



СНЕКИ

Суміші харчові смако-ароматичні

ПРИЗНАЧЕННЯ: надання певного смаку і аромату кінцевому продукту.

ОПИС: смакоароматичні суміші, до складу яких можуть входити натуральні прянощі, пряно-ароматичних рослини та їх екстракти, ароматизатори, спеції, підсилювачі смаку та інші інгредієнти, дозволені до використання в установленому в Україні порядку.

ДОЗУВАННЯ ТА ЗАСТОСУВАННЯ: згідно специфікації.

АСОРТИМЕНТ:

ЛІНІЙКА СОУСІВ

1.	Аджика	абхазька гостра суміш з домінуючими нотами перцю, томату, прянощів і часнику.
2.	Васабі	гостра японська приправа з насиченим зеленим кольором.
3.	Гірчиця	насичена гостра «російська» приправа.
4.	Гірчиця з медом	гостро-солодка суміш з ароматами гірчиці та меду.
5.	Гірчиця з медом та чорним перцем	гостро-солодка суміш з нотками чорного перцю.
6.	Гострий чилі з лаймом	ароматна пікантна суміш з перцем чилі і нотами лайму.
7.	Грибний соус	класичний грибний соус з вершками.
8.	Індійські спеції	суміш прянощів: куркума, чорний перець, чилі, кориця, мускатний горіх, гвоздика.
9.	Іспанський соус	репліка французького соусу високої кухні.
10.	Кетчуп	кисло-солодкий томатний соус з нотками прянощів; вміст натурального томатного порошку 10%.
11.	Кетчуп гострий	томатний соус з гострою нотою.
12.	Мексиканський соус	гостра суміш з домінуючими нотами томату, прянощів і трав.
13.	Рагу Болоньезе	репліка італійського фірмового соусу на м'ясній основі.
14.	Сальса	популярний мексиканський соус з домінуючими нотами томату, паприки і прянощів.
15.	Соус Латино	латиноамериканський томатний соус з прянощами.
16.	Соус Ранч 140500	суміш зі смаком майонезного соусу з домінуючими нотами часнику, цибулі та зеленої петрушки.
17.	Тайський перець	кисло-солодка азійська приправа з гострим перцем.
18.	Татр-тар	суміш з вираженим смаком майонезного соусу з корнішонами та нотками зеленої цибулі.
19.	Хрін	українська гостра та ароматна приправа.
20.	Цацики	грецька холодна закуска, соус.

21.	Часник	суміш з насиченим смаком і ароматом смаженого часнику (вміст натурального подрібненого часнику близько 20%).
22.	Чилі	гостро-солодка суміш з перцем чилі.
23.	Чилі з сирним соусом	гостро-солодка суміш з перцем чилі і нотками вершково-сирного соусу.
24.	Чікен масала	індійський пряний соус на курячому бульйоні.
25.	Чімічуррі	репліка аргентинського пряного соусу з домінуючими нотами трав.

