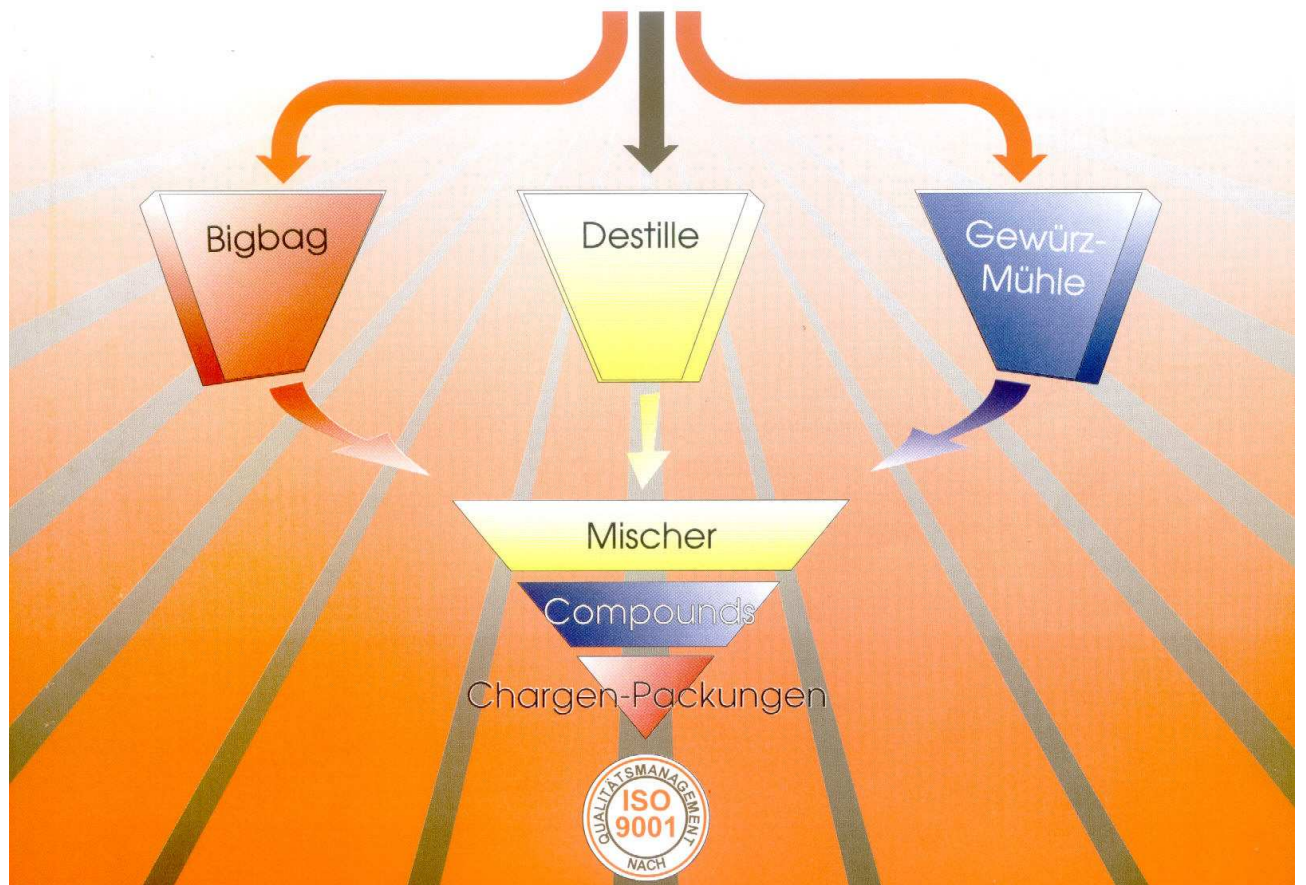




fermenta

Aktuelle Programmübersicht



Importer P.H. Małgorzata Maciejewicz-Adamska

ul. Komierowska 11, 85-556 Bydgoszcz
tel. 052 340 22 82, tel./fax 052 340 37 21
tel. kom. 0608 656 734
fermenta@fermenta.pl

Partnerstwo

rozumiane przez nas

Państwo zajmujecie się produkcją artykułów spożywczych, a Państwa klienci spostrzegają w Was kreatywnego i wiarygodnego partnera, który ciągłymi obserwacjami zachowań rynku, spontanicznie reaguje na wszelkie życzenia klientów!

Państwo życzą sobie, aby partnerzy dostarczający Wam polepszaczy i substancji smakowych, zdołali również stworzyć te same pozytywne cechy!

My jesteśmy producentem polepszaczy i substancji smakowych, który nie tylko posiada możliwości wytworzenia na potrzeby klienta indywidualnych kompozycji, ale również posiada technologie na produkcje następujących wyrobów:

- **mięś i wędlin**
- **wyrobów drobiowych**
- **wyrobów rybnych**
- **kompletne preparaty do wyrobów gotowych do spożycia**
- **zup, sosów, produktów garmażeryjnych**
- **artykułów delikatesowych**
- **kiszzonek**
- **jak również wszelkich wyrobów spożywczych wymagających przypraw**

My możemy zostać Państwa partnerami, od których możecie Państwo wymagać tyle, co od siebie samych.

W swoim przeglądzie programowym firma Fermenta oferuje, obok możliwości wytworzenia na potrzeby klienta indywidualnych kompozycji, również produkty, które sprawdziły się w praktyce.

***Codziennie udowadniamy
dobry smak i kompetencje***

Fermenta – firma praktykująca

W przypadku ewentualnych Państwa zapytań lub prośby przesłania próbek produktów, prosimy o wykorzystywanie do tego celu przeznaczonego formularza faksowego firmy Fermenta.

Zapytanie faksowe

**P.H. Małgorzata Maciejewicz-Adamska
Nr. faksu (052) 340 37 21**

Data: _____

Nadawca:

Osoba kontaktowa:

Nr. telefonu: _____

Nr. faksu: _____

Proszę o przesłanie następujących próbek produktów:

W obecnym czasie pracujemy nad następującymi projektami i chcielibyśmy skorzystać z Państwa pomocy:

Życzymy sobie od Państwa pomysłów na następujących obszarach:

Proszę postawić krzyżyk!

Przegląd programu

Stan na dzień: 01.01.2005

Firma Fermenta jest producentem polepszaczy i substancji smakowych, oferując swoje produkty całemu przemysłowi spożywczemu.

Przed wszystkim dostarczamy naszym klientom indywidualnie wykreowane kompozycje mieszanek. Produkty oznaczone w tym przeglądzie programu znakiem * nie zawsze mogą być natychmiast dostępne dla naszych klientów, jak również obowiązują na te produkty limity minimalnego zamówienia.

Dla produktów oznaczonych +++ istnieją dodatkowe, szersze informacje. Prosimy o kontakt z naszym przedstawicielem.

Program

Część I

- **Produkty o różnych zastosowaniach**

- | | |
|---|--------------|
| 1. Ekstrakty przypraw | strona 5 |
| 2. Aromaty i ekstrakty z warzyw, ziół i aromaty stosowane przy wędzeniu | strona 6 |
| 3. Przyprawy, aromaty dla mięs i drobiu wzmacniacze smaku | strona 7 |
| 4. Aromaty do pieczenia | strona 8 |
| 5. Aromaty serowe | strona 9 |
| 6. Aromaty owocowe | strona 9-10 |
| 7. Mieszanki do przyrządzania potraw (Fondy) kompletne preparaty+++ | strona 11 |
| 8. Pasty przyprawowe | strona 12 |
| 9. Mieszanki przypraw i ziół, przyprawy przyrządzone | strona 13-14 |
| 10. Barwiące artykuły spożywcze | strona 15-16 |
| 11. Substancje zachowujące świeżość i konserwanty | strona 17 |

Część II

- **Produkty o specjalnych zastosowaniach**

- | | |
|--|--------------|
| 1. Mięso i wędliny | strona 19-30 |
| 2. Kompletne preparaty dla gotowych potraw | strona 31-32 |
| 3. Artykuły delikatesowe, sosy, zupy, gotowe potrawy | strona 33-37 |
| 4. Kiszonki | strona 38 |
| 5. Produkty rybne | strona 39 |
| 6. Sery topione | strona 39 |
| 7. Snacki i zupy instant | strona 40 |

Część I

Produkty o różnych zastosowaniach

1. Ekstrakt przyprawowy na bazie soli
1:1 zastosowanie takie, jak produktu naturalnego

Nr	Nazwa	Nr	Nazwa
3517-S	Bazylia	3505-S	Macis
3554-S	Cardamom	3510-S	Majeranek
3504-S	Chilli	3548-S	Chrzan*
3540-S	Cumin	3551-S	Gałka muszkatołowa
5501-S	Kurkuma*	3524-S	Goździki
3503-S	Curry	3516-S	Oregano
3518-S	Koper	3520-S	Pietruszka*
3536-S	Estragon*	3502-S	Pieprz czarny
3559-S	Koper włoski*	3501-S	Pieprz biały
3546-S	Imbir	3522-S	Piment
3562-MS	Jalapeno*	3526-S	Rozmaryn
3534-S	Kerbel*	3570-S	Szałwia
3509-S	Kolendra	4573-S	Włoszczyzna
3507-S	Kminek	3571-S	Tymianek
3523-S	Liebstock, zielony do farbowania	3506-S	Jałowiec
3512-S	Ziele laurowe	3511-S	Cynamon*

Wszystkie ekstrakty są również dostępne na innych nośnikach bazowych,
jak również o różnych stężeniach.

