

smakovITA®

— na styku innowacji z tradycją



www.smakovita.com

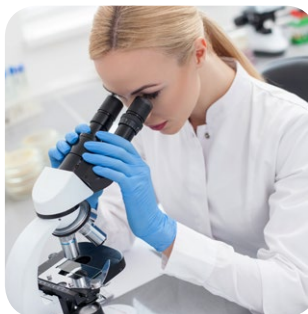


smakoVITA®

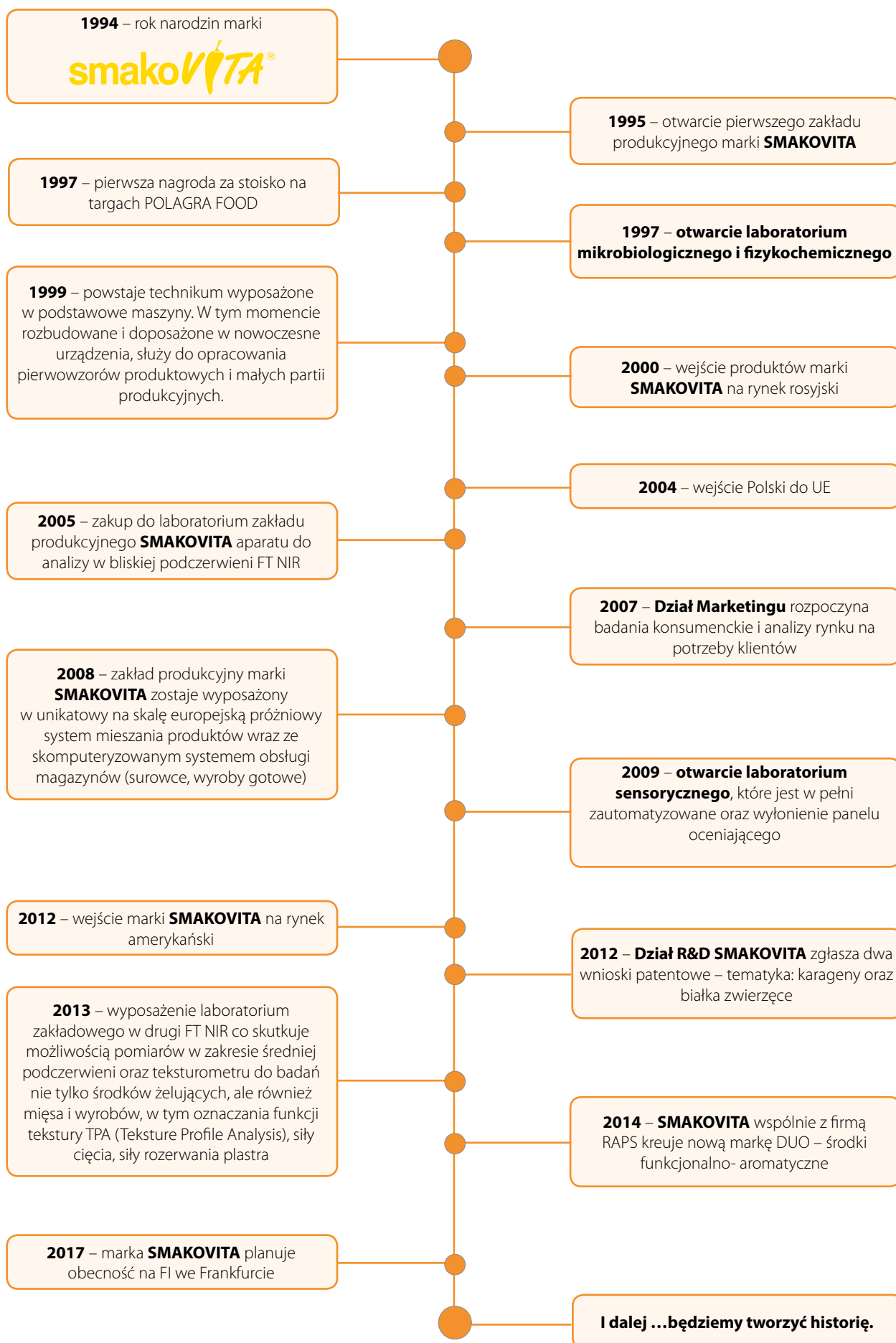
Poznaj nas

Tam, gdzie liczy się **jakość i aromat**, produkty **SMAKOVITA** wyznaczają standardy. W naszych zakładach powstają dodatki funkcjonalne oraz mieszanki przyprawowe i dekoracyjne dla szerokiej gamy wyrobów. Wiemy, jak podkreślić walory smakowe produktu, znamy sposoby na podniesienie wydajności produkcji, a także osiągnięcie innych parametrów, które są istotne dla producentów wędlin.

Produkty **SMAKOVITA** to m.in. kompozycje aromatów, solanki, preparaty do kutowania, hydrolizaty, emulgatory, naturalne przyprawy do ryb, dań z grilla i wyrobów spod znaku vege. Oferujemy półprodukty dla gastronomii i dodatki spożywcze dla szeregu branż. Jeżeli w wykazie produktów Smakovita nie znalazłeś interesującej Cię pozycji, skontaktuj się z nami – nieustannie poszerzamy naszą ofertę.



Nasza historia



Smakovita **aromatyczne produkty**



Dodatki funkcjonalne

str. 6

• Solanki zalewowe	7
• Solanki nastrykowe:	
• do wędzonek i mięs drobnych	8
• do mięs kulinarnych	10
• technologia MIM	11
• Preparaty ułatwiające emulgację:	
• do pasztetów	11
• do wędlin homogenizowanych	12
• Pozostałe:	
• Karageny	13
• Białka sojowe i zwierzęce	14
• Błonnik i dodatki skrobiowe	15
• Fosforany	16
• Środki wspomagające wybarwienie produktu ...	16
• Preparaty przedłużające świeżość	17
• Inne dodatki wspomagające produkcję	17



Mieszanki aromatyczno-przyprawowe i dekoracyjne

str. 18

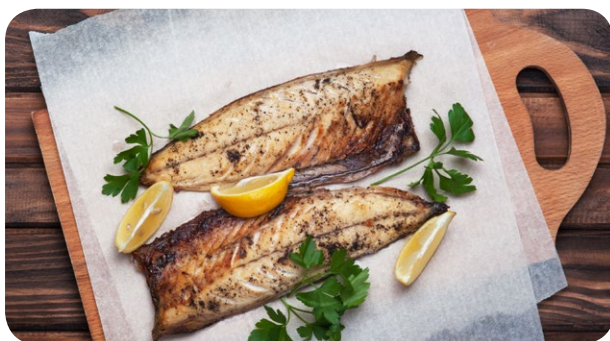
• Do wędzonek	19
• Do wędlin homogenizowanych	21
• Do kiełbas	22
• Do wyrobów drobiowych	25
• Do wyrobów podrobowych i pasztetów	27
• Do wyrobów blokowych	29
• Do wyrobów garnażeryjnych	31
• Posypki dekoracyjne	32
• Inne dodatki smakowe	35



Oferta na Grill

str. 36

• Mieszanki smakowe	37
• Marynaty	38
• Glazury	39



Oferta dla przemysłu rybnego

str. 40

• Preparaty wspomagające solenie płatów śledziowych.....	41
• Mieszanki przyprawowe i warzywne.....	41
• Stabilizatory świeżości.....	42
• Surowce.....	42
• Błonnik.....	42
• Substancje zagęszczające.....	43
• Substancje wzmacniające smak i zapach.....	43
• Fosforany spożywcze.....	43
• Przeciwtleniacze.....	44
• Substancje białkowe.....	44
• Substancje słodzące.....	44
• Regulatory kwasowości i konserwanty.....	45
• Przyprawy naturalne i susze warzywne.....	45
• Skrobie.....	46
• Barwniki.....	46
• Hydrokoloidy.....	46
• Aminokwasy.....	47
• Inne.....	47



Oferta dla przemysłu gastronomicznego

str. 48

• Bazy zup.....	49
• Sosy.....	49
• Sosy na zimno.....	49
• Sosy na ciepło.....	50
• Sosy sałatkowe i przyprawy do sosów majonezowych.....	51
• Sosy do cateringu i do pasteryzacji.....	52
• Marynaty.....	52
• Glazury.....	54
• Posypki.....	54
• Posypki do chipsów i chlebków.....	55
• Środki do produkcji Kebab, Gyros, Shoarma.....	55
• Środki do produkcji wyrobów formowanych (typu hamburger).....	56



Oferta produktów VEGE (meat alternative)

str. 58

• Środki bezsojowe.....	59
• Środki sojowe.....	59
• Duo Vege.....	59



Dodatki funkcjonalne

Pierwsi zawodowi masarze, którzy stosowali w swoim rzemiośle środki przypominające dodatki funkcjonalne, żyli w czasach Karola Wielkiego.

O ile ich metody sprawdzały się na niewielką skalę, rozmiary współczesnej produkcji wymagają bardziej wydajnych rozwiązań.

SMAKOVITA to dodatki funkcjonalne obejmujące szeroką gamę solanek zalewowych, nastrzykowych oraz preparatów do kutrowania. W ramach palety środków do produkcji wędlin proponujemy również emulgatory, karageny,

białka sojowe i zwierzęce, błonniki, fosforany, barwniki i preparaty przedłużające świeżość.

Zdrowa żywność to istotny element budujący dobre samopoczucie i długie życie. Smak i aromat spożywanych produktów to jedna strona medalu. Druga – to odżywcze walory, których poszukujemy dziś, dokonując wyborów konsumenckich. **SMAKOVITA kładzie dziś nacisk na dodatki funkcjonalne pochodzenia naturalnego, wykorzystując w tym celu unikatowe rozwiązania technologiczne.** Przyszłość należy do „clean label”!

Solanki zalewowe

Oferujemy wybór solanek zalewowych do produkcji wędlin. Dbamy o jakość wyrobu końcowego – nasze produkty minimalizują wyciek, sprawiają że wyroby prezentują się apetycznie i długo zachowują świeżość. Solanki zalewowe SMAKOVITA doskonale sprawdzą się przy produkcji kiełbas i wyrobów blokowych. Nasz Dział

Rozwoju Produktów nieustannie pracuje nad udoskonalaniem receptur, tak by sprostać wysokim oczekiwaniom naszych klientów. Pełną kontrolę nad procesem produkcyjnym zawdzięczamy w pełni zautomatyzowanemu laboratorium. Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą solanek zalewowych.

Produkt	KTM	Zalecane dawkowanie	Skład	Opis
Vitasol M2 D Pur Uniwersal	M962008225	23 g/kg wyrobu gotowego	Białko zwierzęce(wieprzowe kolagenowe, mleka); błonnik roślinny (cytrynowy, ziemniaczany); skrobia(ziemniaczana); sacharoza; przeciwutleniacz: E300.	Kompletna bezfosforanowa solanka do produkcji wyrobów niskowydajnych (sugerowany przyrost do 20%). *, B, W
Vitasol M2 D Pur Drobiowy	M962008325	21 g/kg wyrobu gotowego	Błonnik roślinny(cytrynowy, ziemniaczany); białko indycze; skrobia(ziemniaczana); sacharoza; przeciwutleniacz: E300.	Kompletna bezfosforanowa solanka do produkcji drobiowych wyrobów niskowydajnych (sugerowany przyrost do 20%). Nie zawiera alergenów. B, W
Vitasol S4 E	M700600225	10 g/kg wyrobu gotowego	Substancja zagęszczająca E407; stabilizatory: E451, E452; cukry: glukoza, maltodekstryna; przeciwutleniacz E301; sól; wzmacniacz smaku E 621(max.6%); sojowy hydrolizat białkowy; ekstrakty przypraw.	Solanka do produkcji kiełbas, nie zawiera białka. Sugerowany przyrost do 30%.
Vitasol T5 Combi U	M536002325	10 g/kg wyrobu gotowego	stabilizatory: E451i, E450iii; białko roślinne; substancja zagęszczająca E407; białko zwierzęce (wieprzowe); przeciwutleniacz E316; sól.	Kompletna solanka do produkcji kiełbas cienkich. Sugerowany przyrost do 30%.
Vitasol S5 Combi	M153000025	17,7 g/kg wyrobu gotowego	Izolat białka sojowego; stabilizatory: E451, E452; substancja zagęszczająca E407; przeciwutleniacz E301; wzmacniacz smaku E621(max.6,5%); hydrolizat białka sojowego; aromaty.	Kompletna solanka do produkcji kiełbas cienkich, oparta na białku sojowym. Sugerowany przyrost do 50%. *
Vitasol S5 Combi Plus	M153001825	17,7 g/kg wyrobu gotowego	Stabilizatory: E451, E452; białko zwierzęce(wieprzowe); substancja zagęszczająca E407; glukoza; włókno roślinne; wzmacniacz smaku E621(max.7%); sól; przeciwutleniacze: E301, E316(max.2%).	Kompletna solanka do produkcji kiełbas cienkich, oparta na białku zwierzęcym. Nie zawiera alergenów. Sugerowany przyrost do 50%. *
Vitasol S10 Super	M522001325	35 g/kg wyrobu gotowego	Izolat białka sojowego; substancja zagęszczająca E407; stabilizatory: E451, E452; hydrolizat białkowy(wieprzowy); przeciwutleniacz E301; glukoza; aromat; ekstrakty przypraw.	Kompletna solanka do produkcji wyrobów blokowych wysokowydajnych (sugerowany przyrost 100% i powyżej).
Vitasol S10 Combi	M522000025	30 g/kg wyrobu gotowego	Substancja zagęszczająca E407; hydrolizat białkowy (wieprzowy, sojowy); stabilizatory: E451, E452; cukry: glukoza, maltodekstryna; przeciwutleniacz E301; wzmacniacz smaku E621(max.4%); sól; ekstrakty przypraw.	Kompletna solanka do produkcji wyrobów blokowych wysokowydajnych (sugerowany przyrost 100% i powyżej).
Vitasol S10 D Pur	M522001725	30 g/kg wyrobu gotowego	Substancja zagęszczająca E407; stabilizatory: E451, E452; izolat białka sojowego; aromat; wzmacniacz smaku E621(max.6%); glukoza; przeciwutleniacz E301.	Kompletna solanka do produkcji wyrobów blokowych wysokowydajnych (sugerowany przyrost 100% i powyżej).

* - solanka występuje w kilku odmianach (także smakowych), dobierana indywidualnie wg potrzeb klienta

W - solanka przeznaczona do produkcji wędzonek

B - solanka przeznaczona do produkcji wyrobów blokowych





Solanki nastrzykowe

Oferta solanek nastrzykowych SMAKOVITA oferuje w wysokiej jakości rozwiązania do produkcji wszelkiego rodzaju wyrobów tradycyjnych: boczku, szynki, polędwicy i kiełbas oraz wyrobów blokowych. **SMAKOVITA przygotowała także wachlarz solanek nastrzykowych w technologii MIM.** Opracowaliśmy receptury, które doskonale sprawdzają się przy produkcji uwielbianych przez polskich konsumentów wę-

dzonek. Jesteśmy dumni z kojarzonej z naszym krajem wspaniałej kiełbasy, o której parametry smakowe dbamy od lat. **Solanki nastrzykowe SMAKOVITA to także oferta dla producentów mięs kulinarnych.** Jeżeli pośród naszych produktów nie znalazłeś interesującej Cię pozycji, skontaktuj się z naszym Technologiem (na końcu katalogu znajdziesz dane kontaktowe).

Produkt	KTM	Zalecane dawkowanie	Skład	Opis
Vitasol T2 BF E	M536004725	8 g/kg wyrobu gotowego	Białko zwierzęce(wieprzowe); cukry: maltodekstryna, glukoza; błonnik pszenny; sól.	Kompletna solanka do produkcji wędzonek "na szaro". Sugerowany poziom nastrzyku do 15%. Nie zawiera alergenów. W
Vitasol T2 BF Pur	M536000025	11,67 g/kg wyrobu gotowego	Cukry: maltodekstryna, glukoza; regulator kwasowości E331; białko zwierzęce(wieprzowe); błonnik pszenny; przeciwutleniacz E301; sól.	Kompletna bezfosforanowa solanka do produkcji wędzonek niskowydajnych (sugerowany poziom nastrzyku do 20%). Przeznaczona raczej do wędzonek jednomięśniowych. Nie zawiera alergenów. *,W
Vitasol T2 B Pur	M536003525	4,55 g/kg wyrobu gotowego	Cukry: sacharoza, glukoza; białko zwierzęce(wieprzowe); błonnik pszenny; sól; przeciwutleniacz E301.	Kompletna bezfosforanowa solanka do produkcji wędzonek niskowydajnych (sugerowany poziom nastrzyku do 20%). Przeznaczona raczej do wędzonek jednomięśniowych. Nie zawiera alergenów. W
Vitasol T2 Pur	M536000225	11,67 g/kg wyrobu gotowego	Regulator kwasowości E331; cukry: maltodekstryna, glukoza; białko wieprzowe; stabilizatory: E451, E452; błonnik pszenny; przeciwutleniacz E301; sól.	Kompletna solanka do produkcji wyrobów niskowydajnych (sugerowany poziom nastrzyku do 20%). Nie zawiera alergenów. W, B
Vitasol M2 D Pur Uniwersal K2A	M962009425	16 g/kg wyrobu gotowego	Skrobia (ziemniaczana); błonnik roślinny (grochowy); białko zwierzęce (wieprzowe – kolagenowe); sacharoza; przeciwutleniacz: kwas Laskorbinowy (witamina C).	Kompletna bezfosforanowa solanka do produkcji wyrobów niskowydajnych (sugerowany poziom nastrzyku do 20%). *, W, B
Vitasol M2 D Pur Filet Biały	M962013625	18 g/kg wyrobu gotowego	Błonnik roślinny; skrobia; cukry: sacharoza, glukoza; białko zwierzęce(drobiowe); aromaty; sól; przeciwutleniacz E300; przyprawy.	Kompletna bezfosforanowa solanka do produkcji drobiowych wyrobów niskowydajnych (sugerowany poziom nastrzyku do 20%). Nie zawiera alergenów. W, B
Vitasol P3 FK Plus	M962000919	12,23 g/kg wyrobu gotowego	Stabilizatory: E451, E450; glukoza; regulator kwasowości E331; hydrolizat białkowy(wieprzowy); izolat białka sojowego; wzmacniacz smaku E621(max.8%); przeciwutleniacz E301.	Kompletna solanka do produkcji wyrobów niskowydajnych (sugerowany poziom nastrzyku do 30%). *, W, B
Solanka do Boczku M	M960011725	24,4 g/kg wyrobu gotowego	Izolat białka sojowego; stabilizatory: E451, E450; substancja zagęszczająca E407; cukier; sól; przeciwutleniacz E316(max.2%); białko zwierzęce(wieprzowe).	Kompletna solanka przeznaczona do produkcji boczku wysokowydajnego (sugerowany poziom nastrzyku do 50%). *, W

