

# ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ВАШЕГО БИЗНЕСА

Интерактивный  
каталог продукции

Маринады

Гриль-приправы и  
сухие маринады

Жидкие дымы,  
рассолы

Корейские заправки  
и приправы

Соусы Азиатские

Соусы  
Европейские

Соусы  
FOOD SERVICE

Панировочные смеси

Бульоны и основы  
для супов

Концентраты для  
напитков

Новинки-2022

«ЛЮКС»

«Азиатские ЛЮКС»

«УНИВЕРСАЛ»

«ЭКСПРЕСС»

Гриль-приправы и  
сухие маринады

Жидкие дымы и рассолы

Корейские заправки и  
приправы

Соусы Азиатские

Соусы Европейские

Соусы FOOD SERVICE

Панировочные смеси

Бульоны и основы  
для супов

Концентраты для напитков

Фасовка

Хранение и сроки годности

Портфель брендов

Контакты

Наша ключевая концепция — готовое решение: оригинальные и технологичные рецептуры, высокий уровень сервиса и профессиональной поддержки, включающей в себя помощь с оптимизацией производства и разработкой ассортимента, обучение клиентов по использованию продуктов для HoReCa и промышленных производств.

ГУРМИКС®

ГОТОВЫЕ  
РЕШЕНИЯ  
ДЛЯ ВАШЕГО  
БИЗНЕСА

✓ **Опыт**

развитая дистрибуция по всей России, 80 % клиентов с нами более 20 лет

✓ **Производство**

4 высокотехнологичные производственные площадки, работающие по мировым стандартам

✓ **Технологии**

собственный отдел R&D, лаборатории, кулинарные студии

✓ **Команда**

600+ сотрудников, современные представительства в центре Сибири и Москвы



# Маринады «ГУРМИКС»

Маринады — это смеси специй и приправ на водной, водно-масляной и масляной основе, с помощью которых можно замариновать мясо, курицу, овощи или рыбу. Маринады используются для приготовления полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий.

## МАРИНАДЫ «ГУРМИКС®» ПОЗВОЛЯЮТ:

- Создать привлекательный внешний вид продукта
- Придать яркий и оригинальный вкус
- Обеспечить размягчение мяса
- Уменьшить потери мясного сока и усушку продукта при приготовлении и хранении
- Снизить затраты труда на приготовление полуфабрикатов

Новинки-2022

«ЛЮКС»

«Азиатские ЛЮКС»

«УНИВЕРСАЛ»

«ЭКСПРЕСС»



Новинки-2022

«ЛЮКС»

«Азиатские ЛЮКС»

«УНИВЕРСАЛ»

«ЭКСПРЕСС»

Гриль-приправы и сухие маринады

Жидкие дымы и рассолы

Корейские заправки и приправы

Соусы Азиатские

Соусы Европейские

Соусы FOOD SERVICE

Панировочные смеси

Бульоны и основы для супов

Концентраты для напитков

Фасовка

Хранение и сроки годности

Портфель брендов

Контакты

# Новые комплексные маринады



Созданы на основе глюкозно-фруктозного сиропа и высокоолеинового подсолнечного масла, за счет ярких цветов ингредиентов обеспечивается оригинальный внешний вид и глянец полуфабрикатов на витрине.

Оптимальное соотношение водной и масляной части позволяет сохранять кусочки фруктов, ягод и специй в полуфабрикате и готовом блюде.

Система данных маринадов представляет собой лучшие свойства всех групп и консистенция похожа на соус.

Комплекс фруктово-ягодных кислот и специй, входящий в состав соусов-маринадов, способствует быстрому размягчению мясных продуктов. Рекомендуемое время маринования — от 6 до 12 часов.

Расход маринадов — 8–10 % от массы полуфабриката.



## МАРИНАД САЛЬСА

**Основной состав:** глюкозно-фруктозный сироп, томаты, паста томатная, паприка, перец красный, масло подсолнечное, чеснок, лук репчатый, лук зеленый, зира, экстракт перца чили.

**Вкусоароматика:** классический латиноамериканский вкус измельченных овощей и пикантных приправ.

**Рекомендации по применению:** для маринования свинины.

**Расход от массы продукта:** 8–10 %



## МАРИНАД МАНГО-ЧИЛИ

**Основной состав:** глюкозно-фруктозный сироп, пюре из манго, паприка, масло подсолнечное, перец красный, имбирь, лук репчатый, чеснок, экстракт перца чили.

**Вкусоароматика:** пряно-фруктовый вкус благородной остроты с насыщенным оттенком манго.

**Рекомендации по применению:** для маринования свинины и курицы.

**Расход от массы продукта:** 8–10 %



ГЛАВНАЯ

Кто мы?

Маринады

Новинки-2022

«ЛЮКС»

«Азиатские ЛЮКС»

«УНИВЕРСАЛ»

«ЭКСПРЕСС»

Гриль-приправы и  
сухие маринады

Жидкие дымы и рассолы

Корейские заправки и  
приправы

Соусы Азиатские

Соусы Европейские

Соусы FOOD SERVICE

Панировочные смеси

Бульоны и основы  
для супов

Концентраты для напитков

Фасовка

Хранение и сроки годности

Портфель брендов

Контакты

# Маринады серии «ЛЮКС»



БЕЗ КОНСЕРВАНТОВ

БЕЗ ГМО

Яркие маринады для презентабельной выкладки полуфабрикатов.  
Эти маринады имеют второе название — «бриллиантовые».

## ПРИМЕНЕНИЕ:

Для производства охлажденных полуфабрикатов.

## СОСТАВ:

Маринады серии «Люкс» состоят из комплекса специй и растительного масла.

## НОРМА РАСХОДА МАРИНАДА:

6–9 % от массы продукта.

АССОРТИМЕНТ →

Маринады  
Новинки-2022

Маринады  
«ЛЮКС»



ГЛАВНАЯ

Кто мы?

Маринады

Новинки-2022

«ЛЮКС»

«Азиатские ЛЮКС»

«УНИВЕРСАЛ»

«ЭКСПРЕСС»

Гриль-приправы и  
сухие маринады

Жидкие дымы и рассолы

Корейские заправки и  
приправы

Соусы Азиатские

Соусы Европейские

Соусы FOOD SERVICE

Панировочные смеси

Бульоны и основы  
для супов

Концентраты для напитков

Фасовка

Хранение и сроки годности

Портфель брендов

Контакты

## Маринады серии «ЛЮКС»



### МАРИНАД ПИКАНТНЫЙ

**Основной состав:** чеснок, лук жареный, паприка сладкая, перец острый, кориандр, зелень базилика, масло подсолнечное.

**Вкусоароматика:** вкус жареного лука и трав.

**Рекомендации по применению:** ля маринования свинины, говядины, баранины, птицы, рыбы, овощей.

**Расход от массы продукта:** 8 %



### МАРИНАД ПРЯНЫЙ

**Основной состав:** карри, имбирь, кориандр, перец красный, масло подсолнечное.

**Вкусоароматика:** вкус и аромат пряный с оттенком восточных специй.

**Рекомендации по применению:** для маринования свинины, говядины, баранины, птицы, рыбы, овощей.

**Расход от массы продукта:** 8 %



### МАРИНАД ПЕРЕЧНЫЙ ГРИЛЬ

**Основной состав:** фруктоза, чеснок, смесь перцев, паприка, глюкоза, горчица, кориандр, масло подсолнечное.

**Вкусоароматика:** вкус и аромат пряностей и дыма.

**Рекомендации по применению:** для маринования свинины, говядины, баранины.

**Расход от массы продукта:** 8 %



### МАРИНАД МОЖЖЕВЕЛОВЫЙ

**Основной состав:** ягоды можжевельника, кориандр, лук, чеснок, масло подсолнечное.

**Вкусоароматика:** вкус и аромат можжевельника.

**Рекомендации по применению:** для маринования свинины, говядины, баранины.

**Расход от массы продукта:** 8 %

Маринады  
«ЛЮКС»

Маринады  
«ЛЮКС»



## Маринады серии «ЛЮКС»



### МАРИНАД ЧЕСНОЧНЫЙ С ТРАВАМИ

**Основной состав:** чеснок, жаренный лук, паприка сладкая, перец острый, кориандр, зелень базилика, масло подсолнечное.

**Вкусоароматика:** насыщенный вкус и аромат чеснока.

**Рекомендации по применению:** для маринования свинины, говядины, баранины, птицы.

**Расход от массы продукта:** 8 %



### МАРИНАД СЛИВОЧНЫЙ С ТРАВАМИ

**Основной состав:** концентрат сливок, чеснок, жареный лук, петрушка, орегано, перец черный, масло подсолнечное.

**Вкусоароматика:** насыщенный сливочный вкус и аромат.

**Рекомендации по применению:** для маринования птицы, свинины, говядины, баранины, сыров, рыбы, овощей.

**Расход от массы продукта:** 8 %



### МАРИНАД ПАПРИЧНЫЙ

**Основной состав:** паприка сладкая, перец черный, перец красный, лук, масло подсолнечное.

**Вкусоароматика:** вкус и аромат паприки с пряными травами.

**Рекомендации по применению:** для маринования свинины, говядины, баранины, птицы, рыбы, овощей.

**Расход от массы продукта:** 8 %



### МАРИНАД БАЗИЛИКОВЫЙ

**Основной состав:** базилик, петрушка, лук, чеснок, масло подсолнечное.

**Вкусоароматика:** вкус и аромат базилика.

**Рекомендации по применению:** для маринования свинины, говядины, баранины, птицы, рыбы, овощей.

**Расход от массы продукта:** 8 %



## Маринады серии «ЛЮКС»



### МАРИНАД СЛИВОЧНЫЙ

**Основной состав:** концентрат сливок, петрушка, укроп, перец черный, лук жареный, чеснок, масло подсолнечное.

**Вкусоароматика:** насыщенный сливочный вкус и аромат.

**Рекомендации по применению:** для маринования свинины, говядины, баранины, птицы, рыбы, овощей.

**Расход от массы продукта:** 8 %



### МАРИНАД БРУСНИЧНЫЙ

**Основной состав:** сушеная брусника, перец черный, имбирь, чеснок, масло подсолнечное.

**Вкусоароматика:** насыщенный вкус и аромат брусники с пряным оттенком.

**Рекомендации по применению:** для маринования свинины, говядины, баранины, птицы.

**Расход от массы продукта:** 8 %



### МАРИНАД ПЯТЬ ПЕРЦЕВ

**Основной состав:** перец черный, перец розовый, перец красный, перец душистый, паприка, томат, лук, масло подсолнечное.