Dalsze produkty na zapytanie.

2. Aromaty i ekstrakty z warzyw, ziół i aromaty stosowane przy wędzeniu

<u>Nr</u>	<u>Nazwa</u>	<u>Dawkowanie</u>
4549	Aromat brokuł, na bazie maltodekstrozy	2-5 g/kg
4529-M	Aromat pieczarkowy, na bazie maltodekstrozy	3-5 g/kg
4588-MS	Aromat ziół ogrodowych, naturalny, suchy	3-5 g/kg
3528-Z	Ekstrakt czosnku, gęsty ⁺⁺⁺	1-3 g/kg
4638-M	Ekstrakt czosnku, na bazie maltodekstrozy* ⁺⁺⁺	1-3 g/kg
3565	Ekstrakt czosnku pieczony, gęsty ⁺⁺⁺	0,5-1 g/kg
4504-MS	Ekstrakt czosnku pieczony, na bazie maltodekstrozy ⁺⁺⁺	1-3 g/kg
4679-S	Masło ziołowe – sól przyprawowa	40 g/kg
3530-M	Ekstrakt szczypiorku, na bazie maltodekstrozy*	2-5 g/kg
3531-M	Ekstrakt marchwi, na bazie maltodekstrozy*	2-5 g/kg
3529-M	Ekstrakt selera bulwa, na bazie maltodekstrozy*	1-3 g/kg
3525-S	Ekstrakt nasion selera, na bazie soli	1-2 g/kg
4519	Aromat borowika, gęsty*	2-3 g/kg
3521-Z	Ekstrakt świeżej cebuli, gęsty* ⁺⁺⁺	1-3 g/kg
3513-M	Ekstrakt świeżej cebuli, na bazie maltodekstrozy* ⁺⁺⁺	1-3 g/kg
3515-Z	Ekstrakt pieczonej cebuli, gęsty* ⁺⁺⁺	1-3 g/kg
3514-M	Ekstrakt pieczonej cebuli, na bazie maltodekstrozy* ⁺⁺⁺	1-3 g/kg
4507-DS	Aromat ziół typ Provence, suchy	1-2 g/kg
4508-DS	Aromat ziół typ Italia, suchy	1-2 g/kg
3010-F	Aromat do wędzenia, w płynie, rozpuszczalny w oleju	1-3 g/kg
3751-S	Aromat do wędzenia, rozpuszczalny w wodzie	2-4 g/kg
4556	Aromat boczku wędzonego*, suchy	3-5 g/kg

3. Przyprawy, aromaty dla mięs i drobiu, wzmacniacze smaku

Nr	Nazwa	Dawkowanie
4704	Przyprawa przyrządzona do warzyw	60 g/kg
4712	„Supreme” WS – Aromat mięsny o nucie pieczonej szynki	0,5 g/kg lub 5-10 g/1 l zalewy
4500	Aromat bulionowy, z MSG/HVP, suchy	4-5 g/kg
4585	Aromat przyprawowy typu Fondor, suchy	3-5 g/kg
4611	Przyprawa sucha typu Maggi, bez MSG	wg próby
4705	Przyprawa uniwersalna	wg próby
4587	Mieszanka ekstraktów przyprawowych do rosółu mięsnego, bez MSG/HVP	1-3 g/kg
4584	Aromat mięsny, z MSG/HVP, suchy*	2-3 g/kg
4528	Aromat mięsny wołowy, z HVP, suchy*	2-5 g/kg
4515	Wołowy aromat przyprawowy, z MSG, suchy*	3-5 g/kg
4602-M	Cielęcy aromat przyprawowy, z MSG/HVP, suchy*	10 g/kg
4631-W	Aromat mięsny, z MSG/HVP, gęsty*	5 g/kg
4634-W	Aromat gotowanej kury, bez MSG/HVP, gęsty*	2-3 g/kg
4502	Aromat gotowanej kury, naturalny, bez MSG/HVP, suchy*	4-5 g/kg
4640-M	Aromat gotowanej kury, bez MSG/HVP, suchy*	2-3 g/kg
4501	Aromat gotowanej kury, z MSG/HVP, suchy*	2-3 g/kg

Substancje smakowe, jak również wzmacniacze smaku o powszechnym zastosowaniu

601	Glutan S, wzmacniacz smaku z Glutaminianem
603	Diamal, substancja bazowa smaku bez Glutaminianu
606	Aromat wołowy, substancja bazowa smaku na bazie ekstraktu drożdżowego

4. Aromaty do pieczeni
– mieszanki suche –

Nr	Nazwa	Dawkowanie
4603	Aromat pieczeni, z MSG/HVP*	10 g/kg
4518	Aromat skórki pieczeni, z MSG	2-3 g/kg
4552	Aromat przyprawowy sosu pieczeni wołowej*	2-5 g/kg
4639	Aromat zrazowy, z HVP*	2-5 g/kg
4609	Aromat pieczeni wieprzowej, z HVP*	2-3 g/kg
4516-S	Aromat przyprawowy pieczeni wieprzowej	2-3 g/kg
4525	Aromat pieczonego kurczaka, z MSG*	3-5 g/kg

5. Aromaty serów i proszek serowy

Nr	Nazwa	Dawkowanie
3006	Emmentaler*, mieszanka sucha	2-5 g/kg
3007	Parmesan*, mieszanka sucha	2-5 g/kg
3008	Cheddar*, mieszanka sucha	2-5 g/kg
3009	Blue*, mieszanka sucha	2-5 g/kg
4578	Ser owczy*, mieszanka sucha	1-2 g/kg
3059	Cheddar, w płynie	1-2 g/kg
3060	Parmesan, w płynie	1-2 g/kg
3061	Gouda, w płynie	1-2 g/kg
3062	Emmentaler, w płynie	1-2 g/kg
3063	Mozzarella, w płynie	1-2 g/kg

**6. Aromaty owocowe
w płynie, identyczne z naturalnymi**

Nr	Nazwa	Dawkowanie
7044F	Aromat ananasowy	0,5-1 g/kg
7063F	Aromat jabłkowy typu zielone jabłko	1-2 g/kg
7078F	Aromat jabłkowy	1-2 g/kg
7065F	Aromat morelowy	1-2 g/kg
7050F	Aromat bananowy, lekko zielony	1-3 g/kg
7052F	Aromat bananowy, dojrzały	0,5-1 g/kg
7070F	Aromat gruszkowy	1-2 g/kg
7038F	Aromat migdałowy, gorzki	1-2 g/kg
7064F	Aromat Cassis	1-2 g/kg
7046F	Aromat truskawkowy, owocowy, dojrzały	1-2 g/kg
7051F	Aromat truskawkowy	1-2 g/kg
7045F	Aromat orzecha laskowego	2-3 g/kg
7066F	Aromat malinowy	1-2 g/kg
7048F	Aromat jogurtowy	1-3 g/kg
7083F	Aromat porzeczkowy (czerwony)	1-2 g/kg
7059F	Aromat czereśniowy	0,5-1 g/kg
7060F	Aromat typ wiśniowy	0,5-1 g/kg
7056F	Aromat kiwi	1-2 g/kg
7002F	Aromat cytrynowy	2-3 g/kg
7073F	Aromat mandarynkowy	2 g/kg
7049F	Aromat mango	1-2 g/kg
7058F	Aromat pomarańczowy pełny, słodki	1-2 g/kg
7067F	Aromat Passionsfrucht	1-2 g/kg
7068F	Aromat brzoskwiniowy	1-2 g/kg
7069F	Aromat rabarbarowy	1-2 g/kg

7042F	Aromat czekoladowy	2-4 g/kg
7055F	Aromat winogronowy	1-2 g/kg
7075F	Aromat winogronowy typu Muskat	1-2 g/kg
7041F	Aromat waniliowy, mieszalna z olejem	1 g/kg
7054F	Aromat waniliowy typu Bourbon	2 g/kg
7053F	Aromat waniliowy o lekkiej nucie karmelowej	1-3 g/kg
7061F	Aromat waniliowy	1-2 g/kg
7043F	Aromat owoców leśnych	0,5-1 g/kg
7019F	Aromat Walmeister	0,5-1 g/kg
7057F	Aromat orzecha włoskiego	1-2 g/kg

W płynie, naturalne

Nr	Nazwa	Dawkowanie
7072F	Aromat pomarańczowy	0,5-1 g/kg
7047F	Aromat cytrynowy	2-4 g/kg
7062F	Aromat cytrynowy	1-3 g/kg

Dalsze aromaty owocowe na zapytanie.

**7. Mieszanki do przyrządzania potraw (Fondy)
kompletne preparaty⁺⁺⁺
– jakości gotowej do spożycia –**

Nr	Nazwa
-----------	--------------

4004 Ryba*, mieszanka sucha

4004/2 Typu łososia*, mieszanka sucha

4006/1 Wołowina standard*, mieszanka sucha

4010/1 Typu wołowina ekstra*, mieszanka sucha

4006 Typu wołowina ekstra*, mieszanka sucha

4006/2 Typu wołowina standard*, mieszanka sucha

4009 Typu cielęcina*, mieszanka sucha

4012 Typu pieczeń wieprzowa, mieszanka sucha

4005 Warzywa, mieszanka sucha

4007 Typu gotowanej kury*, mieszanka sucha

Dla wszystkich naszych produktów segmentu suchych mieszanek radzimy na etapie przygotowania Fondu podstawowego dodać 18-22 g/1 l wody. Fondy mogą również być stosowane w wielu produktach bezpośrednio jako substancje polepszające smak. W tym wypadku radzimy dodać 3-5 g/kg/l.

