процент шприцевания: 50 % 	1,4 кг / 100 л (50% инъекции)

ПОЛУФАБРИКАТЫ

СУХИЕ МАРИНАДЫ КОМБИ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка
Основа для сухого маринада (красного) 42-8888	142688 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Комплексная смесь Нежная ароматная смесь для приготовления красной основы для маринада Без вкусоароматики  	<ul style="list-style-type: none"> Для приготовления маринадов для полуфабрикатов из всех видов мяса и мяса птицы Для жареных или приготовленных на гриле блюд из говядины, свинины и мяса птицы 	0,12 : 0,6 : 0,28 (маринад : вода : масло) = 1 кг готового маринада 120 г готового маринада / 1 кг мяса

ПОЛУФАБРИКАТЫ

СУХИЕ МАРИНАДЫ КОМБИ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка
Грильфикс 20 „Сицилия“ 42-8891	148141 4,3 кг	<ul style="list-style-type: none"> Комплексная смесь со средством для сохранения свежести Пряная смесь с томатом, душицей и завершающей тонкой нотой чеснока ОА 	<ul style="list-style-type: none"> Для приготовления маринадов для полуфабрикатов из всех видов мяса и мяса птицы Для жареных или приготовленных на гриле блюд из говядины, свинины и мяса птицы 	43 г / 1 кг мяса
Грильфикс 20 „По-крестьянски“ 42-8894	174397 4,6 кг	<ul style="list-style-type: none"> Комплексная смесь со средством для сохранения свежести Пряная смесь с паприкой и томатом ОА 	<ul style="list-style-type: none"> Для приготовления маринадов для полуфабрикатов из всех видов мяса Для жареных или приготовленных на гриле блюд из говядины или свинины 	46 г / 1 кг мяса
Грильфикс 20 „Барбекю“ 42-8892	175723 4,3 кг	<ul style="list-style-type: none"> Комплексная смесь со средством для сохранения свежести Пикантная смесь с ароматом дыма, с луком, паприкой и черным перцем ОА 	<ul style="list-style-type: none"> Для приготовления маринадов для полуфабрикатов из всех видов мяса и мяса птицы Для жареных или приготовленных на гриле блюд из говядины, свинины и мяса птицы 	43 г / 1 кг мяса
Грильфикс 20 „Мясо-гриль“ 42-8889	175724 4,5 кг	<ul style="list-style-type: none"> Комплексная смесь со средством для сохранения свежести Яркая ароматная смесь с паприкой, с завершающей тонкой ноткой кориандра ОА 	<ul style="list-style-type: none"> Для приготовления маринадов для полуфабрикатов из всех видов мяса Для жареных или приготовленных на гриле блюд из говядины, свинины 	45 г / 1 кг мяса
Маринад Комби „Венгерский“ 42-88882/1	188838 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Комплексная смесь со средством для сохранения свежести Насыщенная смесь с чесноком, черным перцем грубого помола и петрушкой ОА 	<ul style="list-style-type: none"> Для приготовления маринадов для полуфабрикатов (в т.ч. шашлыков) из говядины, свинины, баранины и мяса птицы Для жареных или приготовленных на гриле блюд из говядины, свинины и мяса птицы 	0,12 : 0,6 : 0,28 (маринад : вода : масло) = 1 кг готового маринада 80 - 100 г готового маринада / 1 кг мяса
Маринад Комби „Красный перец/паприка“ 42-88882	194442 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Комплексная смесь со средством для сохранения свежести Насыщенная смесь с чесноком, черным перцем и луком 	<ul style="list-style-type: none"> Для приготовления маринадов для полуфабрикатов (в т.ч. шашлыков) из говядины, свинины, баранины и мяса птицы Для жареных или приготовленных на гриле блюд из говядины, свинины и мяса птицы 	0,12 : 0,6 : 0,28 (маринад : вода : масло) = 1 кг готового маринада 80 - 100 г готового маринада / 1 кг мяса
Маринад Комби „Прованский“ 42-88883	194443 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Комплексная смесь со средством для сохранения свежести Насыщенная смесь с чесноком, розмарином и душицей ОА 	<ul style="list-style-type: none"> Для приготовления маринадов для полуфабрикатов (в т.ч. шашлыков) из говядины, свинины, баранины и мяса птицы Для жареных или приготовленных на гриле блюд из говядины, свинины и мяса птицы 	0,12 : 0,6 : 0,28 (маринад : вода : масло) = 1 кг готового маринада 80 - 100 г готового маринада / 1 кг мяса
Маринад Комби „Средиземноморский“ 42-88883/1	194444 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Комплексная смесь со средством для сохранения свежести Насыщенная смесь с базиликом, розмарином и чесноком, с компонентами из трав грубого помола ОА 	<ul style="list-style-type: none"> Для приготовления маринадов для полуфабрикатов (в т.ч. шашлыков) из говядины, свинины, баранины и мяса птицы Для жареных или приготовленных на гриле блюд из говядины, свинины и мяса птицы 	0,12 : 0,6 : 0,28 (маринад : вода : масло) = 1 кг готового маринада 80 - 100 г готового маринада / 1 кг мяса
NEW Маринад Комби Гирос	252963 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Комплексная функциональная смесь Пряная смесь с репчатым луком, кориандром, паприкой и перцем чили 	<ul style="list-style-type: none"> Для приготовления маринадов для шашлыков из всех видов мяса Для жареных или приготовленных на гриле блюд 	20 г / 1 кг мяса