**Вкусоароматика:** перечный аромат и вкус с оттенком мясного бульона.

**Рекомендации по применению:** для маринования свинины, говядины, баранины, птицы.

**Расход от массы продукта:** 8 %



### МАРИНАД ЧИЛИ С БЕКОНОМ

**Основной состав:** лук, чеснок, приправа «Бекон», копченая соль, масло подсолнечное.

**Вкусоароматика:** вкус и аромат бекона, чеснока, солода с нотками перца.

**Рекомендации по применению:** для маринования свинины, говядины, птицы, дичи.

**Расход от массы продукта:** 8 %



## Маринады серии «ЛЮКС»



### МАРИНАД ГРУЗИНСКИЙ

**Основной состав:** перец красный, паприка, базилик, майоран, томаты, лук репчатый, чеснок, зелень, масло подсолнечное.

**Вкусоароматика:** перечный аромат и вкус с оттенком мясного бульона.

**Рекомендации по применению:** для маринования свинины, говядины, баранины, птицы.

**Расход от массы продукта:** 8 %



### МАРИНАД ОРЕХОВЫЙ

**Основной состав:** смесь молотых орехов, лук, чеснок, перец красный, кориандр, чеснок, масло подсолнечное.

**Вкусоароматика:** насыщенный ореховый вкус и аромат с оттенком кавказских специй.

**Рекомендации по применению:** для маринования свинины, говядины, баранины, птицы, овощей.

**Расход от массы продукта:** 8 %



### МАРИНАД СИБИРСКИЙ ГРИЛЬ

**Основной состав:** гвоздика, корица, мускатный орех, томаты, паприка сладкая, чеснок, масло подсолнечное.

**Вкусоароматика:** ярко выраженный томатный кисло-сладкий вкус с нотками корицы и гвоздики.

**Рекомендации по применению:** для маринования свинины, говядины, баранины, птицы, рыбы, овощей.

**Расход от массы продукта:** 8 %



### МАРИНАД ИТАЛЬЯНСКИЕ ТРАВЫ В МАСЛЕ

**Основной состав:** мята, розмарин, майоран, чеснок, лук, масло подсолнечное.

**Вкусоароматика:** насыщенный вкус и аромат прованских трав

**Рекомендации по применению:** для маринования свинины, говядины, рыбы, овощей, птицы, дичи.

**Расход от массы продукта:** 8 %



## Маринады серии «ЛЮКС»



### МАРИНАД ПАПРИКА С АРОМАТОМ КОПЧЕНИЯ

**Основной состав:** лук жареный, горчица, паприка, кориандр, лук, чеснок, копченая соль, масло подсолнечное.

**Вкусоароматика:** вкус жареного лука и паприки с нотками копчения.

**Рекомендации по применению:** для маринования свинины, говядины, баранины, птицы.

**Расход от массы продукта:** 8 %



### СОУС-МАРИНАД ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЛОВА

**Основной состав:** восточные специи (кумин, паприка, куркума, барбарис), перц черный, масло подсолнечное.

**Рекомендации по применению:** для приготовления плова, лагмана, блюд восточной кухни.

**Расход от массы продукта:** 3 %



ГЛАВНАЯ

Кто мы?

Маринады

Новинки-2022

«ЛЮКС»

«Азиатские ЛЮКС»

«УНИВЕРСАЛ»

«ЭКСПРЕСС»

Гриль-приправы и  
сухие маринады

Жидкие дымы и рассолы

Корейские заправки и  
приправы

Соусы Азиатские

Соусы Европейские

Соусы FOOD SERVICE

Панировочные смеси

Бульоны и основы  
для супов

Концентраты для напитков

Фасовка

Хранение и сроки годности

Портфель брендов

Контакты

# Маринады серии «АЗИАТСКИЕ ЛЮКС»



## МАРИНАД ТАЙСКИЙ ЧИЛИ

**Основной состав:** масло подсолнечное, перец красный чили, чеснок, томатная паста, орегано, арахис, лавровый лист, пряности.

**Вкусоароматика:** острый вкус красных перцев чили со сладковатым томатным вкусом и оттенком жареного ореха.

**Рекомендации по применению:** для маринования курицы, индейки, свинины, рыбы, для приготовления шашлычков сатай.

**Расход от массы продукта:** 8–10 %



## МАРИНАД КИТАЙСКИЙ ЧАР СИУ

**Основной состав:** масло подсолнечное, острый соус из черных бобов, фруктоза, сахар, сумах, лук репчатый, чеснок, пряности.

**Вкусоароматика:** насыщенный вкус пяти специй, характерный для китайской кухни, с выраженным соевым вкусом.

**Рекомендации по применению:** для маринования свинины.

**Расход от массы продукта:** 8–10 %

Яркие аутентичные вкусы, позволяющие приготовить популярные азиатские блюда из мяса и птицы.

Способствуют ускорению технологических процессов и уменьшают количество этапов приготовления блюд.

Маринады  
«ЛЮКС»

Маринады  
«УНИВЕРСАЛ»



ГЛАВНАЯ

Кто мы?

Маринады

Новинки-2022

«ЛЮКС»

«Азиатские ЛЮКС»

«УНИВЕРСАЛ»

«ЭКСПРЕСС»

Гриль-приправы и  
сухие маринады

Жидкие дымы и рассолы

Корейские заправки и  
приправы

Соусы Азиатские

Соусы Европейские

Соусы FOOD SERVICE

Панировочные смеси

Бульоны и основы  
для супов

Концентраты для напитков

Фасовка

Хранение и сроки годности

Портфель брендов

Контакты

# Маринады серии «УНИВЕРСАЛ»

Маринады универсального назначения. Они одновременно придают вкус, создают привлекательный внешний вид и маринуют полуфабрикат.

## ПРИМЕНЕНИЕ:

Для производства охлажденных полуфабрикатов и готовых кулинарных блюд.

## СОСТАВ:

Маринады серии «Универсал» состоят из маринующей водной основы (соки, вина), комплекса специй и растительного масла.

## НОРМА РАСХОДА МАРИНАДА:

6–8 % от массы продукта.

[АССОРТИМЕНТ →](#)

Маринады  
«Азиатские ЛЮКС»

Маринады  
«УНИВЕРСАЛ»



ГЛАВНАЯ

Кто мы?

Маринады

Новинки-2022

«ЛЮКС»

«Азиатские ЛЮКС»

«УНИВЕРСАЛ»

«ЭКСПРЕСС»

Гриль-приправы и сухие маринады

Жидкие дымы и рассолы

Корейские заправки и приправы

Соусы Азиатские

Соусы Европейские

Соусы FOOD SERVICE

Панировочные смеси

Бульоны и основы для супов

Концентраты для напитков

Фасовка

Хранение и сроки годности

Портфель брендов

Контакты

## Маринады серии «УНИВЕРСАЛ»



### МАРИНАД КАВКАЗСКИЙ

**Основной состав:** пряности, томаты, аджика, лук, чеснок, масло подсолнечное, вода.

**Вкусоароматика:** пикантный вкус пряностей и томата, кавказская кухня.

**Рекомендации по применению:** для маринования свинины, говядины, баранины, мяса птицы.

**Расход от массы продукта:** 8 %



### МАРИНАД МЕКСИКАНСКИЙ

**Основной состав:** томаты, перец острый, винный уксус, лук, чеснок, масло подсолнечное, вода.

**Вкусоароматика:** острый томатный вкус, мексиканская кухня.

**Рекомендации по применению:** для маринования свинины, говядины, баранины, птицы, рыбы, овощей.

**Расход от массы продукта:** 8 %



### МАРИНАД ЧЕСНОЧНЫЙ

**Основной состав:** чеснок, зелень, лук, масло подсолнечное, вода.

**Вкусоароматика:** насыщенный вкус и аромат чеснока, легкий оттенок зелени.

**Рекомендации по применению:** для маринования свинины, говядины, баранины, птицы, овощей.

**Расход от массы продукта:** 8 %

Маринады  
«УНИВЕРСАЛ»

Маринады  
«ЭКСПРЕСС»



ГЛАВНАЯ

Кто мы?