4011 Fond tłuszczu kurczaka*, gęsty

1 część Fond tłuszczu kurczaka zastępuje 6 części tłuszczu kurczaka

4013 Fond tłuszczu wołowiny*, gęsty

1 część Fond tłuszczu wołowego zastępuje 6 części tłuszczu wołowego

8. Pasty przyprawowe⁺⁺⁺ na bazie tłuszczu roślinnego

Produkty te mogą Państwo sami wyprodukować.
My dostarczamy Państwu substancje suche
i oddajemy do Państwa dyspozycji recepturę ramową.

<u>Nr</u>	<u>Nazwa</u>
4696	Toscana – aromat przyprawowy do past przyprawowych
4697	Provence – aromat przyprawowy do past przyprawowych
4701	Pasta Pesto – aromat przyprawowy do past przyprawowych
4699	Azjatycki słodko–kwaśny – aromat przyprawowy do past przyprawowych
658	Pampas – aromat przyprawowy do past przyprawowych
652	Rio Grande – aromat przyprawowy do past przyprawowych
4698	Indian Curry – aromat przyprawowy do past przyprawowych
4700	American Barbecue – aromat przyprawowy do past przyprawowych

Aby ulepszyć dania egzotyczne, sosy itd.
Do przyprawiania steków, kotletów, jak również
do przyrządzania marynat olejowo-tłuszczowych.

9. Mieszanki przypraw i ziół, przyprawy przyrządzone

<u>Nr</u>	<u>Nazwa</u>	
621	Dekora I	zielonolistna mieszanka ziół
623	Dekora II	mieszanka ziaren o różnych barwach
626	Dekora Oriental*	mieszanka ziół dla specjalów azjatyckich
628	Ziola Provence	
629	Ziola do zup	
630	Ziola Toskana	
651	Santa Fe	przyprawa przygotowana do grilla z podkreśloną nutą pieprzowo-cebulową
652	Rio Grande	przyprawa przygotowana do grilla z nutą egzotyczno-meksykańską
653	Puerto	przyprawa przygotowana dla golonki i żeberek
654	Frikanta	przyprawa przygotowana dla potraw z mięsa mielonego
657	Juano	przyprawa przygotowana dla szaszłyków i innych potraw na grilla z nutą curry-paprykową
658	Pampas	przyprawa przygotowana dla steków o nucie mocno-pieprznej

Nr	Nazwa	
660	Indiosa	przyprawa przygotowana do potraw azjatyckich, podkreśla nutę curry
661	Ziola do gyrosu	grubo mielona mieszanka ziól
663	Italia	przyprawa przygotowana do wszelkich potraw kuchni włoskiej
664	Pieczone ziemniaki	przyprawa przygotowana z nutą ostrego pieprznego wędzonego boczku
671	Gyros Wurzer	przyprawa do gyrosu
674	Santana	przyprawa przygotowana do mięs z grilla podkreśla nutę paprykowo-pieprzną
675	Sól przyprawowa do kurczaka	
676	Curry Diana	przyprawa do potraw kuchni indyjsko-azjatyckiej
683	China-Funf*	mieszanka przypraw do specjalnych dań kuchni azjatyckiej

10. Barwiące artykuły spożywcze

Uwagi wstępne

Firma Fermenta posiada w swoim asortymencie niemalże wszystkie barwiące artykuły spożywcze. Sztucznych barwników nie prowadzimy. Stosowanie barwiących artykułów spożywczych jest odpowiednio restryktywnie uregulowane. Z tego powodu należy sprawdzić w każdym z przypadków odpowiednio drogę prawną. Ilości stosowanych substancji muszą być odpowiednio nastawione na każdy artykuł spożywczy i każdą recepturę.

Wyciąg z programu firmy Fermenta:

Nr	Nazwa	
-----------	--------------	--

Odcienie koloru zielonego

5513	Proszek szpinakowy, suchy	mieszalny z olejem
------	---------------------------	--------------------

Odcienie koloru żółtego

5517	Ekstrakt Carthamus, suchy	rozpuszczalny w wodzie
------	---------------------------	------------------------

5501-S	Ekstrakt Kurkumy, suchy	rozpuszczalny w wodzie
--------	-------------------------	------------------------

5529	Ekstrakt Kurkumy, suchy	rozpuszczalny w oleju
------	-------------------------	-----------------------

5536	Beta Karoten koncentrat, w płynie	rozpuszczalny w oleju
------	--------------------------------------	-----------------------

Odcienie koloru pomarańczowego

5504-D	Pamus* – ekstrakt paprykowo-carthamus, suchy	mieszalny z olejem
--------	--	--------------------

5515-D	Pacur – ekstrakt paprykowo-kurkumowy, suchy	mieszalny z olejem
--------	---	--------------------

Nr **Nazwa**

Odcienie koloru czerwonego

1053	Emulsja ekstraktu papryki	30.000 jednostek barwiących rozpuszczalny w wodzie
5500	Ekstrakt papryki, w płynie	20.000 jednostek barwiących rozpuszczalny w wodzie
5505-F	Ekstrakt papryki, w płynie	10.000 jednostek barwiących rozpuszczalny w oleju
5505/4-F	Ekstrakt papryki, w płynie	6.000 jednostek barwiących rozpuszczalny w oleju
5509	Papeos – Ekstrakt paprykowo-buraczany, w płynie	rozpuszczalny w wodzie
5506	Eosin / buraczany, w płynie	rozpuszczalny w wodzie
5526-D	Burak*, suchy	rozpuszczalny w wodzie
5535	Carmin, w płynie	rozpuszczalny w wodzie

Odcienie koloru brązowego

5512	Cukier karmelowy, gęsty	rozpuszczalny w wodzie
5527-D	Cukier karmelowy, suchy	rozpuszczalny w wodzie

Dalsze farbujące artykuły spożywcze na zapytanie.

11. Substancje zachowujące świeżość i konserwanty

Nr	Nazwa	Dawkowanie
906	Diacit w płynie substancja zachowująca świeżość wszelkich artykułów spożywczych (nie konserwant)	3-6 g na kg/l
909	Sorben konserwant wszelkich artykułów spożywczych (E202, E211)	2-3 g na kg/l
911	Benafit konserwant dla chrzanu i pokrewnych produktów (E262, E211, E223)	3-4 g na kg/l
913	Lacit-Forte substancja zachowująca świeżość (E325, E262)	5-10 g na kg/l

Część II

Produkty o specjalnych zastosowaniach

1. Mięso i wędliny

Firma Fermenta posiada bardzo szerokie know-how w segmencie produkcji przemysłowej wszelkich wyrobów mięsno-wędliniarskich. Szeroko rozwinięte receptury i technologie, jak również cała gama dodatków technologicznych i kompozycji smakowych, są do Państwa dyspozycji.

Indywidualne rozwiązania pod klienta i przy jego współpracy to główna siła firmy Fermenta.

Niżej wymienione mieszanki stanowią jedynie wyciąg z naszego programu całościowego.

A) Kiełbasa surowa miękka⁺⁺⁺ Substancje wspomagające dojrzewanie z przyprawami

<u>Nr</u>	<u>Nazwa</u>
103	Romatta Flott do metki cebulowej
104	Rometta Flott do tłustej kiełbasy do herbaty
124	Rometta Flott do grubo mielonej dającej się smarować metki
125	Rometta Flott do Mettenden, surowej kiełbasy Polskiej itd.
141	Rometta Natur do grubo mielonej dającej się smarować metki bez dodatku papryki, z długotrwałym efektem smarowania
142	Rometta Natur do Mettenden, surowej kiełbasy Polskiej itd.
144	Rometta Natur do tłustej kiełbasy do herbaty

**B) Kiełbasa surowa nadająca się do krojenia⁺⁺⁺
Substancje wspomagające dojrzewanie bez przypraw**

Nr	Nazwa
116	Fermenta Classic naturalna substancja wspomagająca dojrzewanie z dodatkiem saletry
117	Ascosal Rasant substancja szybkiego dojrzewania <u>bez Gdl</u>
118	Fermenta Rasant substancja szybkiego dojrzewania <u>z Gdl</u>

Firma Fermenta posiada sprawdzone przyprawy dla niemal każdego rodzaju kiełbas surowych.
Bliższe informacje na zapytanie!