ПОЛУФАБРИКАТЫ

СУХИЕ МАРИНАДЫ КОМБИ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка
NEW Маринад Комби Восточный	252985 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Комплексная функциональная смесь ■ Пикантная смесь с репчатым луком, кориандром, укропом 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для приготовления маринадов для шашлыков из всех видов мяса ■ Для жареных или приготовленных на гриле блюд 	35 г / 1 кг мяса
NEW Маринад Комби Грибной	257370 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Комплексная функциональная смесь ■ Пряная смесь с молотыми шампиньонами, с черным перцем и луком 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для приготовления маринадов для шашлыков из всех видов мяса, для жареных или приготовленных на гриле блюд 	25-35 г / 1 кг мяса



ПОЛУФАБРИКАТЫ

СУХИЕ МАРИНАДЫ ГРИЛЬФИКС

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка
Грильфикс перечный стейк	255700 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Сухой маринад ■ Насыщенно-пряный, пикантный с приятной остротой перца ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для приготовления маринадов для полуфабрикатов (в т.ч. шашлыков) из говядины и свинины ■ Для жареных или приготовленных на гриле блюд из говядины или свинины 	25 - 40 г / 1 кг мяса
NEW Грильфикс масло с травами	180408 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Сухой маринад ■ Насыщенно-пряный со шпинатом, травами и тонкой ноткой сливочного масла ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для приготовления маринадов для полуфабрикатов (в т.ч. шашлыков) из свинины и говядины ■ Для жареных или приготовленных на гриле блюд из свинины или говядины 	25 - 40 г / 1 кг мяса
Грильфикс масло с травами	261577 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Сухой маринад ■ Насыщенно-пряный с травами и тонкой ноткой сливочного масла ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для приготовления маринадов для полуфабрикатов (в т.ч. шашлыков) из свинины и говядины ■ Для жареных или приготовленных на гриле блюд из свинины или говядины 	25 - 40 г / 1 кг мяса
Грильфикс Сицилия	180413 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Сухой маринад ■ Насыщенно-пряный с итальянскими травами и томатами ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для приготовления маринадов для полуфабрикатов (в т.ч. шашлыков) из говядины, свинины и мяса птицы ■ Для жареных или приготовленных на гриле блюд из говядины, свинины или мяса птицы 	25 - 40 г / 1 кг мяса
Грильфикс Индия	180415 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Сухой маринад ■ Насыщенный пряный аромат с ноткой карри ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для приготовления маринадов для полуфабрикатов (в т.ч. шашлыков) из свинины и мяса птицы ■ Для жареных или приготовленных на гриле блюд из свинины и мяса птицы 	25 - 40 г / 1 кг мяса
Грильфикс Wipure Аргентина	193145 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Сухой маринад ■ Насыщенно-пряный, пикантный с черным перцем, луком и чесноком ■  ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для приготовления маринадов для полуфабрикатов (в т.ч. шашлыков) из говядины, свинины и мяса птицы ■ Для жареных или приготовленных на гриле блюд из говядины, свинины или мяса птицы 	25 - 40 г / 1 кг мяса
