

«Прогресс»: актуальные новинки к летнему сезону

Визитная карточка

Компания «Прогресс»

Поставщик ингредиентов для мясопереработки, представляет на российском рынке известные финские бренды «SIX» и «LINEL».
Санкт-Петербург: (812) 932-10-21
Москва: (495) 228-13-73
 E-mail: mail@progressspb.ru
 Интернет: <http://www.progressspb.ru>

«Лето — помимо всего прочего, это и хорошая возможность укрепить свои позиции на рынке продукции сезонного ассортимента — натуральных полуфабрикатов, колбасок для жарки, купат и т. п.», — уверен Денис ЦАРЕВ, главный технолог компании-поставщика ингредиентов «Прогресс».

В начале 2013 года и без того разнообразный ассортимент обсыпок и маринадов компании «Прогресс» пополнился новыми смесями.

Маринад «Бостон» (арт. 003041) — смесь для приготовления жидкого маринада. Имеет яркий красно-оранжевый цвет, содержит включения натуральных пряностей. Вкусовая композиция состоит из следующих ингредиентов: паприка, зеленый перец, чеснок, лук, черный и белый перец, лимон, кориандр, базилик, тмин, зеленый лук, петрушка, мускатный орех, аромат мяса. Маринад рекомендуется для натуральных полуфабрикатов из свинины и птицы. Рецепт приготовления жидкого маринада: сухая смесь — 22%, растительное масло — 18%, вода — 60%.

Маринад чесночный (арт. 003039) — смесь для приготовления жидкого маринада. Имеет яркий красно-оранжевый цвет, содержит зеленые включения натуральных пряностей. Вкусовая композиция состоит из следующих ингредиентов: зеленая и красная паприка, зеленый перец, лук, чеснок, черный перец, петрушка, зеленый лук, белый перец, кориандр, тмин, мускатный орех, аромат мяса. Маринад обладает выраженным ароматом чеснока, рекомендуется для натуральных полуфабрикатов из говядины, свинины и птицы. Рецепт приготовления жидкого маринада: сухая смесь — 22%, растительное масло — 18%, вода — 60%.

Маринад Виски (арт. 004243) — смесь для приготовления жидкого маринада. Обладает выраженным ароматом виски и дыма. Вкусовая композиция состоит из следующих ингредиентов: аромат виски, паприка, томат, гвоздика, сырный тмин, орегано, черный перец, чили, лук, чеснок, аромат мяса. Маринад идеально подходит для приготовления стейков из говядины и свинины. Рецепт приготовления жидкого маринада: сухая смесь — 35%, растительное масло — 15%, вода — 50%.

Смесь «Натуральный аромат чеснока» (арт. 004896) создана на основе гранулированного чеснока и его экстракта, позволит усилить пикантный вкус любых мясных изделий, как колбасных, так и полуфабрикатов.

Летом у производителей нередко возникают проблемы сохранности готовой продукции. В этом смысле будут актуальны следующие новинки компании «Прогресс».

Смесь «Фреш Арома Микс» (арт. 003398) благодаря идеально подобранной комбинации консервантов и антиоксидантов позволит решить проблему сохранности продукции и стабилизировать цвет колбасных изделий и полуфабрикатов. Область применения смеси — все виды колбасных изделий, деликатесная продукция и полуфабрикаты. Рекомендуемая дозировка — 6 г/кг.

Для тех производителей, которые выпускают линейку

продукции с минимальным содержанием пищевых добавок, более актуален натуральный жидкий **консервант «Арома смок»**. Он обладает противомикробным действием, но создан исключительно на основе натуральных растительных экстрактов, и благодаря этому практически не имеет ограничений в применении. Область применения смеси — все виды колбасных изделий, деликатесная продукция и полуфабрикаты. Норма закладки консерванта — 3–5 г/кг.

Цвет готовой продукции особенно чувствителен к условиям повышенной температуры, что естественно — ведь скорость окислительных процессов с ростом температуры увеличивается. Производителям колбасных изделий, деликатесной продукции и рубленых полуфабрикатов будет особенно интересна **смесь «Натуральный краситель»** (арт. 003773), которая позволит придать продукции естественную розовую окраску и сохранить ее дольше. Помимо прочих преимуществ в использовании смесь отличается низкой дозировкой — от 0,5 г/кг для деликатесной продукции и рубленых полуфабрикатов и от 1 г/кг для колбасных изделий. Особенно эффективно применение красителя в сочетании с **консервантом-антиоксидантом «ФФ Лифин»** (арт. 360522), дозировка которого составляет 5 г/кг фарша.

Любая работа приносит больше удовольствия, если осознаешь ее пользу — сотрудники компании «Прогресс» всегда рады помочь производителям в решении их текущих проблем. 🐾