

## «ЛІНІЙКА СОУСІВ»

Лінійка сухих смако-ароматичних сумішей для виробництва соусів і маринадів



**ПРИЗНАЧЕННЯ:** надання певного смаку і аромату відповідному продукту.

**ОПИС:** харчові смако-ароматичні та ароматичні суміші з додаванням натуральних прянощів, їх екстрактів, ароматизаторів та підсилювачів смаку.

### 1. СМАКОАРОМАТИЧНІ СУМІШІ

НАЗВА	ДОЗУВАННЯ, %	ОПИС
БЕНГАЛЬСЬКИЙ СОЄВИЙ СОУС	5-6	Домінуючі ноти: соєвий соус, східні прянощі. Вміст натурального соєвого соусу: 20%.
ГРИБНИЙ СОЄВИЙ СОУС	5-6	Домінуючі ноти: соєвий соус, гриби. Вміст натурального соєвого соусу: 20%.
КИТАЙСЬКИЙ СОЄВИЙ СОУС	5-6	Домінуючі ноти: соєвий соус. Вміст натурального соєвого соусу: 25%.
КУРКА МАСАЛА	5-6	Домінуючі ноти: індійський пряний маринад на курячому бульйоні.
САЛЬСА	5-6	Домінуючі ноти: смажена паприка, перець, прянощі.
СОУС БОЛОНЬЕЗЕ	5-6	Домінуючі ноти: томатна, бульйонна, пряна.
СОУС ЛАТИНО	5-6	Домінуючі ноти: томатна, пряна.
ТОМАТНИЙ СОУС	5-6	Домінуючі ноти: томатна, пряна.
ЯПОНСЬКИЙ СОЄВИЙ СОУС	5-6	Домінуючі ноти: соєвий соус, рисове вино. Вміст натурального соєвого соусу: 20%.

### 2. АРОМАТИЗАТОРИ

НАЗВА	ДОЗУВАННЯ, %	ДОМІНУЮЧІ НОТИ
БАЗИЛІК	0,1-0,3	трави, базилік
БІЛИЙ ГРИБ	0,1-0,3	Гриби
ГІРЧИЦЯ	0,1-0,3	Гірчиця
ГУЛЯШ/М'ЯСНИЙ СОУС	0,1-0,3	м'ясна, пряна
КАРІ	0,1-0,3	індійські прянощі
КАРІ З КУРЯЧИМ БУЛЬЙОНОМ	0,1-0,3	прянощі, курячий бульйон
КАРІ МАДРАС	0,1-0,3	індійські прянощі
КРІП	0,1-0,3	зелень, кріп
МАРИНОВАНИЙ ОГІРОК	0,1-0,3	мариновані огірки
МАРИНОВАНИЙ ПОМІДОР	0,1-0,3	мариновані огірки

М'ЯСО ГРИЛЬ	0,1-0,3	гриль, копчення, смажене м'ясо, прянощі
ПРЯНИЙ ШАШЛИК	0,1-0,3	барбекю, смажене м'ясо, прянощі
СОУС ТЕРІЯКІ	0,1-0,3	соус теріякі
ТОМАТ	0,1-0,3	Томатна
ЧАСНИК	0,1-0,3	Часник

**3. СМАКО-АРОМАТИЧНІ СУМІШІ ЕКО** (без підсилювачів смаку, ароматизаторів і синтетичних барвників)

НАЗВА	ДОЗУВАННЯ, %	ОПИС
В'ЯЛЕНІ ПОМІДОРИ	за смаком	суміш томатних пластівців з сушеними томатами в порошок
ГРБ ВЕГАН	від 2 г/л	суміш гідролізованих рослинних білків з смако-ароматичним профілем м'ясного бульйону
ІТАЛІЙСЬКІ ТРАВИ	5-6	суміш натуральних прянощів, їх екстрактів та спецій
ПРОВАНСЬКІ ТРАВИ	5-6	суміш натуральних прянощів, їх екстрактів та спецій
СОЄВИЙ СОУС	за смаком	соєвий соус в порошок
СОУС ПЕПЕРОНЧИНО	5-6	гостра суміш натуральних прянощів, їх екстрактів та спецій
ШАЛЕНІ ТОМАТИ	5-6	гостра суміш натуральних прянощів, їх екстрактів та спецій, вміст натурального томатного порошку: 25%

**4. ЕКСТРАКТИ НАТУРАЛЬНИХ ПРЯНОЩІВ В АСОРТИМЕНТІ** (дозування: за смаком).

**5. ПРЯНІ АРОМАТИЗАТОРИ «ЗЕЛЕНІ ШМАТОЧКИ» В АСОРТИМЕНТІ** (дозування: 1-3 г/кг).

ЗАСТОСУВАННЯ: додати в необхідній кількості до соусу.

ЗБЕРІГАТИ в закритій оригінальній упаковці при температурі 10-25°C і відносній вологості 75%.