Solanki nastrzykowe

Produkt	KTM	Zalecane dawkowanie	Skład	Opis
Solanka do Boczku M Plus	M960011925	19 g/kg wyrobu gotowego	Izolat białka sojowego; stabilizatory: E451, E450; substancja zagęszczająca E407; białko zwierzęce(wieprzowe); sacharoza; błonnik sojowy; przeciwutleniacz E316(max.1,5%).	Kompletna solanka przeznaczona do produkcji boczku wysokowydajnego w paskach (sugerowany poziom nastrzyku max. 60-70%). *, W
Solanka do Boczku S	M821600025	15 g/kg wyrobu gotowego	Substancja zagęszczająca E407; stabilizator E451; hydrolizat białkowy(wieprzowy); regulator kwasowości E331; cukry: glukoza, maltodekstryna; wzmacniacz smaku E621(max.5%); przeciwutleniacz E301; sól; ekstrakty przypraw.	Kompletna solanka przeznaczona do produkcji boczku wysokowydajnego (sugerowany poziom nastrzyku do 50%). *, W
Vitasol G6 P Boczek	M962013425	24 g/kg wyrobu gotowego	Białko sojowe; stabilizatory: E451, E452; substancja zagęszczająca E407; cukry: glukoza, maltodekstryna; sól; wzmacniacz smaku E621(max.5,5%); aromaty; przeciwutleniacze: E316(max.1,5%), E301; białko zwierzęce(wieprzowe).	Kompletna solanka przeznaczona do produkcji wędzonek. Prezernowana wersja przeznaczona jest do produkcji boczku wysokowydajnego w paskach (sugerowany poziom nastrzyku do 50%). *, W
Vitasol S4 BF Pur G	M700602125	22 g/kg wyrobu gotowego	Izolat białka sojowego; substancja zagęszczająca E407; białko zwierzęce(wieprzowe); regulator kwasowości E331; cukry: glukoza, sacharoza; sól; przeciwutleniacz E301; aromat.	Kompletna solanka bezfosforanowa do produkcji wyrobów średniowydajnych (sugerowany poziom nastrzyku 30-50%). W, B
Vitasol T4 PP Pur	M536001625	24 g/kg wyrobu gotowego	Izolat białka sojowego; stabilizatory: E451, E452; białko zwierzęce(wieprzowe, mleka); regulator kwasowości E331; cukry: sacharoza, maltodekstryna; wzmacniacz smaku E621(max.9%); substancja zagęszczająca E407; przeciwutleniacze: E316(max.2,08%), E301; sól.	Kompletna solanka przeznaczona do produkcji wyrobów średniowydajnych (sugerowany poziom nastrzyku 30-50%). Poprawia sklejanie plastra. *, W, B
Vitasol D6 KT	M700602625	20 g/kg wyrobu gotowego	Izolat białka sojowego; stabilizatory: E451, E452; regulator kwasowości E331; skrobia ziemniaczana; maltodekstryna; sól; cukier; przeciwutleniacz E301; białko zwierzęce(wieprzowe).	Kompletna solanka przeznaczona do produkcji wyrobów średniowydajnych (sugerowany poziom nastrzyku 50-70%). Nie zawiera karagenu. *, W
Vitasol S6 P	M152000025	24 g/kg wyrobu gotowego	Izolat białka sojowego; stabilizatory: E451, E452; substancja zagęszczająca E407; cukry: maltodekstryna, glukoza; sól; wzmacniacz smaku E621(max.4%); przeciwutleniacz E301; hydrolizat białka sojowego; ekstrakty przypraw.	Kompletna solanka przeznaczona do produkcji wyrobów średniowydajnych (sugerowany poziom nastrzyku 50-70%). *, W, B
Vitasol S6 PXF Max Pur	M962002325	24 g/kg wyrobu gotowego	Izolat białka sojowego; stabilizatory: E451, E452; substancja zagęszczająca E407; cukry: glukoza, maltodekstryna; wzmacniacz smaku E621(max.7,2%); sól; przeciwutleniacze: E316(max.2,08%), E301; aromat.	Kompletna solanka przeznaczona do produkcji wyrobów średniowydajnych (sugerowany poziom nastrzyku 50-70%). *, W, B
Vitasol S6 Din VII G	M152025325	24 g/kg wyrobu gotowego	Stabilizatory: E451, E452; białka mleka; substancja zagęszczająca E407; cukry: maltodekstryna, glukoza; błonnik pszenny; sól; przeciwutleniacze E316(max.2%), E301.	Kompletna solanka przeznaczona do produkcji wyrobów średniowydajnych, dedykowana do wyrobów drobiowych (sugerowany poziom nastrzyku 50-70%). *, W, B
Vitasol T6 PP Pur	M536001025	24 g/kg wyrobu gotowego	Izolat białka sojowego; stabilizatory: E451, E452; cukry: sacharoza, glukoza; białko zwierzęce(wieprzowe); regulator kwasowości E331; substancja zagęszczająca E407; wzmacniacz smaku E621(max.9%); przeciwutleniacze: E316(max.2%), E301; sól; białka mleka.	Kompletna solanka przeznaczona do produkcji wyrobów średniowydajnych (sugerowany poziom nastrzyku 50-60%). Poprawia kruchość wyrobu gotowego. *, W, B
Vitasol W6 P II	M962012825	24 g/kg wyrobu gotowego	Białko sojowe; stabilizatory: E451, E452; substancje zagęszczające: E407, E412; cukry: glukoza, maltodekstryna; sól; wzmacniacz smaku E621(max.5,5%); przeciwutleniacz E316(max.2%); białko zwierzęce(wieprzowe).	Kompletna solanka przeznaczona do produkcji wyrobów średniowydajnych (sugerowany poziom nastrzyku 50-60%). Poprawia kruchość wyrobu gotowego. *, W, B
Vitasol W6 B Boczek C	M527000725	24 g/kg wyrobu gotowego	Stabilizatory: E451, E452; substancja zagęszczająca E407; białko zwierzęce (wieprzowe); cukier; glukoza; aromaty (w tym dymu wędzarniczego); sól; wzmacniacz smaku E621(max.5%); przeciwutleniacze: E316(max.2%), E301; błonnik (cytrynowy, ziemniaczany).	Kompletna solanka przeznaczona do produkcji wyrobów średniowydajnych (sugerowany poziom nastrzyku 40-60%) niezawierająca białka sojowego. *, W
Vitasol W8 B	M528000325	30 g/kg wyrobu gotowego	Skrobia (modyfikowana, ziemniaczana); substancja zagęszczająca E407; stabilizatory: E451, E452; białko zwierzęce (wieprzowe); sacharoza; wzmacniacz smaku E621(max.4,5%); przeciwutleniacz E316(max.1,6%); sól; regulator kwasowości E262.	Kompletna solanka przeznaczona do produkcji wyrobów średniowydajnych (sugerowany poziom nastrzyku 50-70%) niezawierająca białka sojowego. *, W

Solanki nastrzykowe

Produkt	KTM	Zalecane dawkowanie	Skład	Opis
Vitasol MB8 III	M152042525	26,66 g/kg wyrobu gotowego	Białko sojowe; substancja zagęszczająca E407; stabilizatory: E451, E452; błonnik pszenny; białko zwierzęce(wieprzowe); przeciwutleniacze: E316(max.1,8%), E301; cukier.	Kompletna solanka przeznaczona do produkcji wyrobów wysoko-wydajnych (sugerowany poziom nastrzyku 70-90%). W,B
Vitasol S8PB Max	M152009725	26,66 g/kg wyrobu gotowego	Izolat białka sojowego; substancja zagęszczająca E407; stabilizatory: E451, E452; cukry: glukoza, maltodekstryna; przeciwutleniacze: E301,E316(max.1,8%); wzmacniacz smaku E621(max.6%); aromaty; sól; ekstrakty przypraw.	Kompletna solanka przeznaczona do produkcji wyrobów wysoko-wydajnych (sugerowany poziom nastrzyku 70-80%). *,W, B
Vitasol M10 P III	M962003725	40 g/kg wyrobu gotowego	Izolat białka sojowego; stabilizatory: E451, E452; substancja zagęszczająca E407; białko zwierzęce(wieprzowe); sacharoza; przeciwutleniacze: E316(max.1,2%), E301.	Kompletna solanka przeznaczona do produkcji wyrobów wysoko-wydajnych (sugerowany poziom nastrzyku 90-120%). Poprawia wygląd i teksturę wyrobu gotowego. *,W, B
Vitasol MB10 B3 Po- łudwica z Litwy IIB	M152042825	41,5 g/kg wyrobu gotowego	Białko sojowe; stabilizatory: E451, E450; substancja zagęszczająca E407; regulator kwasowości E331; błonnik pszenny; aromaty(w tym dymu wędzarniczego); cukier; przeciwutleniacze: E301, E316(max.1%); sól; białko zwierzęce(wieprzowe); wzmacniacz smaku E621(max.1,5%).	Kompletna solanka przeznaczona do produkcji wyrobów wysoko-wydajnych (sugerowany poziom nastrzyku 100-140%). Poprawia wygląd i teksturę wyrobu gotowego. *,W, B
Vitasol S10 PXM Extra	M522004625	43,5 g/kg wyrobu gotowego	Izolat białka sojowego; stabilizatory: E451, E452; substancja zagęszczająca E407; cukry: glukoza, maltodekstryna; regulator kwasowości E331; wzmacniacz smaku E621(max.6%); hydrolizat białkowy(wieprzowy); aromaty; sól; przeciwutleniacze: E316 (max.1,1%), E301.	Kompletna solanka przeznaczona do produkcji wyrobów wysoko-wydajnych (sugerowany poziom nastrzyku 90-120%). *, W, B
Vitasol S10 D Pur III	M522004725	30 g/kg wyrobu gotowego	Substancja zagęszczająca E407; stabilizatory: E451, E452; izolat białka sojowego; błonnik pszenny; glukoza; wzmacniacz smaku E621(max.3,5%); przeciwutleniacze : E316(max.1,6%), E301; aromat.	Kompletna solanka przeznaczona do produkcji wyrobów wysoko-wydajnych (sugerowany poziom nastrzyku 90-100%). *, B, W

* - solanka występuje w kilku odmianach (także smakowych), dobierana indywidualnie wg potrzeb klienta

W - solanka przeznaczona do produkcji wędzonek

B - solanka przeznaczona do produkcji wyrobów blokowych

Solanki nastrzykowe do mięs kulinarnych

Produkt	KTM	Zalecane dawkowanie	Skład	Opis
Fosmix Chicken Plus	M720604525	5 g/kg wyrobu gotowego	Cukry: glukoza, maltodekstryna; sól; stabilizatory: E451, E450; regulator kwasowości E262; substancja zagęszczająca E415; substancja konserwująca E202.	Uniwersalna solanka do nastrzyku mięsa garmateryjnego. Nie zawiera alergenów.
Fosmix III K Plus	M720604320	5 g/kg wyrobu gotowego	Sól; stabilizatory: E451, E262, E 262; regulator kwasowości E331; przeciwutleniacz E316; substancja zagęszczająca E407.	Uniwersalna solanka do nastrzyku mięsa garmateryjnego. Nie zawiera alergenów.
Fosmix Fresh C	M720603925	4 g/kg wyrobu gotowego	Sól; błonnik roślinny; cukry: glukoza, maltodekstryna; białko roślinne.	Uniwersalna solanka oparta na białkach roślinnych do nastrzyku mięsa garmateryjnego. Nie zawiera alergenów.
Fosmix Fresh P do Drobiu	M720603125	4 g/kg wyrobu gotowego	Glukoza; sól; białko zwierzęce(drobiowe); aromat.	Solanka oparta na białku zwierzęcym (drobiowym), do nastrzyku elementów drobiowych. Nie zawiera alergenów. *
Fosmix Fresh P do Wieprzowiny	M720605025	4 g/kg wyrobu gotowego	Glukoza; sól; białko zwierzęce(wieprzowe).	Solanka oparta na białku zwierzęcym (wieprzowym), do nastrzyku wieprzowiny. Nie zawiera alergenów.

* - solanka występuje w kilku odmianach (także smakowych), dobierana indywidualnie wg potrzeb klienta

Solanki nastrzykowe technologia MIM

Produkt	KTM	Zalecane dawkowanie	Skład	Opis
Vitasol U5 MIM	M152039225	11,67 g/kg wyrobu gotowego	Regulator kwasowości E331; białko zwierzęce (wieprzowe); cukry: glukoza, maltodekstryna; błonnik pszenny; substancja zagęszczająca E407; przeciwutleniacz E301; sól.	Kompletna bezfosforanowa solanka przeznaczona do nastrzyku MIM, sugerowany poziom nastrzyku 45-55%.
Vitasol Q6 MIM	M152039025	30 g/kg wyrobu gotowego	Skrobia (modyfikowana, ziemniaczana); substancja zagęszczająca E407; stabilizatory: E451, E452; białko zwierzęce(wieprzowe); cukier; sól; regulator kwasowości E262; wzmacniacz smaku E621(max.2%); przeciwutleniacz E316(max.1,6%).	Kompletna fosforanowa solanka do nastrzyku MIM, sugerowany poziom nastrzyku 60-65%.
Vitasol X8 MIM	M152039125	26,66 g/kg wyrobu gotowego	Białko sojowe; substancja zagęszczająca E407; stabilizatory: E451, E452; sól; wzmacniacz smaku E621(max.5%); przeciwutleniacze: E301, E316(max.1,8%); glukoza; aromaty; maltodekstryna; ekstrakty przypraw.	Kompletna fosforanowa solanka do nastrzyku MIM, sugerowany poziom nastrzyku 70-90%.
Vitasol M10 MIM	M962015325	6,00 kg/100l solanki	Białko zwierzęce(wieprzowe); stabilizatory: E451, E452; substancja zagęszczająca E407; skrobia modyfikowana; regulator kwasowości E331; cukier; glukoza; sól; błonnik pszenny; przeciwutleniacz: E316(max.1,4%).	Kompletna fosforanowa solanka do nastrzyku MIM, sugerowany poziom nastrzyku 100-120%.



Preparaty ułatwiające emulgację

Emulgatory to substancje ułatwiające połączenie dwóch nie mieszających się ze sobą składników. Ze względu na pochodzenie wyróżnia się: emulgatory naturalne, czyli wyizolowane z produktów naturalnych (przykładem jest stosowana od dawien dawna przez nasze mamy i babcie lecytyna) oraz emulgatory syntetyczne, otrzymywane w wyniku syntezy lub modyfikacji produktów naturalnych (np. monoglicerole

kwasów tłuszczowych). Emulgatory są szeroko stosowane w przemyśle spożywczym. W przemyśle mięsnym znajdują zastosowanie do pasztetów, wędlin homogenizowanych np. parówek czy wędlin podrobowych. Ich podstawową funkcją jest nadawanie oczekiwanej smarowności, gładkości oraz równomiernego rozprowadzania tłuszczu.

Produkt	KTM	Zalecane dawkowanie	Skład	Opis
Emulita Euro	M152200010	15-20 g/kg wyrobu gotowego	Koncentrat białka sojowego; sól; kazeinian sodu; maltodekstryna.	Środek białkowy do produkcji wyrobów mięsnych. Szczególnie polecany do produkcji wieprzowych, drobiowych i wołowych wyrobów garmazeryjnych. *
Emulita Top	M100000001	3-5 g/kg wyrobu gotowego	Emulgator E 472c; maltodekstryna.	Środek oparty na mono- i diglicerydach kwasów tłuszczowych. Przeznaczony do produkcji pasztetów (także sterylizowanych), wyrobów homogenizowanych, drobno- i średniorozdrobionych oraz wędlin podrobowych. *

Produkt	KTM	Zalecane dawkowanie	Skład	Opis
Emulita E	M152200405	30 g/kg farszu	Proszek jajeczny; bułka tarta; glukoza.	Środek przeznaczony do produkcji niskowydajnych wyrobów garmazeryjnych wieprzowych i drobiowych.
Emulita Uniwersal	M252200925	1,5 3,0 kg/100 kg emulsji	Substancja zagęszczająca E407; sól; glukoza.	Do produkcji emulsji do przetworów mięsnych.
Emulita Pollo Plus	M152200310	4 g/kg wyrobu gotowego	Substancja zagęszczająca E407, E412; sól; regulator kwasowości E 331.	Środek emulgujący do produkcji przetworów mięsnych; wieprzowych, wołowych, drobiowych.

* - środek występuje w kilku wersjach smakowych/funkcjonalnych

Preparaty z grupy Vitakut Smakovita to kompletne mieszanki funkcjonalne **gwarantujące Twoim wyrobom idealną teksturę, wilgotność i spoistość**. Różne wędliny i wyroby garmazeryjne wymagają odmiennych preparatów do kutrowania. Nasze propozycje mają wersje smakowe odpowiednie dla rozmaitych grup

produktów: kiełbasek, farszów, wędlin drobno i średnio rozdrobnionych. Wychodzimy z założenia, że jakość komponentów musi iść w parze z wysoką funkcjonalnością, dlatego nasze preparaty do kutrowania poddaliśmy drobiazgowym testom laboratoryjnym.

Produkt	KTM	Zalecane dawkowanie	Skład	Opis
Vitakut	M701200005	5 g/kg wyrobu gotowego	Stabilizator E 331; glukoza; wzmacniacz smaku E 621(max.16%); przeciwutleniacz E316(max.10%); hydrolizat białka sojowego.	Kompletny bezfosforanowy środek, przeznaczony do produkcji wyrobów kutrowanych oraz kiełbas drobno- i średniorozdrobnionych. *
Vitakut FE	M700400205	5 g/kg wyrobu gotowego	Stabilizatory: E451, E452; regulator kwasowości E331; przeciwutleniacz E301; hydrolizat białka sojowego.	Kompletna mieszanka funkcjonalna, przeznaczona do produkcji wyrobów drobno- i średniorozdrobnionych oraz do farszów kutrowanych. *
Vitakut Top K	M700700205	do 130 g/kg wyrobu gotowego	Skrobia ziemniaczana; białko sojowe; bułka tarta; glukoza; substancja zagęszczająca E407; regulator kwasowości E331; sól; aromaty; przeciwutleniacz E316(max.0,3%).	Kompletna mieszanka funkcjonalna, przeznaczona do produkcji wyrobów drobno- i średniorozdrobnionych, do farszów kutrowanych oraz do produkcji wyrobów garmazeryjnych.
Vitakut G Kiełbaski o smaku pomidorowym	M700703305	35 g/kg wyrobu gotowego	Pomidor suszony(58%); aromaty; regulator kwasowości E331; cukry: glukoza, maltodekstryna; przeciwutleniacz E301; sól; przyprawy.	Kompletna mieszanka funkcjonalna ze smakiem, nie zawierająca glutaminianu sodu, przeznaczona do produkcji kiełbas. *
Vitakut Garmazeryjny S	M701403605	15-20 g/kg wyrobu gotowego	Błonnik ziemniaczany; stabilizatory: E331, E262; skrobia ziemniaczana; przeciwutleniacz E301.	Mieszanka funkcjonalna do produkcji mięsa garmazeryjnego (ok. 15-20% wydajności).

*- środek występuje w kilku wersjach smakowych/funkcjonalnych

Inne dodatki funkcjonalne

Jeżeli interesują Cię **karageny, białka sojowe albo błonniki** – zajrzyj do tej kategorii produktów. W naszym asortymencie nie brakuje także **fosforanów, środków wspomagających wybarwienie produktu, preparatów przedłużających świeżość, żelatyny czy środków**

poprawiających kruchość wyrobów.

Przygotowaliśmy pełną ofertę dodatków funkcjonalnych dla przemysłu mięsnego.

Karageny

Karageny to substancje polisacharydowe powstające z czerwonych alg morskich. Znane są od 600 lat. Pierwsze wzmianki o karagenach trafiły do nas z Irlandii. Karageny stanowią dopuszczone do stosowania dodatki do żywności. Odznaczają się dużą aktywnością biologiczną. Mają szerokie zastosowanie w przemyśle spożywczym. Dodaje się je do: dżemów, galaretek, marmolad, lodów, jogurtów, napojów mlecznych z kakao, ketchupu, sosów majonezowych i sałatkowych oraz śmietanek pasteryzowanych, ciast, wyrobów garmażeryjnych. W przemyśle

mięsnym wykorzystywane są do produkcji wędlin, wędzonek, konserw mięsnych. Można je dodawać podczas kutowania, mieszania oraz jako składnik solanek pekujących zarówno nastrożkowych, jak i zalewowych. Karageny stanowią dodatek do kielbas i wędlin blokowych. Poprzez swoją właściwość wiązania wody polecane są do produkcji wędlin pakowanych próżniowo. SMAKOVITA specjalizuje się w dostarczaniu najwyższej jakości karagenów. Siła żelowania, tekstura, lepkość, właściwości reologiczne – te cechy karagenów sprawdzamy w każdej partii.

Produkt	KTM	Zalecane dawkowanie	Skład	Opis
Supergel 2000	HD/KAR/21	5-7 g/kg wyrobu gotowego	Substancja zagęszczająca E407a standaryzowana E451.	Karagen wspomagający produkcję wyrobów mięsnych. Preparaty karagenowe dobierane są indywidualnie wg potrzeb klienta. *

*- środek występuje w kilku wersjach smakowych/funkcjonalnych



Białka sojowe i zwierzęce

Białka sojowe to komponent chętnie wybierany przez producentów żywności. Soja swoją popularność zyskała głównie dzięki rosnącemu zainteresowaniu dietą wegańską i wegetariańską. Jest źródłem pełnowartościowego białka. Wskaźnik strawności aminokwasów białek (PD-CAAS) dla białka sojowego wynosi 1,00 (tyle samo, ile dla jajka kurzego), a dla całej soi: 0,91, natomiast wartość biologiczna (BV) białka sojowego równa się 74, a całej soi 96 (jajko kurze: 97). Ponadto soja jest bogatym źródłem tłuszczów nienasyconych oraz witamin z grupy B. 100 g suchych nasion zaspokaja dzienne zapotrzebowanie na potas w 45%, wapń w 24%, fosfor w 106%, magnez dla mężczyzn w 54%, a dla kobiet w 70% oraz żelazo w 89%.

Dodatek białek sojowych spełnia szereg ważnych funkcji w przetwórstwie żywności. W produkcji wędlin białka te wykazują bardzo dobre zdolności wiązania wody oraz emulgowania tłuszczu. Zwiększają także białkowość produktu i poprawiają jego strukturę. SMAKOVITA posiada w swojej ofercie zarówno białka sojowe jak i zwierzęce, pochodzenia wieprzowego oraz drobiowego. Produkty te doskonale sprawdzają się w propozycjach wysokowydajnych typu wędzonki i wyroby blokowe. Dobrze wiążą wodę, osuszają produkt, eliminują podcieki. Wpływają również pozytywnie na smak produktu podkreślając nutę mięsną. Podniesienie białkowości produktu staje się ważnym atutem żywienia.