Маринады

Новинки-2022

«ЛЮКС»

«Азиатские ЛЮКС»

«УНИВЕРСАЛ»

**«ЭКСПРЕСС»**

Гриль-приправы и  
сухие маринады

Жидкие дымы и рассолы

Корейские заправки и  
приправы

Соусы Азиатские

Соусы Европейские

Соусы FOOD SERVICE

Панировочные смеси

Бульоны и основы  
для супов

Концентраты для напитков

Фасовка

Хранение и сроки годности

Портфель брендов

Контакты

# Маринады серии «ЭКСПРЕСС»

Главная задача маринадов серии «Экспресс» — быстро промариновать полуфабрикат, после чего подготовленный продукт можно сразу отправить на термообработку.

## ПРИМЕНЕНИЕ:

Для производства готовых кулинарных блюд и замороженных полуфабрикатов.

## СОСТАВ:

Маринады серии «Экспресс» состоят из водной маринующей основы (соки, вина) и комплекса специй.

## НОРМА РАСХОДА МАРИНАДА:

8–10 % от массы продукта.

[АССОРТИМЕНТ →](#)

Маринады  
«УНИВЕРСАЛ»

Маринады  
«ЭКСПРЕСС»



## Маринады серии «ЭКСПРЕСС»



### МАРИНАД ДЛЯ КУРИЦЫ ГРИЛЬ

**Основной состав:** чеснок, аджика, паприка сладкая, сельдерей, патока, лук, перец красный чили, эстрагон, экстракт дрожжей, вода.

**Вкусоароматика:** пряный чесночный вкус кавказской кухни.

**Рекомендации по применению:** для маринования птицы, говядины, свинины, баранины.

**Расход от массы продукта:** 8–10 %



### МАРИНАД БРУСНИЧНЫЙ

**Основной состав:** ягоды брусники, имбирь, перец красный чили, вода.

**Вкусоароматика:** насыщенный пряный вкус и аромат свежей брусники с нотками пряностей и имбиря.

**Рекомендации по применению:** для маринования свинины, говядины, птицы.

**Расход от массы продукта:** 8–10 %



### МАРИНАД ДЛЯ ШАШЛЫКА ПО-КАВКАЗСКИ

**Основной состав:** сок граната, лук, чеснок, вода.

**Вкусоароматика:** вкус гранатового сока с нотками пряностей и лука, кавказская кухня.

**Рекомендации по применению:** для маринования свинины, говядины, баранины, птицы, рыбы, овощей.

**Расход от массы продукта:** 8–10 %



### МАРИНАД ДЛЯ ШАШЛЫКА КЛАССИЧЕСКИЙ

**Основной состав:** зира, барбарис, томаты, лук, чеснок, базилик, кориандр, вода.

**Вкусоароматика:** вкус и аромат восточных специй и пряностей, кавказская кухня.

**Рекомендации по применению:** для маринования свинины, говядины, баранины, птицы.

**Расход от массы продукта:** 8–10 %



Новинки-2022

«ЛЮКС»

«Азиатские ЛЮКС»

«УНИВЕРСАЛ»

«ЭКСПРЕСС»

Гриль-приправы и сухие маринады

Жидкие дымы и рассолы

Корейские заправки и приправы

Соусы Азиатские

Соусы Европейские

Соусы FOOD SERVICE

Панировочные смеси

Бульоны и основы для супов

Концентраты для напитков

Фасовка

Хранение и сроки годности

Портфель брендов

Контакты

# Гриль-приправы

Гриль-приправы представляют собой смесь специй, каждая из которых «обернута» в жировую капсулу.

## ПРИМЕНЕНИЕ:

Для производства мясных и куриных полуфабрикатов, курицы гриль и другой кулинарной продукции.

## ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Существенно снижают себестоимость полуфабрикатов
- Создают яркий вкус
- Оптимизируют время маринования полуфабриката
- Позволяют снизить потери продукта при термообработке
- Дают возможность самостоятельно регулировать расход приправы

## НОРМА РАСХОДА ГРИЛЬ-ПРИПРАВЫ:

1,5–2 % от массы продукта.

- Наносится на продукт в сухом виде
- Разводится водой до однородной консистенции в соотношении 1:1
- Разводится маслом до однородной консистенции в соотношении 1:2

## ГРИЛЬ-ПРИПРАВА ГРУЗИНСКАЯ

### Основной состав

Аджика, лук, пажитник, кориандр, томат, чеснок, паприка, сельдерей, перец красный, сумах, кумин, майоран.

### Вкусоароматика

Пряный вкус с ноткой кориандра.

### Рекомендации по применению

В качестве маринада для курицы гриль, мясных, куриных, овощных полуфабрикатов.

### Расход от массы продукта

1,5–2 %

## ГРИЛЬ-ПРИПРАВА КЛАССИЧЕСКАЯ

### Основной состав

Аджика, чеснок, копченая соль, перец красный, прованские травы.

### Вкусоароматика

Папрично-чесночный вкус.

### Рекомендации по применению

В качестве маринада для курицы гриль, мясных, куриных, овощных полуфабрикатов.

### Расход от массы продукта

1,5–2 %



# Сухие маринады

Сухие маринады - технологичный взгляд на гриль-меню.

Сезонный спрос на шашлыки в последнее время уступает новому тренду - разнообразным блюдам на гриле: крылышкам, колбаскам и прочим рубленым изделиям. Наша компания предлагает кулинарным производствам серию готовых решений для блюд на гриле, отработанных с нашими новинками - «Гриль-маринадами». Невысокая себестоимость блюд определяется низким расходом гриль-маринадов и их способностью до минимума сократить потери сырья. А их универсальное назначение позволяет нашим клиентам бесконечно варьировать ассортимент.

## ГРУЗИНСКИЙ

### Описание

Характерный для грузинской кухни вкус с яркими нотками аджики, острого перца, кориандра, пряные нотки пажитника, зеленых трав, лука и чеснока.

## МЕКСИКАНСКИЙ

### Описание

Характерный для мексиканской кухни насыщенный пряный вкус с выраженными нотами зиры, кориандра, зелени с томатным и острым оттенками.

## ПАПРИКА С АРОМАТОМ КОПЧЕНИЯ

### Описание

Выраженный вкус жаренного на гриле мяса с нотами сладкой паприки, черного перца, трав, лука, чеснока и оттенком копчения.

## ЦИТРУСОВЫЙ

### Описание

Выраженный вкус цитрусов, преимущественно апельсина, сладковатый, с оттенками цедры, сладкой паприки, черного и острого перца.



Новинки-2022

«ЛЮКС»

«Азиатские ЛЮКС»

«УНИВЕРСАЛ»

«ЭКСПРЕСС»

Гриль-приправы и  
сухие маринады

**Жидкие дымы и рассолы**

Корейские заправки и  
приправы

Соусы Азиатские

Соусы Европейские

Соусы FOOD SERVICE

Панировочные смеси

Бульоны и основы  
для супов

Концентраты для напитков

Фасовка

Хранение и сроки годности

Портфель брендов

Контакты

# Жидкие дымы

## ПРИМЕНЕНИЕ:

Для производства охлажденных полуфабрикатов и готовых кулинарных блюд, в качестве ингредиентов для дип-соусов, маринадов.

«Гурмикс®» и «Деликарома®» представляют собой водный конденсат древесного дыма, освобожденный от балластных вредных веществ.

По составу основных компонентов они практически идентичны натуральному дыму, поэтому вырабатываемая с их помощью продукция по качеству аналогична продукции традиционного дымового копчения, но не содержит канцерогенных соединений.

Использование ароматизаторов «Гурмикс®» и «Деликарома®» имеет ряд преимуществ перед существующими традиционными методами производства копченых продуктов:

- Упрощение технологии и сокращение времени изготовления
- Снижение себестоимости продукции
- Стабильность технологического цикла при производстве продукции
- Увеличение выхода готового продукта
- Полная или частичная замена процесса копчения

## КОПТИЛЬНЫЙ АРОМАТИЗАТОР «ГУРМИКС»

### Описание

Водный раствор натурального дыма, приготовленного на щепе.

### Рекомендации по применению

Для копчения рыбной продукции, для производства колбасных изделий, изделий из мяса птицы, подкопченных сыров, для ароматизации кетчупов, майонезов и других соусов.

## КОПТИЛЬНЫЙ АРОМАТИЗАТОР «ДЕЛИКАРОМА»

### Описание

Концентрированный водный раствор натурального дыма.

### Рекомендации по применению

Для копчения рыбной продукции, для производства колбасных изделий, мясных деликатесов, изделий из мяса птицы.



Новинки-2022

«ЛЮКС»

«Азиатские ЛЮКС»

«УНИВЕРСАЛ»

«ЭКСПРЕСС»

Гриль-приправы и сухие маринады

**Жидкие дымы и рассолы**

Корейские заправки и приправы

Соусы Азиатские

Соусы Европейские

Соусы FOOD SERVICE

Панировочные смеси

Бульоны и основы для супов

Концентраты для напитков

Фасовка

Хранение и сроки годности

Портфель брендов

Контакты

# Рассолы

Рассолы для копчения представляют собой готовые комплексные смеси пряностей, специй, соли и натурального коптильного экстракта.

