

**АЗАНТА**ГАРМОНИЯ ВКУСА ЧЕРЕЗ СИНТЕЗ
ПРИРОДЫ, НАУКИ И ТЕХНОЛОГИЙ**АРОМАТИЗАТОРЫ ДЛЯ МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ (ПОЛУФАБРИКАТЫ И
МЯСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ)****МЯСНАЯ ГРУППА**

НАИМЕНОВАНИЕ АРОМАТИЗАТОРА	ОПИСАНИЕ ПРОФИЛЯ	РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ДОЗИРОВКИ, %
БАРАНИНА	МЯСНОЙ, С ХАРАКТЕРНЫМИ НОТАМИ	0,10
БЕКОН	МЯСНОЙ, С КОПЧЕНОЙ НОТОЙ	0,15
БЕКОН	МЯСНОЙ, ЖИРНЫЙ	0,10
БЕКОН	МЯСНОЙ, С СИЛЬНОЙ НОТОЙ КОПЧЕНИЯ	0,08
БЕКОН	МЯСНОЙ, ЖАРЕННЫЙ	0,10
ВЕТЧИНА	МЯСНОЙ, ВАРЕННЫЙ, С ЖИРНОЙ НОТОЙ	0,07
ВЕТЧИНА	МЯСНОЙ, ВАРЕННЫЙ, С ПРЯНОЙ НОТОЙ	0,20
ГОВЯДИНА	МЯСНОЙ, ВАРЕННЫЙ	0,20
ГОВЯДИНА	МЯСНОЙ, БУЛЬОННЫЙ, НАВАРИСТЫЙ	0,15
ГОВЯДИНА	МЯСНОЙ, ВАРЕННЫЙ	0,03
ГОВЯДИНА	МЯСНОЙ, ВАРЕННЫЙ	0,10
ГОВЯДИНА	МЯСНОЙ, ВАРЕННЫЙ, ПРЯНЫЙ	0,05
ГОВЯДИНА	МЯСНОЙ, ЖАРЕННЫЙ	0,10
ГОВЯДИНА	МЯСНОЙ, ТУШЕННЫЙ	0,05
ГОВЯДИНА	ГОВЯЖИЙ ЖИР	0,10
КОПЧЕНОСТЬ	КОПЧЕНЫЙ, С ЛЕГКОЙ КИСЛИНКОЙ	0,10
КОПЧЕНОСТЬ	ДРЕВЕСНЫЙ, С НОТОЙ ГРИЛЯ	0,10
КУРИЦА	КУРИНЫЙ, С ЖАРЕННОЙ НОТОЙ	0,05
КУРИЦА	КУРИНЫЙ, С ЖИРНОЙ НОТОЙ	0,07
КУРИЦА	КУРИНЫЙ, МЯСНОЙ, ТУШЕННЫЙ	0,05
КУРИЦА	КУРИНЫЙ, БЕЛОЕ МЯСО	0,10
ЛИВЕР	МЯСНОЙ, ВАРЕННЫЙ	0,15
МЯСО ВАРЕНОЕ	МЯСНОЙ, ВАРЕННЫЙ	0,05
МЯСНОЙ	МЯСНОЙ, ВАРЕННЫЙ, ПРЯНЫЙ	0,10
МЯСО	МЯСНОЙ, ВАРЕННЫЙ, УСИЛИТЕЛЬ	0,10
МЯСО	МЯСНОЙ, ВАРЕННЫЙ	0,10
МЯСО	МЯСНОЙ, УСИЛИТЕЛЬ	0,07
МЯСО КОПЧЕНОЕ	МЯСНОЙ, С КОПЧЕНОЙ НОТОЙ	0,05
МЯСО - ГРИЛЬ	МЯСНОЙ, ЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ	0,05
ПРЯНЫЙ	МЯСНОЙ, ВАРЕННЫЙ	0,05
СВИНИНА	МЯСНОЙ, ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЙ	0,05
СВИНИНА	МЯСНОЙ, КОПЧЕНЫЙ	0,15
СВИНИНА	МЯСНОЙ, ПРЯНЫЙ	0,15
СВИНИНА	МЯСНОЙ, ВАРЕННЫЙ	0,20

СЫРНАЯ ГРУППА

НАИМЕНОВАНИЕ АРОМАТИЗАТОРА	ОПИСАНИЕ ПРОФИЛЯ	РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ДОЗИРОВКИ, %
СЫР	ТИП «ЭММЕНТАЛЕР»	0,15
СЫР	СЛИВОЧНЫЙ, ТИП «ВИОЛА»	0,10
СЫР	ТИП «ГАУДА»	0,30
СЫР	ТИП «ЭММЕНТАЛЕР»	0,30
СЫР	ТИП «ЧЕДДЕР»	0,15
СЫР	ТИП «ПАРМЕЗАН»	0,15
СЫР	ТИП «МОЦАРЕЛЛА»	0,10
СЫР	СЫР СЛИВОЧНЫЙ	0,10
СЫР	СЫР СЛИВОЧНЫЙ, ЗРЕЛЫЙ	0,08
СЫР	СЫР ТИП «ЧЕДДЕР», ЗРЕЛЫЙ	0,10

