



Вкусоароматическая добавка "ЭКСТРАКТ"

Пряности люди используют уже тысячелетия. И почти все пряности могут являться лекарством, делая нашу жизнь дольше и лучше. Но, самое главное качество пряностей – делать пищу вкуснее, безопаснее и красивее.

Ведь одновременно со вкусом пряности люди добавляют к пище и вещества, угнетающие или останавливающие развитие бактерий. Благодаря пряностям человек защищается от паразитов и болезнетворных бактерий. Не секрет, что пища с пряностями хранится гораздо дольше, чем без них.

Для чего из пряностей экстрагируют ароматику (ароматические вещества)?

Во-первых, это удобно для транспортировки. Ведь гораздо проще вырастить на плантации в Индии, Шри-Ланке или Вьетнаме пряность, выделить из нее сам аромат, сконцентрировать и смешать. Для чего смешать? Для выравнивания всех партий по параметрам. Потому что, например, тот же черный перец по ароматике отличается не только от урожая к урожаю, но и от места выращивания, также как кофе или чай.

В чистом виде жидкие экстракты не совсем удобны в применении (нужно отмерять дозировки в миллиграммах на лабораторных весах), поэтому для удобства пищевых производителей такие экстракты стали наносить на сухие носители (соль, декстроза и т.д), разбавляя и приближая концентрацию действующих веществ к натуральным пряностям. Поэтому применять эти экстракты пряностей можно в обычных дозировках для натуральных пряностей. А проще говоря, применять их нужно по вкусу.

Какие плюсы сухих экстрактов?

Во-первых, это стандартный аромат. Всегда, невзирая на урожайность или спелость пряности. Во-вторых, это микробиологическая чистота, ведь натуральные пряности часто собирают и сушат в природных условиях, что не исключает наличия пыли и грязи.

Теперь **растворить сухой экстракт, например, в рассоле и нашпицевать им свиную корейку становится очень просто!** Или смешать сухие порошки пряностей, создав неповторимый букет вкуса и аромата, и стандартизировать эту свою находку в процентном соотношении ароматов друг к другу (записать для его повторного применения) – теперь тоже очень просто. **Именно из-за удобства, чистоты, и стандартности вкуса многие технологи ведущих предприятий, делают свой выбор в сторону Экстрактов.**

Именно такие **вкусоароматические добавки - Экстракты, нанесенные на сухой носитель**, вы можете приобрести в компании «ТАИС».



Вкусоароматическая добавка "ЭКСТРАКТ"

Наименование	Фасовка	Страна
<i>Экстракт Имбиря</i>	мешок 20 кг (20*1)	Россия
<i>Экстракт Кардамона</i>	мешок 20 кг (20*1)	Россия
<i>Экстракт Кориандра</i>	мешок 20 кг (20*1)	Россия
<i>Экстракт Корицы</i>	мешок 20 кг (20*1)	Россия
<i>Экстракт Лаврового листа</i>	мешок 20 кг (20*1)	Россия
<i>Экстракт Мускатного ореха</i>	мешок 20 кг (20*1)	Россия
<i>Экстракт Перца белого</i>	мешок 20 кг (20*1)	Россия
<i>Экстракт Перца душистого</i>	мешок 20 кг (20*1)	Россия
<i>Экстракт Перца черного (1:1)</i>	мешок 20 кг (20*1)	Россия
<i>Экстракт Перца черного (усиленный)</i>	мешок 20 кг (20*1)	Россия
<i>Экстракт Перца Чили (стручковый)</i>	мешок 20 кг (20*1)	Россия
<i>Экстракт Сельдерея</i>	мешок 20 кг (20*1)	Россия
<i>Экстракт Лука</i>	мешок 20 кг (20*1)	Россия
<i>Экстракт Гвоздики</i>	мешок 20 кг (20*1)	Россия
<i>Экстракт Кумина</i>	мешок 20 кг (20*1)	Россия
<i>Экстракт Тмина</i>	мешок 20 кг (20*1)	Россия
<i>Экстракт Розмарина</i>	мешок 20 кг (20*1)	Россия
<i>Экстракт Майорана</i>	мешок 20 кг (20*1)	Россия
<i>Экстракт Базилика</i>	мешок 20 кг (20*1)	Россия
<i>Экстракт Орегано</i>	мешок 20 кг (20*1)	Россия
<i>Экстракт Чеснока</i>	мешок 20 кг (20*1)	Россия
<i>Экстракт Укропа</i>	мешок 20 кг (20*1)	Россия
<i>Экстракт Петрушки</i>	мешок 20 кг (20*1)	Россия
<i>Экстракт Паприки</i>	мешок 20 кг (20*1)	Россия