Рассолы предназначены для горячего копчения курицы, сала, рыбы без использования специального оборудования (коптильных камер).

**НОРМА РАСХОДА РАССОЛА:**  
7–5% от массы продукта.

## РАССОЛ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ САЛА

### Основной состав

Вода, соль, натуральный коптильный экстракт, перец красный, чеснок, лавровый лист, перец черный.

### Рекомендации по применению

Для приготовления копченого сала, грудинки, ребрышек, рульки, свиных ушей.

## РАССОЛ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ КУРИЦЫ

### Основной состав

Вода, соль, натуральный коптильный экстракт, перец черный, чеснок молотый.

### Рекомендации по применению

Для приготовления копченой курицы, окорочков, крылышек, субпродуктов птицы, копченых колец кальмара.

## РАССОЛ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ РЫБЫ

### Основной состав

Вода, соль, натуральный коптильный экстракт, паприка.

### Рекомендации по применению

Для приготовления рыбы горячего копчения (скумбрии, горбуши, мойвы, терпуга, морского окуня), копченых рулетов из рыбы.



ГЛАВНАЯ

Кто мы?

Маринады

Новинки-2022

«ЛЮКС»

«Азиатские ЛЮКС»

«УНИВЕРСАЛ»

«ЭКСПРЕСС»

Гриль-приправы и  
сухие маринады

Жидкие дымы и рассолы

Корейские заправки и  
приправы

Соусы Азиатские

Соусы Европейские

Соусы FOOD SERVICE

Панировочные смеси

Бульоны и основы  
для супов

Концентраты для напитков

Фасовка

Хранение и сроки годности

Портфель брендов

Контакты

# Корейские заправки

Корейские заправки представляют собой уксусно-масляные смеси с солью, чесноком и полным набором специй, необходимых для производства салатов корейской кухни.

## ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Кулинар любой квалификации легко и быстро приготовит настоящий корейский салат
- Придают салатам сочность и привлекательный внешний вид
- Уменьшают потери сока при приготовлении и хранении
- Снижают затраты труда на приготовление корейских салатов
- Увеличивают сроки хранения готовых салатов

АССОРТИМЕНТ →

Рассолы

Корейские  
заправки



Новинки-2022

«ЛЮКС»

«Азиатские ЛЮКС»

«УНИВЕРСАЛ»

«ЭКСПРЕСС»

Гриль-приправы и  
сухие маринады

Жидкие дымы и рассолы

Корейские заправки и  
приправы

Соусы Азиатские

Соусы Европейские

Соусы FOOD SERVICE

Панировочные смеси

Бульоны и основы  
для супов

Концентраты для напитков

Фасовка

Хранение и сроки годности

Портфель брендов

Контакты

## Корейские заправки

### КОРЕЙСКАЯ ЗАПРАВКА ДЛЯ СПАРЖИ

**Основной состав**

Масло растительное, соль, сахар, уксус, кориандр, чеснок, перец красный острый, перец черный.

**Рекомендации по применению**

Салат из спаржи, фунчозы, ашлям-фу, фунчозы с мясом.

**Расход на 1 кг продукта**

55–60 г заправки и 40–50 г масла

### КОРЕЙСКАЯ ЗАПРАВКА ДЛЯ ХЕ

**Основной состав**

Масло растительное, соль, сахар, уксус, кориандр, чеснок, перец красный, паприка.

**Рекомендации по применению**

Хе из курицы, мяса, рыбы, кальмаров, языка, свиных ушей, субпродуктов.

**Расход на 1 кг продукта**

70 г заправки и 40 г масла

### КОРЕЙСКАЯ ЗАПРАВКА ДЛЯ СВЕКЛЫ И РЕДЬКИ

**Основной состав**

Масло растительное, соль, сахар, уксус, кориандр, чеснок, перец черный, перец красный острый.

**Рекомендации по применению**

Салат из редьки, свеклы, соевого мяса, черных грибов, шляпок грибов.

**Расход на 1 кг продукта**

60–85 г заправки и 30–50 г масла

### КОРЕЙСКАЯ ЗАПРАВКА ДЛЯ ФУНЧОЗЫ

**Основной состав**

Масло растительное, соль, сахар, уксус, чеснок, перец красный острый.

**Рекомендации по применению**

Салаты из фунчозы, кальмаров, морепродуктов.

**Расход на 1 кг продукта**

65 г заправки и 30–35 г масла

### КОРЕЙСКАЯ ЗАПРАВКА ДЛЯ МОРКОВИ

**Основной состав**

Масло растительное, соль, сахар, уксус, кориандр, чеснок, паприка, перец красный острый.

**Рекомендации по применению**

Салат из моркови, салат из моркови с грибами.

**Расход на 1 кг продукта**

70 г заправки и 40 г масла

### КОРЕЙСКАЯ ЗАПРАВКА ДЛЯ КАПУСТЫ (С КУРКУМОЙ)

**Основной состав**

Масло растительное, соль, сахар, уксус, кориандр, чеснок, экстракт куркумы, перец красный острый.

**Рекомендации по применению**

Салат из капусты «Весенний», салат «Чап-ча», салат из цветной капусты, салат из фасоли, салат из стручковой фасоли.

**Расход на 1 кг продукта**

50–70 г заправки и 35–60 г масла



# Корейские приправы



Корейские приправы «Гурмикс Professional» — это рассыпчатая система из специй, масла, солей уксусной кислоты и всех необходимых компонентов для создания ярких и индивидуальных вкусов корейской кухни.

## ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Высшее качество. Благодаря «жировой» капсуле специи внутри сохраняют лучшие свойства и свежесть
- Технологичность. Отсутствие свойственного уксусной кислоте запаха, удобство дозирования и перемешивания
- Экономичность. Сокращение времени на приготовление салатов и увеличение производительности труда
- Оптимизация. Всего с четырьмя корейскими приправами можно приготовить более 30 видов салатов
- Увеличение сроков хранения. Срок хранения салатов увеличивается до 14 суток



АССОРТИМЕНТ →



## Корейские приправы

### КОРЕЙСКАЯ ПРИПРАВА ДЛЯ МОРКОВИ



#### Основной состав

Масло растительное, сахар, кориандр, чеснок, паприка, перец красный острый, соль уксусной кислоты, соль.

#### Рекомендации по применению

Салат из моркови, салат из зеленой фасоли, салат из баклажанов, баклажаны с мясом.



#### Расход на 1 кг продукта

70 г приправы и 40–80 г масла

### КОРЕЙСКАЯ ПРИПРАВА ДЛЯ СПАРЖИ



#### Основной состав

Масло растительное, сахар, кориандр, чеснок, паприка, перец красный острый, соль уксусной кислоты, соль.

#### Рекомендации по применению

Салаты из спаржи, гребешков, брокколи, черного гриба (муэр), черного гриба с мясом, шиитаке.



#### Расход на 1 кг продукта

70 г приправы и 40–80 г масла

### КОРЕЙСКАЯ ПРИПРАВА ДЛЯ ФУНЧОЗЫ



#### Основной состав

Масло растительное, сахар, кориандр, чеснок, паприка, перец красный острый, соль уксусной кислоты, соль.

#### Рекомендации по применению

Салаты из фунчозы, кальмаров, морепродуктов, гребешков с мясом, ашлямфу, ашлям фу с мясом, соевого мяса.



#### Расход на 1 кг продукта

70 г приправы и 40–80 г масла

### КОРЕЙСКАЯ ПРИПРАВА ДЛЯ КИМЧИ



#### Основной состав

Смесь красных острых перцев, паприка, чеснок, кориандр, яблочное пюре, яблочный уксус, соль, сахар.

#### Рекомендации по применению

Салаты «Кимчи».



#### Расход на 1 кг продукта

50–100 г приправы и 35 г масла



Новинки-2022

«ЛЮКС»

«Азиатские ЛЮКС»

«УНИВЕРСАЛ»

«ЭКСПРЕСС»

Гриль-приправы и  
сухие маринады

Жидкие дымы и рассолы

Корейские заправки и  
приправы

Соусы Азиатские

Соусы Европейские

Соусы FOOD SERVICE

Панировочные смеси

Бульоны и основы  
для супов

Концентраты для напитков

Фасовка

Хранение и сроки годности

Портфель брендов

Контакты

# Соусы Азиатские

Азиатские соусы используются в кулинарии при производстве горячих азиатских блюд.

## ПРЕИМУЩЕСТВА:

- Постоянный спрос на азиатскую кухню
- Широкий ассортимент
- Ценовая доступность
- Яркий вкус
- Технологичность рецептов

При добавлении соусов максимально упрощается технологический процесс приготовления азиатских блюд, и при этом сохраняется их аутентичность и узнаваемость.

## НОРМА РАСХОДА СОУСА:

10–20 % от массы готового продукта

АССОРТИМЕНТ →



## СОУС ХОЙСИН



2  
КГ

### Основной состав

Соевые бобы, уксус рисовый, рис, загустители, пшеница, кунжут, чеснок, лук репчатый, масло кунжутное нерафинированное, пряности.