C) Kiełbasa pieczona⁺⁺⁺
Substancja wspomagająca kutrowanie i stabilizatory

<u>Nr</u>	<u>Nazwa</u>
511	PHOS B substancja wspomagająca kutrowanie z fosforanem, emulgatory i brązowienie
511/2	PHOS B Spezial substancja wspomagająca kutrowanie z minimalną dawką fosforanu, emulgatory i brązowienie
512	Garanta B substancja wspomagająca kutrowanie z cytratem, emulgatory i brązowienie
541	Actin BK stabilizator do kiełbas pieczonych, zachowujący świeżość
542	Fixgel stabilizator do kiełbas pieczonych, zachowujący świeżość

Przyprawy do kiełbas pieczonych

201	Exquisit przyprawa przygotowana, zachowująca świeżość, dla świeżych kiełbas pieczonych
206	Rostin, Rostbratwurst przyprawa przygotowana, podkreślająca zawartość majeranku, dla wędlin parzono-pieczonych
207	Eichsfelder Rostbratwurst o nucie kminkowo-czosnkowej, dla wędlin pieczonych
208	Bosna wg przepisu bałkańskiego, dla wędlin parzono-pieczonych

D) Kielbasa parzona, substancja wspomagająca kutrowanie

Nr	Nazwa
501	Preforte substancja wspomagająca kutrowanie z fosforanami, emulgatorami i szybkim wybarwieniem
503	Combina Phos substancja wspomagająca kutrowanie z minimalną dawką fosforanów, emulgatorów i szybkim wybarwieniem
504	Cuttex Re substancja wspomagająca kutrowanie z cytratem, emulgatorami i szybkim wybarwieniem
521	Rasantrot substancja standardowa wspomagająca przebarwienie dla wszelkich produktów mięsnych oprócz wyrobów peklowanych
523	Stabilrot substancja standardowa wspomagająca przebarwienie dla wszelkich produktów mięsnych, szczególnie dla wyrobów peklowanych
506	Fixfest substancja wiążąca dla wyrobów mięsnych grubo mielonych, poprawia ścisłość z ascorbatem i emulgatorami
541	Actin Bk stabilizator dla kielbas parzonych zachowujący świeżość
542	Fixel stabilizator dla kielbas parzonych zachowujący świeżość

**Przyprawa przyrządzona do kielbas parzonych
w większości z naturalnych składników przypraw**

Nr	Nazwa
301	Primat rustikal dla kielbas
302	Primat rassic dla wędlin kanapkowych, również kielbasek wiedeńskich i parówek
303	Primat Wurstchen Spezial dla kielbas i wędlin kanapkowych – o nucie paprykowej –
304	Primat Jagdwurst (dla kielbasy myśliwskiej, suchych) – o nucie kolędrowo-czosnkowej –
305	Primat Rusto – dla kielbasy Krakowskiej ekstraktowi salami gotowanej –
308	Primat Bierschinken (kielbasa szynkowa) – o nucie galki muszkatołowej –
309	Primat Bierwurst (kielbasa piwna) dla kielbasy piwnej i wyrobów krótkiej przydatności do spożycia
311	Primat Leberkase do mortadeli ekstraktowi kielbas drobno rozdrobnionych atrakcyjna mieszanka przypraw dla wędlin ciepło spożywanych

**Preparaty ekstraktowo–przyprawowe
do kiełbas pieczonych i parzonych**

Nr	Nazwa	Dawkowanie
4567	Grubo rozdrobniona kielbasa pieczona, gebruchte Bratwurst i świeża kielbasa pieczona z ziołami	5 g/ na kg
4566	Obklad, wykwintne kielbaski, kielbaski wiedeńskie	5 g/ na kg
4569	Szynka piwna	5 g/ na kg
4571	Kielbasa piwna i pozostałe wyroby o krótkiej przydatności do spożycia	5 g/ na kg
4574	Kielbaski typ wiedeńska, ale gruba	5 g/ na kg
4570	Kielbasa myśliwska, metka	5 g/ na kg
4565	Kielbasa Krakowska, wyroby o krótkiej przydatności, kielbasa Polska	5 g/ na kg
4568	Mortadela, kielbasa szynkowa i pasztety	5 g/ na kg
4575	Kielbaski wiedeńskie i kielbasa delikatna kielbasa kanapkowa	5 g/ na kg
4553	Kielbasy kanapkowe	5 g/ na kg

Superkoncentraty dla kiełbas pieczonych i parzonych

Nr	Nazwa	Dawkowanie
222	Superkoncentraty profit kielbasa pieczona parzona / grubo rozdrobniona kielbasa pieczona	3 g na kg
350	Superkoncentraty profit dla kielbas	2 g na kg
356	Superkoncentraty dla kielbas szynkowych / mortadeli	3 g na kg
360	Superkoncentraty dla kielbas myśliwskich / Krakowska	3 g na kg
361	Superkoncentraty dla kielbasy szynkowej / grubo rozdrobnionej szynkowej	3 g na kg

E) Kiełbasa gotowana

Nr Nazwa

Preparaty przyprawowe wątrobianek

- 402 Bueno WS
do wykwintnych rodzajów wątrobianek
- 406 Landmeister – grubo mielona wątrobianka
do wątrobianek grubo mielonych

Emulgatory do wątrobianek

- 801 FesanK⁺⁺⁺
– szczególnie skuteczny do grubo mielonych wątrobianek –

Preparat przyprawowy do kaszanki

- 411 Thuringia jasno-czerwony⁺⁺⁺
do wszelkich rodzajów kaszank o zabarwieniu jasno-czerwonym

Preparat przyprawowy do galatu

- 422 Orsina – przejrzysty i rozpuszczalny
do wszelkich pozycji z żelem
- 456 Landmeister
dla wiejskich kiełbas podrobowych

F) Wyroby peklowane surowe

<u>Nr</u>	<u>Nazwa</u>
712	Karolac dodatek do zalewy do Kassler surowej
716	Rokan Standard dodatek do boczku solonego
717	Rokan Supra dodatek do zalewy dla wyrobów peklowanych surowych
718	Galantin alternatywa cenowa do pozycji 717
721	Ropokin – bez salpeter koncentrat do peklowania przy peklowaniu suchym
722	Salcit – z salpeter stabilizator barwy dla dużych szynek

Posiadamy wiele możliwości w przypadku indywidualnych technologii,
wg wytycznych i życzeń klienta.

Prosimy o rozmowę z naszym doradcą handlowym.

**G) Wyroby gotowane peklowane, dodatki do marynat,
przyprawy do marynat**

Nr	Nazwa	Dawkowanie
704	Standardpokel ⁺⁺⁺ dodatek do zalewy dla wszelkiego rodzaju wyrobów peklowanych	
704/2	Standardgewurzpokel dodatek do zalewy dla wszelkiego rodzaju wyrobów peklowanych z dodatkiem przypraw	
705	Bratenlake – z aromatem pieczeniowym – dodatek zalewowy do pieczeni	
706	Pokamin w płynie o nucie wędzono-mięsnej	

Sprawdzone produkty standardowe

4712	Supreme WS, przyprawa zalewowa aromat mięsny o nucie szynki pieczonej – zalecany szczególnie przy zwiększonych wydajnościach –	5-10 g na litr 1-2 g na kg masy
613	Lakarom SR, przyprawa ekstraktowo-zalewowa dla wyrobów gotowanych peklowanych/jakość przetwórcza – od wielu lat to „przyprawa firmy Fermenta”	5-10 g na litr 1-2 g na kg masy
606	Beef-arom przyprawa ekstraktowo-zalewowa dla wyrobów gotowanych peklowanych o nucie mięsnej – szczególnie do polepszania bazowego smaku mięsnego –	6-12 g na litr 1-3 g na kg masy
615	Lakarom W przyprawa ekstraktowo-zalewowa dla wyrobów gotowanych peklowanych	5-10 g na litr
616	Lakarom G dodatek zalewowy dla mięsa drobiowego o nucie gotowanej kury – lepsza niż z piersi indyka –	10-15 g na litr 2-4 g na kg masy

Rozszerzone opracowania są możliwe wg życzenia klienta.
Prosimy o rozmowę z naszym doradcą handlowym.

H) Gotowe mieszanki do tradycyjnych polskich wędlin i wyrobów

<u>Nr</u>	<u>Nazwa</u>	<u>Dawkowanie</u>
Art. 664	Bratkartofeln posypka do boczków, pieczeni itp.	
Art. 942	Wiejska	
Art. 948/2	Grillowa	
Art. 303/E	Parówki	
Art. 319	Mortadela Spez.	
Art. 416	Czosnkowa	
Art. 914	Salceson Lux	
Art. 916	Rometta flott-omasta kiełbasiana tłusta-metka	
Art. 930	Parówkowa z/p	
Art. 930/1	Parówkowa b/p	
Art. 931	Toruńska	
Art. 932	Podwawelska	
Art. 933	Śląska	
Art. 934	Żywiecka	
Art. 935	Zwyczajna	
Art. 937	Szynkowa	
Art. 939	Krakowska Got.	
Art. 304E	Lunzmit	
Art. P336E	Cabanossi	
Art. 339	Mexykańska	
Art. 564	Frankfurterki (Sosiski)	
Art. L1541	Pasztet myśliwski (drob.-wiep.)	3 g/kg

Art. L1542	Pasztet piwny (drob.-wiep.)	3 g/kg
Art. L1567	Pasztet domowy (drob.-wiep.)	3 g/kg
Art. P4649D	Aromat szynki wędzonej dymem	0,3-0,5 %
Art. P4684	Aromat szynki	wg. smaku, upodobania
Art. P4651	Aromat bekonu	1-3 g/kg
Art. P4556	Aromat szynki z okrywą tłuszczu, gotow.	1-2 g/kg
Art. P4712	Aromat szynki pieczonej	5-10 g/litr zalewy 0,2-1,0 g kiełbasy
Art. P4707	Aromat szynki	wg. smaku, upodobania 1-2 g/kg

Posiadamy wiele możliwości w przypadku indywidualnych technologii,
wg wytycznych i życzeń klienta.
Prosimy o rozmowę z naszym doradcą handlowym.

I) Gotowe marynaty do mięs na grilla

- papryka - typu Gros
- z ziołami - typu Curry

J) Pozostałe dodatki dla wyrobów gotowanych peklowanych

Emulsje barwiące metodą zanurzenia⁺⁺⁺

<u>Nr</u>	<u>Nazwa</u>
1061	Noblesse eos (papryka)
1062	Noblesse curry
1063	Nolesse geselchtes (brązowa masa pod zanurzenie)
1064	Noblesse pieczeń na grilla
1065	Noblesse delikatny dym
1066	Noblesse jałowiec

Masy zanurzające firmy Fermenta dodają produktom mięsnym odpowiedniego atrakcyjnego wyglądu, który pomaga w sprzedawaniu się tych wyrobów.

