



Компания «ТАИС» представляет линейку маринадов для переработки мяса и птицы.

Наименование	Область применения	Состав и норма расхода	Фасовка
ПРИПРАВА МАРИНАД «КЛАССИЧЕСКИЙ 001 (Венесуэла)»	<i>Используется для приготовления маринадов, используемых для заливки мясных мелкокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса птицы, свинины, говядины, баранины и других видов мяса.</i>	Состав: пряности (майоран, лук, петрушка, перцы, тмин, мускатный орех), сахар, загуститель (E 472), молочный белок, усилитель вкуса и аромата (E 621), стабилизаторы (E 412, E 415), антиокислители (E 300, E 330), консерванты (E 202, E 211), краситель (E 160 b) натуральный Норма расхода: 100-150 г смеси на 1 кг готового маринада	Пакеты – по 2 кг, упакованные в гофроящички по 20 кг.
ПРИПРАВА МАРИНАД «КЛАССИЧЕСКИЙ 002 (Барбекю)»	<i>Используется для приготовления маринадов, используемых для заливки мясных мелкокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса птицы, свинины, говядины, баранины и других видов мяса.</i>	Состав: пряности (перец черный, кориандр, кумин, чеснок, фенхель), сахар, загуститель (E 472), молочный белок, усилитель вкуса и аромата (E 621), стабилизаторы (E 412, E 415), антиокислители (E 300, E 330), консерванты (E 202, E 211), краситель (E 160 c) натуральный Норма расхода: 100-150 г смеси на 1 кг готового маринада	Пакеты – по 2 кг, упакованные в гофроящички по 20 кг.
ПРИПРАВА МАРИНАД «КЛАССИЧЕСКИЙ 003 (Для свинины)»	<i>Используется для приготовления маринадов, используемых для заливки мясных мелкокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса свинины и других видов мяса.</i>	Состав: соль поваренная пищевая, пряности (горчичное семя жёлтое, лук, морковь, паприка, перец черный.), сахар, загуститель (E 472), молочный белок, усилитель вкуса и аромата (E 621), стабилизаторы (E 412, E 415), антиокислители (E 300, E 330), консерванты (E 202, E 211), краситель (E 160 b) натуральный Норма расхода: 100-150 г смеси на 1 кг готового маринада.	Пакеты – по 2 кг, упакованные в гофроящички по 20 кг.
ПРИПРАВА МАРИНАД «КЛАССИЧЕСКИЙ 004 (Северный)»	<i>Используется для приготовления маринадов, используемых для заливки мясных мелкокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса птицы,</i>	Состав: пряности (паприка красная, горчичное семя жёлтое, лук, морковь, перец чёрный, имбирь, перец красный, мускатный орех), сахар, загуститель (E 472), молочный белок, усилитель вкуса и аромата (E 621), стабилизаторы (E 412, E 415),	Пакеты – по 2 кг, упакованные в гофроящички по 20 кг.