### Описание

Сладковато-пряный китайский соус из ферментированных соевых бобов с классическим сочетанием пяти специй.

### Рекомендации по применению

Для маринования и глазирования птицы, ребер, мяса, шашлычков.



## Соусы Азиатские

### СОУС ТЕРИЯКИ



#### Основной состав

Глюкозно-фруктозный сироп, соевый соус, патока, уксус спиртовой, соус мирин, экстракт имбиря, экстракт сливовый, вино сливовое, сахар.

#### Описание

Имеет густую темную консистенцию, прекрасно держится на продукте, придает глянец. Максимальная концентрация и, соответственно, небольшой расход на блюдо.

#### Рекомендации по применению

Для приготовления крылышек в соусе, кусочков курицы в соусе, блюд с лапшой на воке.



### СОУС КИСЛО-СЛАДКИЙ



#### Основной состав

Патока, вода, сок яблочный концентрированный, фруктоза, томатная паста, соевый соус, специи, уксусная и молочная кислота.

#### Описание

Кисло-сладкая томатно-фруктовая основа, отлично сочетается с курицей, свининой и морепродуктами, имеет густую консистенцию, очень насыщенный вкус и цвет.

#### Рекомендации по применению

Для приготовления блюд на воке с добавлением овощей, мяса, морепродуктов, крылышек или других кусочков мяса в соусе.



### СОУС ШРИРАЧА ЛЕГКИЙ



#### Основной состав

Патока, паста чили (перец чили красный, соль), вода, яблочное пюре, сахар, паста чесночная сладкая (чеснок, сахар, соль).

#### Описание

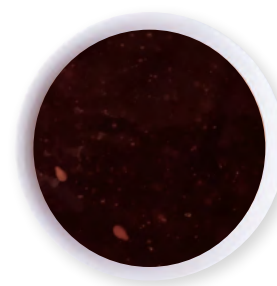
Аналог тайского острого соуса. Острота выше среднего, гладкая пюреобразная текстура, насыщенный красный цвет.

#### Рекомендации по применению

Подходит как для маринования, так и для придания острой нотки в сочетании с другими соусами из линейки, используется часто как дип-соус самостоятельно или смешивается с майонезом.



### СОУС ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОВОЩЕЙ ПО-ТАЙСКИ



#### Основной состав

Глюкозно-фруктозный сироп, концентрированные фруктовые пюре и соки, лук репчатый, соевые бобы, пшеница, сахар, перец черный, кунжут, чеснок, масло кунжутное, дрожжевой экстракт, экстракт черного перца.

#### Описание

Сладковатая основа на фруктовых пюре с добавлением соевого соуса, жареного кунжута и кунжутного масла, мягкий вкус с азиатскими нотами.

#### Рекомендации по применению

Для приготовления блюд на воке из овощей и мяса, азиатской лапши, жареного риса.





## Соусы Азиатские

### СОУС СЛАДКИЙ ЧИЛИ



#### Основной состав

Патока, фруктоза, сок яблочный концентрированный, тайский сладкий перец, уксусная кислота, соль, специи.

#### Описание

Имеет густую консистенцию. Полупрозрачная основа с декоративными включениями перца и чеснока, насыщенный вкус и концентрация.

#### Рекомендации по применению

Для приготовления блюд на воке из любых видов мяса, птицы, морепродуктов, как дип-соус.



### СОУС СЕУЛЬСКИЙ С АРАХИСОМ



#### Основной состав

Глюкозно-фруктозный сироп, сахар, патока, уксус спиртовой, лук, чеснок, томатная паста, соус мирин, арахис, корица, орегано, гвоздика, имбирь.

#### Описание

Густой сладковатый бобовый соус насыщенного томатного цвета с кусочками лука и выраженным ореховым вкусом.

#### Рекомендации по применению

Глазирование курицы.



### СОУС УСТРИЧНЫЙ



#### Основной состав

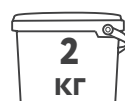
Патока, соевый соус, фруктоза, солод, винный уксус, молочная и уксусная кислота, специи.

#### Описание

Максимально концентрированный вкус, достаточно небольшого расхода на блюдо; хорошо держится на продукте, придает глянец, имеет умеренную острую ноту.

#### Рекомендации по применению

Основа для приготовления любых блюд на воке (с овощами, рисом, лапшой), можно смешивать с другими соусами из линейки.



### СОУС УСТРИЧНЫЙ КЛАССИЧЕСКИЙ



#### Основной состав

Сироп глюкозно-фруктозный, вода, рыбный соус, соевый соус, концентрат устриц.

#### Описание

Соус темного карамельного цвета, глянцевый, со вкусом морепродуктов и соевого соуса, сбалансирован и адаптирован под российского потребителя.

#### Рекомендации по применению

Универсальный соус для маринования всех видов мяса и морепродуктов, приготовления блюд на воке с добавлением овощей, мяса, морепродуктов, лапши или риса.





Новинки-2022

«ЛЮКС»

«Азиатские ЛЮКС»

«УНИВЕРСАЛ»

«ЭКСПРЕСС»

Гриль-приправы и сухие маринады

Жидкие дымы и рассолы

Корейские заправки и приправы

Соусы Азиатские

Соусы Европейские

Соусы FOOD SERVICE

Панировочные смеси

Бульоны и основы для супов

Концентраты для напитков

Фасовка

Хранение и сроки годности

Портфель брендов

Контакты

## Соусы Азиатские

### СОУС ТЕРИЯКИ ОРИГИНАЛЬНЫЙ



#### Основной состав

Соевый соус, патока, глюкозно-фруктозный сироп, соус мирин, уксус, вино сливовое, экстракт имбиря.

#### Описание

Аналог форматного японского соуса. Соус темного карамельного цвета с нотами натурального брожения, интенсивный вкус соевого соуса с оттенком имбиря. Придает блюду привлекательный глянец.

#### Рекомендации по применению

Подходит для маринования, глазирования и для приготовления блюд на воке с добавлением овощей, лапши или риса.

2  
КГ

### СОУС КУНЖУТНЫЙ



#### Основной состав

Масло подсолнечное, вода, соевый соус, кунжут, сахар, экстракты солода и шиитаке.

#### Описание

Нежная консистенция, утонченный мягкий вкус кунжута и яркий сливочный аромат.

#### Рекомендации по применению

Можно использовать при заправке салатов, при приготовлении поке, как дип-соус. Отлично гармонирует с морепродуктами, рисом, водорослями, мясом и птицей.

2  
КГ

### СОУС СЛАДКИЙ ЧИЛИ КЛАССИЧЕСКИЙ



#### Основной состав

Патока, фруктоза, сок яблочный концентрированный, тайский сладкий перец, уксусная кислота, специи.

#### Описание

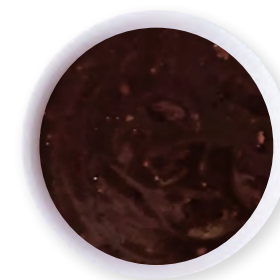
Аналог форматного тайского соуса. Имеет полупрозрачную блестящую текстуру с декоративными вкраплениями красного перца и чеснока.

#### Рекомендации по применению

Идеально подходит к птице, для приготовления салатных заправок и блюд на воке.

2  
КГ

### СОУС ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ



#### Основной состав

Концентрированное грушевое пюре, масло соевое, перец черный, солодовый экстракт, соевые бобы, экстракты рыбный, устричный.

#### Описание

Глубокий черно-коричневый цвет и гладкая текстура. Содержит особый ароматный черный перец специальной фракции. Вкус без излишней остроты и горечи.

#### Рекомендации по применению

Для приготовления блюд на воке, обжаренной говядины, овощей, идеально в сочетании со сливками.

2  
КГ



ГЛАВНАЯ

Кто мы?

Маринады

Новинки-2022

«ЛЮКС»

«Азиатские ЛЮКС»

«УНИВЕРСАЛ»

«ЭКСПРЕСС»

Гриль-приправы и  
сухие маринады

Жидкие дымы и рассолы

Корейские заправки и  
приправы

Соусы Азиатские

Соусы Европейские

Соусы FOOD SERVICE

Панировочные смеси

Бульоны и основы  
для супов

Концентраты для напитков

Фасовка

Хранение и сроки годности

Портфель брендов

Контакты

# Соусы Европейские

Соусы придают блюдам более сочную консистенцию и повышают их калорийность. Они содержат специи и вкусовые вещества, которые действуют возбуждающе на органы пищеварения. Яркая окраска соусов выгодно оттеняет цвета основных продуктов блюда.

С помощью правильно подобранного соуса можно превратить даже самые обычные продукты в кулинарный шедевр!

## ПРИМЕНЕНИЕ:

Для производства охлажденных полуфабрикатов и готовых кулинарных блюд, в качестве дип-соусов, вкусовых начинок, маринадов, дрессингов.

## НОРМА РАСХОДА:

10–20 % от массы готового продукта.

АССОРТИМЕНТ →

Соусы  
Азиатские

Соусы  
Европейские



## Соусы Европейские

### СОУС СЫРНЫЙ



#### Основной состав

Масло подсолнечное, вода, сахар, яичные желтки, сок виноградный, сырный порошок.

#### Описание

Густой сливочно-сырный вкус, кремообразная консистенция, насыщенный цвет выдержанного сыра.