⁺⁺⁺ Żądajcie Państwo dodatkowych informacji o zastosowaniu.

2. Kompletnie preparaty dla wyrobów gotowych do spożycia zup, sosów

Absolutny nacisk firmy Fermenta pokładany jest w przemysłowej produkcji wyrobów z mięsa mielonego, produktów z mięsa drobiowego, sznycli i wszelkich wyrobów panierowanych, jak również marynowanych. Oferujemy dodatki, receptury i technologie produkcyjne na niemal każdy obszar produkcji i wszelkie życzenia klienta. Jeśli chodzi o produkcje sznycli, firma Fermenta dokonała pionierskich dokonań i jest liderem w Europie. Prosimy o rozmowę z naszymi doradcami handlowymi.

Dodatki i kompozycje smakowe dla wyrobów z mięsa mielonego

Nr	Nazwa
807	Optiferm substancja wiążąca dla wyrobów z mięsa mielonego
807/1	Optiferm przyprawiona substancja wiążąca dla wyrobów z mięsa mielonego
810	Optiferm dla wyrobów z mięsa mielonego dla klopsów królewskich
817/2	Marinadafix Extra substancja wiążąca dla marynat
851/3	Frikanta Landfrikadelle przyprawiona substancja wiążąca
852/3	Frikanta Hausfrauenfrikadelle przyprawiona substancja wiążąca

**Dodatki marynatów do sznycli wieprzowych, kotletów,
sznycli drobiowych, golonki i pokrewnych**

Nr Nazwa

736	Dominata sznycel wieprzowy, kotletów+++ przyprawiony dodatek do marynatu
737/2	Dominata sznycel z indyka / sznycel z kurczaka przyprawiony dodatek do marynatu
739	Dominata golonka przyprawiony dodatek do marynatu
747	Dominata boczek na grilla przyprawiony dodatek do marynatu

3. Wyroby delikatesowe, sosy, zupy i potrawy gotowe

Aromaty i mieszanki ekstraktów do keczupów, majonezów, musztard i sosów delikatesowych

<u>Nr</u>	<u>Nazwa</u>	<u>Dawkowanie</u>
4505-S	Aromat keczupu pomidorowego, typu Heinz, suchy	2-3 g/kg
4506	Aromat keczupu curry, suchy	5-6 g/kg
4558	Aromat przyprawowy keczupu curry, typu Kraft, suchy z naturalną curry	20 g/kg
4615	Aromat przyprawowy dla sosów myśliwskich, suchy	7-9 g/kg
4655-S	Aromat przyprawowy dla sosów cygańskich, suchy	25 g/kg
4612	Aromat przyprawowy do sosu przyprawowego Gravad Lachs, suchy	40 g/kg
4530	Aromat Barbecue, suchy	3-5 g/kg
4598	Aromat Ajvar, suchy, przygotowany ekstrakt przyprawowy do pasty serbskiej paprykowo-bakłażanowej	3 g/kg
4557-SR	Aromat sosu koperkowego*, suchy	11 g/kg
4591	Aromat przyprawowy do Chop Suey*, suchy	6-7 g/kg
4537-P	Aromat pomidorowy, w płynie	1-3 g/kg
4554-S	Aromat musztardowy, suchy	1-2 g/kg
4532-S	Mieszanka przyprawowa ekstraktów – musztarda, typu Dijon sucha	1-3 g/kg
4538-S	Mieszanka przyprawowa ekstraktów – remoulada, sucha	1-2 g/kg
4509-S	Aromat majonezu, naturalny, suchy	1-2 g/kg
4619	Aromat majonezu, typu chrzanowy, suchy	7-8 g/kg

**Technologiczne dodatki bez substancji smakowych
dla artykułów delikatesowych, zup, sosów, potraw gotowych**

Ważne: Wszystkie mieszanki są mieszankami wielofunkcyjnymi i mają zastosowanie w wielu różnych produktach. Ilości dodawane do produktów zależą w dużej mierze od części składowych danego produktu, z tego powodu mogą być zróżnicowane. Istnieje potrzeba przeprowadzania prób!

Nr	Nazwa	Dawkowanie
816	Koloidal substancja wiążąca dla produktów warzywnych, zup i sosów	5-10 g na kg/l
841	Bimisan środek wiążący do sosów śmietanowych, keczupu itp. – metoda zimna –	15-40 g na kg/l
850	Fermisan stabilizator na bazie hydrokolloidów – metoda gorąca –	30-40 g na kg/l
848	Fermatex H preparat przyprawowy wiążący do majonezów, dressingów, sosów sałatkowych, keczupów, zup, sosów – produkcja gorąca –	20-50 g na kg/l
849	Fermatex K preparat przyprawowy wiążący do majonezów, dressingów, sosów sałatkowych, keczupów, zup, sosów – produkcja zimna –	30-50 g na kg/l
867	Ferbin Plus substancja wiążąca do zawiesistych zup i zup jednogarnkowych	15-20 g na kg/l

Aromaty i mieszanki ekstraktów dla gotowych potraw i zup

Nr	Nazwa	Dawkowanie
4547-S	Aromat przyprawowy typu indonezyjskiego, suchy	3-5 g/kg
4607	Aromat przyprawowy Azja, suchy	4-6 g/kg
4521-S	Sos makaronowy aromat przyprawowy, suchy	8-10 g/kg
4252	Aromat przyprawowy* do gulaszu, gęsty	1-2 g/kg
4539	Aromat przyprawowy do zup pieprznych, suchy	4,5 g/kg
4517	Pizza-Topping mieszanka ekstraktów przyprawowych, sucha	3-5 g/kg
4561-S	Aromat przyprawowy dla Chilli con Carne, suchy	3-5 g/kg
4656-S	Zupa z soczewicy Aromat przyprawowy, suchy	12 g/kg
4657-S	Aromat przyprawowy do zupy fasolowej białej, sucha	12 g/kg
4658-S	Aromat przyprawowy dla zupy grochowej, suchy	12,5 g/kg
4659-S	Aromat przyprawowy dla serbskiej zupy fasolowej, suchy	15 g/kg

Kombinacje aromatów i ekstraktów z warzyw i ziół, jak również aromatów wędzonych są zalecane.

**– Substancje wiążące i smakowe aromatyzowane –
Technologiczne dodatki z substancjami smakowymi dla zup,
sosów, majonezów, dressingów**

Nr	Nazwa	Dawkowanie
5010	Zupa fasolowa	3,3 %
5025	Sos chilli	4 %
5017	Sos koperkowy	13 %
5003	Sos drobiowy* jasny	11 %
5002	Sos drobiowy jasny „Spezial”	13,5 %
5006	Sos warzywny jasny	13,5 %
5036	Sos myśliwski	20 %
5013	Sos serowy	14 %
5001	Keczup curry	4,65 %
5022	Keczup curry z mięszem	3,5 %
5000/3	Keczup typu L	4,4 %
5000	Keczup pomidorowy	4,4 %
5005	Majonez dressing 30 %	7 %
5012	Majonez 50 %	6 %
5004	Majonez 80 %	1,9 %
5039	Majonez typu Grzyb	1,5 %
5040	Majonez typu czosnek	1,5 %
5041	Majonez typu cytryna	1,5 %
5008	Sos do makaronów	2 %

Nr	Nazwa	Dawkowanie
5009	Sos śmietanowy	12 %
5007	Sos pieczeni wołowej	12 %
5030	Sos Hollandaise	16 %
5011	Sos pieczeni wieprzowej	12 %
5016	Musztarda typu Dijon	2 %
5014	Sos borowikowy	13 %
5023	Sos pomidorowy	13 %
5028	Sos waniliowy	10,1 %

4. Mieszanki ekstraktów dla kiszzonek (kwaśne zaprawy)
na bazie kwasu octowego

Nr	Nazwa	Dawkowanie
5501-E	Kurkuma	1-2 g/l zalewy
3541-E	Koper	1-2 g/l zalewy
3543-E	Estragon	1-2 g/l zalewy
3563-E	Trybula ogrodowa	2-5 g/l zalewy
3538-E	Czosnek	0,3-0,5 g/l zalewy
3544-E	Kolendra	1-2 g/l zalewy
3539-E	Liść laurowy	0,5 g/l zalewy
3537-E	Goździki	0,5-1 g/l zalewy
5516-E	Papryka, 1500 jednostek barwiących	1-2 g/l zalewy
3545-E	Pieprz, czarny	1-2 g/l zalewy
3542-E	Olej cebulowy	1-2 g/l zalewy
4616-E	Aromat przyprawowy dla sałatki ogórkowej	0,5 g na kg/l
4691-E	Aromat serowy	1-2 g/l zalewy

**Istnieje możliwość doboru wariantów w pełni rozpuszczalnych
i na bazie alkoholu!**

5. Aromaty i mieszanki ekstraktów dla wyrobów rybnych

<u>Nr</u>	<u>Nazwa</u>	<u>Dawkowanie</u>
4675	Aromat krabowy*	2-5 g/kg/l
4676	Aromat krewetkowy	2-5 g/kg/l
4597	Ekstrakt rybny, naturalny, suchy	3-5 g/kg
4563-S	Aromat przyprawowy dla śledzi typu Bismarck	2 g/l
4610	Mieszanka ekstraktów przypraw do zalewy pieczonych ryb	2-3 g/kg
4004	Substancja bazowa rybna, mieszanka sucha jako podstawowa substancja bazowa ulepszająca smak	18-22 g/kg/l 3-5 g/kg/l

Dla tych produktów proponujemy również nasze pojedyncze ekstrakty przyprawowe.