ЛІНІЙКА М'ЯСНИХ СМАКІВ І АРОМАТІВ

1.	Бекон	суміш з насиченим смаком та ароматом копченого бекону з кислою нотою. Домінуючі ноти м'ясо, дим.
2.	Баварські ковбаски	суміш зі смаком і ароматом напівкопчених ковбасок.
3.	Бастурма	репліка східного делікатесу з насиченим смаком і ароматом м'яса та пікантних спецій. Домінуючі ноти: в'ялене м'ясо, каєнський перець, часник, прянощі.
4.	Бограч	угорська пряна м'ясна страва бограч. Домінуючі ноти: м'ясо, томат, зелень, прянощі.
5.	Димдама	репліка узбецької м'ясної страви з бараниною, овочами і зеленню. Домінуючі ноти: м'ясо, баранина, барбекю.
6.	Кази	смак і аромат делікатесного ковбасного виробу з кониною та прянощами.
7.	Картопляний рулет з м'ясом	суміш с ароматом і смаком смаженої картоплі і м'яса.
8.	Качка по-пекінські	традиційна китайська страва. Домінуючі ноти: запечене м'ясо качки, соус, імбир.
9.	Ковбаски гриль	суміш з пікантним смаком та ароматом ковбасок гриль.
10.	Ковбаски з гірчицею	ковбаски-гриль з ароматом і смаком гірчиці.
11.	Крильця Баффало	суміш з ароматом і смаком запечених курячих крилець, приправлених кисло-солодким томатно-часниковим соусом.
12.	Курка в часниковому соусі	латиноамериканська страва с домінуючими нотами смаженої курки, часнику та прянощів.
13.	Курка карі	смак і аромат смаженої курки з індійськими прянощами.
14.	Курка по-тайськи	куряче м'ясо у кисло-солодкому маринаді, приготовлене на грилі і приправлене соусом карі.
15.	Курка-гриль	суміш з ароматом і смаком курки, приготовленої на грилі з нотками спецій та легкою гострою нотою.
16.	Курча табака	репліка делікатесу з м'яса курки.
17.	Люля-кебаб	м'ясний фарш з рубленої баранини, нанизаний на шампур. Домінуючі ноти: м'ясо, баранина, барбекю.
18.	М'ясо гриль	соковите ніжне м'ясо, приготовлене на грилі з пікантними прянощами.
19.	М'ясо з соусом теріякі	суміш з ароматом і смаком запеченого м'яса з соусом теріякі.
20.	М'ясо зі спеціями	яскравий та насичений профіль м'яса з нотами пікантних спецій.



21.	М'ясо по-аргентинськи	смажене м'ясо з овочами. Домінуючі ноти: м'ясо, барбекю, прянощі (паприка, тмин, пряні трави).
22.	М'ясо по-мексиканськи	репліка мексиканської м'ясної страви. Домінуючі ноти: смажене м'ясо з прянощами, барбекю (часник, копчені паприка і перець чилі).
23.	М'ясо по-перуанськи	пряне перуанське м'ясо. Домінуючі ноти: сіль, м'ясо, прянощі (цибуля, куркума, пряні трави, паприка).
24.	М'ясо по-ямайськи	суміш, розроблена на основі традиційної ямайської страви. Домінуючі ноти: гриль, барбекю, прянощі.
25.	Махан	середньоазійська кінська в'ялена ковбаса.
26.	Мисливські ковбаски	суміш з ароматом і смаком варено-копченої ковбаси.
27.	М'ясо в соусі карі	запечене м'ясо з соусом карі.
28.	М'ясо з прянощами	репліка класичного угорського гуляшу зі смаком м'яса та пряної підливки.
29.	Піца	суміш з яскравим смаком та ароматом піци з вираженими нотами сиру, м'яса та спецій.
30.	Пряні ковбаски	суміш з ароматом і смаком прямих ковбасок-гриль.
31.	Пряний шашлик	суміш з ароматом і смаком м'яса-гриль та прянощів.
32.	Пуерто-ріканське м'ясо	репліка пуерто-ріканського м'ясного делікатесу. Домінуючі ноти: сіль, м'ясо, прянощі.
33.	Реберця в соусі	суміш з ароматом і смаком смажених свинячих реберця в пряному соусі.
34.	Салям	репліка європейського ковбасного делікатесу.
35.	Самса	мучні вироби довільної форми з начинкою з м'яса. Домінуючі ноти: м'ясо, випічка.
36.	Стейк по-тайски	смак і аромат соковитого стейку, приготовленого на грилі з соусом теріякі та пікантними спеціями.
37.	Суджук	середньоазійська пряна ковбаса з конини. Домінуючі ноти: м'ясо, конина, прянощі.
38.	Телятина з аджикою	суміш з ароматом і смаком соковитої телятини, приготовленої на грилі.
39.	Хамон	репліка іспанського делікатесу з яскраво вираженим смаком та ароматом в'яленого м'яса і прямих спецій.
40.	Чорізо	репліка іспанської пекучої явленної ковбаси.
41.	Шашлик	традиційна страва гриль. Домінуючі ноти: соковите м'ясо, дим, гриль.