#### Рекомендации по применению

Вкусовая начинка к сэндвичам, хот-догам, бургерам, снекам, в качестве дип-соуса, к салатам, горячим блюдам из мяса, птицы и овощей.



### СОУС БРУСНИЧНЫЙ



#### Основной состав

Ягоды брусники, сок вишневый, сок апельсиновый, яблочное пюре, аджика.

#### Описание

Соус темно-вишневого цвета с кусочками брусники, с ароматом спелых ягод и густой консистенцией.

#### Рекомендации по применению

Основа для фруктовых соусов, сочетается с печеными фруктами и десертами, отличное дополнение к сырному ассорти, мясу и фрикаделькам.



### СОУС ЦЕЗАРЬ



#### Основной состав

Масло подсолнечное, вустерский соус, вода, сахар, сливки, эфирное масло лимона, порошок сырный, перец черный, горчица, каперсы, яичные желтки.

#### Описание

Классическая заправка нежного кремового цвета с вкраплениями дробленой горчицы, перца и каперсов.

#### Рекомендации по применению

Заправка для классического салата, для блюд в стиле «цезарь»-пицца, роллов.



### СОУС МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ



#### Основной состав

Масло подсолнечное, вода, горчица, уксус винный, огурцы соленые, лук, мед, эфирное масло лимона, яичные желтки.

#### Описание

Сладко-кислый соус горчично-желтого цвета средней густоты с большим количеством дробленых зерен горчицы и кусочками консервированных огурцов.

#### Рекомендации по применению

Вкусовая начинка для бургеров, дип-соус, для маринования мяса, овощей, добавка в жюльены.





Новинки-2022

«ЛЮКС»

«Азиатские ЛЮКС»

«УНИВЕРСАЛ»

«ЭКСПРЕСС»

Гриль-приправы и сухие маринады

Жидкие дымы и рассолы

Корейские заправки и приправы

Соусы Азиатские

Соусы Европейские

Соусы FOOD SERVICE

Панировочные смеси

Бульоны и основы для супов

Концентраты для напитков

Фасовка

Хранение и сроки годности

Портфель брендов

Контакты

## Соусы Европейские

### СОУС ДЛЯ ПИЦЦЫ КЛАССИЧЕСКИЙ



#### Основной состав

Вода, томаты, лук, сахар, масло подсолнечное, орегано, базилик, майоран, лист лавровый, чабрец.

#### Описание

Пастообразный соус из резаных спелых томатов, с кусочками лука и ароматными пряными специями.

#### Рекомендации по применению

Для приготовления пиццы, лазаньи, хот-догов.



### СОУС ДЛЯ ПИЦЦЫ ОРИГИНАЛЬНЫЙ



#### Основной состав

Вода, паста томатная, лук, сахар, пульпа томатная, масло подсолнечное, орегано, базилик, чабрец, лист лавровый, майоран.

#### Описание

Пастообразный соус цвета спелых томатов, с добавлением специй и трав, с насыщенным ароматом пряностей.

#### Рекомендации по применению

Основа для авторских соусов, к пицце, основа для соуса болоньезе, в качестве альтернативы кетчупу.



### СОУС БАРБЕКЮ ЛАЙТ



#### Основной состав

Вода, сироп глюкозно-фруктозный, сахар, паста томатная, пюре яблочное, перец черный, гвоздика, лук, чеснок, зира, орегано, куркума, соки виноградный и апельсиновый.

#### Описание

Ароматный томатно-фруктовый соус с нотками дыма и чернослива, со сладостью и кислинкой во вкусе.

#### Рекомендации по применению

Добавка к картофелю фри, шашлыку, для глазирования стейков, как декорирующий соус.



### СОУС ГРИБНОЙ



#### Основной состав

Масло подсолнечное, вода, патока, сахар, лук, грибы сушеные.

#### Описание

Насыщенный сливочный соус густой консистенции с измельченными грибами и специями.

#### Рекомендации по применению

Вкусовая начинка для бургеров, дип-соус, для маринования мяса, овощей, добавка в жюльены, к боулам, шашлыкам.





## Соусы Европейские

### СОУС АДЖИЧНЫЙ



#### Основной состав

Вода, патока, кизиловое пюре, виноградный сок, вишневый сок, соус аджика, томаты, чеснок, пажитник.

#### Описание

Пастообразный соус из перетертых перцев, чеснока, пряных трав для подчеркивания вкуса овощных и мясных блюд.



#### Рекомендации по применению

Для маринования говядины, стейков, для глазирования стейков.

### СОУС БУРГЕР



#### Основной состав

Масло подсолнечное, вода, патока, фруктоза, уксус спиртовой, чеснок, пряности, ароматизаторы.

#### Описание

Сливочный соус с ароматом паприки и выраженным ароматом копчения во вкусе.



#### Рекомендации по применению

Идеален для всех блюд стритфуда, фастфуда.

### СОУС ПЕСТО С ИТАЛЬЯНСКИМИ ТРАВАМИ



#### Основной состав

Масло подсолнечное, базилик, экстракт базилика, глюкозно-фруктозный сироп, сыворотка молочная, ядра кешью, сыр, пряности, клетчатка.

#### Описание

Густой соус на основе лучших сортов базилика с насыщенным вкусом кешью и благородного сыра.



#### Рекомендации по применению

Добавка к пицце, пасте, сырному ассорти, тортильяс, к овощным салатам, блюдам с морепродуктами, сочетается с сэндвичами, блюдами средиземноморской кухни.

### ДРЕССИНГ КРЕМ-БАЛЬЗАМИК



#### Основной состав

Бальзамический уксус, глюкозно-фруктозный сироп, уксус винный, виноградный сок.

#### Описание

Классический кисло-сладкий дрессинг с насыщенным фруктовым ароматом на основе бальзамического уксуса.

#### Рекомендации по применению

Идеален для классического капрезе, а также для всех видов боулов, некоторых видов поке.



ГЛАВНАЯ

Кто мы?

Маринады

Новинки-2022

«ЛЮКС»

«Азиатские ЛЮКС»

«УНИВЕРСАЛ»

«ЭКСПРЕСС»

Гриль-приправы и  
сухие маринады

Жидкие дымы и рассолы

Корейские заправки и  
приправы

Соусы Азиатские

Соусы Европейские

Соусы **FOOD SERVICE**

Панировочные смеси

Бульоны и основы  
для супов

Концентраты для напитков

Фасовка

Хранение и сроки годности

Портфель брендов

Контакты

# Соусы FOOD SERVICE



**NEW  
PRODUCT**

- Доступные соусы с востребованными вкусами
- Идеальный вариант воплощения ваших решений во всех форматах заведений
- Максимальная легкость в использовании
- Возможность хранения и транспортировки без охлаждения

**АССОРТИМЕНТ** →

Соусы  
Европейские

Соусы  
FOOD SERVICE



Новинки-2022

«ЛЮКС»

«Азиатские ЛЮКС»

«УНИВЕРСАЛ»

«ЭКСПРЕСС»

Гриль-приправы и сухие маринады

Жидкие дымы и рассолы

Корейские заправки и приправы

Соусы Азиатские

Соусы Европейские

Соусы FOOD SERVICE

Панировочные смеси

Бульоны и основы для супов

Концентраты для напитков

Фасовка

Хранение и сроки годности

Портфель брендов

Контакты

## Соусы FOOD SERVICE

### СОУС БУРГЕР



#### Основной состав

Масло подсолнечное, огурцы маринованные, загустители, чеснок, паприка, пряности, горчица.

#### Описание

Сливочно-томатный вкус с пряностями и специями, с выраженной ноткой гриля и кусочками маринованных огурчиков.



#### Рекомендации по применению

Бургеры, сэндвич-роллы.

### СОУС 1000 ОСТРОВОВ



#### Основной состав

Масло подсолнечное, томатная паста, соль, горчица, укроп, соус «Ворчестер», яичный желток, пряности, экстракт пажитника.

#### Описание

Нежный сливочно-томатный вкус, пряный с букетом трав и специй. Пряная зелень и маринованные огурчики в составе оттеняют вкус соуса.



#### Рекомендации по применению

Для овощных салатов, морских коктейлей, бургеров и сэндвичей.

### СОУС ЧЕСНОЧНЫЙ



#### Основной состав

Масло подсолнечное, загустители, соль, чеснок, петрушка, перец черный, яичный желток, молочный белок, ароматизаторы натуральные.

#### Описание

Нежный сливочный вкус с выраженным оттенком чеснока и зелени, кремовая текстура с кусочками чеснока.



#### Рекомендации по применению

Незаменимый соус в любимых блюдах стритфуда (донер, шаурма, бургеры и сэндвичи), дип-соус к запеченному мясу, к свежим овощам.

### СОУС САЛЬСА



#### Основной состав

Томаты, глюкозно-фруктозный сироп, концентрированное яблочное пюре, кинза, паприка, перец красный, кумин.

#### Описание

Классика мексиканской кухни на основе кусочков спелых томатов и острого перца, с добавлением пряностей. Выраженные нотки кумина.



#### Рекомендации по применению

Сэндвичи, хот-доги, бургеры, снеки, в качестве дип-соуса к мексиканским блюдам (тортильяс, тако и т. д.).