Produkt	KTM	Zalecane dawkowanie	Skład	Opis
Progel III	M342000020	Zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną	Hydrolizat białka zwierzęcego(wieprzowego).	Preparat białkowy, zawierający min. 87,5% białka zwierzęcego (wieprzowego).
Progel D	M342000420	Zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną	Białko zwierzęce drobiowe.	Preparat białkowy, zawierający min. 76% białka zwierzęcego (drobiowego). *
Provikon S I	M521000420	Zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną	Koncentrat białka sojowego.	Preparat białkowy, zawierający min. 68% białka sojowego. Środek wspomagający proces wytwarzania farszów. *
Provisol Plus	M520000620	Zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną	Izolat białka sojowego.	Preparat białkowy, zawierający min. 90% białka sojowego. Polecany szczególnie przy produkcji wędzonek. *

* - środek występuje w kilku wersjach



Błonnik i dodatki skrobiowe

Termin „błonnik pokarmowy” został użyty po raz pierwszy w 1953 r. Dziś wiemy, że odpowiednie spożycie błonnika pokarmowego, tj. 30-40 g na dobę, gwarantuje pozytywny wpływ na zdrowie. Błonnik stosuje się głównie prewencyjnie w chorobach przewodu pokarmowego i w przypadku chorób o podłożu metabolicznym. Główne właściwości błonnika wykorzystywane w przemyśle mięsnym to: wodochłonność, emulgowanie tłuszczu, zdolności sorpcyjne oraz zwiększanie lepkości. Dzięki tym właściwościom produkty mięsne z dodatkiem błonnika charakteryzuje

mniej strata masy podczas obróbki termicznej takiej jak wędzenie, gotowanie czy parzenie. Tym samym wzrasta wydajność produkcji. Ponadto dodatek błonnika przyczynia się do utrzymania pożądanego kształtu wyrobów poddanych obróbce termicznej. Błonnik często wykorzystuje się także w przemyśle gastronomicznym przy wyrobach typu convenience food. W portfolio SMAKOVITA znajdują się błonniki różnego pochodzenia: z soi, bambusa, owoców cytrusowych i ziemniaka, oraz ich mieszanki.

Produkt	KTM	Zalecane dawkowanie	Skład	Opis
Recel B200	M140000420	Zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną	Włókno bambusowe.	Włókno spożywcze nie zmieniające smaku i zapachu wyrobu, wspomagające proces wytwarzania farszów.
Błonnik sojowy G	surowiec	Zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną	Włókno sojowe.	Włókno spożywcze nie zmieniające smaku i zapachu wyrobu, wspomagające proces wytwarzania farszów. Środek charakteryzujący się bardzo dobrym wiązaniem wody 1:10.
Recel C	M140000615	Zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną	Mieszanka błonników (cytrynowy, grochowy, ziemniaczany).	Włókno spożywcze nie zmieniające smaku i zapachu wyrobu, wspomagające proces wytwarzania farszów.
Recel W200 A	M140000320	Zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną	Błonnik pszenny.	Włókno spożywcze nie zmieniające smaku i zapachu wyrobu, wspomagające proces wytwarzania farszów. Zawartość glutenu > 5 ppm.
Skrobia Z	M002000325	Zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną	Skrobia ziemniaczana.	Skrobia ziemniaczana, wspomagająca proces wytwarzania farszów.

Fosforany

Fosforany to pochodne kwasu fosforowego. Można mówić o solach, jak i estrach kwasu fosforowego. Fosforany mają szerokie zastosowanie w przemyśle spożywczym, między innymi w przemyśle piekarniczym, cukierniczym, mleczarskim i przetwórstwie rybnym. W przemyśle mięsnym stosuje się je przede wszystkim do produktów z całych mięśni takich jak wędzonki oraz przy produkcji kielbas. Fosforany: zwiększają wodochłonność mięsa, ograniczają wyciek

soku na poszczególnych etapach procesu produkcyjnego i tym samym zwiększają wydajność wyrobu gotowego; stabilizują farsze w wyniku zwiększenia zdolności emulgowania białek, zapobiegają wyciekom tłuszczu; ograniczają utlenianie tłuszczu, zapobiegają żółknięciu tłuszczu w wędlinach drobiowych; pomagają w utrzymaniu pożądanej barwy mięsa kulinarnego; polepszają cechy sensoryczne produktów: soczystość, barwę i teksturę.

Produkt	KTM	Zalecane dawkowanie	Skład	Opis
Alvita S	M003000225	do 8,3 g/kg wyrobu gotowego	Stabilizatory: E451, E450.	Mieszanina fosforanowa do produkcji wyrobów mięsnych. *

* - środek występuje w kilku wersjach



Środki wspomagające wybarwienie produktu

Przemysł spożywczy nie mógłby się obejść bez barwników spożywczych. Barwa mięsa i jego przetworów to jedna z najważniejszych cech produktu. Nierzadko decyduje ona o jego atrakcyjności dla konsumenta. Cecha ta szczególnie zyskała na znaczeniu w dobie rozwoju sprzedaży samoobsługowej wędlin plasterkowanych i porcjowanych. Preparaty wspomagające naturalne wybarwienie produktu pełnią tu rolę decydującą: konsument w momencie decyzji

zakupowej często nie może ocenić smaku ani zapachu interesującego go wyrobu. Kupuje oceniając wygląd: przede wszystkim oceniając kolor produktu. Smakovita ma w swojej ofercie preparaty podkreślające barwę produktu. Można je stosować zarówno do solanek jak i bezpośrednio do farszu. Szczególnie polecane są do kielbas, pasztetów i wędzonek.

Produkt	KTM	Zalecane dawkowanie	Skład	Opis
Colvita N	M211000401	0,3-0,6 g/kg wyrobu gotowego	Białko wieprzowe; dekstroza; stabilizatory: E301, E262.	Środek poprawiający barwę przekroju wyrobów mięsnych.
Colvita P	M211001001	do 200 g/100l solanki	Hemoglobina; glukoza; sól.	Środek w płynie, poprawiający barwę przekroju wyrobów mięsnych.
Colvita S	M211000501	do 3 g/kg wyrobu gotowego	Glukoza; przeciwutleniacz E316(max.16%); sól; substancja przeciwbrylająca E551(max.2%); barwnik E120(max.0,5%).	Środek stosowany przy produkcji kielbas i pasztetów. Poprawiający barwę na przekroju wyrobów.



Preparaty przedłużające świeżość

Zadaniem preparatów przedłużających świeżość jest stabilizacja mikrobiologiczna produktu gotowego, zapobieganie skutkom wtórnego zakażenia oraz zapewnianie trwałości wszystkich produktów mięsnych oraz rybnych. SMAKOVITA oferuje linię preparatów przedłużających świeżość Frishita. Produkty te są znakomitymi bak-

teriostatami. Nasze rozwiązania technologiczne są w 100% bezpieczne i nadają się do szerokiej gamy produktów: mięs kulinarnych, wyrobów drobiowych, wędzonek i pasztetów. Jeżeli poszukujesz skutecznych preparatów przedłużających świeżość, jesteś we właściwym miejscu.

Produkt	KTM	Zalecane dawkowanie	Skład	Opis
Frishita Plus RX	M400003605	4 g/kg wyrobu gotowego	Sól; glukoza; maltodekstryna; aromaty; substancja przeciwbrylająca E551 (max.2,5%).	Bakteriostat działający w szerokim zakresie pH, posiada skuteczność wyższą niż sole kwasów sorbowego i benzo-esowego. Bardzo dobrze działa powierzchniowo.
Frishita R III	M400003012	1,6 g/kg	Maltodekstryna; ocet owocowy w proszku; stabilizator E262.	Środek zapewniający trwałość produktu. Wersja wzmocniona, posiada dodatkowe zabezpieczenie bakteriostatyczne.
Frishita Plus V	M400002805	6 g/kg wyrobu gotowego	Cukry: maltodekstryna, glukoza; sól; stabilizator E262; aromat; substancja przeciwbrylająca E551.	Bakteriostat działający w szerokim zakresie pH, posiada skuteczność wyższą niż sole kwasów sorbowego i benzo-esowego. Bardzo dobrze działa powierzchniowo.
Frishita Universal	M400001605	4 g/kg wyrobu gotowego	Stabilizator: E262; sól; regulator kwasowości E325; substancja przeciwbrylająca E551 (max.1,5%).	Środek zapewniający trwałość produktu.
Frishita Plus	M400001705	3 g/kg wyrobu gotowego	Stabilizator E262; sól; glukoza; regulator kwasowości E331; przeciwutleniacz E301; aromat.	Środek zapewniający trwałość produktu. Wersja wzmocniona, posiada dodatkowe zabezpieczenie bakteriostatyczne.

Inne dodatki wspomagające produkcję

Nasza oferta nie byłaby kompletna bez skruszacza do mięsa, żelatyny smakowej czy środka wspomagającego masowanie wędzonek. SMAKOVITA to kompleksowe rozwiązania: jeże-

li potrzebujesz dodatków funkcjonalnych, nie musisz szukać dalej. A gdybyś nie odnalazł interesującego Cię produktu – skontaktuj się z nami. Wciąż poszerzamy nasz asortyment.

Produkt	KTM	Zalecane dawkowanie	Skład	Opis
Skruszacz do mięsa	M870000001	2-3 g/kg wyrobu gotowego	Hydrolizat białkowy(sojowy); cukry: sacharoza, glukoza; regulator kwasowości E330; sól; wzmacniacz smaku E621 (max.9%); aromat; substancja przeciwbrylająca E551 (max.1%).	Środek poprawiający kruchość wyrobu. Zalecany przy produkcji kiełbas kruchych oraz wędzonek niskowydajnych.*
Kutrovit Kristall	M803200210	1,00 kg/10 l wody	Żelatyna wieprzowa; sól; stabilizatory: E330, E262; wzmacniacze smaku: E621 (max.4%), E635 (max.1%); aromaty; ekstrakt drożdżowy.	Żelatyna smakowa, polecana przy produkcji studzienin.*
Preparat aromatyzujący dymu wędzarniczego	M611013725	do 11 g/kg wyrobu gotowego	Aromat dymu wędzarniczego.	Środek w płynie, stosowany do poprawy wybarwienia zewnętrznego wyrobu.
Solanmix III	M960012225	do 2 g/kg wyrobu gotowego	Skrobia ziemniaczana; substancja zageszczająca E407; hydrolizat białkowy(wieprzowy); regulator kwasowości E508; stabilizatory: E410, E417.	Środek wspomagający masowanie wędzonek. Dozowany na masownicę.

* - środek występuje w kilku wersjach



Mieszanki aromatyczno-przyprawowe i dekoracyjne

Mieszanek aromatyczno-przyprawowych używano w kuchni już w neolicie. Przyprawy towarzyszą człowiekowi od zawsze. Starożytni Egipcjanie dodawali do potraw cebulę, czosnek, jałowiec i kminek już 5 tys. lat temu! Dodatki te figurują także w przekazach źródłowych z Mezopotamii. Chińczycy z kolei już 4 tys. lat temu nie mogli się obejść bez anyżu gwiazdkowego, szafranu i imbiru.

Mieszanki aromatyczno-przyprawowe i dekoracyjne SMAKOVITA nadają wyrobom pożądany smak, zapach i apetyczny wygląd oraz przedłużają ich świeżość. Nasze przyprawy wzbogacają bukiet smakowy wszelkiego rodzaju wędzonek: szynki, boczku, polędwicy i suchej kiełbasy. Z pasztetów i wyrobów garmażeryjnych wydobędą prawdziwie swojskie nuty.

SMAKOVITA odtwarza receptury wyrobów regionalnych, znanych w Polsce od wieków. Dokładamy starań, by przywrócić nasze najlepsze tradycje kulinarne. Nasze mieszanki aromatyczno-przyprawowe czerpią z kuchni staropolskiej i sięgają do przepisów, które dziś odnaleźć można tylko w muzeach etnograficznych. Interesują nas naturalne składniki w postaci złożonych kompozycji oraz pojedynczych przypraw takich jak: czosnek, cebula, imbir, lubczyk, kardamon, majeranek, ziele angielskie oraz pieprz i sól. SMAKOVITA sięga w przeszłość, by we współczesnej produkcji odtwarzać to, co sprawdzone i lokalne.



Do wędzonek

Wędzonki są to wyroby produkowane z reguły z określonej anatomicznej części tuszy wykrawanej podczas dzielenia (rozbierania) tusz, półtusze lub ćwierćtusze zwierząt rzeźnych na tzw. zasadnicze elementy rozbioru. Są to więc min. produkty wytwarzane albo z jednego mięśnia np. świńskiego mięśnia najdłuższego grzbietu i będą to wówczas polędwice (sopocka, łososiowa), lub częściej z zespołu mięśni to np. szynki albo łopatki znajdujące się w handlu detalicznym jako szynka wieprzowa gotowana, a także z karkówki w postaci baleronu oraz takie asortymenty jak boczek, ogonówka, schab wędzony.

Wędzonki zawsze były i są nadal poszukiwanymi i powszechnie akceptowanymi przetworami mięsnymi dlatego cały czas utrzymuje się popyt na te szlachetne wyroby. Rynek detaliczny jest otwarty na wędzonki mimo, że ich cena jest stosunkowo wysoka. Bardzo często nazwie danego

produktu towarzyszą takie określenia jak „chłopska”, „babuni”, „od gospodarza” czy też „wiejska”, które podkreślają swojskie pochodzenie wyrobu. Wędzonka jest prostym i smacznym produktem, który ma doskonałą, staropolską tradycję. Nawet przez osoby niejedzące na co dzień wędlin i mięsa są kupowane zwłaszcza przy okazji świąt i uroczystości rodzinnych. W ofercie marki SMAKOVITA znajdziecie Państwo wiele naturalnych przypraw takich jak sól kamienna, majeranek, czosnek, pieprz, ziele jałowca, liść laurowy i cukier, które polecamy właśnie do produkcji wędzonek o tradycyjnym polskim charakterze. Równocześnie chcielibyśmy zwrócić uwagę na mieszanki przyprawowe, które zostały specjalnie opracowane dla grupy wędzonek premium na podstawie receptur, które znaleźliśmy podczas badań terenowych w różnych regionach Polski.

Produkt	KTM	Dawka	Opis/Zastosowanie	Alergeny	MSG/Ryb	Uwagi
Aromax Przyprawa do Szynki Włoskiej	M640004801	zdpp	Konsystencja sypka, barwa zielono-szara. Mieszanka przyprawowo-ziółowa oparta na czosnku niedźwiedzim, pieprzu i ziołach: oregano, tymianek.	soja, mleko	brak	Szynki pieczone, gotowane - jako posypka lub do środka, w przypadku szynek składanych.
Aromita Baleron Chłopski	M611008001	5g/kg	Proszek o barwie beżowo-żółtej. W smaku dominują nuty mięsne i wzmacniające mięsność, podkreślone delikatnie nutami przyprawowymi.	soja	MSG	Wędzonki, szczególnie do baleronu.
Aromita Baleron Smakowity	M611007301	4g/kg	Proszek barwy kremowo-beżowej. Mieszanka aromatyczna o mocnym aromacie mięsnym, wpadającym w nuty konserwowe, o dużej smakowitości.	soja	MSG	Wędzonki, szczególnie do baleronu.
Aromita Bekon	M611002701	4g/kg	Sypki proszek barwy jasnobrażowej. W smaku dominująca nuta pieczonego bekonu, lekko słodkawa.	soja, mleko	MSG	Wędzonki oraz jako dodatek do produktów o pożądanej nucie pieczonej.
Aromita Boczec Galicyjski	M611007801	5g/kg	Proszek barwy kremowej. Dominująca nuta mięsno-tłusta (bekonowa) delikatnie wzbogacona nutami przyprawowymi.	soja	MSG	Wędzonki, szczególnie boczki.

Do wędzonek

Produkt	KTM	Dawka	Opis/Zastosowanie	Alergeny	MSG/Ryb	Uwagi
Aromita Boczka Wiejski	M615000001	4g/kg	Mieszanka barwy kremowo-oliwkowej. Kompozycja aromatyczna nawiązująca smakiem do tradycyjnie pieczonego boczku z dodatkiem przypraw.	soja	MSG	Wędzonki, szczególnie boczki.
Aromita Delikatesowa Szynka Pieczona	M613002201	4g/kg	Proszek barwy beżowej. Kompozycja oparta na ekstraktach roślinnych o nutach pieprzu i czosnku, delikatnie podkreślonych nutami pieczonymi.	soja,	brak	Szczególnie polecana do szynki gotowanych i pieczonych niskowydajnych.
Aromita Dym Wędzarniczy	M611004501	do 1g/kg	Sypki proszek o barwie kremowej. Smakowo dominuje nuta dymowa, lekko drzewna.	brak	brak	Wędzonki oraz produkty, gdzie pożądana jest nuta dymowa.
Aromita Połędwica Smakowita	M611005001	2g/kg	Proszek barwy białej. Aromatyczna kompozycja o dominującej nucie mięsa białego.	brak	MSG	Wędzonki, szczególnie połędwice.
Aromita Szynka Rarytas Wsi	M611011201	6g/kg	Proszek barwy kremowo-beżowej. Mieszanka aromatyczna o mocnej i intensywnej nucie mięsa peklowanego.	soja, mleko	MSG	Wędzonki, szczególnie szynki wyżej wydajne.
Aromita Szynka Tradycyjna	M611003901	4g/kg	Proszek barwy beżowej. Mieszanka aromatyczna o nucie naturalnej delikatnie podwędzanej szynki, delikatnie podkreślonej nutami przyprawowymi.	soja	MSG	Wędzonki.
Aromita Szynka Wiejska	M613001301	4g/kg	Sypki proszek barwy beżowej. W smaku dominują nuty mięsno-wędzone.	soja	MSG	Wędzonki, jak również doskonała baza smakowa przy produkcji wyrobów średnio- i gruborozdrobnionych.
Aromita Szynka z Mazowsza	M613002401	5g/kg	Proszek barwy kremowo-beżowej. W smaku dominujące nuty soczystej tradycyjnej szynki, delikatnie podkreślone przyprawami.	mleko	MSG	Wędzonki średnio wydajne i tradycyjne.
Aromita Szynka Zbojnicka	M611011101	6g/kg	Sypki proszek o barwie kremowo-beżowej. Aromatyczna kompozycja smakowo-zapachowa, z dominującą nutą mięsa gotowanego, o intensywnym zapachu i dużej smakowości.	soja, mleko	MSG	Wędzonki, szczególnie tradycyjne, wyroby blokowe.
Aromix Boczka Farmerski	M631006801	4g/kg	Sypki proszek barwy beżowej. W smaku nuty mięsno-bulionowe, podkreślone czosnkiem.	SO2, soja	MSG+Ryb	Wędzonki, w tym szczególnie polecany do boczku.
Aromix Posypka do Szynki Pieczonej	M671008401	zdpp	Proszek barwy beżowej z widocznymi cząstkami warzyw i przypraw (cebula, czosnek, pieprz, kminek).	mleko, SO2	brak	Produkty mięsne, jako posypka do wyrobów pieczonych, polecana szczególnie do szynki pieczonych tradycyjnych.
Aromix Szynka Szlachcica G	M631024201	9g/kg	Sypki proszek barwy beżowo-szarej. Tradycyjna mieszanka przyprawowa stosowana jako dodatek przy procesie masowania, nadająca niepowtarzalny bukiet smakowy z dominującymi nutami pieprzu i czosnku, delikatnie podkreślonymi słodkością.	SO2	brak	Wędzonki, szynki gotowane i pieczone, szczególnie wyroby tradycyjne.
Aromix Wędzonka	M631001001	3g/kg	Proszek o barwie białej beżowej. Kompozycja przyprawowo-aromatyczna o dominujących nutach pieprzu i czosnku, idealna do wzmacniania nut przyprawowych szczególnie w wędzonkach.	soja, SO2	MSG	Wędzonki lub jako dodatek do innych produktów mięsnych.



Do wędlin homogenizowanych

Homogenizacja (gr. *homogenes* – jednorodny) – proces polegający na wytwarzaniu jednorodnej mieszaniny ze składników, które w warunkach normalnych nie mieszają się ze sobą. Wędliny homogenizowane to takie, w których surowiec mięsno-tłuszczowy został zhomogenizowany np. na kutrze o stopniu rozdrobnienia poniżej 3 mm. Do najbardziej popularnych wędlin homogenizowanych zaliczają się: parówki, kiełbasa parówkowa, serdelki, mortadela. SMAKOVITA poleca szczególnie delikatne aromaty parówek

dla dzieci, które są najwierniejszymi konsumentami tego produktu. W mieszankach przyprawowych do tego rodzaju produktów używamy takich przypraw jak: gałka muszkatołowa, kolendra, gorczyca, pieprz czy papryka. Polecamy również wersje na aromatach masła czy śmietany. Ciekawym rozwiązaniem jest mieszanka z nutą chrzanu.