	<i>свинины, говядины, баранины и других видов мяса.</i>	антиокислители (E 300, E 330), консерванты (E 202, E 211), краситель (E 160 b) натуральный Норма расхода: 100-150 г смеси на 1 кг готового маринада.	
ПРИПРАВА МАРИНАД «КЛАССИЧЕСКИЙ 005 (Венгерский)»	<i>Используется для приготовления маринадов, используемых для заливки мясных мелкокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса птицы, свинины, говядины, баранины и других видов мяса.</i>	Состав: соль поваренная пищевая, пряности (паприка, перец чёрный, перец красный, розмарин, чеснок), сахар, загуститель (E 472), молочный белок, усилитель вкуса и аромата (E 621), стабилизаторы (E 412, E 415), антиокислители (E 300, E 330), консерванты (E 202, E 211). Норма расхода: 100-150 г смеси на 1 кг готового маринада.	Пакеты – по 2 кг, упакованные в гофроящички по 20 кг.
ПРИПРАВА МАРИНАД «КЛАССИЧЕСКИЙ 006 (Южный)»	<i>Используется для приготовления маринадов, используемых для заливки мясных мелкокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса птицы, свинины, говядины, баранины и других видов мяса.</i>	Состав: соль поваренная пищевая, пряности (паприка, чеснок, перец чёрный, перец Чили, фенхель, укроп семя, кориандр), сахар, загуститель (E 472), молочный белок, усилитель вкуса и аромата (E 621), стабилизаторы (E 412, E 415), антиокислители (E 300, E 330), консерванты (E 202, E 211), краситель (E 160 c) натуральный Норма расхода: 100-150 г смеси на 1 кг готового маринада.	Пакеты – по 2 кг, упакованные в гофроящички по 20 кг.
ПРИПРАВА МАРИНАД «КЛАССИЧЕСКИЙ 007 (Сливочный)»	<i>Используется для приготовления маринадов, используемых для заливки мясных мелкокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса птицы, свинины, говядины, баранины и других видов мяса.</i>	Состав: соль поваренная пищевая, молочный белок, сахар, загуститель (E 472-с), усилитель вкуса и аромата (E 621), стабилизаторы (E 412, E 415), антиокислители (E 300, E 330), консерванты (E 202, E 211) Норма расхода: 100-150 г смеси на 1 кг готового маринада.	Пакеты – по 2 кг, упакованные в гофроящички по 20 кг.



<p>Приправа Маринад «Классический 008» (Кавказский)</p>	<p><i>Используется для приготовления маринадов, используемых для заливки мясных мелкокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса птицы, свинины, говядины и других видов мяса.</i></p>	<p><u>Состав:</u> <i>Специи и пряности их экстракты (томаты, паприка, чеснок, перец красный, перец черный, листья петрушки), соль, сахар, загуститель (E1414), декстроза, усилитель вкуса и аромата (E621), мальтодекстрин, стабилизаторы (E412, E410, E415), краситель (E160 с, E120), антиокислители (E300, E330), консерванты (E202-1%, E211-1%).</i></p> <p><u>Норма расхода:</u> <i>150 г – 190 г приготовленного маринада на 1 кг мяса</i></p>	<p>Пакеты – по 2 кг, упакованные в гофроящики по 20 кг.</p>
<p>Приправа Маринад «Классический 009 (Болгарский)»</p>	<p><i>Используется для приготовления маринадов, используемых для заливки мясных мелкокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса птицы, свинины, говядины и других видов мяса.</i></p>	<p><u>Состав:</u> <i>Специи и пряности их экстракты (томаты, лук, чеснок, паприка, кориандр, перец красный, базилик), соль, мальтодекстрин, загуститель (E1414), декстроза, усилитель вкуса и аромата (E621), стабилизаторы (E412, E410, E415), краситель (E160 с, E120), антиокислители (E300, E330), консерванты (E202- 1%, E211-1%), комплексная пищевая добавка «Сырный порошок Чеддер».</i></p> <p><u>Норма расхода:</u> <i>150 г – 190 г приготовленного маринада на 1 кг мяса</i></p>	<p>Пакеты – по 2 кг, упакованные в гофроящики по 20 кг.</p>
<p>Приправа маринад для шашлыка с уксусом</p>	<p><i>Используется для приготовления маринадов, используемых для заливки мясных мелкокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса птицы, свинины, говядины, баранины и других видов мяса.</i></p>	<p><u>Состав:</u> <i>Лук, кориандр, можжевельная ягода, лавровый лист, перцы: красный, черный, мускатный орех, базилик, соль, сахар, консервант - уксусная кислота.</i></p> <p><u>Норма расхода:</u> <i>100-150 г смеси на 1 кг готового маринада.</i></p>	<p>Пакеты – по 1 кг, упакованные в многослойные бумажные мешки по 20 кг.</p>