6. Aromaty dla serów topionych

– mieszanki suche –

4579-L	Provence	20-30 g/kg
4593-L	Pieprz	20-30 g/kg
4647-L	Grzyb	20-30 g/kg
4594-L	Pizza	20-30 g/kg
4595-L	Szynka	20-30 g/kg
4601-L	Salami	20-30 g/kg
4606-L	Duński	20-30 g/kg

Dla wzmocnienia smaku sera proponujemy nasze aromaty serowe.

7. Aromaty dla snacków i zup instant

<u>Nr</u>	<u>Nazwa</u>	<u>Dawkowanie</u>
4514	Aromat bekonu	60 g/kg
4511	Aromat Barbecue	60 g/kg
4510	Aromat sera	60 g/kg
4577	Aromat serowo-cebulowy	60 g/kg
4653	Aromat Nacho (chrupki kukurydziane)	60 g/kg
4620	Aromat oregano	60 g/kg
4523	Aromat papryki	60 g/kg
4654	Aromat Tex-Mex	60 g/kg
5049	Zupa instant typu bulion rosółowy z kurczaka	7,5 %
5047	Zupa instant typu bulion krabowy	7,5 %
5044	Zupa instant typu bulion wołowy	7,5 %
5045	Zupa instant typu pieczarkowa kremowa	7,5 %
5048	Zupa instant typu warzywna kremowa	7,5 %
5042	Zupa instant typu pomidorowa	7,5 %

OFERTA UZUPEŁNIAJĄCA

Kompozycje dla zastosowania w:

– wyrobach delikatesowych – wyrobach gotowych – zupach (sosach) w ścisłej współpracy z naszymi klientami opracowujemy koncepty, które gwarantują nie tylko zwiększoną pewność produktu, lecz także są one zgodne ze zwiększonym dążeniem przemysłu do „Lean Produktu”. Nasze „kompozycje” lub „produkty kompaktowe” mogą obok wytworzonych przez nas składników smakowych zawierać także stabilizatory i/lub emulgatory, jak również składniki konserwujące (antytleńkowe składniki).

Prosimy z nami porozmawiać, poradzimy Państwu w godny zaufania sposób.

Produkty standardowe

Kompozycje dla jasnych i ciemnych sosów podstawowych dla produktów z drobiu, potraw warzywnych, pieczeni wieprzowych i wołowych, które zależnie od życzenia pozwalają się zmieniać.

Kompozycje dla ketchupów i majonezów (80% i 30%).

Mieszanki ziołowe i przyprawowe dla wszystkich działów artykułów spożywczych

Tak dzisiaj, jak i wcześniej mają przyprawy z egzotycznych regionów ziemi szczególną wartość i miejsce w przemysłowej i prywatnej produkcji artykułów spożywczych. Nasze zobowiązanie wobec klientów polega na standaryzacji naszych produktów, aby zaoferować reprodukcijną świadomość, która gwarantuje niezmienny poziom jakości produktów końcowych.

Oferujemy Państwu *mieszanki przyprawowe* w wielu różnych wariantach, także z naturalnymi, barwiącymi środkami spożywczymi, ze standardowymi, jak również standaryzujące ekstrakty – także ze wzmacniaczami smakowymi.

Obok tych mieszanek przyprawowych przynoszą nasze, także na specjalne życzenie klienta skomponowane *mieszanki ziołowe*, dla niektórych artykułów spożywczych koniecznie obok wartości smakowych, składniki do produktów końcowych.

Opracowujemy – także razem z Państwem – specjalne mieszanki, które są dopasowane do Państwa produktów i wymagań jakościowych. Dyskrecja i zaufanie we współpracy jest dla nas – obok jakości – najwyższym przykazaniem. Sprawdzone surowce od wziętych producentów z całego świata są bazą specjalności opracowanych przez nas, jak dla opracowanych produktów standardowych.

Aromaty „Fermenty”

Składniki aromatyczne – ekstrakty aromatyczne dla zastosowania w:

- delikatesowe produkty
- gotowe dania
- zupy/sosy

- aromaty typu bulion,
- aromat mięsny typ wołowy,
- aromat wołowej pieczonej skórki,
- aromat przyprawowy suchy dla pieczeni wieprzowej,
- mieszanka ekstraktu przypraw dla gyros,
- suchy aromat typu gotowanej kury, naturalny,
- suchy aromat typu gotowanej kury, z MSG + HVP,
- suchy aromat typu gotowanej kury, z HVP,
- aromat żółtego sera typu Ementhaler,
- aromat ketchupu typu Heinz,
- aromat curry-ketchup.

Składniki aromatyczne – ekstrakty aromatyczne dla zastosowania w:

- delikatesowych wyrobach
- gotowych potrawach
- zupach/sosach

- czosnek – aromat naturalny z solą,
- ziołowy aromat typu prowansalskiego,
- ziołowy aromat typu włoskiego,
- ziołowe mieszanki ekstraktu typu bazylii, oregano, pietruszki i dymki,
- aromat majonezu,
- mieszanka ekstraktu typu pizza – topping,
- aromat sezamowy, prażony, płynny,
- snack aromaty typu bekon, barbecue, żółtego sera i papryki,
- aromat cytrynowy, suchy, z cukrem gronowym,
- ekstrakt świeżej cebuli, naturalny, gęsty, płynny i do posypywania na sucho,
- ekstrakt pieczonej cebuli, naturalny, gęsty, płynny i do posypywania na sucho.

Naturalne ekstrakty przyprawowe z solą:

- ekstrakt chilli,
- ekstrakt kurkumy,
- ekstrakt curry,
- ekstrakt estragonu,
- ekstrakt czosnku, pieczony,
- ekstrakt kolendry,
- ekstrakt kminku,
- ekstrakt liścia laurowego,
- ekstrakt lubczyka,
- ekstrakt muskatołowy,
- ekstrakt goździków,
- ekstrakt papryki,
- ekstrakt ziela angielskiego,
- ekstrakt rozmarynu,
- ekstrakt czarnego pieprzu,
- ekstrakt białego pieprzu,
- ekstrakt jałowca,
- ekstrakt cynamonu.

Ekstrakty są dostępne także z innymi składnikami, jak np. cukrem gronowym, maltozą lub laktozą.

Ceny i specyfikacje na żądanie.

Wzory według potrzeb.

Program – A

<u>Kategoria</u>	<u>Produkt Nr/określenie</u>	<u>Nr laboratoryjny</u>
- Bazylia	- 3517 ekstrakt ziołowy bazylii z solą	
- Bulion	- 4500 aromat typu bulion, suchy	112
- Chilli	- 3504 ekstrakt chilli z solą	121
- Kurkuma	- 5501 ekstrakt kurkumy, suchy, naturalny	164
- Curry	- 3503 ekstrakt curry, suchy	129
- Szcypiorek	- 3518 ekstrakt ziołowy szcypioru z solą	158
- Dressing (sos)	- 5005 aromat dressing kompozycja	111
- Mięso	- 4515 aromat mięsny typ wołowy, nat. z MSG	135
	- 4516 aromat z suchych przypraw do pieczenia wieprz.	156
	- 4518 aromat skórki pieczonej wołowej	173
- Sos podstawowy	- 5002 kompozycja dla białego, drobiowego sosu podstawowego „Ekstra” ze śmietaną w proszku, aromatem kurczaka, MSG	145
	- 5003 kompozycja dla białego, drobiowego sosu podstawowego bez śmietany w proszku, z aromatem kurczaka, MSG	153
	- 5006 kompozycja dla białego, drobiowego sosu	168
	- 5007 kompozycja dla sosu pieczeni wołowej	177
- Gyros	- 4512 mieszanka ekstraktu ziołowego dla gyros	138
- Kurczak	- 4501 suchy aromat typ gotowany kurczak, MSG + HVP	132
	- 4502 suchy aromat typ gotowany kurczak, naturalny	140
	- 4502 suchy aromat typ gotowany kurczak, HVP	142
- Żółty ser	- 3003 aromat żółtego sera, płynny	141
- Ketchup	- 4505 aromat ketchupu – Heinz	102
	- 5000 aromat ketchupu – kompozycja typu Heinz	106
	- 4506 aromat ketchupu – curry	103
	- 5001 aromat ketchupu – kompozycja	107
- Czosnek	- 4504 ekstrakt czosnku pieczony, suchy	146
	- 3001 aromat czosnku, suchy, naturalny	137
- Kolendra	- 3509 ekstrakt kolendry, suchy, naturalny	126
- Ziola	- 4507 aromat ziołowy – typ prowansalski, naturalny	143
	- 4508 aromat ziołowy – typ włoski, naturalny	144
- Kminek	- 3507 ekstrakt kminku, suchy, naturalny	124
- Lubczyk	- 3523 ekstrakt lubczyku, suchy, naturalny	183