Produkt	KTM	Dawka	Opis/Zastosowanie	Alergeny	MSG/Ryb	Uwagi
Aromita Knacker Mleczny	M611011501	6g/kg	Proszek barwy kremowej. Mieszanka aromatyczna oparta na dominujących nutach mleczno-mięsnych, delikatny zbilansowany smak.	gluten, soja, mleko, seler	MSG	Parówki.
Aromita Parówka Chrzanowa	M611012601	12g/kg	Proszek o barwie kremowej. Kompozycja aromatyczna oparta na wiodącej nucie chrzanowej, podkreślonej ogólną dużą smakowitością.	soja, mleko	MSG	Parówki.
Aromita Parówka Okocimska	M611008701	10g/kg	Proszek o barwie beżowej. Mieszanka aromatyczna o dużej smakowitości, z wyczuwalnymi nutami gałkowo-pieprzowymi.	soja, mleko	MSG	Parówki. *
Aromix Mortadela II	M631009520	8g/kg	Proszek barwy kremowo-pomarańczowej. Mieszanka smakowa z dominującymi nutami mięsno-przyprawowymi (gałka, pieprz, gorczyca).	soja, gorczyca, gluten	MSG	Wyroby homogenizowane, szczególnie mortadele.
Aromix Mortadela Mleczna II	M631019701	8g/kg	Sypki proszek o barwie kremowo-żółtej, z widocznymi drobinami przypraw. W smaku nuty mięsno-mleczne, delikatnie podkreślone przyprawami (pieprzem, gałka muszkatołowa i gorczycą).	gorczyca, soja	MSG	Wyroby homogenizowane, szczególnie mortadele. *
Aromix Parówka Babuni	M612021301	8g/kg	Proszek barwy pomarańczowej. Mieszanka aromatyczno-przyprawowa o dominujących nutach mięsnych podkreślonych przyprawami (pieprz, gorczyca, gałka muszkatołowa, czosnek).	soja, gorczyca, seler	MSG	Parówki.
Aromix Parówka Piastowska	M631024020 M631024001	10g/kg	Proszek barwy beżowej z widocznymi cząstkami przypraw. W smaku zbilansowane nuty mięsno-przyprawowe, z wyraźnie zaakcentowaną gałką, pieprzem i cebulą.	mleko, SO2	MSR+Ryb	Parówki.
Aromix Parówka Tradycyjna III	M612021602	6g/kg	Proszek barwy pomarańczowej z widocznymi drobinami przypraw. Smak oparty głównie na nutach przyprawowych, z dominacją kolendry i pieprzu.	soja, gorczyca	MSG	Parówki. *

Do wędlin homogenizowanych

Produkt	KTM	Dawka	Opis/Zastosowanie	Alergeny	MSG/Ryb	Uwagi
Aromix Parówka Wiedeńska	M631006601	5g/kg	Sypki proszek barwy pomarańczowej. Mieszanka przyprawowa z dominującymi nutami pieprzu, papryki i gałki muszkatołowej oraz delikatnie zaznaczonym imbir.	soja, gluten	MSG	Parówki.
Aromix Parówka Wienier WK Plus	M631023201	11g/kg	Proszek barwy beżowo-pomarańczowej. Mieszanka aromatyczno-przyprawowa oparta na nutach: pieprzu, papryki, imbiru i gałki muszkatołowej.	brak	MSG	Parówki, szczególnie polecana do parówek drobiowych.
Aromix Serdelki	M612020001	5g/kg	Mieszanka o barwie beżowej z widocznymi przyprawami. Oparta na przyprawach charakterystycznych dla parówek, jak gałka muszkatołowa i imbir.	soja, gorczyca	MSG	Parówki, kielbaski.

* - środek występuje w kilku wersjach



Do kielbas

Kielbasa jest mięsnym przysmakiem znanym i cenionym od wieków. Dziś jada się ją na różne sposoby - kroi się ją w plasterki i kładzie na kanapkach, smaży się, bądź grilluje, piecze nad ogniskiem czy dodaje do leczy lub jajecznicy. Niektórzy uwielbiają podjadać ją w kawałkach.

Kielbasa (węg. kolbász, łż. kołbasa) – zmielone mięso (bądź podroby) wraz z dodatkami, (przyprawy) wtłoczone do jelita (pierwotna wersja naturalna) bądź osłonki celulozowej. W czasach saskich dobry szlachecki kucharz powinien był umieć przyrządzać kielbasę na 12 sposobów, a pański na 24. Marka SMAKOVITA proponuje wiele odmian aromatycznych tego produktu zarówno do kielbas cienkich, średnio jak i gru-

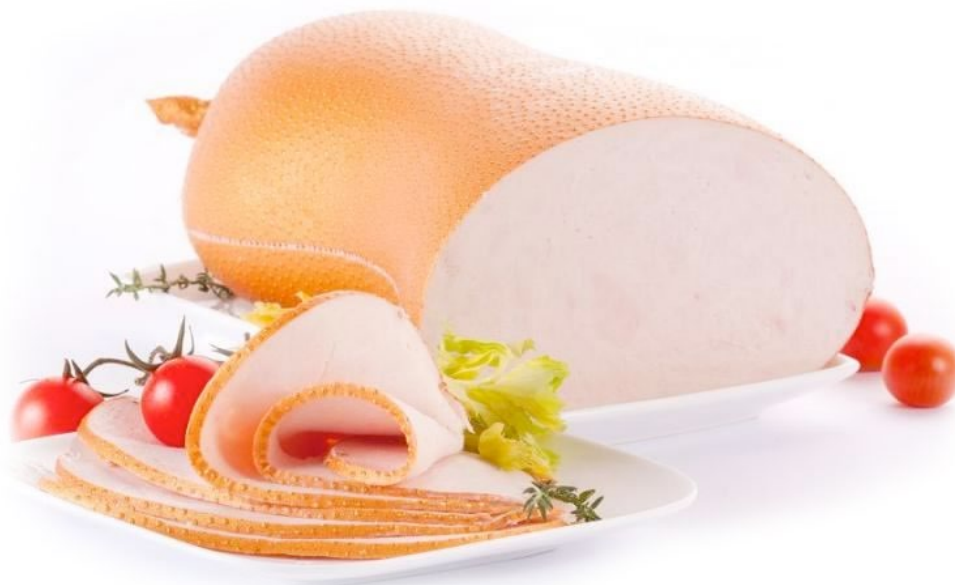
bo-rozdrobnionych. Ponieważ Polska obok Niemiec jest krajem kielbasy, to oferta aromatów do kielbas SMAKOVITA zawiera przede wszystkim typowo polskie smaki: kielbasy wiejskiej, kruchej z galaretką, śląskiej, podwawelskiej, zwyczajnej, białej, palcówki, szynkowej, żywieckiej czy krakowskiej. Posiadamy również mieszanki przyprawowe do receptur związanych z poszczególnymi regionami polski: nowosądeckie, podlaskie, podkarpackie, mazowieckie itd. Ostatnio rynek otworzył się również na pikantne smaki, w których dominują papryki piri-iri, jalapeno. Również w ofercie mieszanek przyprawowych do kielbas marki Smakovita znajdziecie Państwo te odmiany papryk.

Do kielbas

Produkt	KTM	Dawka	Opis/Zastosowanie	Alergeny	MSG/Ryb	Uwagi
Aromax Kielbasa Cebulowa	M640002501	28g/kg	Sypki proszek barwy kremowo-beżowej. Mieszanka przyprawowo-aromatyczna, z dominującymi nutami cebuli i pieprzu, podkreślona papryką, gałką muszkatołową i dodatkowo wzbogacona nutami mięsnymi.	SO ₂ , gorczyca, mleko, soja, gluten	MSG+ryb	Kielbasy średnio-rozdrobione oraz jako dodatek do kotletów formowanych np. hamburgerów.
Aromax Kielbasa Chorizo	M640006101	20g/kg	Proszek barwy pomarańczowo-czerwonej. Kompozycja oparta na nutach podwędzanej papryki, wzbogacona dodatkowo nutami przyprawowo-mięsnymi. Zawiera dodatek koszenilii.	soja	MSG	Kielbasa chorizo.
Aromax Kielbasa Polska Surowa Plus	M640004401	15g/kg	Sypki proszek barwy zielono-beżowej z widocznymi cząstkami przypraw. Mieszanka przyprawowo-aromatyczna o dominującym smaku pieprzu i majeranku, lekko słodka, podkreślona gałką muszkatołową, gorczyczą, czosnkiem i cebulą.	soja, mleko, SO ₂	MSG	Kielbasy średnio-rozdrobione surowe. *
Aromax Kielbasa Słowacka Plus	M640004001	15g/kg	Proszek barwy ciemno czerwonej z widocznymi fragmentami kminku. Aromatyczna mieszanka przyprawowa oparta na papryce oraz kminku i dodatkowo wzmocniona gałką muszkatołową, pieprzem oraz czosnkiem, a także podkładem mięsnym.	brak	MSG	Kielbasy średnio-rozdrobione.
Aromax Kielbaski Piknikowe	M640000201	10g/kg	Proszek barwy brązowo-brązowej. Kompozycja przyprawowa oparta na pieprzu, majeranku i czosnku, delikatnie podkreślona nutami ziołowymi.	soja, mleko, seler	MSG	Kielbaski, szczególnie polecana do frankfurterek.
Aromax Krucha	M631040401	11g/kg	Kremowo-beżowy proszek z widocznymi przyprawami. W smaku dominujące nuty przyprawowe (pieprz, czosnek, gorczyca, jałowiec, cebula), podkreślone nutą dymową.	SO ₂ , soja, gorczyca	MSG+Ryb	Kielbasy średnio-rozdrobione, szczególnie tradycyjne.
Aromax Podhalańska	M640002301	15g/kg	Sypki proszek barwy szaro-popielatej. Smak tradycyjnej kielbasy, o dominujących nutach pieprzu, czosnku, majeranku, lekko słodki.	soja, seler, SO ₂	Ryb	Kielbasy, w tym szczególnie kielbasy tradycyjne.
Aromax Salami Pieprzowe	M640000401	16g/kg	Proszek barwy łososiowo-pomarańczowej z widocznymi ziarenkami pieprzu. Kompletna mieszanka do wyrobów surowodojrzewających (zawiera funkcję) o dominującej nucie pieprzu, złamanego delikatnie majerankiem.	soja, mleko,	MSG	Salami.
Aromax Szlachcka	M640003401	11g/kg	Sypki proszek barwy beżowej. Mieszanka przyprawowo-aromatyczna, o dominujących nutach pieprzu i czosnku, z widocznymi ziarnami gorczycy, delikatnie podkreślona jałowcem.	sorczyca, soja, SO ₂	MSG+Ryb	Kielbasy średnio-rozdrobione, gruborozdrobione, szczególnie tradycyjne.
Aromax Szynkowa Królewska	M640002901	9g/kg	Proszek barwy beżowo-brązowej z widocznymi ziarenkami zielonego pieprzu. W smaku dominująca nuta mięsna, konserwowa, podkreślona przyprawami: gorczyczą, kolendrą, gałką muszkatołową i delikatnie nutą dymu.	gluten, soja, mleko, gorczyca	MSG	Kielbasy gruborozdrobione, szczególnie kielbasa szynkowa.
Aromita Kielbasa Galicyjska	M613000401	4g/kg	Proszek barwy zielono-oliwkowej. Smak z dominującymi nutami przypraw: pieprzu i czosnku, podkreślony kolendrą.	soja	MSG	Kielbasy gruborozdrobione. *
Aromita Kielbasa Szynkowa	M611008801	5g/kg	Proszek barwy beżowo-pomarańczowej. Mieszanka aromatyczna z dominującą nutą pieprzu, delikatnie podkreślona czosnkiem oraz gałką muszkatołową.	soja	MSG	Kielbasy gruborozdrobione.
Aromix Grillowa Pikantna	M631007201	7g/kg	Proszek barwy jasnoceglastej z widocznymi drobinami przypraw. Mieszanka przyprawowo-aromatyczna, o dominujących nutach pieprzu, czosnku i gałki muszkatołowej, podkreślona przez nuty ziołowo-mięsne.	gorczyca, mleko, seler, soja, SO ₂	MSG+Ryb	Kielbasy średnio-rozdrobione, szczególnie grillowe.
Aromix Kabanosy	M631006901	4g/kg	Proszek barwy brązowej z widocznym kminkiem. Mieszanka przyprawowa oparta na pieprzu, kminku, gałce muszkatołowej oraz czosnku).	soja, mleko, SO ₂	MSG	Kabanosy.
Aromix Kabanosy Smakowite	M631018301	6g/kg	Proszek barwy beżowej. W smaku dominujące nuty czosnku, pieprzu i kminku.	SO ₂ , gorczyca, mleko, soja	MSG	Kabanosy.
Aromix Kielbasa Podsuszana	M631023701	8g/kg	Proszek barwy beżowej. Mieszanka przyprawowa o dominujących nutach czosnku, pieprzu i jałowca, podkreślona nutami słodkimi.	mleko, SO ₂	brak	Kielbasy średnio- i drobno-rozdrobione suche i podsuszane.
Aromix Kielbasa Gospodarka II	M631030801	12g/kg	Proszek barwy pomarańczowej. Dominujące nuty to czosnek, pieprz i papryka, podkreślone delikatną soczystą nutą mięsną.	SO ₂ , gorczyca	brak	Kielbasy średnio-rozdrobione, szczególnie tradycyjne.

Produkt	KTM	Dawka	Opis/Zastosowanie	Alergeny	MSG/Ryb	Uwagi
Aromix Kielbasa Mazowiecka	M613000501	4g/kg	Sypki proszek barwy beżowo-brunatnej z widocznymi cząstkami przypraw. Mieszanka przyprawowo-aromatyczna, z dominującą nutą pieprzu, delikatnie wzbogacona innymi przyprawami oraz nutami mięsno-warzywnymi.	gorczyca, soja	MSG	Kielbasy średnio-rozdrobnione.
Aromix Kielbasa Niedźwiedzia	M631013101	10g/kg	Proszek barwy pomarańczowej z widocznymi cząstkami przypraw. Przyprawowa kompozycja oparta na nutach czosnku, w tym czosnku niedźwiedziego, pieprzu, gorczycy, kolendry, majeranku i ziela angielskiego, z mięsnym tłem.	gluten, soja, mleko, seler, gorczyca	MSG+Ryb	Kielbasy średnio-rozdrobnione, szczególnie grillowe, oraz kielbasa biała.
Aromix Kielbasa o smaku chrzanowym	M631018501 M631018506	20g/kg	Proszek o barwie beżowo-pomarańczowej z widocznymi cząstkami przypraw. W profilu smakowym dominuje nuta chrzanu, w tle delikatnie wyczuwalne nuty przyprawowo-mięsne.	soja, mleko, gorczyca, seler, SO2	MSG+Ryb	Kielbasy średnio-rozdrobnione.
Aromix Kielbasa Swojska	M631019101	8g/kg	Proszek barwy jasnobrązowej. Kompozycja przyprawowa oparta na dominującej nucie czosnku dodatkowo podkreślonej nutami pieprzu, papryki, kolendry oraz gałki muszkatołowej.	SO2	MSG	Kielbasy średnio-rozdrobnione, szczególnie tradycyjne i niskowydajne.
Aromix Kielbasa Wiejska II P	M631001901	5g/kg	Sypki proszek o barwie beżowo-brunatnej. Mieszanka przyprawowo-aromatyczna oparta na bazie pieprzu i czosnku, podkreślona dodatkowo nutami kolendry, imbiru i gałki muszkatołowej.	soja, zboża, mleko	MSG	Kielbasy średnio-rozdrobnione, tradycyjne.
Aromix Kielbasa Wiśnicka	M631001701	6g/kg	Sypki proszek o barwie jasnooliwkowej. Aromatyczno-przyprawowa mieszanka o dominującej nucie pieprzu, delikatnie wzbogacona czosnkiem oraz nutami jałowca.	soja	MSG	Kielbasa średnio-rozdrobnione.
Aromix Kielbaski o smaku ketchupu	M631020801	24g/kg	Proszek barwy pomarańczowo-czerwonej. Kompozycja warzywno-przyprawowa o dominującym smaku ketchupu, delikatnie złamanym nutami ziołowymi (oregano, bazylija). Dodatkowym atutem są widoczne płatki pomidora.	soja, mleko, SO2	brak	Kielbasy cienkie, frankfurterki, kabanosy.
Aromix Krakowska Kielbasa Połudwiciowa	M671008101	6g/kg	Proszek barwy beżowo-szarej. W smaku dominujące nuty przyprawowe.	brak	brak	Kielbasy grubo- i średniorozdrobnione.
Aromix Królewska Sucha	M522000301	5g/kg	Sypki proszek o barwie beżowo-szarej z widocznymi przyprawami. W smaku nuta pieprzowa złamana kminkiem.	soja, mleko	MSG	Kielbasy gruborozdrobnione.
Aromix Mieszanka do kielbasy toruńskiej	M631033101	10g/kg	Proszek barwy beżowej, oparty na naturalnych przyprawach. Dominujące nuty: pieprz, papryka i czosnek.	SO2, gorczyca	brak	Kielbasy średnio-rozdrobnione, tradycyjne.
Aromix Mieszanka do kielbasy wiejskiej	M631034001	10g/kg	Proszek barwy beżowej, oparty na naturalnych przyprawach. Dominujące nuty czosnku i pieprzu.	SO2	brak	Kielbasy średnio-rozdrobnione, tradycyjne.
Aromix Podwawelska IV	M631002901	4g/kg	Proszek barwy beżowej. Mieszanka aromatyczno-przyprawowa o dominujących nutach pieprzu i czosnku, delikatnie podkreślonych gałką muszkatołową.	soja, gluten, SO2	MSG	Kielbasy średnio-rozdrobnione.
Aromix Poznańska	M631008801	10g/kg	Proszek barwy kremowo-oliwkowej. Aromatyczna mieszanka przyprawowa o dominujących nutach pieprzu i czosnku, wzbogacona majerankiem, gałką muszkatołową i kolendrą.	gluten, soja, mleko, gorczyca, SO2	MSG	Kielbasy średnio-rozdrobnione.
Aromix Śląska Extra	M631010501	6g/kg	Proszek o barwie jasnopomarańczowej. Kompozycja przyprawowo-aromatyczna oparta na czosnku, pieprzu, gorczycy, wzbogacona dodatkowo nutami mięsnymi oraz podkreślona nutą kolendry.	gluten, soja, mleko, gorczyca, SO2	MSG	Kielbasy średnio-rozdrobnione.
Aromix Śląska I	M631003806 M631003801	6g/kg	Sypki proszek barwy beżowej z widocznymi drobinami przypraw. Wyjątkowa kombinacja nut mięsno-przyprawowych, delikatnie podkreślona kolendrą.	soja, mleko, gluten, SO2, gorczyca, jaja	MSG	Kielbasy średnio-rozdrobnione.
Aromix Zwyczajna Ekstra	M631003601	6g/kg	Sypki proszek barwy pomarańczowej z widocznymi drobinami przypraw. Smakowo dominujące nuty czosnku i pieprzu, z niewielkim dodatkiem majeranku.	gorczyca, mleko	MSG	Kielbasy średnio-rozdrobnione.
Aromix Żywiecka P	M631002001	6g/kg	Mieszanka o barwie oliwkowo-szarej. W smaku dominuje nuta pieprzu, delikatnie złamana nutami przyprawowymi.	soja	MSG	Kielbasy suche i podsuszane.

* - środek występuje w kilku wersjach



Do wyrobów drobiowych

W Polsce w ostatnich latach spożycie mięsa drobiowego dynamicznie rośnie, rośnie również spożycie wędlin drobiowych, zwiększa się też ich oferta.

Wędliny drobiowe to takie, do produkcji których używa się delikatnego surowca drobiowego przeważnie kurczaka i indyka. Specjalnie dobrane mieszanki i przyprawy SMAKOVITA pozwolą na uzyskanie smakowitych wyrobów typu szynki i polędwice z piersi w wersji wędzonej lub pieczonej, kielbasy z fileta, mięsa pieczonego w galarecie. Oferta SMAKOVITA w tej grupie produktów obejmuje również przyprawy i mieszan-

ki przyprawowe dekoracyjne, które wprowadzą urozmaicenie do Państwa oferty wyrobów gotowych, podnosząc nie tylko walory smakowe produktu ale czyniąc go bardziej oryginalnym. Szczególnie polecamy wersje z dodatkami suszy owocowo-warzywnych do fileta z pomarańczą, kielbasy hawajskiej (ananas i kawałki papryki) czy mieszanek na bazie orientalnego curry. Polecamy aromaty i mieszanki do wyrobów z udziałem gęsiny, która ostatnio staje się znowu coraz bardziej popularna.

