

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 полуфабрикate 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»

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 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
«ЛЮКС»

Маринады
«ЛЮКС»

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 %

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 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 %

Маринады
«ЛЮКС»

Маринады
«Азиатские 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 «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»

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 %

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»



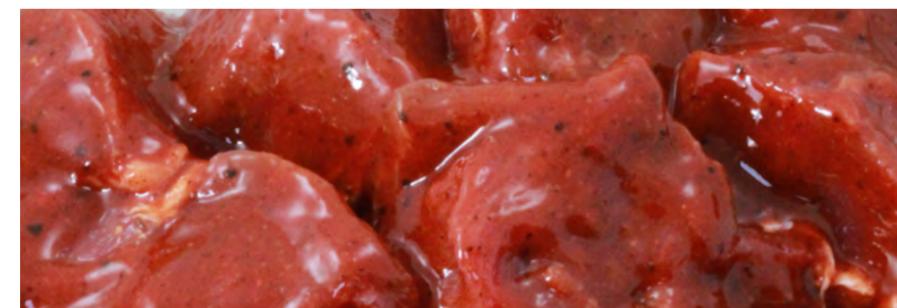
МАРИНАД ДЛЯ КУРИЦЫ ГРИЛЬ

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»

Жидкие дымы и рассолы

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 →

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 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.



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.



СОУС КУНЖУТНЫЙ



Основной состав

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

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.



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.



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.



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

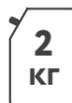
Масло подсолнечное, вустерский соус, вода, сахар, сливки, эфирное масло лимона, порошок сырный, перец черный, горчица, каперсы, яичные желтки.

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

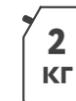
Вода, паста томатная, лук, сахар, пульпа томатная, масло подсолнечное, орегано, базилик, чабрец, лист лавровый, майоран.

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, кизилковое 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

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

Новинки-2022

«ЛЮКС»

«Азиатские ЛЮКС»

«УНИВЕРСАЛ»

«ЭКСПРЕСС»

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

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

Офис в г. Москве:
8 (495) 663-97-23

E-mail: sales@virtex-food.ru
Сайт: www.virtex-food.ru

Портфель
брендов