Грильфикс Средиземноморский	223914 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Сухой маринад ■ Яркая смесь со средиземноморскими травами, чесноком и луком ■  ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для приготовления маринадов для полуфабрикатов (в т.ч. шашлыков) из свинины, мяса птицы и мяса ягнёнка ■ Для жареных или приготовленных на гриле блюд из свинины, мяса птицы и мяса ягнёнка 	25 - 40 г / 1 кг мяса
Грильфикс Розмарин	180407 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Сухой маринад ■ Пряный аромат с легкой ноткой розмарина ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для приготовления маринадов для полуфабрикатов (в т.ч. шашлыков) из мяса птицы ■ Для жареных или приготовленных на гриле блюд из мяса птицы 	25 - 40 г / 1 кг мяса
Грильфикс Лесные грибы	225287 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Сухой маринад ■ Яркая смесь с грибным ароматом и завершающими нотками чеснока и лука ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для приготовления маринадов для полуфабрикатов (в т.ч. шашлыков) из всех видов мяса ■ Для жареных или приготовленных на гриле блюд из всех видов мяса 	25 - 40 г / 1 кг мяса
NEW Грильфикс Чурраско	264074 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Сухой маринад ■ Насыщенная пряная смесь с чесноком, черным и розовым перцем, паприкой и ноткой копчения ■ AO OG 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для приготовления маринадов для шашлыков из всех видов мяса ■ Для жареных или приготовленных на гриле блюд 	37 / 1 кг мяса

OA = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (ЕАЭС), OG = не содержит усиливающих вкус добавок

 Novapure,  Wipure,  Pure Spice,  соответствует ГОСТ,  без E - индексов

ПОЛУФАБРИКАТЫ

ОСНОВЫ ДЛЯ СОУСОВ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка
Основа для белого соуса	220998 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Комплексная смесь с загустителями и регулятором кислотности ■ Яркая смесь с луком и чесноком, подчеркивающая вкус мяса ■ Термостабильная ■ Приготовление горячим способом 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для упакованных под вакуумом продуктов (в т.ч. су-вид) ■ Для готовых вторых блюд 	100 г / 1 л
Основа для коричневого соуса	220997 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Комплексная смесь с загустителями и регулятором кислотности ■ Яркая смесь с томатом, морковью, мускатом и кориандром, подчеркивающая вкус мяса ■ Термостабильная ■ Приготовление горячим способом 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для упакованных под вакуумом продуктов (в т.ч. су-вид) ■ Для готовых вторых блюд 	100 г / 1 л
Основа для красного соуса	205694 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Комплексная смесь с загустителями и регулятором кислотности ■ Яркая смесь с томатом и луком, подчеркивающая вкус мяса ■ Термостабильная ■ Приготовление горячим способом 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для упакованных под вакуумом продуктов (в т.ч. су-вид) ■ Для готовых вторых блюд 	100 г / 1 л