Produkt	KTM	Dawka	Opis/Zastosowanie	Alergeny	MSG/Ryb	Uwagi
Aromax przyprawa orientalna	M613200001	do 30g/kg	Sypki proszek barwy żółto-zielonej z widocznymi drobinkami przypraw. Mieszanka przyprawowo-aromatyczna z dominującą nutą curry i pieprzu, z widoczną natką pietruszki.	soja, gorczyca	MSG	Jako dodatek do produktów gotowych, szczególnie drobiowych lub z dodatkiem drobiu, jako posypka.
Aromita Drobiowa +	M612100105	2-4g/kg	Proszek barwy beżowo-brązowej. Mieszanka aromatyczna o dominującej nucie kurczaka, delikatnie pieczonego.	soja, mleko, jaja	MSG	Produkty drobiowe, jako dodatek do bulionów i baz rosółowych.
Aromita Indyk Grillowany	M671007201	5g/kg	Proszek barwy beżowej. Kompozycja aromatyczna oparta na nutach mięsnych, delikatnie podkreślonych nutami przyprawowymi pieprzu i imbiru.	gluten, mleko	MSG	Produkty drobiowe, szczególnie z indyka.*
Aromita Mielonka Drobiowa U	M611008501	5g/kg	Sypki proszek o barwie beżowej. Aromatyczna mieszanka o dominujących nutach mięsno-orzechowych.	soja, gluten, mleko	MSG+Ryb	Produkty blokowe, konserwy, dodatek do kielbas średniorozdrobnionych.
Aromita Szynka Miodowa	M611001701	5g/kg	Proszek o barwie beżowej. Mieszanka aromatyczna o dominujących nutach mięsnych, szynkowych z mocnym akcentem miodu.	soja, gluten, mleko	MSG	Produkty drobiowe, szczególnie do szynki.

Do wyrobów drobiowych

Produkt	KTM	Dawka	Opis/Zastosowanie	Alergeny	MSG/Ryb	Uwagi
Aromita Szynka z Drobiu	M611009201	3g/kg	Proszek o barwie kremowo-beżowej. W smaku delikatne nuty mięsne, lekko słodkawe, wygładzone nutami mlecznymi.	mleko	brak	Produkty drobiowe.
Aromix Indyk Maślane	M631028001	17g/kg	Proszek barwy kremowej. W smaku dominujące nuty mięsa białego oraz nuty masła (masło w proszku).	mleko, jaja, soja	brak	Produkty drobiowe, szczególnie do mięsa jasnego.
Aromix Indyk Pieczony I	M671007301	5g/kg	Proszek barwy beżowej. Mieszanka aromatyczno-przyprawowa oparta na nutach mięsnych drobiowych lekko pieczonych, wzbogacona dodatkowo akcentami przyprawowymi (pieprz, czosnek, gorczyca, imbir).	gluten, soja, gorczyca, SO2	MSG	Produkty drobiowe.
Aromix Kostka rosółowa drobiowa	M611011905	10g/kg	Proszek barwy kremowo-beżowej. Mieszanka oparta na aromatach i ekstraktach warzywnych, o dominującej nucie rosółu drobiowego, z mocnym akcentem warzywnym.	jaja, soja, mleko, seler	MSG	Jako dodatek do produktów drobiowych lub jako baza smakowa do wyrobów mięsnych, gdzie pożądane są nuty rosółowo-warzywne.
Aromix Polędwica Drobiowa	M631007601	6g/kg	Proszek barwy beżowo-oliwkowej. Kompozycja oparta na nutach przyprawowych i naturalnym ekstrakcie z kurczaka.	gluten, soja	MSG	Produkty drobiowe.
Aromix Szynka Indycza	M611100001	4g/kg	Proszek barwy kremowo-beżowej. Kompozycja aromatyczna o dominujących nutach mięsno-bulionowych, podkreślona nutami przyprawowymi: pieprzu i czosnku.	soja, mleko	MSG	Produkty drobiowe.

* - środek występuje w kilku wersjach



Do wyrobów podrobowych i pasztetów

Wędliny podrobowe są to przetwory wyprodukowane z solonych lub peklowanych podrobów, mięsa i tłuszczu, w osłonkach naturalnych, sztucznych lub w formach, z dodatkiem lub bez krwi spożywczej. Są przyprawione, parzone lub pieczone i ewentualnie wędzone. Najpopularniejsze z nich to wątrobianki, pasztetowe, pasztety, salcesony i kiszki czy kaszanki.

Stół polski od dawna związany jest z tego typu produktami. W tym przypadku tak samo jak dla

kiełbas czy wędzonek oferta SMAKOVITA obejmuje tradycyjne polskie smaki oparte na regionalnych recepturach. Do ich kompozycji użyto takich przypraw, ziół i warzyw jak: cebula, marchew, pietruszka, grzyby, majeranek. W przypadku pasztetów polecamy naszym klientom aromaty oparte na winie czy posypki owocowe oraz musli. Kiszki i salcesony odzwierciedlają smaki nowosądeckich, mazowieckiego czy kurpiów.

Produkt	KTM	Dawka	Opis/Zastosowanie	Alergeny	MSG/Ryb	Uwagi
Aromax Pasztecik Kremowy	M640003101	11g/kg	Proszek barwy kremowo-beżowej. Mieszanka smakowa o delikatnym smaku, bazująca na cebuli, wzbogacona dodatkowo pieprzem, czosnkiem i imbirzem.	mleko, seler, SO2	brak	Pasztety.
Aromax Pasztet Wiejski II	M640001604	10g/kg	Sypki proszek barwy kremowo-beżowej. Mieszanka smakowa o dominujących nutach cebuli, pieprzu i majeranku, delikatnie podkreślona nutami mięsnymi.	mleko, soja, SO2	MSG	Pasztety. *
Aromax Pasztet z Warzywami	M640008501	44g/kg	Proszek o barwie beżowo-pomarańczowej z widocznymi cząstkami warzyw i przypraw. Kompozycja oparta na nutach warzywnych (cebula, marchew, pietruszka) wzbogacona nutami mięsnymi i przyprawowymi.	soja, mleko, seler, SO2	brak	Pasztety.

Produkt	KTM	Dawka	Opis/Zastosowanie	Alergeny	MSG/Ryb	Uwagi
Aromax Przyprawa Kremowa	M613100001	6-10g/kg	Proszek barwy kremowo-beżowej z widocznymi drobkami przypraw. Kompozycja przyprawowa oparta na pieprzu, podkreślona dodatkowo gałką muszkatołową i gorczycą.	soja, gorczyca, mleko	MSG	Pasztety.
Aromax Zemlok Opolski	M640008601	16g/kg	Mieszanka brunatno-beżowa, smakowo nawiązująca do tradycyjnej kaszanki z Dolnego Śląska, o dominujących nutach cebuli, pieprzu i majeranku oraz z delikatnym akcentem cynamonu.	mleko, SO2	brak	Kaszanki.
Aromix Pasztet Borowikowy	M631010901	35g/kg	Proszek o barwie beżowo-brązowej, z widocznymi kawałkami grzybów i cebuli. W smaku dominują nuty grzybowe, lekko słodkawe i bulionowe.	SO2, laktoza, soja, seler	MSG+Ryb	Pasztety.
Aromix Pasztet Domowy	M631000901	6g/kg	Mieszanka barwy brunatno-pomarańczowej. Mieszanka przyprawowo-aromatyczna oparta na nutach cebuli, pieprzu i gałki muszkatołowej, delikatnie podkreślona nutami wątrobowymi.	soja, mleko, seler, gorczyca, SO2	brak	Pasztety.
Aromix Pasztet Śmietanowy	M631014905	8g/kg	Proszek barwy kremowej. Nadaje delikatny, mleczno-śmietanowy smak, podkreślony nutami przyprawowymi, głównie: cebuli i czosnku. Dostępna wersja bez MSG	SO2	MSG+Ryb	Pasztety.
Aromax Salceson L	M640009101	16g/kg	Proszek barwy kremowej z widocznymi cząstkami warzyw, Mieszanka warzywno-przyprawowa o atrakcyjnie wyglądających akcentach pomarańczowej marchwi i zielonej natki pietruszki z dominującymi nutami bulionowymi podkreślonymi pieprzem i czosnkiem.	soja, mleko, seler, gorczyca, SO2	brak	Salcesony.

* - środek występuje w kilku wersjach



Do wyrobów blokowych

Wyroby blokowe są to produkty mięsne wykonane z surowców mięsno- tłuszczowych o zachowanej lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej lub rozdrobnionych, peklowanych oraz solonych z ewentualnym dodatkiem surowców uzupełniających. Przyprawione poddane obróbce cieplnej w formach lub osłonkach zachowujących ich kształt. W zależności od stopnia rozdrobnienia surowców mięsno-tłuszczowych wyroby blokowe dzielą się na:

- a. drobno rozdrobnione - surowce mięsno-tłuszczowe zostały rozdrobnione na cząstki o wielkości poniżej 5 mm,
- b. średnio rozdrobnione – powyżej 50% surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5 do 20 mm,
- c. grubo rozdrobnione – powyżej 50% surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20 mm.

Do najbardziej znanych i lubianych zaliczamy szynki konserwowe, mielonki i rolady. Obok tekstury, koloru ważny jest smak i aromat tych produktów i tutaj SMAKOVITA oferuje ponad kilkadziesiąt rozwiązań dostosowanych do tej grupy. Mieszanki oparte są na takich przyprawach jak pieprz, cebula, liść laurowy czy czosnek. Wybrany towarzysz nuta bulionu. Polecamy je do konserw mięsnych, pieczeni rzymskich.

Do wyrobów blokowych

Produkt	KTM	Dawka	Opis/Zastosowanie	Alergeny	MSG/RVB	Uwagi
Aromita Euroszynka	M612000305 M612000301	do 4g/ kg	Proszek barwy brązowo-beżowej. Aromatyczna mieszanka nadająca mocny i intensywny zapach oraz smak mięsny.	soja, gluten, mleko	MSG	Szynki gotowane, wyroby blokowe, kiełbasy szynkowe.*
Aromita Mielonka Tyrolska	M611001001	5g/kg	Proszek barwy białej z odcieniem beżowym. Mieszanka aromatyczna o mocnym mielonkowym smaku i zapachu.	soja	MSG	Produkty blokowe, konserwy, dodatek do kiełbas średniorozdrobnionych.
Aromita Staropolska	M613001201	do 4g/ kg	Proszek barwy beżowo-zielonej. Kompozycja aromatyczna oparta na tradycyjnych przyprawach bazujących na nutach pieprzu, czosnku i liścia laurowego.	soja	MSG	Produkty blokowe oraz jako dodatek do wędzonek i innych produktów mięsnych.
Aromita Szynka Delikatesowa	M615200001	4g/kg	Proszek barwy kremowo-brązowej. Kompozycja smakowa oparta o nuty mięsno-szynkowe, delikatnie podkreślone akcentami przyprawowymi.	soja, mleko	MSG	Produkty blokowe, szynki konserwowe.
SMÁKOVITA Aromix Euroszynka C	M612000205	6g/kg	sypki proszek o barwie kremowo-beżowej. Mieszanka aromatyczno-przyprawowa, z dominującymi nutami mięsnymi - o mocnym smaku i zapachu, podkreślonymi delikatnie pieprzem.	soja, gluten, mleko	MSG	produkty blokowe, konserwy, dodatek do kiełbas średniorozdrobnionych
Aromita Szynka Konserwowa	M611001501	5g/kg	Proszek barwy beżowej. Mieszanka aromatyczna o dominujących nutach mięsnych konserwowych wzbogacona nutami przyprawowymi.	soja, mleko	MSG	Produkty blokowe, szczególnie do szynki konserwowych.
Aromita Wołowa +	M612101105	do 4g/ kg	Sypki proszek barwy białej. W profilu smakowym dominuje gotowana wołowina.	soja	MSG	Produkty blokowe, dodatek do kiełbas średniorozdrobnionych.
Aromix Gulasz Angielski	M631001401	5g/kg	Proszek barwy kremowo-beżowej. Kompletna mieszanka przyprawowo-aromatyczna o nutach przyprawowo-mięsnych (pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy).	gorczyca, soja, gluten	MSG	Produkty blokowe, konserwy.
Aromix Luncheon Meat	M632000501	2-4g/kg	Proszek o barwie beżowej z widocznymi drobkami przypraw. Mieszanka o dominującym smaku szynki gotowanej.	soja, mleko	MSG	Produkty blokowe, dodatek do kiełbas średniorozdrobnionych.
Aromix Mielonka Aromatyczna	M631007301	8g/kg	Proszek barwy kremowo-beżowej. Dominująca nuta mięsna, w tle nuty pieczeniowe oraz przyprawowe (pieprz, czosnek).	soja, mleko, jaja, seler	MSG	Produkty blokowe, konserwy, dodatek do kiełbas średniorozdrobnionych.
Aromix Pieczeń Cebulowa	M633001001	5g/kg	Proszek beżowo-brązowy. Mieszanka aromatyczno-przyprawowa, z dominującą nutą cebuli, podkreśloną pieprzem i nutami warzywnymi.	soja, SO2	MSG	Pieczenie.*
Aromix Szynka Wieprzowa	M631021701	6g/kg	Proszek o barwie beżowej. Mieszanka aromatyczno-przyprawowa, oparta na nutach gotowanej szynki podkreślone nutą pieprzu.	brak	brak	Wędzonki, wyroby blokowe.

* - środek występuje w kilku wersjach



Do wyrobów garmażeryjnych

Produkty z tej grupy ułatwiają codzienne życie gospodarstwom domowym nadając mu smaku.

Wyrobami garmażeryjnymi nazywamy wszelkiego rodzaju zimne przekąski z mięsa, ryb, jaj, warzyw, kanapki, sosy zimne, przekąski gorące, dania barowe. Wyroby garmażeryjne można podzielić na kilka grup: wyroby gotowe, półprodukty, wyroby kulinarne, niemięsne wyroby garmażeryjne, półprodukty z mięsa i podrobów,

wyroby gotowe z mięsa i podrobów, wyroby gotowe z dodatkiem surowców mięsnych, sałatki i galarety. Najbardziej lubiane z nich to pierogi, pasztety czy krokiety z mięsem, pizza, galarety z mięsem. SMAKOVITA posiada w swej ofercie aromatyczne mieszanki przyprawowe które nadadzą pożądany smak wyrobom. Szczególnie polecamy te do produkcji hamburgerów, kebaba czy gyros.

Produkt	KTM	Dawka	Opis/Zastosowanie	Alergeny	MSG/RVB	Uwagi
Aromax Hamburger	M640001520	20g/kg	Proszek barwy kremowo-pomarańczowej z widocznymi kawałkami cebuli. Mieszanka o dominujących nutach mięsno-przyprawowych (cebula, pieprz).	soja, mleko, SO ₂	MSG	Hamburgery, mięsa kulinarne.
Aromax Hamburger IID	M640006320	20g/kg	Sypki proszek barwy pomarańczowej z widocznymi cząstkami cebuli. Nadaje pełnię smakowości, wzbogacając produkty w nuty mięsno-przyprawowe.	soja, mleko, SO ₂	MSG	Wyroby garmażeryjne, szczególnie hamburgery.
Aromax Kebab Chicken	M640007501	20g/kg	Proszek o barwie beżowo-pomarańczowej z widocznymi cząstkami przypraw i warzyw. Kompletna mieszanka oparta na przyprawach i ekstraktach przypraw, o charakterystycznych nutach orientalnych (papryka, czosnek, curry).	gluten, gorczyca, SO ₂	MSG	Kebaby, szczególnie polecane do mięsa białego.
Aromax Kebab Muster	M640007601	20g/kg	Proszek parwy beżowej z widocznymi cząstkami warzyw i przypraw. Aromatyczna mieszanka o dominujących nutach ziołowych podkreślonych słodkością cebuli oraz smakowością czosnku.	mleko, SO ₂	MSG	Kebaby, zarówno do mięsa czerwonego, jak i białego.

Do wyrobów garmażeryjnych

Produkt	KTM	Dawka	Opis/Zastosowanie	Alergeny	MSG/RVB	Uwagi
Aromax Kulinaryny	M640000525	28g/kg	Proszek barwy beżowo-brązowej. Kompletna mieszanka funkcjonalno-smakowa. O dominujących nutach cebulowo-pieprzowych.	soja, mleko, SO2	MSG	Wyroby formowane, hamburgery, wyroby garmażeryjne.
Aromax Słowiński	M640000005	do 30g/kg	Sypki proszek barwy kremowo-pomarańczowej, z widocznymi cząstkami cebuli. W smaku dominują nuty przyprawowo-mięsne (mocny akcent pieprzu, złamany słodkością cebuli).	soja, mleko, SO2	MSG	Wyroby garmażeryjne, szczególnie hamburgery, pieczenie, kotlety.
Aromix Golonka Drobiowa	M631007501	7g/kg	Proszek barwy beżowej. Mieszanka aromatyczna oparta na nutach mięsnych, lekko konserwowych, podkreślonych akcentami przyprawowymi (pieprz, liść laurowy).	soja	MSG	Golonki.
Aromix Sos Amerykański	M631005401	7g/kg	Proszek o barwie pomarańczowej z widocznymi drobkami przypraw. Mieszanka przyprawowo-aromatyczna oparta na bazie papryki, cebuli i pieprzu, delikatnie złamana dodatkiem curry.	soja, mleko, gorczyca, SO2	MSG	Wyroby garmażeryjne, szczególnie hamburgery.
Aromix Teksański IV	M631023901	8g/kg	Sypki proszek o barwie pomarańczowej, z widocznymi drobinami przypraw. Aromatyczna mieszanka przyprawowa o dominujących nutach cebuli, pieprzu, papryki delikatnie podkreślona kardamonem/kminkiem.	soja, gorczyca, SO2	MSG	Wyroby garmażeryjne, szczególnie hamburgery.



Posypki dekoracyjne

Przyprawowe posypki dekoracyjne to produkty otrzymane przez zmieszanie różnych składników w proporcjach wagowych ustalonych recepturą w zależności od ich rodzajów. Oferta SMAKOVITA to niespotykane kompozycje organoleptyczne wpływające nie tylko na smak ale

także na wygląd produktów. Komponujemy je z ziół, przypraw, suszów warzywnych i owocowych. Ich ilość jest nieograniczona – zależy tylko od inwencji kreatora oraz akceptacji konsumenta.