ЛІНІЙКА СИРНИХ СМАКІВ І АРОМАТІВ

1.	Гострий сир	зрілий сир типу гауда з нотами перцю Чилі.
2.	Колекція сирів	смако-ароматична композиція з блакитного сиру, сиру пармезан і чеддер.
3.	Подвійний сир	насичені смак і аромат сиру з м'якими нотками масла на післясмаку.
4.	Сир	смак і аромат сиру групи голландських сирів насиченого помаранчево-жовтого кольору.
5.	Сир гриль	сир типу чеддер з ароматом гриля.
6.	Сир з італійськими травами	суміш з ароматом і смаком смаку сиру та нотками базилику, орегано, майорану.



7.	Сир з соусом песто	суміш зі смаком та ароматом зрілого сиру і нотами пікантного соусу песто.
8.	Сир з часником	смако-ароматична суміш з домінуючими нотами сиру і часничку.
9.	Сир зі спеціями масала	смак і аромат сиру, доповнений з композицією спецій масала. Домінуючі ноти: кориця, гвоздика, мускатний горіх та кардамон.
10.	Сир Пармезан	репліка італійського твердого сиру зі смако-ароматичним профілем зрілого сиру з вершковими нотками.
11.	Сир Чеддер	суміш з класичним смаком і ароматом сиру Чеддер

ЛІНІЙКА СМЕТАННИХ СМАКІВ І АРОМАТІВ

1.	Сметана з цибулею	суміш з ароматом і смаком сметани, зеленої цибулі. До складу суміші входить натуральна подрібнена зелена цибуля.
2.	Сметана з зеленню	сметани з смаком та ароматом зеленої цибульки, кропу. До складу суміші входить натуральний подрібнений порей.

СМАКО-АРОМАТИЧНА ЛІНІЙКА «ОВОЧІ, ПРЯНОЦІ, ТРАВИ»

1.	Паприка	ароматна солодка паприка
2.	Зелена цибуля	суміш з вираженим смаком та ароматом зеленої цибулі.
3.	Іспанська суміш	смако-ароматична суміш на основі морської солі. Домінуючі ноти: паприка, копчена паприка, пряні трави.
4.	Італійські трави	суміш з нотами італійських трав.
5.	Карі класичне	репліка пряної індійської суміші.
6.	Карі Мадрас	індійська гостра смако-ароматична суміш.
7.	Картопляні деруни	репліка білоруської картопляної страви.
8.	Квасоля в томаті	комплексна смако-ароматична суміш.
9.	Китайська суміш	смако-ароматична суміш на основі морської солі. Домінуючі ноти: паприка, пряні трави. До складу суміші входить натуральний соєвий соус.
10.	Овочеve рагу	суміш з ароматом і смаком смажених овочів.
11.	Оливки з томатом	смак та аромат оливок та зрілих томатів.
12.	Оливкова олія з базиліком	суміш з ароматом і смаком оливкової олії з зеленим базиліком.
13.	Прованські трави	суміш прямих трав (майоран, розмарин, базилік, орегано). Містить натуральну мелену зелень.
14.	Томат	смак та аромат стиглих томатів.
15.	Томат з чорним перцем	смак та аромат томатів з пікантними нотами чорного перцю.
16.	Томат з базиліком	поєднання свіжих нот базиліка з томатом. Суміш містить натуральну зелень базиліка.
17.	Томат зі спеціями	смак та аромат томатів з нотами пікантних спецій.

ЛІНІЙКА ГРИБНИХ СМАКІВ І АРОМАТІВ

1.	Гриби	яскравий смак та аромат смажених грибів.
2.	Гриби з вершками	смак і аромат приготовлених грибів з вершковими нотами.
3.	Гриби зі сметаною	суміш з ароматом і смаком смажених лісових грибів з сметаною.
4.	Гриби у вершковому соусі	смак і аромат приготовлених грибів з вершковими нотами.
5.	Трюфель	смак і аромат делікатесних трюфелів.

