

## SPICY VEGAN-LINE

Пряні смакоароматичні, технологічні добавки і аромати



**ПРИЗНАЧЕННЯ:** надання необхідного смаку і аромату, посилення пряної ноти, маскування вад харчових систем.

**ОПИС:** до складу пряних смакоароматичних добавок входять натуральні прянощі, їх екстракти і пряні ароматизатори. БЕЗ ПІДСИЛЮВАЧІВ СМАКУ, СИНТЕТИЧНИХ БАРВНИКІВ І ІНГРЕДІЄНТІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ!

**ДОЗУВАННЯ:** 15-20 г/кг фаршевої маси для смако-ароматичних добавок і 10-25 г/кг фаршевої маси для ароматизаторів.

**СПОСІБ І ОСОБЛИВОСТІ ЗАСТОСУВАННЯ:** внести в сухому вигляді в фаршевого масу або готовий продукт в кінці процесу приготування. У тому випадку, якщо пряна суміш не повністю «закриває» смак і аромат інгредієнтів, що входять до складу рецептури, дозування може бути збільшено.

**ОСНОВНІ ПЕРЕВАГИ:**

1. *Відсутність синтетичних і натуральних підсилювачів смаку.* Глютамат натрію має властивість збільшувати смакове сприйняття білкових продуктів за рахунок активації відповідних смакових рецепторів. Однак в тому випадку, якщо в рецептурі кінцевого продукту у великій кількості використовується низькосортна сировина або білки рослинного походження, його вплив може виявитися негативним: глютамат натрію багаторазово посилить їх смак.
2. *Гнучке дозування смако-ароматичних сумішей і ароматизаторів.* Пропоновані добавки є концентрованими сумішами. До їх складу НЕ входять технологічні добавки і спеції, присутність яких може сприяти обмеженню дозування суміші: харчові фосфати, синтетичні барвники, підсилювачі смаку. Тому, в разі виникнення такої необхідності, дозування може бути зменшена до 10 г або збільшена до 30 г/кг фаршевих маси без ризику зміни фізико-хімічних властивостей кінцевого продукту.
3. *Низький вміст кухонної солі в складі добавки.* Споживач сам визначає необхідну кількість кухонної солі, багаторазово не переплачуючи за неї.
4. *Маскуючі властивості.* Пропоновані добавки можуть використовуватися в якості маскуючих сумішей в веганських ковбасах або в рецептурах з великим рівнем заміни м'ясної сировини.
5. *Відсутність білків тваринного походження.*

**АСОРТИМЕНТ:**

- **Vegan Herb Sausage, 140106-3458** – смако-ароматична добавка «Ковбаса з пряними травами Веган». Домінуючі тони: пряний (мускатний горіх, імбир, перець). Добавка може використовуватися в варених ковбасах без ризику появи небажаних вкраплень, так як в її складі використовуються пряні ароматизатори, натуральні прянощі дрібного помелу та їх екстракти.

- 
- **Vegan Semi-smoked Sausage, 140116-3206** – смако-ароматична добавка «Ковбаса напівкопчена Веган». Домінуючі тони: пряний. Добавка рекомендується до використання в варено-копчених і напівкопчених ковбасах, так як в її складі використовуються натуральні прянощі грубого помелу.
  - **Vegan Cardamom Sausage, 140116-3470** – смако-ароматична добавка «Ковбаса з кардамоном Веган». Домінуючі тони: пряний, бульйонний. Добавка може використовуватися в варених ковбасах без ризику появи небажаних краплень, так як в її складі використовуються пряні ароматизатори, натуральні прянощі дрібного помелу та їх екстракти.
  - **Vegan Garlic Sausage, 140234-3194** – смако-ароматична добавка «Ковбаса часникова Веган». Домінуючі тони: пряний, бульйонний, копчений. Добавка рекомендується до використання в варено-копчених і напівкопчених ковбасах, так як в її складі використовуються натуральні прянощі грубого помелу.
  - **Vegan Paprika Sausage, 140116-3457** – смако-ароматична добавка «Ковбаса папрична Веган». Домінуючі тони: пряний, бульйонний, копчений, папричний. Добавка рекомендується до використання в варено-копчених і напівкопчених ковбасах, так як в її складі використовуються натуральні стандартизовані за розміром пластівці червоної паприки та перцю чилі.
  - **Vegan Beef fried, 140191-3211** – ароматизатор «Смажена яловичина Веган». Домінуючі тони: яловичина, смажена яловичина.
  - **Vegan Meat, 140194-3212** – ароматизатор «М'ясо Веган». Домінуючі тони: м'ясо з маскуючим ефектом.
  - **Vegan Beef, 140191-3213** – ароматизатор «Яловичина Веган». Домінуючі тони: яловичина.
  - **Vegan Spicy Concentrate, 140194-3448** - ароматизатор «Пряний Веган». Домінуючі тони: пряний, м'ясний.
  - **Vegan Grilled Concentrate, 140194-3445** - ароматизатор «Гриль Веган». Домінуючі тони: копчений, м'ясний.
  - **Vegan Spicy Beef Concentrate, 140194-3447** - ароматизатор «Пряна яловичина Веган». Домінуючі тони: яловичий, пряний.
  - **TrueStab ST-2600, 170071-3225** – термостійка стабілізуюча система з рівнем зв'язування вологи 1 к 15/20. Готовий продукт, який стабілізовано добавкою TrueStab ST-2600, може піддаватися термічній обробці (варіння і смаження) без ризику втрати первісної форми і структури. До складу системи не входять інгредієнти тваринного походження. Дозування для додавання в фаршеву масу варених ковбасних виробів: 3-8 кг/100 кг маси. Дозування при виробництві напівкопчених ковбас: 3-8 кг/100 кг фаршевої маси.
  - **TrueStab ST-2836, 170071-3741** - стабілізуюча система для виробництва веганських напівфабрикатів. Продукт, який стабілізовано добавкою «TrueStab ST-2836», під час термічної обробки зберігає вологу і первісну форму. Дозування: 1,5-2,5 кг/100,0 кг фаршевої маси в залежності від виду виробу, вологопоглинаючої здатності основної сировини і бажаного результату.

ЗБЕРІГАТИ в закритій оригінальній упаковці при температурі 10-25°C і відносній вологості 75%.  
Строк зберігання: 1 рік.