

Полуфабрикаты рубленые из мяса птицы



Арт. 008243 «Липро-эмультоп» — современная функциональная смесь для рубленых полуфабрикатов на основе растительных и молочных белков для производства рубленых полуфабрикатов, гидратация 1:8. *Норма закладки до 1–3% от массы фарша.* Не содержит соли и фосфатов

 Санкт-Петербург
(812) 932-10-21
Москва
(495) 228-13-17
www.progresspb.ru
mail@progresspb.ru

Арт. 125024 «Дижон» — комплексная смесь для полукопченых колбас и рубленых полуфабрикатов (колбасок, купат). Семена дижонской горчицы придают оригинальный вкус колбаскам приготовленным на гриле. *Норма закладки 15 г/кг фарша.*

Арт. 360136 «Колбаски гриль» — смесь специй разработанная специально для колбасок для жарки.

Богатый набор специй (в смеси используется более 8 специй) хорошо маскирует большую степень замены сырья в рецептуре. *Норма закладки 6–8 г/кг фарша.*

Арт. 007926 «Кинг» — функциональная смесь для производства всех видов колбасных изделий и полуфабрикатов. Гидратация комплекса — минимум 1:8, комплекс содержит

ТУ 9214-012-45539966-2012

Наименование сырья, пряностей, пищевых добавок	Колбаски для жарки «Дачные»	Колбаски для жарки «По-русски»
Филе грудки	19,7	10
Филе бедра	23,7	27,7
Мясо кур мехобвалки	15	19,7
Мука соевая текстурированная	5	5
Мука соевая концентрированная	1	2
Лук свежий	3	3
«Липроэмультоп», арт. 008243	1,3	1,3
Соль	1,3	1,3
Вода	30	30
<i>Всего</i>	<i>100</i>	<i>100</i>
«Дижон», арт. 125024	1,5	
«Колбаски гриль», арт. 360136		0,8

Наименование сырья, пряностей, пищевых добавок	Купаты «Для жарки»	Купаты «Баварские»
Филе грудки	32,2	31,2
Филе бедра	—	30
Мясо кур мехобвалки	20	—
Филе цыплят с кожей	10	—
Молоко сухое	—	1
Мука соевая текстурированная	4	4
Лук свежий	3	3
«Кинг», арт. 007926	1,5	1,5
Соль	1,3	1,3
Вода	28	28
<i>Всего</i>	<i>100</i>	<i>100</i>
«Колбаски гриль», арт. 005157		1200
«Карелвелат», арт. 110039	900	

40% белка, в составе смеси отсутствуют соль и фосфаты, *Норма закладки: 2–3 кг на 100 кг массы.*

Арт. 005157 «Колбаски гриль» — смесь специй разработанная специально для колбасок для жарки. Крупные включения черного перца, а так же имбиря, кориандр, чеснок, гвоздика и другие специи придает отличный вкус и внешний вид колбаскам для жар-

ки. *Норма закладки 12 г/кг фарша.*

Арт. 110039 «Карелвелат» — смесь специй для полукопченых колбас и рубленых полуфабрикатов (колбасок, купат). Богатый набор специй (в смеси используется более 11 специй) хорошо маскирует фарш мехобвалки в рецептуре, красная паприка придает приятный цвет колбаскам из мяса птицы. *Норма закладки 8 г/кг фарша.*