ЛІНІЙКА РИБНИХ СМАКІВ І АРОМАТІВ

1.	Варені раки	смак та аромат варених раків з додаванням натуральної зелені.
2.	Ікра	суміш з ароматом і смаком червоної ікри з післясмаком вершкового масла.
3.	Краб	суміш з солодкуватим смаком і ароматом м'яса краба.
4.	Краб королівський	варене крабове м'ясо.
5.	Креветка у вершковому соусі	креветки в вершковому соусі. Домінуючі ноти: креветки, вершки, сир.
6.	Креветки	варені креветки з нотами зелені.
7.	Лобстер	суміш з ароматом і смаком лобстера з прянощами.
8.	Мідії	смак і аромат приготованих мідій.
9.	Морський коктейль	смако-ароматична суміш морепродуктів - мідії та краб у вершковому соусі.

ЛІНІЙКА ЕКО-СУМІШЕЙ

1.	Гриби	смак та аромат сушених грибів з нотами смаженої цибулі.
2.	Італійські трави	смако-ароматична суміш на основі натуральних прянощів та їх екстрактів. Без барвників, підсилювачів смаку та ароматизаторів.
3.	Піца	суміш натуральних грибів, сиру та спецій.
4.	Прованські трави	смако-ароматична суміш на основі натуральних прянощів та їх екстрактів. Без барвників, підсилювачів смаку та ароматизаторів.
5.	Сметана з зеленню	суміш на основі сухого молока з натуральною зеленню та екстрактами натуральних прянощів.
6.	Сир	суміш із декількох видів сирних порошоків (≥50%), підсилений натуральним сирним екстрактом; містить сіль харчову або сіль морську.
7.	Томат з базиліком	суміш на основі томатного порошку, сушеної зелені та екстрактів натуральних прянощів.
8.	Томат з чорним перцем	суміш на основі томатного порошку, мелених спецій та екстрактів натуральних прянощів.
9.	Часник	суміш меленого часнику і натурального екстракту.

10.	Шалені томати	гостра смако-ароматична суміш на основі томатного порошку, натуральних прянощів та їх екстрактів. Без барвників, підсилювачів смаку та ароматизаторів.
-----	----------------------	--

ЛІНІЙКА СОЛОДКИХ СМАКІВ І АРОМАТІВ

1.	Полуниця	суміш зі смаком і ароматом стиглої полуниці.
2.	Ананас	смако-ароматична суміш з профілем стиглого тропічного плоду.
3.	Апельсин	смако-ароматична суміш з профілем апельсину.
4.	Банан	суміш з ароматом і смаком солодкого банану.
5.	Згущене молоко	насичений молочний смак і аромат з нотами ванілі.
7.	Какао-ванільний	суміш коричневого кольору зі смаком і ароматом какао та легкими нотами ванілі та шоколаду.
8.	Карамель	солодкий смак і аромат вершкової карамелі типу ірис.
9.	Кола	смак і аромат кока-коли.
10.	Молочний десерт	молочно-вершковий смак і аромат з нотками ванілі.
11.	Полуниця	суміш зі смаком і ароматом стиглої полуниці.
12.	Шоколад	суміш коричневого кольору зі смаком чорного шоколаду.
13.	Яблуко	смако-ароматична суміш з ароматом зеленого яблука.

ЛІНІЙКА СМАКІВ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ПОП-КОРНУ В КАРАМЕЛЬНІЙ ГЛАЗУРІ

1.	Карамель	смако-ароматична суміш з нотами вершків та ірису.
2.	Солена карамель	солодкий смак карамелі доповнений сіллю.
3.	Шоколад	смак і аромат чорного шоколаду з гіркою нотою.
4.	Бельгійський шоколад з лісовим горіхом	смако-ароматична суміш з домінуючою нотою шоколаду і горіховим післясмаком.
5.	Карамель з мигдалем	карамель з мигдальним післясмаком.
6.	Імбирний пряник	смак і аромат традиційного різдвяного імбирного печива з нотами кардамону і гвоздики.
7.	Чізкейк	смак і аромат відомого європейського і американського десерту. Домінуючі ноти: ніжний вершковий сир і легкі пряно-карамельні нотки.