- Liść laurowy	- 3512 ekstrakt liścia laurowego, suchy, naturalny	157
- Gałka muszkatołowa	- 3505 ekstrakt gałki muszkatołowej, z solą	122
- Majeranek	- 3510 ekstrakt ziołowy majeranku, z solą	127
- Majonez	- 4509 aromat majonezowy, naturalny	108
	- 4509 aromat majonezowy, kompozycja	109
- Orzech muszkatołowy	- 3508 ekstrakt orzecha muszkatołowego, suchy, naturalny	125
- Goździk	- 3524 ekstrakt goździka, suchy, naturalny	182
- Oregano	- ekstrakt ziołowy oregano, z solą	162
- Papryka	- 3500 ekstrakt papryki, wssl, visc.	119
- Pietruszka	- 3520 ekstrakt ziołowy pietruszki	160
- Pieprz	- 3502 ekstrakt czarnego pieprzu, suchy	118
	- 3501 ekstrakt białego pieprzu, suchy	117
- Ziele angielskie	- 3522 ekstrakt ziela angielskiego, suchy, naturalny	185
- Pizza	- 4517 mieszanka ekstraktu przypraw dla pizza – top	152
- Szcypiorek	- 3519 ekstrakt ziołowy szczypiorku	159
- Sezam	- 3004 aromat sezamu, prażony, płynny, naturalny	174
- Snack	- 4510 aromat snack – typ żółty ser, naturalny	115
	- 4511 aromat snack – typ barbecue, naturalny	110
	- 4513 aromat snack – typ papryka, naturalny	131
	- 4514 aromat snack – typ bekon, naturalny	134
- Jałowiec	- 3506 ekstrakt jałowca, z solą	123
- Cynamon	- 3511 ekstrakt cynamonu, z solą	128
- Cytryna	- 3000 aromat cytryny, suchy	114
- Cebula	- 3002 aromat cebulowy, suchy, naturalny	136
	- 3513 koncentrat soku ze świeżej cebuli, s/d, wssl adb	3200
	- 3514 koncentrat soku z pieczonej cebuli, s/d, wssl, nat. adb	3202
	- 3515 ekstrakt cebuli pieczonej, gęsty, płynny, naturalny	170
	- 3521 ekstrakt ze świeżej cebuli, gęsty, płynny, naturalny	181

- I. Dodatki do produkcji wyrobów mięsnych i wędliniarskich
- II. Związki aromatyczne do zastosowania w produkcji

- *delikatesów*
- *wyrobów mięsnych*
- *zup i sosów*

W ścisłej współpracy z naszymi klientami opracowujemy koncepcje, które gwarantują klientom nie tylko wyższe bezpieczeństwo w trakcie produkcji, ale i spełniają rosnące dążenie przemysłu do „Lean Production” (produkcji chudych wyrobów).

Przedstawiamy tutaj nasze wieloletnie doświadczenia w zakresie rozwijania i wykorzystywania dodatków smakowych i dodatków do środków spożywczych:

- środki do wtryskiwania i środki pomocnicze do kutra, służące do wyrobów mięsnych i wędliniarskich,
- odporne na zamrażanie i rozmrażanie związki aromatyczne, kremowo-homogeniczne i stabilne w procesie gotowania,
- związki aromatyczne do dressingu, do produkcji majonezu, ketchupu i innych sosów delikatesowych.

Wszystkie produkty poddawane są odpowiednim badaniom odporności na „stres”, mającym wykazać ich trwałość.

Pod względem smakowym wszelkie związki i preparaty kompaktowe można doposażać do Państwa potrzeb.

W tym celu oferujemy Państwu nie tylko nasz program standardowy, obejmujący środki smakowe w postaci reprezentatywnego przekroju, ale i opracowujemy specjalnie według Państwa gustów. Nasze związki aromatyczne lub produkty kompaktowe mogą zawierać oprócz opracowanych przez nas środków smakowych także stabilizatory i/lub emulgatory oraz środki konserwujące, przeciwutleniające.

Prosimy zwrócić się do nas. Doradzimy Państwu w sposób dyskretny.

Aktualnie do dyspozycji Państwa są następujące produkty standardowe:

Nr	Nazwa
5000	Związek aromatyczny ketchupu pomidorowego
5001	Związek aromatyczny ketchupu curry
5022	Związek aromatyczny curry ketchup z dodatkiem owoców
5004	Związek aromatyczny majonezu / 80%
5005	Związek aromatyczny majonezu / 30%
5012	Związek aromatyczny majonezu / 50%
5002	Związek aromatyczny „Specjalny” do jasnych sosów drobiowych
5003	Związek aromatyczny do jasnych sosów drobiowych
5006	Związek aromatyczny do jasnego sosu warzywnego
5009	Związek aromatyczny do sosu śmietanowego
5010	Związek aromatyczny do dania jednogarnkowego z fasolą
5007	Związek aromatyczny do pieczeni wołowej
5011	Związek aromatyczny do pieczeni wieprzowej
5008	Związek aromatyczny do sosów używanych do makaronów (typu pasta)
5013	Związek aromatyczny do sosu serowego
5014	Związek aromatyczny do sosu borowikowego
5015	Związek aromatyczny do sosu do śledzia w śmietanie
5016	Związek aromatyczny do sosu koperkowego
5017	Związek aromatyczny do musztardy typu Dijon

fermentaron

Środki i ekstrakty do zastosowania w:

- *wyrobach delikatesowych*
- *daniach gotowych*
- *zupach*

Nr	Nazwa	Dozowanie
<u>I. Aromaty mięsne</u>		
4500	aromat typu bulion	4-5 g/kg
4515	aromat mięsny typu bulion, suchy	3-5 g/kg
4552	aromat przyprawowy do sosu wołowego	
4518	aromat wołowej skórki pieczonej, suchy	2-3 g/kg
4528	aromat mięsa wołowego, suchy	2-4 g/kg
4516	suchy aromat – przyprawa do pieczeni wieprzowej	2-3 g/kg
4525	suchy aromat typu kury pieczonej, z MSG/HVP	3-5 g/kg
4502	suchy aromat typu kury gotowanej, nat., bez HVP/MSG	4-5 g/kg
4501	suchy aromat typu kury gotowanej, z HVP/MSG	2-3 g/kg
	hamburger	18 g/kg
4503	suchy aromat typu kury gotowanej, z HVP, bez MSG	2-3 g/kg
4556	aromat szynki wędzonej	
<u>II. Aromaty serowe</u>		
3007	aromat sera parmezan, suchy	2-5 g/kg
3008	aromat sera cheddar, suchy	2-5 g/kg
3009	aromat sera blue, suchy	2-5 g/kg
<u>III. Aromaty do świeżych sałatek delikatesowych</u>		
4540	aromat przyprawy do sałatki meksykańskiej	8 g/kg
4541	aromat przyprawy do sałatki z kapusty	6 g/kg
4542	aromat przyprawy do sałatki z ogórków	10 g/kg
4531	maggi bulion	
623/2	ziola do śledzi korzennych	
4543	aromat przyprawy do sałatki cygańskiej	5 g/kg
4544	aromat przyprawy do sałatki z fasoli	5 g/kg
4545	aromat przyprawy do sałatki z papryki	5 g/kg
4546	aromat przyprawy do sałatki wiosennej	2-3 g/kg

IV. Aromaty do snacków

4514	aromat do snacków typu boczek (bacon)	60 g/kg
4511	aromat do snacków typu barbecue	60 g/kg
4510	aromat do snacków typu serowego	60 g/kg
4523	aromat do snacków typu papryka	60 g/kg

V. Inne aromaty przyprawowe

4530	aromat barbecue	3-5 g/kg
3011	aromat masła	1-9 g/kg
4522	aromat przyprawowy do gulaszu	1-2 g/kg
4505	aromat ketchupu – pomidorów, suchy Heinz	2-3 g/kg
4506	aromat ketchupu – curry, suchy	5-6 g/kg
4534	ketchup curry ekstrakt	
4508	aromat ziołowy typu Italia, suchy	1-2 g/kg
4507	aromat ziół prowansalskich, suchy	1-2 g/kg
4547	aromat przypraw indonezyjskich	
4509	aromat majonezu naturalny, suchy	1-2 g/kg
4521	aromat przyprawowy do makaronów (tzw. pasta), suchy	8-9 g/kg
02	dymu rozpuszczalny w wodzie	
3010	aromat dymu, w płynie, rozpuszczalny w oleju	1-2 g/kg
4536	aromat musztardy	1-2 g/kg
4532	mieszanka ekstraktu przyprawowego musztardy (z Dijon)	1-3 g/kg
4537	aromat pomidorów	1-3 g/kg
3000	aromat cytrynowy, suchy, na dekstrozie	1-2 g/kg
5505	papryka rozpuszczalna w oleju 10.000 jednostek stężenia	

VI. Aromaty owocowe

- 3012 aromat ananasowy
- 3013 aromat malinowy
- 3014 aromat brzoskwiniowy
- 3015 aromat truskawkowy
- 3016 aromat wiśniowy
- 3017 aromat porzeczka
- 3018 aromat śmietankowy
- 3019 aromat czekoladowy
- 3020 aromat pomarańczowy
- 3021 aromat jabłkowy
- 3022 aromat bananowy
- 3023 aromat grapefruit

VII. Barwniki naturalne

- | | | |
|-----------|--------------------------------|------------|
| 5509 | papeos barwnik czerwony | 1-3 g/kg |
| 5506 | eosin barwnik czerwony | 2-4 g/kg |
| 615 | karmel jako barwnik | |
| 5604 | pampus barwnik żółty | 2-4 g/kg |
| 5515 | pacur barwnik żółty | 11-12 g/kg |
| 5516/5517 | carthams barwnik żółty | 1-3 g/kg |
| 5501 | curkuma ekstrakt barwnik żółty | 3-5 g/kg |

Podane dawki mają wartości przeciętne. Faktyczne dozowanie zależne jest od składów i produkcji ostatecznego produktu spożywczego.