Posypki dekoracyjne

Produkt	KTM	Dawka	Opis/Zastosowanie	Alergeny	MSG/Ryb
Aromax Posypka do boczku	M640004501	do 30g/kg	Proszek barwy pomarańczowej. W smaku dominują nuty paprykowo-czosnkowe.	soja, SO2	MSG
Aromax Posypka do kaczki	M640009001	10g/kg	Proszek barwy brązowo-rdzawej. W smaku dominują nuty korzenne, zmiłowane czosnkiem i ostrością.	SO2	brak
Aromax Posypka Kminkowa	M640005901	do 30g/kg	Proszek barwy pomarańczowej z widocznymi kawałkami kminku. W smaku dominują nuty paprykowo-czosnkowo-kminkowe.	SO2, soja	MSG
Aromax Posypka Primavera	M631030601	do 30g/kg	Sypki proszek o barwie pomarańczowej z widocznymi cząstkami przypraw i warzyw. W smaku dominują nuty paprykowo-pieprzowo-czosnkowe.	brak	MSG
Aromix Posypka do Szynki Pieczonej	M671008401	zdpp	Proszek barwy beżowej z widocznymi cząstkami warzyw i przypraw (cebula, czosnek, pieprz, kminek). Doskonała kompozycja jako posypka szczególnie do wyrobów pieczonych.	mleko, SO2	brak
Aromix Posypka Świąteczna	M631027101	zdpp	Sypki proszek o barwie beżowej z widocznymi drobinami przypraw. W smaku dominuje goździk złamany nutami owocowymi.	brak	brak
Dekormix Drobiowa	M606002601	do 30g/kg	Mieszanka o barwie beżowo-zielonej, grubo rozdrobniona. Oparta na papryce, ziołach, podkreślona nutami orientальnymi.	soja, mleko, gorczyca	MSG
Dekormix Jesienny	M606000005	zdpp	Mieszanka grubo rozdrobniona, z widocznymi: papryką, marchwią, gorczycą i pieprzem.	gorczyca	brak
Dekormix Leśny	M606000505	zdpp	Mieszanka grubo rozdrobniona barwy oliwkowo-zielonej. Zawiera: pieprz, cząber, koper, mieszankę ziół, czosnek, szczypiorek, ziele angielskie.	SO2	brak
Dekormix Mozaikowy	M606000405	zdpp	Mieszanka grubo rozdrobniona, barwy czerwono-oliwkowej z widocznymi płatkami czosnku. Dominujące przyprawy: czosnek, papryka, cebula.	SO2	brak
Dekormix Myśliwski	M606002505	do 30g/kg	Mieszanka barwy brązowo-oliwkowej z widocznymi kawałkami przypraw. Dominujące nuty paprykowo-cebulowe, podkreślone dodatkami ziół (cząbrku) oraz przypraw (kminku, ziela angielskiego, liścia laurowego i jałowca).	soja	MSG
Dekormix Pieczeniowy	M606002401	zdpp	Mieszanka grubo rozdrobniona, zawierająca m.in. cebulę, czosnek, pieprz, marchew i pietruszkę.	gluten, SO2	brak
Dekormix Smakowity	M606004101	7-14g/kg	Mieszanka o barwie szaro-brązowej. W smaku oparta o pieprz, w tym pieprz ziołowy oraz czosnek.	SO2, soja, gorczyca	MSG
Dekormix Super Mix	M606003701	zdpp	Mieszanka grubo rozdrobniona, zawierająca w swoim składzie m.in. Gorczycę, paprykę, cebulę, kminek, pieprz.	SO2, gorczyca	brak
Dekormix Włoski III B	M606004001	10g/kg	Mieszanka barwy pomarańczowej. W smaku wyczuwalne nuty paprykowo-cebulowo-zielone.	brak	brak
Dekormix Zbójnicki	M606003205	zdpp	Mieszanka grubo rozdrobniona, oparta na: gorczycy, papryce, cebuli, kminku i pieprzu.	SO2	brak



Aromax®
posypka do boczku



Aromax®
posypka kminkowa



Aromax®
posypka do kaczki



Aromax®
posypka primavera



Aromix®
posypka do szynki
pieczonej



Aromix®
posypka świąteczna



Dekormix®
drobiowa



Dekormix®
leśny



Dekormix®
jesienny



Dekormix®
mozaikowy



Dekormix®
myśliwski



Dekormix®
smakowity



Dekormix®
super mix



Dekormix®
włoski III B



Dekormix®
pieczeniowy



Dekormix®
zbójnicki

Inne dodatki smakowe

Produkt	KTM	Dawka	Opis/Zastosowanie	Alergeny	MSG/Ryb	Uwagi
Aromat Gałki Muszkatolowej	M611008201	1g/kg	Proszek barwy kremowo-beżowej. W smaku mocna aromatyczna gałka muszkatołowa.	brak	brak	Jako dodatek do produktów mięsnych i garmażeryjnych.
Aromat Kolendry	M611008201	1g/kg	Proszek barwy białej. W smaku wyczuwalna charakterystyczna nuta kolendry.	brak	brak	Jako dodatek do produktów mięsnych i garmażeryjnych.
Aromat Majeranku	M631026301	do 1g/kg	Proszek barwy kremowej. Kompozycja aromatyczna o nucie majeranku.	brak	brak	Jako dodatek do produktów mięsnych i garmażeryjnych.
Aromat Miodu	M631019401	0,1-1g/kg	Proszek barwy kremowej. Kompozycja aromatyczna o nucie miodu.	mleko	brak	Jako dodatek do produktów mięsnych i garmażeryjnych.
Aromat Pieprzu	M611007102 M611007101	1-3g/kg	Proszek o barwie oliwkowej. Mieszanka aromatyczna o mocnej, naturalnej nucie pieprzu czarnego. Doskonała propozycja do wzmocnienia aromatyczności produktów mięsnych.	mleko	brak	Jako dodatek do produktów mięsnych i garmażeryjnych.
Aromat Pieprzu Białego	M611005101	1g/kg	Proszek barwy kremowej, o dominującej nucie pieprzu białego.	brak	brak	Jako dodatek do produktów mięsnych i garmażeryjnych.
Aromax Metka Cebulowa II	M640007801	10g/kg	Proszek barwy beżowej. W smaku dominujące nuty: cebula i pieprz.	SO ₂ , mleko	MSG	Metka.
Aromax Przyprawa do Dżicyzny	M640007701	15g/kg	Sypki proszek barwy beżowej. Dominujące nuty: pieprz, majeranek, gorczyca, jałowiec, złamane nutami cebuli i czosnku.	SO ₂ , soja, mleko, gorczyca	MS-G+Ryb	Jako dodatek do produktów mięsnych i garmażeryjnych, szczególnie polecany do dżicyzny.
Aromax Przyprawa do smalcu	M640008301	22g/kg	Mieszanka barwy beżowej z widocznymi kawałkami przypraw. W smaku dominuje cebula, czosnek i pieprz.	SO ₂ , gorczyca, mleko	MSG	Smalec.
Aromita Booster	M611009901	2g/kg	Sypki proszek barwy kremowo-beżowej. Mieszanka aromatyczna wzmacniająca smakowość wyrobów mięsnych, polecana jako zamiennik glutaminianu sodu.	brak	brak	Produkty mięsne.
Aromita Drobiowa	M612000105 M612000101	2-4g/kg	Proszek barwy oliwkowej. Mieszanka aromatyczna oparta na nutach przyprawowych o dominującym pieprzu, podkreślona nutami bulionowymi.	soja	MSG	Jako dodatek do produktów mięsnych.
Aromita Garlic	M611000901	do 4g/kg	Proszek barwy kremowej do beżowej. W smaku naturalna nuta czosnku.	soja	MSG	Aromaty i podstawowe mieszanki smakowe.
Aromita Masker MOM	M611012801	2g/kg	Proszek barwy beżowej. Mieszanka przyprawowo-aromatyczna doskonale maskująca niekorzystne nuty od MOM-u. Dodatkowo wzbogacona o nuty przyprawowe: imbir i kolendrę.	brak	brak	Produkty zawierające MOM, szczególnie polecana do MDOM-u, produkty wysoko-wydajne.
Aromita Pieprzowa	M611002201	5g/kg	Proszek barwy kremowo-oliwkowej. Mieszanka aromatyczna o naturalnej nucie pieprzu czarnego.	brak	brak	Jako dodatek do produktów mięsnych.
Aromita Przyprawa II	M606002801	1g/kg	Sypki proszek o barwie beżowo-szarej. Mieszanka przyprawowo-aromatyczna o dominującej nucie pieprzu wzmocniona dodatkowo gałką muszkatołową i jałowcem. Idealna kompozycja jako dodatek wzbogacający produkty w nuty przyprawowe.	brak	brak	Jako dodatek do produktów mięsnych.
Aromita Warzywna	M611013005	zdpp	Proszek barwy żółtej. Mieszanka o nutach warzywnych, wzmacniająca ogólną smakowość oraz uwypuklająca nuty kierunkowe produktów.	soja, seler	brak	Bazy, mieszanki wzmacniające i podkreślające smak.
Aromix Baza Aromatyczna	M631016601	3,5g/kg	Proszek barwy kremowo-beżowej. Mieszanka bazowa stanowiąca idealną podstawę smakową do wszelkiego rodzaju produktów mięsnych, wzmacniająca naturalne nuty mięsne i wprowadzająca delikatny przyprawowo-warzywny podkład.	gluten, jaja, soja, mleko, seler	Ryb	Jako dodatek podnoszący smakowość.

Inne dodatki smakowe

Produkt	KTM	Dawka	Opis/Zastosowanie	Alergeny	MSG/Ryb	Uwagi
Aromix Bulion o smaku kury	M631021905	20g/1litr wody	Proszek barwy żółtej z widocznymi cząstkami warzyw i przypraw. Kompletnie rozwiązanie, do przygotowania bulionu o smaku kury gotowanej podkreślonej wywarem warzywnym.	jaja, soja, seler, gorczyca	MS-G+Ryb	Baza smakowa do studzienin.
Aromix Metka Łososiowa II	M611008901	10g/kg	Proszek barwy pomarańczowej. Kompletny środek do metki, nadający barwę pomarańczową oraz aromatyczny smak wędzonej papryki, złamany akcentem pieprzu.	soja, mleko,	MSG	Metka.
Aromix Smaczek	M631012101	do 2g/kg	Proszek barwy kremowo-żółtej. Mieszanaka aromatyczno-przyprawowa, o warzywnych nutach, idealnie nadająca podstawę smakową wszelkim produktom.	gorczyca, soja, seler	MS-G+Ryb	Aromaty i podstawowe mieszanki smakowe.
Aromix Super Smak	M631004401	1g/kg	Proszek o barwie beżowo-brązowej. Mieszanaka aromatyczno-przyprawowa, wzmacniająca i uwypuklająca miękkość i smakowitość produktów mięsnych, delikatnie wzmocniona przyprawami: czosnkiem i pieprzem.	gluten, soja, SO2	MSG	Jako dodatek do produktów mięsnych.*
Smarowidło Kaszubskie	M611012101	20-25g/kg	Mieszanaka barwy pomarańczowej z widocznymi kawałkami przypraw. W smaku dominujące nuty czosnku, cebuli i pieprzu, podkreślone ziołami.	gorczyca	MSG	Smarowidła.

* - środek występuje w kilku wersjach



Oferta grillowa

Przyprawy grillowe SMAKOVITA to najlepsze rozwiązanie dla produktów, które polscy konsumenci wprost uwielbiają. Nasza oferta obfituje w popularne pozycje, przy pomocy których powstają wyśmienite kielbasy cienkie: kielbasa podwawelska, kielbasa śląska i pikantna. Przyprawy grillowe SMAKOVITA składają ułkon najchętniej wybieranym przez Polaków daniom. Ich inspiracją są znane nam wszystkim skojarzenia smakowe. Proponujemy np. mieszankę do

kielbas z dodatkiem nuty chrzanu.

Nie zapomnieliśmy też o mięsach, które – obok kielbas – są najczęściej przygotowywanym produktem na grilla. Przyprawy grillowe SMAKOVITA obejmują marynaty i glazury sypkie nadające soczystość i smak mięsu wieprzowemu, drobiowemu i wołowemu. Obok inspiracji czysto polskich proponujemy także, popularne dziś, nuty smakowe nawiązujące do orientu czy amerykańskiej klasyki w rodzaju sosu BBQ.

Mieszanki smakowe

Produkt	KTM	Dawka	Opis/Zastosowanie	Alergeny
Aromix Kielbasa o smaku chrzanowym	M631018501 M631018506	20g/kg	Proszek o barwie beżowo-pomarańczowej z widocznymi cząstkami przypraw. W profilu smakowym dominuje nuta chrzanu, w tle delikatnie wyczuwalne nuty przyprawowo-mięsne.	soja, mleko, gorczyca, seler, SO2
Aromix Zwyczajna Ekstra	M631003601	6g/kg	Sypki proszek barwy pomarańczowej z widocznymi drobinami przypraw. Smakowo dominujące nuty czosnku i pieprzu, z niewielkim dodatkiem majeranku.	gorczyca, mleko
Aromax Kielbasa Cebulowa	M640002501	28g/kg	Sypki proszek barwy kremowo-beżowej. Mieszanka przyprawowo-aromatyczna, z dominującymi nutami cebuli i pieprzu, podkreślona papryką, gałką muszkatołową i dodatkowo wzbogacona nutami mięsnymi.	SO2, gorczyca, mleko, soja, gluten
Aromax Szlachecka	M640003401	11g/kg	Sypki proszek barwy beżowej. Mieszanka przyprawowo-aromatyczna, o dominujących nutach pieprzu i czosnku, z widocznymi ziarnami gorczycy, delikatnie podkreślona jałowcem.	gorczyca, soja, SO2
Aromix Podwawelska IV	M631002901	4g/kg	Proszek barwy beżowej. Mieszanka aromatyczno-przyprawowa o dominujących nutach pieprzu i czosnku, delikatnie podkreślonych gałką muszkatołową.	soja, gluten, SO2
Aromix Śląska Extra	M631010501	6g/kg	Proszek o barwie jasnopomarańczowej. Kompozycja przyprawowo-aromatyczna oparta na czosnku, pieprzu, gorczycy, wzbogacona dodatkowo nutami mięsnymi oraz podkreślona nutą kolendry.	gluten, soja, mleko, gorczyca, SO2
Aromix Grillowa Pikantna	M631007201	7g/kg	Proszek barwy jasnoceglastej z widocznymi drobinami przypraw. Mieszanka przyprawowo-aromatyczna, o dominujących nutach pieprzu, czosnku i gałki muszkatołowej, podkreślona przez nuty ziołowo-mięsne.	gorczyca, mleko, seler, soja, SO2
Aromix Kielbasa Niedźwiedzia	M631013101	10g/kg	Proszek barwy pomarańczowej z widocznymi cząstkami przypraw. Przyprawowa kompozycja oparta na nutach czosnku, w tym czosnku niedźwiedziego, pieprzu, gorczycy, kolendry, majeranku i ziela angielskiego, z mięsnym tłem.	gluten, soja, mleko, seler, gorczyca
Aromix Kielbaski o smaku ketchupu	M631020801	24g/kg	Proszek barwy pomarańczowo-czerwonej. Kompozycja warzywno-przyprawowa o dominującym smaku ketchupu, delikatnie złamanym nutami ziołowymi (oregano, bazylia). Dodatkowym atutem są widoczne płatki pomidora.	soja, mleko, SO2
Aromax Słowiński	M640000005	do 30g/kg	Sypki proszek barwy kremowo-pomarańczowej, z widocznymi cząstkami cebuli. W smaku dominują nuty przyprawowo-mięsne (mocny akcent pieprzu, złamany słodkością cebuli).	soja, mleko, SO2
Aromix Teksański IV	M631023901	8g/kg	Sypki proszek o barwie pomarańczowej, z widocznymi drobinami przypraw. Aromatyczna mieszanka przyprawowa o dominujących nutach cebuli, pieprzu, papryki delikatnie podkreślona kardamonem/kminkiem.	soja, gorczyca, SO2
Aromax Hamburger IID	M640006320	20g/kg	Sypki proszek barwy pomarańczowej z widocznymi cząstkami cebuli. Nadaje pełnię smakowości, wzbogacając produkty w nuty mięsno-przyprawowe.	soja, mleko, SO2
Aromax Kulinaryny	M640000525	28g/kg	Proszek barwy beżowo-brązowej. Kompletna mieszanka funkcjonalno-smakowa. O dominujących nutach cebulowo-pieprzowych.	soja, mleko, SO2
Aromax Frykadela Drobiowa	M611006401	12 g/kg	Mieszanka smakowa dedykowana do wyrobów formowanych tj. frykadele, kotlety czy hamburgery, o barwie jasno beżowej z dużą ilością grysu cebuli. Smak z dominującą nutą cebuli i czosnku oraz pieprzu.	soja, mleko, SO3
Aromax Frykadela Wieprzowa	M611006301	12 g/kg	Mieszanka przypraw o barwie ciemno beżowej z dużą ilością pieprzu i cebuli grys, z wyraźną nutą majeranku i delikatną gałką muszkatołową. Przeznaczona do wyrobów formowanych.	gluten, soja, mleko, SO2

Produkt	KTM	Dawka	Opis/Zastosowanie	Alergeny
Marynata Czosnko- wo-ziółowa	G864000301	30 g/kg	Barwa beżowo-żółta z dużą ilością ziół tj. cząber, szczypior z dominującym smakiem czosnku oraz delikatną nutą cebuli i pieprzu.	gorczyca, SO2, soja, mleko
Marynata do Szaszyków I	G864000601	30 g/kg	Barwa beżowa z dużą ilością zielonych części pietruszki i szczypioru. Marynata o dominującym smaku pietruszki z nutą musztardy, czosnku i cebuli.	SO2, soja
Marynata Drobia- wa II	G863010701	30 g/kg	Barwa pomarańczowa z widocznymi cząstkami przypraw. Marynata o smaku papryki, pieprzu z delikatną nutą curry.	soja, mleko, gorczyca, SO2
Marynata Gruzińska	G612010405	30 g/kg	Barwa beżowa z delikatnym odcieniem pomarańczowym z widocznymi ziołami. Dominujący smak pietruszki z nutą czosnku, cebuli i kolendry.	soja, mleko, SO2
Marynata Kolska	G864000101	30 g/kg	Barwa kremowo-oliwkowa z dużą ilością ziół. Smak ziołowo-czosnkowy ze zdecydowaną nutą oregano.	soja, mleko, seler
Marynata Meksy- kańska	G612010801	40 g/kg	Barwa pomarańczowa z widocznymi cząstkami ziół i całym ziarnem czerwonego pieprzu. Marynata o smaku papryki z mocno wyczuwalną nutą kolendry i czosnku oraz delikatną nutą dymu.	soja, mleko, SO2
Marynata Meksykańska do kurczaka	G612010901	10 g/kg	Barwa czerwona. Marynata o smaku papryki z delikatną nutą czosnku i pieprzu.	soja, SO2y
Marynata do szaszyków wołowych	189/T3	40 g/kg	Barwa pomarańczowo-żółta z dużą ilością zielonej pietruszki. Marynata przygotowana na bazie oryginalnej receptury na szaszyki wołowe - Anticuchos pochodzące z kuchni peruwiańskiej. Marynata o smaku papryki, pieprzu i kminu z mocno wyczuwalną pietruszką.	mleko, soja
Marynata Myśliwska	G864000501	30 g/kg	Barwa pomarańczowa z dużą ilością ziół oraz grysem czosnku, cebuli i pieprzu. Smak ziołowy z nutą cebulowo-czosnkową.	śladowe ilości
Marynata Orientalna	M631018001	30 g/kg	Barwa brązowo-żółta. Dominujący smak przypraw orientalnych z nutą pomidora i goździka.	gorczyca, SO2
Marynata Parma	G864000001	30 g/kg	Barwa pomarańczowa z dużymi płatkami papryki. Smak zdecydowanie paprykowy i bardzo ostry.	gorczyca, mleko, soja, gluten
Marynata Curry	G864002001	30 g/kg	Barwa żółta z zielonymi cząstkami ziół. Marynata o orientalnym smaku curry z delikatną nutą kminu rzymskiego.	soja, gorczyca, SO2
Marynata Węgierska A	G864000201	30 g/kg	Barwa ciemnopomarańczowa z płatkami zielonej papryki i smażonej cebuli oraz grysem czosnku i pieprzu. Dominujący smak papryki i smażonej cebuli.	soja, SO2
Marynata Wiosenna	G864000401	30 g/kg	Barwa beżowo-żółta z widocznymi ziołami, pieprzem łamanym oraz grysem czosnku i cebuli. Marynata bardzo aromatyczna z główną nutą ziołową tymianku i majeranku, w tle wyczuwalny kminek, cebula i czosnek.	gorczyca, mleko, soja
Marynata Grilowa	G864001601	40 g/kg	Barwa czewono-brunatna z widocznymi zielonymi cząstkami ziół tj. rozmaryn, oregano, tymianek. Marynata o smaku ziołowo-paprykowym z delikatną nutą pomidora.	soja, SO2
Marynata Hot&Spicy do skrzydełek	G864001701	40 g/kg	Barwa pomarańczowa. Smak paprykowo-pomidorowy z nutą czosnku, pieprzu i delikatnie wyczuwalną gałką muszkatołową.	soja, mleko, gluten, orzechy ziemne, seler, SO2
Marynata Libańska	G864001901	40 g/kg	Barwa beżowa z widocznymi zielonymi cząstkami ziół. Marynata przygotowana na bazie oryginalnej przyprawy libańskiej przeznaczonej do fileta drobiowego. Marynata o smaku pieprzu, czosnku i ziela angielskiego z nutą mięty i cytryny.	soja, SO2
Marynata Pikantna 1 (bez MSG)	G864002101	30 g/kg	Barwa ciemno czerwona z widocznymi cząstkami papryki i naci pietruszki. Marynata o smaku papryki z nutą pieprzu, czosnku i cebuli.	mleko, gorczyca, SO2
Marynata Pikantna 2 (bez MSG)	207/T4	30 g/kg	Marynata o barwie pomarańczowej, smaku paprykowo-pomidorowym z nutą czosnku i cebuli.	soja, mleko, gluten, orzechy ziemne, jaja, seler, SO2
Marynata Grillowa I (bez MSG)	208/T3	30 g/kg	Barwa czerwono-pomarańczowa z widocznymi cząstkami ziół tj. tymianek, oregano, rozmaryn, majeranek i pietruszka. Marynata o smaku paprykowo-ziołowym.	soja, SO2

Marynaty

Produkt	KTM	Dawka	Opis/Zastosowanie	Alergeny
Marynata Grillowa II G (bez MSG)	G864002201	25 g/kg	Marynata o barwie ciemnopomarańczowej o smaku paprykowo-czosnkowym z delikatną nutą oregano.	soja, mleko, SO2
Marynata Pomarańczowo-ziółowa GA (bez MSG)	G864002701	30 g/kg	Marynata o barwie pomarańczowej z cząstkami zielonych ziół o smaku ziołowym z nutą pomarańczy.	SO2

Glazury

Produkt	KTM	Dawka	Opis/Zastosowanie	Alergeny
Glazura BBQ ze śliwką	M614000101	50 g/kg	Barwa beżowo-pomarańczowa. Glazura o smaku łagodnego dymu z dość mocną nutą śliwki.	mleko, SO2
Glazura Sweet Chilli	M614000001	50 g/kg	Barwa czerwona z widocznymi cząstkami grysu czerwonej papryki. Glazura dość ostra o dominującej nucie papryki.	soja, gorczyca, SO2
Glazura Łagodna	M614000201	50 g/kg	Barwa intensywnie pomarańczowa. Smak pomidora i słodkiej papryki z delikatną nutą kminu rzymskiego i oregano.	soja, mleko, gorczyca, SO2
Glazura Tikka	181/T2	50 g/kg	Barwa pomarańczowa z zielonymi cząstkami ziół. Glazura inspirowana kuchnią indyjską o smaku aromatycznych przypraw typowych dla tej kuchni tj. kolendra, kmin rzymski, imbir z wyraźną nutą pomidora.	mleko, gluten, SO2
Glazura Mexican Salsa	235/T2	50 g/kg	Barwa jasnopomarańczowa z widocznymi cząstkami grysu pieprzu czarnego. Smak na bazie aromatów charakterystycznych dla kuchni meksykańskiej z główną nutą pomidorów, papryki, kolendry, cebuli i czosnku.	soja, SO2
Glazura Grillowa	237/T2	50 g/kg	Barwa beżowa. Glazura o zdecydowanym smaku grillowanych szaszyków wołowych.	soja, SO2



Oferta dla przemysłu rybnego

W przypadku produktów tej branży najważniejsza jest świeżość, ale odpowiedni zestaw delikatnych przypraw do ryb potrafi wydobyć to, co najsmaczniejsze. Czosnek, pietruszka, rozmaryn, estragon, ziarna gorczycy, suszony pomidor – w odpowiednich proporcjach i mieszankach dają fantastyczne efekty. Przetwórstwo rybne ma rozmaite potrzeby: SMAKOVITA oferuje zarówno preparaty funkcjonalne, jak i kompozycje przypraw do ryb.