ПОЛУФАБРИКАТЫ

СМЕСИ ПРЯНОСТЕЙ ДЛЯ МЯСА

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка
NEW Маринад с травами	257369 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Сухой маринад ■ Пикантная смесь с травами крупного помола, майораном, петрушкой и зеленым луком 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для приготовления маринадов для шашлыков из всех видов мяса ■ Для жареных или приготовленных на гриле блюд 	20-25 г / 1 кг мяса
NEW Маринад Терьяки	264136 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Сухой маринад ■ Пряная смесь с имбирем, горчицей, луком и тонкой апельсиновой ноткой ■ OG 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для приготовления маринадов для шашлыков из всех видов мяса ■ Для жареных или приготовленных на гриле блюд 	25 / 1 кг мяса
NEW Маринад Томатный Острый	252989 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Сухой маринад ■ Насыщенно-пряный пикантный аромат с томатом, паприкой, перцем чили, черным перцем, чесноком, горчицей и ароматом бекона 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для приготовления маринадов для шашлыков из всех видов мяса ■ Для жареных или приготовленных на гриле блюд 	25 / 1 кг мяса

ПОЛУФАБРИКАТЫ

СМЕСИ ПРЯНОСТЕЙ ДЛЯ МЯСА

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка г/кг
Швенкбратен 5110	135176 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей Рустикальная пикантная смесь с паприкой, чесноком и кориандром 	<ul style="list-style-type: none"> Для приготовления маринадов, полуфабрикатов, как вкусовая добавка и декоративная обсыпка Для жареных или приготовленных на гриле блюд из свинины и мяса птицы 	15 - 20
Шашлык пикантный 56-86066	169561 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей Пикантная смесь с луком, черным перцем и завершающей тонкой ноткой чили   	<ul style="list-style-type: none"> Для шашлыка из всех видов мяса 	18
Смесь пряностей для жареных кур 8621	259570 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей Яркая ароматная смесь с паприкой, карри и сельдереем 	<ul style="list-style-type: none"> Для шашлыка, целномышечных и рубленых полуфабрикатов и продуктов в маринаде Для жареных или приготовленных на гриле цыплят и других блюд из мяса птицы 	15 - 25
Специи для жареной курицы 5632	135555 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей Пряная смесь с карри, черным перцем и паприкой 	<ul style="list-style-type: none"> Для жареной или приготовленной на гриле курице и других блюд из мяса птицы 	10 - 15
Смесь пряностей „Сладкие рёбрышки“	224117 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей Яркая смесь с мясным ароматом, луком, перцем чили и легкой ноткой копчения Содержит пряности грубого помола 	<ul style="list-style-type: none"> Для жареных или приготовленных на гриле блюд из свинины и говядины 	20 - 25
Смесь пряностей для маринада Классик	222161 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей Рустикальная смесь с чесноком, паприкой и тмином Содержит пряности грубого помола  	<ul style="list-style-type: none"> Для жареных или приготовленных на гриле блюд из свинины и говядины 	10 - 15
NEW Пряный шпик 5440	135447 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> Декоративно-вкусовая обсыпка Рустикальная смесь с кориандром, паприкой, тмином, черным перцем и завершающей ноткой чеснока С пряностями грубого помола   	<ul style="list-style-type: none"> Для всех видов полуфабрикатов Для нанесения на поверхность продуктов 	10
NEW Шаверма Универсал	223815 5 кг	<ul style="list-style-type: none"> Смесь пряностей Насыщенная пряная смесь с зирой, луком, чесноком и ноткой карри 	<ul style="list-style-type: none"> Для производства денер-кебабов и шаурмы Для производства колбасок-гриль, жареных колбасок из баранины, мяса птицы 	15-20

OA = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (ЕАЭС), OG = не содержит усиливающих вкус добавок