Środki i ekstrakty aromatyczne do zastosowania w:

- *wyrobach delikatesowych*
- *daniach gotowych*
- *zupach*

Nr	Nazwa	Dozowanie
4529	aromat warzywny typu pieczarki, suszony	3-5 g/kg
4519	ekstrakt przyprawowy typu borowik, płynny – zagęszczony	2-3 g/kg
3530	ekstrakt warzywny typu szczypiorek, suchy, na maltodekstrynie	2-5 g/kg
3531	ekstrakt warzywny typu marchew, suchy, na maltodekstrynie	2-5 g/kg
3001	czosnek, ekstrakt, na soli	1-2 g/kg
3528	czosnek, ekstrakt zagęszczony w płynie	1-2 g/kg
4504	czosnek, ekstrakt, pieczony, suchy	1-2 g/kg
3517	ekstrakt ziola bazylii, na soli	2-3 g/kg
3518	ekstrakt kopru, na soli	1-2 g/kg
3534	ekstrakt trybuli, na soli	1-2 g/kg
3516	ekstrakt ziela oregano, na soli	0,5 g/kg
3520	ekstrakt pietruszki, na soli	2-3 g/kg
3519	ekstrakt szczypiorku, na soli	2-3 g/kg
3529	ekstrakt bulwy selera, na soli	2-4 g/kg
3525	ekstrakt nasion selera, suchy, na soli	1-2 g/kg
3521	ekstrakt świeżej cebuli, zagęszczony w płynie	1-2 g/kg
3513	ekstrakt świeżej cebuli, na maltodekstrynie	1-2 g/kg
3515	ekstrakt cebuli smażonej, zagęszczony w płynie	1-2 g/kg
3514	ekstrakt cebuli smażonej, na maltodekstrynie	1-2 g/kg
3002	aromat cebuli, suchy, naturalny	2 g/kg

Inne wyroby, ceny i wzory – na zapytania ofertowe.

fermentaspice

Naturalne ekstrakty przyprawowe na soli

(inne surowce – zapytania ofertowe)

Nr	Nazwa
3500	Papryka
3504	Ekstrakt chilli
3554	Cardamon
3547	Ekstrakt chilli, potrójny
3540	Ekstrakt cuminu
3546	Imbir
3501	Ekstrakt curcумы
3503	Ekstrakt curry
3509	Ekstrakt kolendry
3507	Ekstrakt kminku
3512	Ekstrakt liścia laurowego
3523	Ekstrakt lubczyka
3508	Ekstrakt gałki muszkatołowej
3524	Ekstrakt goździkowy
3522	Ekstrakt ziela angielskiego
3535	Quatro-Pepper (pieprz) poczwórny
3526	Ekstrakt rozmarynu
3502	Ekstrakt pieprzu czarnego
3501	Ekstrakt pieprzu białego
C7	pieprz turecki
3506	Ekstrakt jałowca
3511	Ekstrakt cynamonu
3510	Ekstrakt majeranku
3548	Ekstrakt chrzanu
3505	Ekstrakt kwiatu muszkatołowego
4517	Mieszanka ekstraktu przypraw do pizzy-topping
4512	Mieszanka ekstraktu przypraw do specjalów mięsnych typu gyros

***Naturalne ekstrakty na bazie kwasu octowego do konserw kwaśnych
(kolendra, koper, estragon, czosnek, goździk, pieprz, cebula)***

Nr Nazwa

- 3539 liść laurowy na bazie octowej
- 3537 goździk ekstrakt na bazie octowej
- 3538 czosnek ekstrakt

Naturalne ekstrakty na soli (2-krotnie stężone)

Nr Nazwa

- 3553 capricum
- 3763 cardamon
- 3754 kolendra
- 3762 imbir
- 3755 kminek
- 3765 lubczyk
- 3756 liść laurowy
- 3759 kwiat muszkatolowy
- 3760 gałka muszkatolowa
- 3761 majeranek
- 3752 pieprz
- 3768 pieprz biały
- 3758 goździk
- 3757 ziele angielskie
- 3764 rozmaryn
- 3767 szalwia
- 3766 tymianek
- 3750 jałowiec

Dodatki do delikatesów i produktów gotowych do zastosowania w kuchni

Ważne: Wszystkie mieszanki są wielofunkcyjne i nadają się do użycia w różnych wyrobach.
Podane ilości zależą od składu produktu i mogą się znacznie różnić.
Eksperymentowanie jest niezbędne!

Nr	Nazwa
Art. nr 807	OPTIFERM Środek wiążący do produktów z mięsa siekanego Dawkowanie: 5-10 g na litr/kg
Art. nr 816	KOLOIDAL Środek wiążący do produktów warzywnych, zup i sosów Dawkowanie: 80-100 g na litr/kg
Art. nr 817/2	MARINADAFIX EXTRA Środek wiążący do marynat olejowych Dawkowanie: 80-100 g na 1 kg marynaty
Art. nr 839	FOCARA WC Środek wiążący i stabilizator do kiełbasy parzonej i emulsji tłuszczowo-wodnych Dawkowanie: 5-10 g na kg masy
Art. nr 841	BIMISAN Środek wiążący do sosów śmietanowych, ketchupu itp. - produkcja na zimno Dawkowanie: 3-6 g na litr
Art. nr 842	STABILAN M Środek wiążący do majonezów i dressingów ze środkiem konserwującym – produkcja na zimno Dawkowanie: 30-35 g na kg lub litr
Art. nr 867	FERBIN PLUS Środek wiążący do zup zagęszczonych i dań jednogarnkowych Dawkowanie: 15-20 g na litr
Art. nr 906	DIACCIT FLÜSSIG Środek utrzymujący świeżość różnych produktów spożywczych (nie jest to środek konserwujący) Dawkowanie: 3-6 g na kg/litr
Art. nr 909	SORBEN Środek konserwujący do różnych produktów spożywczych (E 202, E 211) Dawkowanie: 2-3 g na kg/litr
Art. nr 911	BENAFIT Środek do konserwowania chrzanu i podobnych produktów (E 262, E 211, E 233) Dawkowanie: 3-4 g na kg

Mieszanki przyprawowe na wszelkie okazje...

...Nomen est omen!

Nr	Nazwa	Nadaje się do/jako
4679	Kräuterbutter	ziołowa przyprawa do masła i serków
667	Barbecue	mięso na grill, smak dymu, słodkawy
606	Beefarom	aktywizator smaku zalew do peklowania i kielbasy parzonej
668	Beefburger	wołowe zrazy pieczone
674	Bonanza Speißraten	przyprawa do pieczeni z różna
604	Bonsal	aktywizator smaku kielbasy parzonej, bez glutamianu
664	Bratkartoffelgewürz	przyprawa do ziemniaków smażonych, pieprzna, o smaku dymu
669	China Gewürz	kompozycja przypraw do produktów dalekowschodnich
676	Curry Diana	przyprawa do potraw indyjskich/dalekowschodnich
682	Curry Opal	j.w.
621	Dekora I	zielonolistna przyprawa dekoracyjna do gotowanych wyrobów peklowanych
623	Dekora II	kolorowa, gruboziarnista przyprawa dekoracyjna do gotowanych wyrobów peklowanych
626	Dekora Oriental	przyprawa dekoracyjna do specjalów dalekowschodnich
603	Diamal	podstawa smakowa do kielbasy parzonej, bez glutamianu
654	Frikanta S	mieszanka przypraw do zrazów pieczonych wołowych i/lub wieprzowych
655	Frikanta G	mieszanka przypraw do zrazów drobiowych
601	Glutan S	aktywizator smaku kielbasy parzonej, z glutamianem
659	Gyros Frites	mieszanka przypraw do gyros frites
661	Gyros Kräuter	przyprawa dekoracyjna z typową nutą smakową gyrosu
671	Gyros Würze	mieszanka przypraw do gyrosu
675	Hähnchewürzsalz	sól z przyprawami do kurczaka

660	Indiosa-Currybraten	mieszanka przypraw do mięs z grilla i do smażenia z typową nutą smaku curry
663	Italia	mieszanka ziół do produktów kuchni włoskiej
662	Jägerbraten	mieszanka przypraw do pieczenia myśliwskiej
657	Juano	mieszanka przypraw do pieczenia z różną i do mięs z grilla z nutą smakową curry i papryki
672	*Kanzlerschitte	mieszanka przypraw do potraw z kapusty
628	Kräuter der Provence	mieszanka ziół prowansalskich do różnych potraw
613	Lakarom SR	przyprawa do zalewy do peklowania
658	Pampas	mieszanka przypraw do mięs z grilla, pieprzna i paląca
653	Puerto	mieszanka przypraw do golonek i mięs na grill
652	Rio Grande	mieszanka przypraw do mięs na grill, pikantnie aromatyczna z nutą czosnku
651	Santa Fe	mieszanka przypraw do mięs na grill, pikantnie aromatyczna z nutą cebuli
677	Sauerbraten Extraktgewürz	mieszanka-ekstrakt do pieczenia w occie moczonyj
666	Schaschlik-Gewürz	mieszanka przypraw do szaszłyków
673	*Schlemmerschnitte „Alter Fritz”	mieszanka przypraw do potraw z ziemniaków
629	Suppenkräuter	mieszanka ziół do zup i sosów
665	Ungarica	mieszanka przypraw do gulaszu
605	Vegetan	podstawa smakowa do dań wegetariańskich

*** W sprawie oznaczonych gwiazdką prosimy pytać o recepturę ramową.**