## Соусы FOOD SERVICE

### СОУС ГОРЧИЧНЫЙ



#### Основной состав

Масло подсолнечное, вода, глюкозно-фруктозный сироп, загустители, горчица, уксус, соль, паприка, пряности, яичный желток.

#### Описание

Пикантный вкус с умеренной остротой горчицы, букетом специй и пряностей.



#### Рекомендации по применению

Для придания блюдам легкого оттенка мягкой горчицы с пряностями, в качестве пикантного дип-соуса.

### СОУС ЧИЛИ-МАНГО



#### Основной состав

Пюре из манго, глюкозно-фруктозный сироп, вода, концентрированное грушевое пюре, перец красный чили, загустители, концентрированный ананасовый сок, соль, перец красный.

#### Описание

Ароматное сладкое индийское манго Альфонсо, перечная паста из ферментированного перца чили, ананасовый сок — элегантный баланс острого и сладкого.

#### Рекомендации по применению

Салатный дрессинг, дип-соус к поке, спринг-роллам и курице, для декорирования пиццы и роллов.



### СОУС КАРРИ



#### Основной состав

Глюкозно-фруктозный сироп, масло подсолнечное, загустители, соль, куркума, кориандр, перец красный, кумин, имбирь, концентрированный ананасовый сок, томатная паста, горчица, пряности, экстракт пажитника.

#### Описание

Нежный сливочно-пряный соус на основе пряностей, входящих в состав классического карри, согревающие нотки куркумы и корицы.

#### Рекомендации по применению

Для любимых блюд стритфуда в восточном стиле, для придания теплого оттенка карри блюдам, в качестве дип-соуса.



### СОУС СЫРНЫЙ ЧЕДДЕР ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ



#### Основной состав

Масло подсолнечное, яичный желток, красители натуральные, порошок сырный Чеддер.

#### Описание

Яркий выраженный вкус сыра чеддер со сливочным оттенком.

#### Рекомендации по применению

Подходит для запекания, прекрасно заменит пластики натурального сыра при приготовлении бургеров, запеченных блюд (при запекании держит форму).





## Соусы FOOD SERVICE

### СОУС СЫРНЫЙ



#### Основной состав

Масло подсолнечное, фруктоза, соль, сырный порошок, яичный желток.

#### Описание

Профиль вкуса сыров типа эмменталь со сливочным послевкусием, кремовая текстура.



#### Рекомендации по применению

Сэндвичи, хот-доги, бургеры, снеки, в качестве дип-соуса, салаты, горячие блюда из мяса, птицы и овощей.

### СОУС БАРБЕКЮ



#### Основной состав

Паста томатная, концентрированные фруктовые пюре (яблочное, грушевое), глюкозно-фруктозный сироп, загустители, концентрированные фруктовые соки (яблочный, апельсиновый), экстракты имбиря, сливы, карамельный сироп, пряности.

#### Описание

Классический рецепт соуса барбекю на основе спелых томатов с нотками дыма и букетом пряностей.



#### Рекомендации по применению

Дополнение к картофелю фри, мясным блюдам, блюдам гриль, шашлыкам.



ГЛАВНАЯ

Кто мы?

Маринады

Новинки-2022

«ЛЮКС»

«Азиатские ЛЮКС»

«УНИВЕРСАЛ»

«ЭКСПРЕСС»

Гриль-приправы и  
сухие маринады

Жидкие дымы и рассолы

Корейские заправки и  
приправы

Соусы Азиатские

Соусы Европейские

Соусы FOOD SERVICE

Панировочные смеси

Бульоны и основы  
для супов

Концентраты для напитков

Фасовка

Хранение и сроки годности

Портфель брендов

Контакты

# Панировочные смеси

Готовые решения для хрустящих панированных изделий, включающие в себя лучший опыт корейских и российских разработок.

- Сохранение хрустящей корочки на продукте более 5 часов
- Образование «чешуек» обусловлено специальными ингредиентами, входящими в состав панировок
- Сохранение яркого внешнего вида благодаря составу компонентов, которые не подвергаются горению при длительной обжарке
- Плотное прилипание панировки к продукту и ее удержание в процессе жарки
- Хранение обжаренного полуфабриката в замороженном виде до непосредственного приготовления

АССОРТИМЕНТ →

Соусы  
FOOD SERVICE

Панировочные  
смеси



ГЛАВНАЯ

Кто мы?

Маринады

Новинки-2022

«ЛЮКС»

«Азиатские ЛЮКС»

«УНИВЕРСАЛ»

«ЭКСПРЕСС»

Гриль-приправы и  
сухие маринады

Жидкие дымы и рассолы

Корейские заправки и  
приправы

Соусы Азиатские

Соусы Европейские

Соусы FOOD SERVICE

**Панировочные смеси**

Бульоны и основы  
для супов

Концентраты для напитков

Фасовка

Хранение и сроки годности

Портфель брендов

Контакты

## Панировочные смеси



### ПАНИРОВОЧНАЯ СМЕСЬ ОРИГИНАЛЬНАЯ

**Описание**

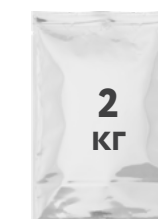
Универсальная панировка для курицы и морепродуктов, образует крупные «чешуйки» и хрустящую корочку.



### ПАНИРОВОЧНАЯ СМЕСЬ ОСТРАЯ

**Описание**

Панировка для приготовления острых куриных крылышек, популярных в фастфуде.



### ПАНИРОВОЧНАЯ СМЕСЬ НЕЖНАЯ

**Описание**

Панировка с нежной структурой для приготовления блюд из детского меню или для темпурной смеси.



### ПАНИРОВОЧНАЯ СМЕСЬ ДЛЯ ГЛАЗИРОВАНИЯ

**Описание**

Панировка для приготовления блюд стир-фрай, подходит для приготовления в пароконвектомате, дает тонкую корочку и нежный сливочный вкус. Идеальна для глазирования.



Панировочные  
смеси

Бульоны и основы  
для супов



# Бульоны и основы для супов



NEW  
PRODUCT

Концентрированные бульоны «ГУРМИКС» — это технологичный продукт, который можно восстановить горячей водой, чтобы приготовить насыщенные пикантные бульоны. Их также можно добавлять непосредственно в блюда в качестве усилителя вкуса или приправы в процессе приготовления.

Профессиональные основы для азиатских супов позволяют упростить технологические процессы, сократить время приготовления блюд на кухне, сохранить стабильное качество.

## БУЛЬОН КУРИНЫЙ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ

### Описание

Насыщенный бульон с натуральным вкусом и множеством вариаций применения.

### Рекомендации по применению

Бульоны, супы, гарниры, в качестве основы для соусов, дополнения в фарш и изделия из него, как приправа для блюд вок.

### Упаковка и объем

Дой-пак 2 кг

## ОСНОВА ДЛЯ СУПА «ТОМ ЯМ»

### Описание

Натуральный бульон, имбирная и тамариндовая паста, экстракт креветки, кокосовый порошок, натуральный экстракт масла лемонграсса, специи.

### Рекомендации по применению

Классический суп, в качестве маринада для горячих блюд, как основа для соусов, как база для блюд вок, как ингредиент для приготовления роллов.

### Упаковка и объем

Дой-пак 2 кг

## ОСНОВА ДЛЯ СУПА «ФО БО»

### Описание

Насыщенный бульон со сбалансированным набором аутентичных вьетнамских специй.

### Рекомендации по применению

Различные вариации супа «Фо Бо», как приправа для блюд вок.

### Упаковка и объем

Дой-пак 2 кг



Новинки-2022

«ЛЮКС»

«Азиатские ЛЮКС»

«УНИВЕРСАЛ»

«ЭКСПРЕСС»

Гриль-приправы и сухие маринады

Жидкие дымы и рассолы

Корейские заправки и приправы

Соусы Азиатские

Соусы Европейские

Соусы FOOD SERVICE

Панировочные смеси

Бульоны и основы для супов

Концентраты для напитков

Фасовка

Хранение и сроки годности

Портфель брендов

Контакты

# Концентраты для напитков

Фруктово-ягодные концентрированные основы для приготовления напитков и десертов, которыми заменяют свежие и замороженные фрукты и ягоды, менее доступные по причине сезонности.

- Натуральные пюре и соки экзотических фруктов и ягод
- Трендовые вкусы на все сезоны
- Готовые решения для кулинарных производств, ретейла, баров, ресторанов
- Проверенные рецепты
- Управление себестоимостью блюд за счет использования разных процентных соотношений в разведении

## Рекомендации по применению:

Освежающие напитки, лимонады, трендовые миксы и коктейли, десерты, смузи.

АССОРТИМЕНТ →



Бульоны и основы для супов

Концентраты для напитков



Новинки-2022

«ЛЮКС»

«Азиатские ЛЮКС»

«УНИВЕРСАЛ»

«ЭКСПРЕСС»

Гриль-приправы и сухие маринады

Жидкие дымы и рассолы

Корейские заправки и приправы

Соусы Азиатские

Соусы Европейские

Соусы FOOD SERVICE

Панировочные смеси

Бульоны и основы для супов

Концентраты для напитков

Фасовка

Хранение и сроки годности

Портфель брендов

Контакты

## Концентраты для напитков

### КОНЦЕНТРАТ ДЛЯ НАПИТКА «ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ»



2  
кг

#### Описание

Насыщенный фруктовыми соками и пюре концентрат из черной смородины, сливового пюре, соков яблока, вишни, черноплодной рябины.