 Novapure,  Wipure,  Pure Spice,  соответствует ГОСТ,  без E - индексов



ПОЛУФАБРИКАТЫ

СМЕСИ ПРЯНОСТЕЙ С СОЛЬЮ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка г/кг
Соль со специями „Барбекю“ 8731	135492 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Соль с пряностями ■ Яркая ароматная смесь с паприкой ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для шашлыка, цельномышечных и рубленых полуфабрикатов и продуктов в маринаде ■ Для жареных или приготовленных на гриле блюд и любого жаркого 	20 - 25
Соль с пряностями и травами для стейков 5639	224513 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Соль с пряностями ■ Пряная смесь с травами, луком и чесноком ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для шашлыка, цельномышечных и рубленых полуфабрикатов и продуктов в маринаде ■ Для всевозможных стейков и продуктов быстрого обжаривания 	20 - 25
Смесь для гриля „Удоверзум“ 8758UM	135507 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Соль с пряностями ■ Рустикальная смесь с ноткой паприки и петрушки 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для шашлыка, цельномышечных и рубленых полуфабрикатов и продуктов в маринаде ■ Для жареных или приготовленных на гриле блюд и любого жаркого 	20 - 25
Соль с пряностями для мяса - гриль 5217	135318 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Соль с пряностями ■ Рустикальная смесь с ноткой жареного лука, идеально подчеркивающая вкус мяса 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для шашлыка, цельномышечных и рубленых полуфабрикатов и продуктов в маринаде ■ Для свиных ребрышек и других блюд из свинины 	20 - 25
Пряная соль „Эль Пасо“	135401 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Соль с пряностями ■ Яркая смесь с луком, черным перцем и чесноком ■ Содержит пряности грубого помола 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для жареных и приготовленных на гриле блюд из всех видов мяса 	20 - 25

ПОЛУФАБРИКАТЫ

СМЕСИ ПРЯНОСТЕЙ / ДЕКОРАТИВНЫЕ ОБСЫПКИ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка г/кг
Перец декоративный 5925	136150 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей ■ Пикантная смесь с черным перцем и паприкой ■  ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для декорирования поверхности с/к, в/к, п/к колбас, ветчин и цельномышечных продуктов ■ Для всевозможных мясных блюд, овощей, лапши, соусов, дрессингов и в качестве обсыпки 	10 - 15
Смесь пряностей „Пфеффрика“ 5685	135335 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей ■ Яркая ароматная смесь с паприкой и черным перцем 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для декорирования поверхности с/к, в/к, п/к колбас, ветчин и цельномышечных продуктов ■ Для всевозможных мясных блюд, овощей, лапши, соусов, дрессингов и в качестве обсыпки 	15 - 20
Канзас Декор 48-5301	117962 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей ■ Пикантная смесь с паприкой, кориандром и тмином ■ OG ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для нанесения на поверхность деликатесов из мяса и мяса птицы, для полуфабрикатов ■ Для всевозможных мясных блюд, овощей, лапши, соусов, дрессингов и в качестве обсыпки 	15 - 20

ПОЛУФАБРИКАТЫ

СМЕСИ ПРЯНОСТЕЙ ДЛЯ РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка г/кг
Смесь пряностей „Чевапчичи“ 5635	122800 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей ■ Рустикальная смесь с черным перцем и чесноком 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для рубленых полуфабрикатов, колбасок-гриль и деликатесов из мяса птицы ■ Для чевапчичи и других блюд из мясного фарша 	6 - 8
Смесь пряностей „Чесночные палочки“ 267	259561 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей ■ насыщенная пряная смесь с чесноком и горчицей 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для рубленых полуфабрикатов, а также колбасок-гриль, полукопченых колбас и колбасок 	7
Котлеты Цыганские 278 42-50301	255690 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей ■ насыщенная смесь с перцем чили, черным перцем и тмином ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для рубленых полуфабрикатов и полуфабрикатов в тестовой оболочке 	3,5 - 7
Котлеты Альпенбургер 217 42-50302	158957 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей ■ Рустикальная смесь с кориандром, черным перцем и чесноком 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для рубленых полуфабрикатов и полуфабрикатов в тестовой оболочке 	4 - 8
Котлеты Чесночные 267 42-50303	158959 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей ■ Рустикальная смесь с чесноком и кориандром 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для рубленых полуфабрикатов и полуфабрикатов в тестовой оболочке 	3 - 6
Пельмени с травами 42-5030	131305 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей ■ Рустикальная смесь с черным перцем и перцем чили ■ С травами грубого помола ■ ОА 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для пельменей с оригинальной вкусовой гаммой, а также для рубленых полуфабрикатов 	5