МАСЛЯНО - МОЛОЧНАЯ ГРУППА

НАИМЕНОВАНИЕ АРОМАТИЗАТОРА	ОПИСАНИЕ ПРОФИЛЯ	РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ДОЗИРОВКИ, %
МАСЛО	СЛИВОЧНЫЙ, СЛАДКИЙ	0,05
МОЛОКО	МОЛОЧНЫЙ	0,05
СЛИВКИ	СЛИВОЧНЫЙ, МОЛОЧНЫЙ	0,30
СЛИВКИ	СЛИВОЧНЫЙ	0,05
СМЕТАНА	СЛИВОЧНЫЙ	0,05

ГРИБНАЯ ГРУППА

НАИМЕНОВАНИЕ АРОМАТИЗАТОРА	ОПИСАНИЕ ПРОФИЛЯ	РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ДОЗИРОВКИ, %
ГРИБЫ	ТИПИЧНЫЙ ВКУС ШАМПИНЬОНОВ	0,10
ГРИБЫ	ШАМПИНЬОНЫ СО СЛИВОЧНОЙ НОТОЙ	0,08
ГРИБЫ	ПРОФИЛЬ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ С ЖАРЕННОЙ НОТОЙ	0,20
ГРИБЫ	ПРОФИЛЬ ЖАРЕННЫХ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ	0,10

ГРУППА СПЕЦИЙ, ПРЯНОСТЕЙ И ОВОЩЕЙ

НАИМЕНОВАНИЕ АРОМАТИЗАТОРА	ОПИСАНИЕ ПРОФИЛЯ	РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ДОЗИРОВКИ, %
БАЗИЛИК	ТРАВЯНОЙ, СВЕЖИЙ	0,05
ВЕНГЕРСКАЯ СМЕСЬ	ПРЯНЫЙ, С НОТАМИ ТОМАТА, БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА И ЧЕСНОКА	0,25
ГОРЧИЦА / ХРЕН	ПИКАНТНЫЙ, ЖГУЧИЙ	0,10
ГОРЧИЦА	ПИКАНТНЫЙ, ЖГУЧИЙ	0,10
ИНДИЙСКИЕ СПЕЦИИ	ПРЯНЫЙ, КАРРИ	0,05
КЕТЧУП	ПРЯНЫЙ, КИСЛО-СЛАДКИЙ, ОСТРЫЙ	0,02
КОРИАНДР	ТРАВЯНОЙ, СВЕЖИЙ, ПИКАНТНЫЙ	0,10
ЛУК	ЛУКОВЫЙ, СВЕЖИЙ	0,10
ЛУК	ЛУКОВЫЙ, ЖАРЕННЫЙ	0,10
МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ	ПРЯНЫЙ, МАРИНОВАННЫЙ	0,10
ОЛИВКОВОЕ МАСЛО	ОЛИВКОВЫЙ, МАСЛЯНИСТЫЙ	0,05
ОЛИВА ЧЕРНАЯ	ОЛИВКОВЫЙ	0,10
ПЕРЕЦ	ПРЯНЫЙ, ДУШИСТЫЙ	0,05
ПЕРЕЦ ДЖАЛАПЕНО	ПРОФИЛЬ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА	0,10
ПИЦЦА	ПРЯНЫЙ, С НОТАМИ ОРЕГАНО	0,20
САЛЬСА	ПРЯНЫЙ, ПИКАНТНЫЙ, ОСТРЫЙ	0,15
СОЕВЫЙ СОУС	ПРЯНЫЙ, УМАМИ	0,10
ТОМАТ	ВАРЕННЫЙ, КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	0,03
ТОМАТ	СВЕЖИЙ, ТОМАТНЫЙ СОК	0,05
УКРОП	ТРАВЯНОЙ, УКРОПНЫЙ, ПРЯНЫЙ	0,10
УКРОП	ТРАВЯНОЙ, ПРЯНЫЙ, СВЕЖИЙ	0,05
ЧЕСНОК	ЗЕЛЕНый, СВЕЖИЙ	0,03
ЧИЛИ	ЖГУЧИЙ	0,01
ЧИЛИ	КРАСНЫЙ ПЕРЕЦ ЧИЛИ	0,05

АЗАНТА

Тел.: (8652) 23-95-04 info@azanta.ru