#### Рекомендации по приготовлению напитка

15 % от массы подготовленной воды

### МОРС ОБЛЕПИХОВЫЙ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ С САХАРОМ



2  
кг

#### Описание

Насыщенный концентрат карельской облепихи для приготовления ягодного напитка и натурального морса.

#### Рекомендации по приготовлению напитка

20–30 % от массы подготовленной воды

### КОНЦЕНТРАТ ДЛЯ НАПИТКА «МАЛИНА-ЦИТРУС-ВЕРБЕНА»



2  
кг

#### Описание

Концентрированные соки апельсина, лимона; натуральные ягоды малины и клюквы на глюкозно-фруктозном сиропе.

#### Рекомендации по приготовлению напитка

20–25 % от массы подготовленной воды

### КОНЦЕНТРАТ ДЛЯ НАПИТКА «ЛИМОН-ЮДЗУ-БУЗИНА»



2  
кг

#### Описание

Концентрированные соки апельсина, лимона, юдзу, ананаса на глюкозно-фруктозном сиропе с цветами бузины.

#### Рекомендации по приготовлению напитка

20–25 % от массы подготовленной воды



Новинки-2022

«ЛЮКС»

«Азиатские ЛЮКС»

«УНИВЕРСАЛ»

«ЭКСПРЕСС»

Гриль-приправы и  
сухие маринады

Жидкие дымы и рассолы

Корейские заправки и  
приправы

Соусы Азиатские

Соусы Европейские

Соусы FOOD SERVICE

Панировочные смеси

Бульоны и основы  
для супов

Концентраты для напитков

Фасовка

Хранение и сроки годности

Портфель брендов

Контакты

## Концентраты для напитков

### КОНЦЕНТРАТ ДЛЯ НАПИТКА «МАНДАРИН-ЮДЗУ»



2  
кг

#### Описание

Концентрированные соки мандарина, ананаса, апельсина, лимона, юдзу на глюкозно-фруктозном сиропе.

#### Рекомендации по приготовлению напитка

20–25 % от массы подготовленной воды

### КОНЦЕНТРАТ ДЛЯ НАПИТКА «МАНГО-КЛУБНИКА»



2  
кг

#### Описание

Пюре манго, клубника

#### Рекомендации по приготовлению напитка

20–25 % от массы подготовленной воды

### КОНЦЕНТРАТ ДЛЯ НАПИТКА «МАНГО-МАРАКУЙЯ»



2  
кг

#### Описание









Концентрированное пюре из манго, соков маракуйи и ананаса.

#### Рекомендации по приготовлению напитка

20–25 % от массы подготовленной воды



## Фасовка

МАРИНАДЫ СЕРИИ «ЛЮКС»	Черное пластиковое ведро 5 кг	
КОРЕЙСКИЕ ЗАПРАВКИ / КОРЕЙСКИЕ ПРИПРАВЫ / МАРИНАДЫ СЕРИЙ «ЭКСПРЕСС» И «УНИВЕРСАЛ» / ГРИЛЬ-ПРИПРАВЫ / СУХИЕ МАРИНАДЫ	Белое пластиковое ведро 5 кг	
АЗИАТСКИЕ СОУСЫ ПЕРЕЧНАЯ ПАСТА	Пластиковое ведро 2 кг	
ПАНИРОВОЧНЫЕ СМЕСИ	Фольгированный пакет 2 кг	
СОУСЫ ЕВРОПЕЙСКИЕ СОКОВЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ САЛАТНЫЕ ДРЕССИНГИ	Белый дой-пак 2 кг ПЭТ-бутылка 930 г	
СОУСЫ АЗИАТСКОЙ КУХНИ ОСНОВЫ ДЛЯ АЗИАТСКИХ СУПОВ	Черный дой-пак 2 кг	
СОУСЫ FOOD SERVICE	Фольгированный пакет 1 кг	
РАССОЛЫ ЖИДКИЕ ДЫМЫ	Канистра 5 кг	



## Условия хранения и сроки годности продукции «ГУРМИКС»

МАРИНАДЫ	Все наименования категории	18 мес. от -30 до +25 °С	Хранение в закрытом виде, условия и сроки годности не меняются после вскрытия
ГРИЛЬ-ПРИПРАВЫ	Все наименования категории	18 мес. от -30 до +25 °С	Хранение в закрытом виде, условия и сроки годности не меняются после вскрытия
ЖИДКИЕ ДЫМЫ, РАССОЛЫ	Все наименования категории	24 мес. от -30 до +25 °С	Хранение в закрытом виде, условия и сроки годности не меняются после вскрытия
КОРЕЙСКИЕ ЗАПРАВКИ, ПРИПРАВЫ	Все наименования категории	18 мес. от -30 до +25 °С	Хранение в закрытом виде, условия и сроки годности не меняются после вскрытия
СОУСЫ АЗИАТСКИЕ	Все наименования категории	12 мес. от 0 до +25 °С	Не более 30 суток в закрытом виде при t +4 ± 2 °С
СОУСЫ ЕВРОПЕЙСКИЕ	Грибной, Бургер, Сырный, Цезарь	6 мес. от 0 до +25 °С	Не более 30 суток в закрытом виде при t +4 ± 2 °С
	Песто, Медово-Горчичный, Брусничный	9 мес. от 0 до +25 °С	
	Для пиццы классический, для пиццы оригинальный, Барбекю легкий, Аджичный	12 мес. от 0 до +25 °С	
СОУСЫ FOOD SERVICE	Чесночный, 1000 островов, Сырный, Горчичный, Карри, Бургер	6 мес. от 0 до +25 °С	Не более 5 суток в закрытом виде при t +4 ± 2 °С
	Барбекю, Сальса	9 мес. от 0 до +25 °С	
	Чили-Манго	12 мес. от 0 до +25 °С	
ПАНИРОВОЧНЫЕ СМЕСИ	Оригинальная, Острая, Нежная	18 мес. от 0 до +25 °С	Не более 30 суток в закрытом виде при t от 0 до +25 °С
БУЛЬОНЫ, ОСНОВЫ ДЛЯ СУПОВ	Все наименования категории	12 мес. от 0 до +25 °С	не более 30 суток в закрытом виде при t +4 ± 2 °С
КОНЦЕНТРАТЫ ДЛЯ НАПИТКОВ	Манго-клубника, Манго-маракуйя, Морс облепиховый, Лимон-юдзу-бузина, Мандарин-юдзу, Малина-цитрус-вербена	9 мес. от 0 до +25 °С	Не более 30 суток в закрытом виде при t от 0 до +25 °С
	Лесные ягоды	12 мес. от 0 до +25 °С	



Новинки-2022

«ЛЮКС»

«Азиатские ЛЮКС»

«УНИВЕРСАЛ»

«ЭКСПРЕСС»

Гриль-приправы и  
сухие маринады

Жидкие дымы и рассолы

Корейские заправки и  
приправы

Соусы Азиатские

Соусы Европейские

Соусы FOOD SERVICE

Панировочные смеси

Бульоны и основы  
для супов

Концентраты для напитков

Фасовка

Хранение и сроки годности

Портфель брендов

Контакты

## Портфель брендов компании

### Направление B2B:



- Маринады
- Гриль-приправы
- Корейские заправки для салатов
- Корейские приправы для салатов
- Коптильные ароматизаторы
- Рассолы для копчения
- Азиатские соусы STIR-FRY
- Универсальные соусы
- Салатные дрессинги
- Панировки
- Соусы для паст

### Розничное направление:



- Маринады «Жарим Мясо»
- Жидкий дым
- Рассолы для копчения
- Маринады «Идея на закуску»
- Глинтвейны
  
- Заправки для корейских салатов
- Салатные наборы
- Сырье для корейских салатов
- Соусы HOT ASIA
- Сырье для паназиатских блюд
- Соевые соусы
- Ингредиенты для суши



ГЛАВНАЯ

---

Кто мы?

---

Маринады

Новинки-2022

«ЛЮКС»

«Азиатские ЛЮКС»

«УНИВЕРСАЛ»

«ЭКСПРЕСС»

Гриль-приправы и  
сухие маринады

Жидкие дымы и рассолы

Корейские заправки и  
приправы

Соусы Азиатские

Соусы Европейские

Соусы FOOD SERVICE

Панировочные смеси

Бульоны и основы  
для супов

Концентраты для напитков

Фасовка

Хранение и сроки годности

---

Портфель брендов

Контакты

## Контакты



VIRTEX-FOOD

Россия, Новосибирская область,  
г. Бердск, ул. Ленина, 89/15  
тел.: +7 (383) 212-59-44

Телефон горячей линии для технологов:  
8-800-250-53-35 (бесплатно по РФ)  
[www.virtex-food.ru](http://www.virtex-food.ru)

Департамент сбыта промышленной продукции:  
+7 (383) 212-59-44

Офис в г. Москве:  
8 (495) 663-97-23

E-mail: [sales@virtex-food.ru](mailto:sales@virtex-food.ru)  
Сайт: [www.virtex-food.ru](http://www.virtex-food.ru)

Портфель  
брендов