Naszą specjalnością są produkty wspomagające solenie i dojrzewanie fileta śledziowego typu Matjas. Preparaty Fosmix Fish pozwalają uzyskać delikatną strukturę tkanki mięsnej, za którą tak przepadają polscy konsumenci. W ofercie wzmacniającej smak mamy naturalne przyprawy do ryb i mieszanki dekoracyjne, które znakomicie podnoszą walory estetyczne produktu.

Preparaty wspomagające solenie płatów śledziowych

Preparaty w postaci sypkiej wspomagające, uszlachetniające i zwiększające wydajność w procesie dojrzewania płatów śledziowych, które nabierają charakteru Matjasa

Produkt	KTM	Zalecane dawkowanie	Opis	Zastosowanie
Fosmix Fish I	M720600225	5g/kg	Sypki biały proszek na bazie cukrów i soli sodowych kwasów octowego i cytrynowego, ukierunkowany na delikatność struktury tkanki mięsnej; uzyskiwane wydajności około +20%.	do produkcji filetów śledziowych solonych a`la Matjas
Fosmix Fish II	M720700010	5g/kg	Sypki biały proszek z dodatkiem węgla sodu, ukierunkowany na uzyskanie większej wydajności (powyżej +20%).	do produkcji filetów śledziowych solonych a`la Matjas
Fosmix Fish III	M720606325	5g/kg	Sypki biały proszek na bazie cukrów i kwasu cytrynowego i winowego. Ukierunkowanie na optymalne zmiękczenie tkanki mięsnej i ości oraz jasnej barwy filetów; uzyskiwane wydajności około 10-15%.	do produkcji filetów śledziowych solonych a`la Matjas
Fosmix Fish M (Dojrzewacz M-1)	M720606425	5-10g/kg	Sypki biały proszek na bazie cukrów, kwasu cytrynowego i wzmacniacza smaku; ukierunkowany na łagodną strukturę mięsa oraz wyraźny, charakterystyczny smak; wydajności na poziomie 10- 15%.	do produkcji filetów śledziowych solonych a`la Matjas
Fosmix Fish R	M720606525	5g/kg	Sypki biały proszek na bazie cukrów i soli sodowych kwasów octowego i cytrynowego, wzmożniony dodatkiem kwasu cytrynowego i jabłkowego, ukierunkowany na szybszy i agresywniejszy proces dojrzewania filetów; uzyskiwane wydajności około +10%.	do produkcji filetów śledziowych solonych a`la Matjas

Mieszanki przyprawowe i warzywne

Mieszanki dekoracyjne , smakowe lub dekoracyjno- smakowe na bazie warzyw suszonych, przypraw i ziół.

Produkt	KTM	Zalecane dawkowanie	Opis
Aromax posypka pomidorowa z ziołami	M631044701	DPP	Mieszanka suszonych płatków pomidora, czosnku i przypraw ziołowych z rozmarynem i estragonem; kolorowa i aromatyczna mieszanka do zastosowania w wyrobach zarówno w zalewach olejowych jak i na powierzchni ryb wędzonych.
Aromax posypka paprykowa z ziołami	M631044801	DPP	Mieszanka suszonych płatków papryki czerwonej i zielonej, czosnku i przypraw ziołowych z rozmarynem i estragonem; kolorowa i aromatyczna mieszanka do zastosowania w wyrobach zarówno w zalewach olejowych jak i na powierzchni ryb wędzonych.
Dekormix super mix	M606003701	DPP	Mieszanka cebuli i papryki, pieprzu oraz ziaren gorczycy, kminku; kolorowa i aromatyczna mieszanka do zastosowania w wyrobach zarówno w zalewach olejowych jak i na powierzchni ryb wędzonych
Dekormix sycylijski	M606002301	DPP	Mieszanka przypraw i suszonych warzyw w charakterystycznych sycylijskich barwach do zastosowania w wyrobach zarówno w zalewach olejowych jak i na powierzchni ryb wędzonych.
Aromax Posypka Zielona	M640008401	DPP	Mieszanka suszonej natki pietruszki, szczypiorku i czosnku.
Dekormix Mozaikowy	M606000405	DPP	Mieszanka dekoracyjno-smakowa na bazie suszonych warzyw (czosnek, cebula, papryka) i mieszanki przypraw.
Dekormix Leśny	M606000505	DPP	Mieszanka dekoracyjno-smakowa na bazie suszonych warzyw i mieszanki przypraw (pieprz, cząber, koper, zioła, czosnek, szczypior, ziele angielskie).

Mieszanki przyprawowe i warzywne

Produkt	KTM	Zalecane dawkowanie	Opis
Dekormix Jesienny	M606000005	DPP	Mieszanka dekoracyjno-smakowa na bazie suszonych warzyw i mieszanki przypraw (papryka, marchew, gorczyca, pieprz).
Pieprz cytrynowy	surowiec	DPP	Mieszanka dekoracyjno-smakowa na bazie przypraw i aromatu cytryny.

Stabilizatory świeżości

Środki zapewniające trwałość stosowane w przetwórstwie mięsnym, drobiarskim i rybnym do produkcji wędlin, wyrobów garmazeryjnych i ryb wędzonych.

Produkt	KTM	Zalecane dawkowanie	Opis
Frishita MR	M400003505	0,33kg/1kg roztw.	Preparat w postaci proszku stabilizujący świeżość na bazie octanów i mleczanów o szerokim zastosowaniu.
Frishita Universal	M400001605	4g/kg wyrobu got.	Preparat w postaci proszku stabilizujący świeżość na bazie octanów i mleczanów o szerokim zastosowaniu.
Frishita Plus VN	M400003405	5g/kg wyr.got.	Preparat w postaci proszku stabilizujący świeżość na bazie unikatowej kombinacji składników o poszerzonym spektrum działania na drobnoustroje w tym Listerię monocytogenes. Stosowany do wewnątrz iniekcji lub na zewnątrz wyrobu przez natrysk, np. natrysk plastrów przed zamknięciem próżniowym.

Surowce

dodatki mające zastosowanie w przetwórstwie rybnym w postaci pojedynczych związków lub przypraw i suszów warzywnych

Surowce / Błonnik

Produkt	KTM
Błonnik bambusowy Alba-Fibre B200 S	surowiec
Błonnik grochowy 40 mesh, Chiny	surowiec
Błonnik grochowy 200 mesh, UE	surowiec
Błonnik pszenny Alba-Fibre W200 A	surowiec
Błonnik sojowy G	surowiec
Błonnik sojowy spożywczy (soy fiber)	surowiec

Surowce / Substancje zagęszczające

Produkt	KTM
Guma guar 5500 cps	surowiec
Guma guar 3500 cps	surowiec
Guma konjac	surowiec
Guma ksantan 200 mesh	surowiec
Guma ksantan 80 mesh	surowiec
Guma tara	surowiec
Karagen Supergel 1000, 2000	surowiec
Karagen (półrafinat)	surowiec
Karagen rafinat	surowiec
Preparat karagenowy Bengel DX10120	surowiec

Surowce / substancje wzmacniające smak i zapach

Produkt	KTM
Glutaminian sodu	surowiec
I+G Rybonukleotydy disodowe	surowiec

Surowce / Fosforany spożywcze

Produkt	KTM
Fosforan trójsodowy Na ₃ PO ₄	surowiec
Pirofosforan czteropotasowy (TKPP)	surowiec
Pirofosforan czterosodowy (TSPP)	surowiec
Pirofosforan dwusodowy (SAPP)	surowiec
Polifosforan sodu (SHMP)	surowiec
Regifos G (STPP granulat)	surowiec
Trójpolfosforan sodu pylisty (STPP)	surowiec

Surowce / Przeciwutleniacze

Produkt	KTM
Askorbinian sodu	surowiec
Izoaskorbinian sodu	surowiec
Kwas L-askorbinowy	surowiec

Surowce / Substancje białkowe

Produkt	KTM
Izolat sojowy ISOPRO 900 (nastrzyki)	surowiec
Izolat sojowy ISOPRO 900EM (kuter)	surowiec
Kazeinian sodu	surowiec
Mąka sojowa BioPro 20 L	surowiec
Mąka sojowa BioPro 21	surowiec
Mąka sojowa BioPro 30	surowiec
Tostowana soja BioPro 50	surowiec

Surowce / Substancje słodzące

Produkt	KTM
Acesulfam K	surowiec
Glukoza (dekstroza)	surowiec
Maltodekstryna niskoscukrzona	surowiec
Maltodekstryna średnioskukrzona	surowiec
Maltodekstryna wysokoscukrzona	surowiec
Sacharynian sodu	surowiec

Surowce / Regulatory kwasowości i konserwanty

Produkt	KTM
Benzoesan sodu (granulat, proszek)	surowiec
Chlorek potasu	surowiec
Cytrynian sodu	surowiec
Dwuoctan sodu	surowiec
Kwas cytrynowy jednowodny	surowiec
Kwas cytrynowy bezwodny	surowiec
Kwas sorbowy	surowiec
Lakton kwasu glukonowego - GDL	surowiec
Octan sodu bezwodny	surowiec
Sorbinian potasu (granulat, proszek)	surowiec

Surowce / Przyprawy naturalne i susze warzywne

Produkt	KTM
Cebula grys 2x2	surowiec
Cebula mielona	surowiec
Cebula smażona panierowana	surowiec
Cebula suszona płatek biała	surowiec
Czosnek granulowany G4	surowiec
Czosnek granulowany G1	surowiec
Czosnek mielony	surowiec
Czosnek płatek jasny	surowiec
Gałka muszkatołowa mielona 6%	surowiec
Papryka czerwona grys	surowiec
Papryka ostra czerwona mielona	surowiec
Papryka słodka czerwona mielona	surowiec
Papryka zielona płatki	surowiec

Surowce / Przyprawy naturalne i susze warzywne

Produkt	KTM
Papryka słodka czerwona płatek	surowiec
Pomidor suszony płatek	surowiec
Pieprz biały ziarno 620g/l	surowiec
Pieprz czarny mielony sterylizowany 20 mesh	surowiec
Pieprz czarny ziarno 500g/l oczyszczony	surowiec
Pieprz czarny ziarno 500g/l sterylizowany	surowiec

Surowce / Skrobie

Produkt	KTM
Skrobia modyfikowana kukurydziana Merigel 341	surowiec
Skrobia modyfikowana kukurydziana Resistamyl 345	surowiec
Skrobia modyfikowana kukurydziana Resistamyl 347	surowiec

Surowce / Barwniki

Produkt	KTM
Annato A320 WS	surowiec

Surowce / Hydrokoloidy

Produkt	KTM
Agar typ 800	surowiec
Alginate sodu	surowiec

Surowce / Aminokwasy

Produkt	KTM
Alpha lipoic acid	surowiec
Beta-alanine	surowiec
Chondroitin sulphate	surowiec
Creatine alpha ketoglutarate 2:1	surowiec
Creatine ethyl ester HCL	surowiec
Creatine HCL	surowiec
Creatine nitrate	surowiec

Surowce / Aminokwasy

Produkt	KTM
Creatine monohydrate 200 mesh	surowiec
D-aspartic acid	surowiec
D-ribose	surowiec
Glycine	surowiec
Glucosamine sulphate 2 KCl	surowiec
HMB Ca	surowiec
L - arginine l- pyroglutamate	surowiec
L- arginine alpha ketoglutarate 2:1	surowiec
L- isoleucine	surowiec
L - leucine	surowiec
L- tyrosine	surowiec
L-arginine base	surowiec
L-arginine HCL	surowiec
L-carnitine base	surowiec
L-carnitine tartrate	surowiec
L-citrulline malate 1:1	surowiec
L- glutamine	surowiec
L-glutamine alpha ketoglutarate 2:1	surowiec
L-lysine HCL	surowiec
L-methionine	surowiec
L-ornithine HCL	surowiec
L-phenylalanine	surowiec
L-threonine	surowiec
L-tryptophan	surowiec
L-valine	surowiec
N-acetyl l-carnitine	surowiec
N-acetyl-l- glutamine	surowiec
N-acetyl Cysteine	surowiec
Tri-creatine malate	surowiec

Surowce / Inne

Produkt	KTM
Glicyna - kwas aminooctowy	surowiec
CMC - karboksymetyloceluloza	surowiec
Celuloza mikrokrystaliczna	surowiec



Oferta dla przemysłu gastronomicznego

SMAKOVITA oferuje szeroki wachlarz dodatków dla gastronomii. Gdy chodzi o masowe żywienie, smak i wygląd potraw liczy się tak samo, jak czas potrzebny do ich przygotowania. Rozumieemy potrzeby tej gałęzi produkcji, dlatego przygotowaliśmy szereg dodatków dla gastronomii, które znacząco zaoszczędzą czas i dodadzą proponowanym daniom wyrazistości.

Nie uznajemy kompromisów, które uderzają w konsumenta. Nasze marynaty i glazury, bazy do zup oraz sosów to produkty najwyższej ja-

kości, które znalazły uznanie wymagających testerów. Dodatki dla gastronomii SMAKOVITA to aromat pachnących majerankiem frykadelek wieprzowych i kuszących miętową nutą szaszłyków drobiowych w marynacie libańskiej, to złociste i pikantne skrzydełka z kurczaka, królewska zupa borowikowa i sos pieczeniowy, którego nie może zabraknąć na wykwinnym stole. To zestaw rozwiązań hołdujących kuchni polskiej, jak i tradycjom kulinarnym pochodzącym z całego świata.

Bazy zup

Produkt	KTM	Zalecane dawkowanie	Opis	Alergeny
Baza zupy ogórkowej	19/T4	100 g/l wody	Mieszanka warzyw, przypraw i naturalnych ekstraktów tj. czarny pieprz, seler, cebula, marchewka i por nadały doskonałą bazę smakową. Ma delikatnie kwaśny smak lecz aby uzyskać typową zupę ogórkową należy dodać ogórki kiszane.	mleko, gluten, soja, SO2, seler
Baza zupy żurek 107/T3	TASTE/PRO/43	100 g/l wody	Tradycyjna polska zupa, która ma właściwy dla tego typu zupy kwaśny smak, wzbogacona o aromat wędzonki charakterystyczny dla żurku, doprawiona majerankiem.	soja, mleko, gluten, SO2
Baza zupy grochowej	TASTE/PRO/56	100 g/l wody	Rozgrzewająca, treściwa zupa o doskonałym smaku z dominującą nutą wędzonki i dodatkiem majeranku.	soja, mleko, gluten
Baza zupy pomidorowej	22/T4	100 g/l wody	Ulubiona zupa Polaków o czerwonej barwie złamanej zabielačem, dzięki któremu również został zbalansowany smak. Dodatek śmietanki oraz naturalnych przypraw i warzyw tj. cebula, seler czy pieprz nadały smakowite tło.	mleko, gluten, soja, SO2, seler
Baza zupy jarzynowej	75/T2	100 g/l wody	Aromatyczna zupa o bogatym warzywnym bukietie smakowym. Zabelona, z delikatną nutą śmietanki. W składzie jej są suszone warzywa tj. marchew, cebula, seler, lubczyk i pietruszka nać. Doskonała baza do zupy jarzynowej, świetnie sprawdza się również jako baza do zupy kalafiorowej czy brokułowej.	mleko, gluten, soja, SO2, seler
Baza zupy krupnik	102/T2	90 g/l wody	Rozgrzewająca i sycąca zupa na bazie bulionu z intensywną nutą cebuli i selera. Delikatnie zabelona.	mleko, gluten, soja, SO2, seler
Baza barszczu białego	TASTE/PRO/45	85 g/l wody	Smakowita baza z charakterystycznym smakiem wędzonki i majeranku oraz przyjemną nutą czosnku. Delikatnie zakwaszona i zabelona.	soja, mleko, gluten, SO2
Baza zupy grzybowej (borowikowej)	133/T3	90 g/l wody	Delikatna, aromatyczna zupa o kremowej konsystencji z kawałkami grzybów leśnych i nacią pietruszki. Zabelona, z dominującym smakiem grzybów , w tle delikatna nuta śmietanki.	soja, mleko, gluten, SO2

Sosy na zimno

Produkt	KTM	Zalecane dawkowanie	Opis	Alergeny
Sos pomidorowy Z	TASTE/PRO/49	100 g/litr wody	Sos do dań typowo polskich tj. gołąbki, fasolka czy pulpety. Sos o barwie czerwono-pomarańczowej z dominującą nutą pomidora i delikatnie przebijającą się nutą cebuli.	soja, SO2
Sos koperkowy Z	TASTE/PRO/58	100 g/litr wody	Sos z dominującym smakiem koperku i przyjemną nutą śmietankową. Doskonale nadaje się do podrobów i drobiu. Jest sosem jasnym o kremowej konsystencji z dużą ilością koperku.	soja, mleko, SO2
Sos śmietanowo-grzybowy Z	87/T4 17.02.12	100 g/litr wody	Doskonały zarówno do mięsa drobiowego jak i wieprzowego oraz do dań mącznych i ziemniaków. Ciekawe połączenie intensywnego smaku grzybów leśnych z delikatną śmietanką. Zawiera suszone grzyby leśne oraz naturalne przyprawy i zioła tj. pietruszka nać, cebula, czosnek, pieprz czarny.	soja, mleko, gluten, SO2
Sos boloński Z	TASTE/PRO/80	100 g/litr wody	Sos do dań inspirowanych kuchnią włoską: mięsnych i do makaronów. Sos o smaku pomidorowym z nutą ziołową oregano i bazylii, o intensywnie czerwonej barwie. Może stanowić doskonałą bazę do przygotowania innych potraw tj. fasolka po bretońsku czy gołąbki.	SO2
Sos myśliwski Z	TASTE/PRO/69	100 g/litr wody	Aromatyczna mieszanka przyprawowa o intensywnym smaku i brązowej barwie z widocznymi cząstkami grzybów i warzyw. Oparty na bazie ekstraktów i przypraw naturalnych tj. pieprz, cebula, jałowiec czy liść laurowy. Dedykowany do potraw z dziczyzny i mięsa czerwonego.	gluten, mleko

Sosy na zimno

Produkt	KTM	Zalecane dawkowanie	Opis	Alergeny
Sos grzybowy Z	TASTE/PRO/40	100 g/litr wody	Dodatek do dań mięsnych, makaronów, różnego rodzaju klusek i ziemniaków. Mieszanka przypraw o smaku aromatycznych grzybów leśnych, ciemno brązowej barwie złamanej zabielačem. Zawiera suszone grzyby i przyprawy naturalne.	mleko
Sos pieczeniowy ciemny Z	358/T1	100 g/litr wody	Ten ciemnobrązowy sos dobrze komponuje się z mięsem wołowym jak i wieprzowym. Ma zdecydowany pieczeniowy smak z nutą pieczonej cebuli.	mleko, SO2
Sos słodkie chilli Z	331/T3	115 g/litr wody	Sos o intensywnej barwie czerwonej z widocznymi płatkami papryki. Sos pikantno-słodki o smaku papryki i delikatnej nucie pomidora.	soja, mleko, SO2
Sos węgierski Z	TASTE/PRO/36	100 g/litr wody	Sos o smaku papryki z delikatną nutą pomidora i przypraw. Barwa czerwona z widocznymi cząstkami papryki i cebuli grys.	soja, mleko, gluten, SO2
Sos gulaszowy Zł	332/T2	110 g/l wody	Sos o intensywnym smaku ze zdecydowaną nutą kminku i papryki w tle przebija się czosnek i cebula z delikatną nutą ziołową rozmarynu. Dedykowany do mięsa czerwonego.	mleko, SO2
Sos neapolitański Z	TASTE/PRO/26	100 g/litr wody	Kompozycja przypraw typowych dla kuchni włoskiej o intensywnym aromacie oregano, bazylii i tymianku z dominującą nutą pomidora. Sos o barwie soczysto czerwonej z widocznymi cząstkami ziół.	soja, mleko, SO2
Sos meksykański Z	TASTE/PRO/50	100 g/litr wody	Intensywnie czerwony sos z przyprawami charakterystycznymi dla kuchni meksykańskiej tj. pomidory, papryka, cebula, czosnek i kolendra z widocznymi cząstkami płatka papryki. Dobrze komponuje się z mięsem, ryżem oraz warzywami typowymi w kuchni meksykańskiej m.in. kukurydzą i czerwoną fasolą.	mleko, SO2
Sos do pulpetów Z	359/T2	100 g/litr wody	Sos o barwie pomarańczowo-brązowej. O smaku delikatnego pomidora z dość mocnymi nutami warzywnymi tj. cebula, pietruszka, marchew i seler.	soja, mleko, gluten, seler, SO2