ОА = не содержит обязательных для маркировки аллергенных ингредиентов (ЕАЭС), OG = не содержит усиливающих вкус добавок
 Novapure,  Wipure,  Pure Spice,  соответствует ГОСТ,  без E - индексов

ПОЛУФАБРИКАТЫ

СМЕСИ ПРЯНОСТЕЙ ДЛЯ РЫБЫ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка г/кг
Веселый лесоруб 289	135169 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей ■ Рустикальная смесь с кориандром и тмином 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для соленой, копченой рыбы, пресервов, полуфабрикатов 	6
Обсыпка „Атлантис“ 42-53	139876 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Смесь пряностей ■ Яркая ароматная смесь с паприкой и луком 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для соленой, копченой рыбы, рыбных формованных продуктов 	25 - 30

ПОЛУФАБРИКАТЫ

ПРЯНОСТИ

Название продукта	Арт.№ Фасовка	Описание продукта	Назначение продукта	Дозировка
Перец чёрный крупного помола 7467	119213 1 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Пряность ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для всех видов мясопродуктов 	по вкусу
Перец сладкий сушеный молотый (паприка) 7430	258639 3 кг	<ul style="list-style-type: none"> ■ Пряность ■  	<ul style="list-style-type: none"> ■ Для всех видов мясопродуктов 	по вкусу



ЦЕЛЫЙ МИР ХОРОШЕГО ВКУСА

Ориентация на клиента и индивидуальный сервис - главные принципы нашей ежедневной работы. Благодаря **инновационному производству**, а также **70 партнерам по сбыту** мы чувствуем себя в мире хорошего вкуса как дома. Подробная информация о **наших дилерах** и продукции представлена на нашем веб-сайте www.wiberg.eu/ru

ООО «ВИБЕРГ Рус»

115114, Москва

Дербеневская наб., д.7, стр.17

Тел.: +7(495) 181-50-50

rus.info@wiberg.eu

www.wiberg.eu/ru

WIBERG

Адольф – Шемель – Штрассе, 9

5020 Зальцбург, Австрия

Тел.: +43(0)662-6382-0

Факс: +43(0)662-6382-810

www.wiberg.eu





MORE TASTE. MORE PLEASURE.

WIBERG®

MORE TASTE. MORE PLEASURE.

WIBERG®

WIBERG®

БОЛЬШЕ ВКУСА. БОЛЬШЕ НАСЛАЖДЕНИЯ.

WIBERG®

БОЛЬШЕ ВКУСА. БОЛЬШЕ НАСЛАЖДЕНИЯ.

MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.

WIBERG®

MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.

WIBERG®

WIBERG®

MORE TASTE. MORE PLEASURE.

WIBERG®

MORE TASTE. MORE PLEASURE.

БОЛЬШЕ ВКУСА. БОЛЬШЕ НАСЛАЖДЕНИЯ.

WIBERG®

БОЛЬШЕ ВКУСА. БОЛЬШЕ НАСЛАЖДЕНИЯ.

WIBERG®

WIBERG®

MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.

WIBERG®

MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.

MORE TASTE. MORE PLEASURE.

WIBERG®

MORE TASTE. MORE PLEASURE.

WIBERG®

WIBERG®

БОЛЬШЕ ВКУСА. БОЛЬШЕ НАСЛАЖДЕНИЯ.

WIBERG®

БОЛЬШЕ ВКУСА. БОЛЬШЕ НАСЛАЖДЕНИЯ.

MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.

WIBERG®

MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.

WIBERG®

WIBERG®

MORE TASTE. MORE PLEASURE.

WIBERG®

MORE TASTE. MORE PLEASURE.

БОЛЬШЕ ВКУСА. БОЛЬШЕ НАСЛАЖДЕНИЯ.

WIBERG®

БОЛЬШЕ ВКУСА. БОЛЬШЕ НАСЛАЖДЕНИЯ.

WIBERG®