Sosy na ciepło

Produkt	KTM	Zalecane dawkowanie	Opis	Alergeny
Sos pomidorowy C	TASTE/PRO/41	100 g/litr wody	Sos do dań typowo polskich tj. gołąbki, fasolka czy pulpety. Sos o barwie czerwono-pomarańczowej z dominującą nutą pomidora i delikatnie przebijającą się nutą cebuli.	soja, seler, jaja, mleko
Sos koperkowy C	89/T2	100 g/litr wody	Sos z dominującym smakiem koperku i przyjemną nutą śmietankową. Doskonale nadaje się do podrobów i drobiu. Jest sosem jasnym o kremowej konsystencji z dużą ilością koperku.	gluten, mleko, soja
Sos śmietanowo-pieczarkowy Cł	372/T2	100 g/litr wody	Jasny sos o smaku pieczarki z nutą śmietanki. Doskonały do dań z mięsa białego, makaronów czy różnego rodzaju klusek.	soja, mleko, gluten, SO2
Sos pieczeniowy Cł	TASTE/PRO/68	100 g/litr wody	Sos pieczeniowy ciemny do mięsa czerwonego i dziczyzny. Charakteryzujący się przyjemną nutą pieczeniową.	mleko, SO2
Sos boloński C	TASTE/PRO/38	100 g/litr wody	Sos do dań inspirowanych kuchnią włoską: mięsnych i do makaronów. Sos o smaku pomidorowym z nutą ziołową oregano i bazylii, o intensywnie czerwonej barwie. Może stanowić doskonałą bazę do przygotowania innych potraw tj. fasolka po bretońsku czy gołąbki.	soja, mleko, gluten, SO2, seler
Sos myśliwski C	TASTE/PRO/86	100 g/litr wody	Aromatyczna mieszanka przyprawowa o intensywnym smaku i brązowej barwie z widocznymi cząstkami grzybów i warzyw. Oparty na bazie ekstraktów i przypraw naturalnych tj. pieprz, cebula, jałowiec czy liść laurowy. Dedykowany do potraw z dziczyzny i mięsa czerwonego.	mleko, gluten, SO2, seler

Sosy na ciepło

Produkt	KTM	Zalecane dawkowanie	Opis	Alergeny
Sos neapolitański Z	TASTE/PRO/26	100 g/litr wody	Kompozycja przypraw typowych dla kuchni włoskiej o intensywnym aromacie oregano, bazylii i tymianku z dominującą nutą pomidora. Sos o barwie soczysto czerwonej z widocznymi cząstkami ziół.	mleko, gluten, SO2
Sos meksykański C	TASTE/PRO/70	100 g/litr wody	Intensywnie czerwony sos z przyprawami charakterystycznymi dla kuchni meksykańskiej tj. pomidory, papryka, cebula, czosnek i kolendra z widocznymi cząstkami płatków papryki.	gluten, mleko, SO2
Sos grzybowy C	TASTE/PRO/84	100 g/litr wody	Dodatek do dań mięsnych, makaronów, różnego rodzaju klusek i ziemniaków. Mieszanka przypraw o smaku aromatycznych grzybów leśnych, ciemno beżowej barwie złamanej zabelaczem. Zawiera suszone grzyby i przyprawy naturalne.	gluten, mleko, SO2
Sos pieczeniowy jasny C mod 1	371/T3	100 g/litr wody	Sos o barwie beżowej dedykowany do mięs jasnych. Z delikatną nutą pieczeniową i mięsną.	gluten, soja, mleko, jaja, SO2
Sos pieczeniowy jasny C mod 2	371/T5	100 g/litr wody	Sos o barwie beżowej dedykowany do mięs jasnych. Z delikatną nutą pieczeniową i mięsną.	gluten, soja, mleko, SO2
Sos gulaszowy C	370/T1	100 g/litr wody	Sos o barwie ciemnopomarańczowej, proponowany do mięs czerwonych lub dziczyzny o intensywnym smaku z dominującymi nutami papryki, cebuli i kminku z delikatną nutą pomidora i ziół.	mleko, SO2
Sos do pulpetów C	342/T9	100 g/litr wody	Typowy sos do pulpetów o barwie beżowo-czerwonej o smaku pomidorowym i smażonej cebulki z nutą mięsną, z widocznymi cząstkami grysu marchewki, pietruszki i cebuli oraz pietruszki nać.	gluten, soja, mleko, seler, SO2
Sos słodkie chilli C	TASTE/PRO/67	120 g/litr	Sos o intensywnej barwie czerwonej z widocznymi płatkami papryki. Sos pikantno-słodki o smaku papryki i delikatnej nucie pomidora. Doskonały do mięsa drobiowego, dobrze komponuje się również z mięsem wieprzowym.	soja, mleko, SO2
Sos ziołowy C	TASTE/PRO/71	100g/litr wody	Sos o barwie jasnobieżowej i widocznymi ziołami o intensywnym smaku ziół tj. tymianek, oregano, bazylia czy pietruszka. Dedykowany do mięsa drobiowego.	mleko, SO2

Sosy sałatkowe i przyprawy do sosów majonezowych

Produkt	KTM	Zalecane dawkowanie	Opis	Alergeny
Sos sałatkowy włoski	M631016502	200g/litr/500g oleju	Sos o barwie kremowej z odcieniem żółtym z widocznymi ziołami i kostką cebuli liofilizowanej. Sos kwaśno-słodki z nutami ziół tymianku i bazylii.	śladowe ilości
Sos sałatkowy	M631015902	200g/litr/500g oleju	Sos w kolorze żółto-seledynowym z dużą ilością ziół i papryki czerwonej grysu. Sos kwaśno-słodki z nutą pietruszki nać i liścia laurowego.	śladowe ilości
Sos majonezowy	M631011705	51g / kg	Mieszanka funkcjonalna do sporządzenia majonezu z małą zawartością tłuszczu (25%). Tego typu majonez może być stosowany jako alternatywa do tradycyjnego majonezu do różnego rodzaju sałatek warzywnych, rybnych, mięsnych czy serowych. Jest on również doskonałą bazą do przygotowania majonezów smakowych.	SO2
Sos do pizzy Manhattan	M631013802	167g/litr	Intensywnie pomidorowy sos z mocną nutą ziołową do pizzy lub zapiekanek. Sos ma kolor intensywnie czerwony z widocznymi, zielonymi akcentami oregano.	SO2
Przyprawa chrzanowa do majonezu	M631011901	40g / kg	Przyprawa o intensywnym smaku chrzanu i delikatnej nucie musztardowo-mlecznej.	soja, mleko, jaja, seler

Sosy sałatkowe i przyprawy do sosów majonezowych

Produkt	KTM	Zalecane dawkowanie	Opis	Alergeny
Przyprawa curry do majonezu	M631011202	40g / kg	Przyprawa o żółtej barwie i charakterystycznym orientalnym smaku curry.	gorczyca, SO2
Przyprawa pomidoro- rowa do majonezu	M631011302	40g / kg	Przyprawa o barwie pomarańczowej i intensywnym smaku pomidora.	seler, mleko
Przyprawa koperko- wa do majonezu	56/T2	40g / kg	Przyprawa o barwie jasnobieżowej z widoczną igłą koperku z delikatną nutą śmietanki.	mleko

Sosy do kateringów i do pasteryzacji

Produkt	KTM	Zalecane dawkowanie	Opis	Alergeny
Sos z zielonym pieprzem	321/T10	180g/litr/80ml śmietanki 30%	Sos biały o smaku śmietankowo-pieprzowym z widocznym ziarnem pieprzu zielonego. Doskonały do schabu.	gluten, mleko
Sos węgierski (do kociołka węgierskiego)	330/T4	140g/litr/6% koncent. pom.	Sos o barwie czerwonej i intensywnym smaku typowym dla kuchni węgierskiej: papryki, kminku, czosnku i cebuli. Najlepiej się sprawdza z dodatkiem mięsa wieprzowego i warzyw tj. papryka, marchew, pietruszka, seler i cebula.	gluten, mleko, SO2
Sos chiński	320/T10	120g/litr	Sos o charakterystycznym smaku typowym dla kuchni chińskiej z grzybami mun i pędami bambusa. Będzie świetnym dodatkiem do mięsa drobiowego.	soja, mleko, seler, SO2
Sos chilli con carne	316/T5	170g/litr/+6% koncent. pom.	Sos o barwie czerwonej z dominującymi nutami papryki, kminu rzymskiego, oregano i pomidora. Dedykowany do mielonego mięsa wieprzowego lub wołowego.	soja, mleko, gluten, SO2
Sos Tikka Masala	315/T5	160g/litr/20ml śmietanki 30%	Sos inspirowany kuchnią indyjską o orientalnym smaku z dominującymi nutami imbiru, kolendry, kuminu i pomidorów. Sos ten świetnie sprawdzi się z mięsem drobiowym.	soja, gluten, SO2

Marynaty

Produkt	KTM	Dawka	Opis/Zastosowanie	Alergeny
Marynata Czoskowo- ziołowa	G864000301	30 g/kg	Barwa beżowo-żółta z dużą ilością ziół tj. cząber, szczypior z dominującym smakiem czosnku oraz delikatną nutą cebuli i pieprzu.	gorczyca, SO2, soja, mleko
Marynata do Szaszłyków I	G864000601	30 g/kg	Barwa beżowa z dużą ilością zielonych części pietruszki i szczypioru. Marynata o dominującym smaku pietruszki z nutą musztardy, czosnku i cebuli.	SO2, soja
Marynata Drobiowa II	G863010701	30 g/kg	Barwa pomarańczowa z widocznymi cząstkami przypraw. Marynata o smaku papryki, pieprzu z delikatną nutą curry.	soja, mleko, gorczyca, SO2
Marynata Gruzińska	G612010405	30 g/kg	Barwa beżowa z delikatnym odcieniem pomarańczowym z widocznymi ziołami. Dominujący smak pietruszki z nutą czosnku, cebuli i kolendry.	soja, mleko, SO2
Marynata Kolska	G864000101	30 g/kg	Barwa kremowo-oliwkowa z dużą ilością ziół. Smak ziołowo-czosnkowy ze zdecydowaną nutą oregano.	soja, mleko, seler
Marynata Meksykańska	G612010801	40 g/kg	Barwa pomarańczowa z widocznymi cząstkami ziół i całym ziarnem czerwonego pieprzu. Marynata o smaku papryki z mocno wyczuwalną nutą kolendry i czosnku oraz delikatną nutą dymu.	soja, mleko, SO2
Marynata Meksykańska do kurczaka	G612010901	10 g/kg	Barwa czerwona. Marynata o smaku papryki z delikatną nutą czosnku i pieprzu.	soja, SO2y
Marynata do szaszłyków wołowych	189/T3	40 g/kg	Barwa pomarańczowo-żółta z dużą ilością zielonej pietruszki. Marynata przygotowana na bazie oryginalnej receptury na szaszłyki wołowe - Anticuchos pochodzące z kuchni peruwiańskiej. Marynata o smaku papryki, pieprzu i kminu z mocno wyczuwalną pietruszką.	mleko, soja

Produkt	KTM	Dawka	Opis/Zastosowanie	Alergeny
Marynata Myśliwska	G864000501	30 g/kg	Barwa pomarańczowa z dużą ilością ziół oraz grysem czosnku, cebuli i pieprzu. Smak ziołowy z nutą cebulowo-czosnkową.	śladowe ilości
Marynata Orientalna	M631018001	30 g/kg	Barwa brązowo-żółta. Dominujący smak przypraw orientalnych z nutą pomidora i goździka.	gorczyca, SO2
Marynata Parma	G864000001	30 g/kg	Barwa pomarańczowa z dużymi płatkami papryki. Smak zdecydowanie paprykowy i bardzo ostry.	gorczyca, mleko, soja, gluten
Marynata Curry	G864002001	30 g/kg	Barwa żółta z zielonymi cząstkami ziół. Marynata o orientalnym smaku curry z delikatną nutą kminu rzymskiego.	soja, gorczyca, SO2
Marynata Węgierska A	G864000201	30 g/kg	Barwa ciemnopomarańczowa z płatkami zielonej papryki i smażonej cebuli oraz grysem czarnego pieprzu i czerwonej papryki. Dominujący smak papryki i smażonej cebuli.	soja, SO2
Marynata Wiosenna	G864000401	30 g/kg	Barwa beżowo-żółta z widocznymi ziołami, pieprzem łamanym oraz grysem czosnku i cebuli. Marynata bardzo aromatyczna z główną nutą ziołową tymianku i majeranku, w tle wyczuwalny kminek, cebula i czosnek.	gorczyca, mleko, soja
Marynata Grillowa	G864001601	40 g/kg	Barwa czewono-brunatna z widocznymi zielonymi cząstkami ziół tj. rozmaryn, oregano, tymianek. Marynata o smaku ziołowo-paprykowym z delikatną nutą pomidora.	soja, SO2
Marynata Hot&Spicy do skrzydełek	G864001701	40 g/kg	Barwa pomarańczowa. Smak paprykowo-pomidorowy z nutą czosnku, pieprzu i delikatnie wyczuwalną gałką muszkatołową.	soja, mleko, gluten, orzechy ziemne, seler, SO2
Marynata Libańska	G864001901	40 g/kg	Barwa beżowa z widocznymi zielonymi cząstkami ziół. Marynata przygotowana na bazie oryginalnej przyprawy libańskiej przeznaczonej do fileta drobiowego. Marynata o smaku pieprzu, czosnku i ziela angielskiego z nutą mięty i cytryny.	soja, SO2
Marynata Pikantna 1 (bez MSG)	G864002101	30 g/kg	Barwa ciemno czerwona z widocznymi cząstkami papryki i naci pietruszki. Marynata o smaku papryki z nutą pieprzu, czosnku i cebuli.	mleko, gorczyca, SO2
Marynata Pikantna 2 (bez MSG)	207/T4	30 g/kg	Marynata o barwie pomarańczowej, smaku paprykowo-pomidorowym z nutą czosnku i cebuli.	soja, mleko, gluten, orzechy ziemne, jaja, seler, SO2
Marynata Grillowa I (bez MSG)	208/T3	30 g/kg	Barwa czerwono-pomarańczowa z widocznymi cząstkami ziół tj. tymianek, oregano, rozmaryn, majeranek i pietruszka. Marynata o smaku paprykowo-ziołowym.	soja, SO2
Marynata Grillowa II (bez MSG)	G864002201	25 g/kg	Marynata o barwie ciemnopomarańczowej o smaku paprykowo-czosnkowym z delikatną nutą oregano.	soja, mleko, SO2
Marynata Pomarańczowo-ziołowa GA (bez MSG)	G864002701	30 g/kg	Marynata o barwie pomarańczowej z cząstkami zielonych ziół o smaku ziołowym z nutą pomarańczy.	SO2

Produkt	KTM	Dawka	Opis/Zastosowanie	Alergeny
Glazura BBQ ze śliwką	M614000101	50 g/kg	Barwa beżowo-pomarańczowa. Glazura o smaku łagodnego dymu z dość mocną nutą śliwki.	mleko, SO2
Glazura Sweet Chilli	M614000001	50 g/kg	Barwa czerwona z widocznymi cząstkami grysu czerwonej papryki. Glazura dość ostra o dominującej nucie papryki.	soja, gorczyca, SO2
Glazura Łagodna	M614000201	50 g/kg	Barwa intensywnie pomarańczowa. Smak pomidora i słodkiej papryki z delikatną nutą kminu rzymskiego i oregano.	soja, mleko, gorczyca, SO2
Glazura Tikka	181/T2	50 g/kg	Barwa pomarańczowa z zielonymi cząstkami ziół. Glazura inspirowana kuchnią indyjską o smaku aromatycznych przypraw typowych dla tej kuchni tj. kolendra, kmin rzymski, imbir z wyraźną nutą pomidora.	mleko, gluten, SO2
Glazura Mexican Salsa	235/T2	50 g/kg	Barwa jasnopomarańczowa z widocznymi cząstkami grysu pieprzu czarnego. Smak na bazie aromatów charakterystycznych dla kuchni meksykańskiej z główną nutą pomidorów, papryki, kolendry, cebuli i czosnku.	soja, SO2
Glazura Grillowa	237/T2	50 g/kg	Barwa beżowa. Glazura o zdecydowanym smaku grillowanych szaszyków wołowych.	soja, SO2

Posypki

Produkt	KTM	Zalecane dawkowanie	Opis	Alergeny
Aromax Posypka do Boczku	M640004501	30 g/kg	Mieszanka przyprawowa z główną nutą smakową czosnku i papryki chilli.	soja, SO2
Aromax Posypka Drobna	M640001901	30 g/kg	Posypka intensywnie pomarańczowa o równomiernej drobnej granulacji. Posypka o smaku ostrej papryki z nutą czosnku.	soja
Aromax Posypka Kminkowa	M640005901	30 g/kg	Posypka o intensywnie pomarańczowej barwie z widocznym całym ziarnem kminku. W smaku mocno kminkowa i pikantna z delikatną nutą czosnku.	soja, SO2
Kruszonka do pasztetu	M606003401	385 g/kg	Preparat funkcjonalno-smakowy do sporządzenia kruszonki na pasztet. Kruszonka będzie ciekawym akcentem dekoracyjno-smakowym dodającym atrakcyjności pasztetowi.	soja, gluten
Posypka o smaku kurczaka	M640005001	80 g/kg	Posypka do chipsów i chrupek / grzanek chlebowych o delikatnym jasnożółtym zabarwieniu, o smaku kurczaka z delikatną nutą curry.	soja, gluten, jaja, mleko, SO2
Posypka o smaku salami	M640005101	80 g/kg	Posypka do chipsów i chrupek / grzanek chlebowych o barwie pomarańczowej z delikatną nutą smakową charakterystyczną dla kielbasy dojrzewającej, z dość mocno wyczuwalnym aromatem pieprzu i czosnku.	soja, gluten, jaja, mleko, SO2
Posypka o smaku śmietanki z cebulką	M640005201	80 g/kg	Posypka smakowa do chipsów i chrupek / grzanek chlebowych o kremowym kolorze z zielonymi akcentami naci pietruszki. Posypka o smaku śmietanki z delikatną nutą cebulki.	gluten, mleko, SO2
Posypka serowa	M640005301	80 g/kg	Posypka smakowa do chipsów i chrupek / grzanek chlebowych o jasnym kolorze pomarańczowym. Posypka o smaku łagodnego sera z delikatną nutą mleczną.	mleko, gluten
Posypka grillowa do hamburgerów	M640004701	QS	Posypka funkcjonalno-smakowa typu "panierka". Nadaje hamburgerom smak i chroni przed ubytkami w czasie obróbki termicznej. Posypka o smaku paprykowo-ziolowym z dominującymi nutami tymianku, oregano i majeranku.	soja, SO2
Posypka łagodna do hamburgerów	M640004601	QS	Posypka funkcjonalno-smakowa typu "panierka". Nadaje hamburgerom smak i chroni przed ubytkami w czasie obróbki termicznej. Posypka delikatna w smaku czosnku, cebuli i kuminu z delikatną nutą pomidora i oregano.	soja, SO2

Posypki

Produkt	KTM	Zalecane dawkowanie	Opis	Alergeny
Aromax Posypka paprykowa	M640006601	QS	Mieszanka przyprawowa z główną nutą smakową papryki, z zielonymi akcentami pietruszki nać i grysu marchwi.	gorczyca
Posypka warzywna	M606003301	30 g/kg	Posypka o barwie żółtej z dużą ilością suszonych warzyw pietruszki i marchewki gryś oraz pietruszki nać. Smak warzywno-bulionowy.	SO ₂ , gorczyca

Posypki do chipsów i chlebków

Produkt	KTM	Zalecane dawkowanie	Opis	Alergeny
Posypka o smaku bekonu	M640004901	80 g/kg	Posypka smakowa do chipsów i chrupek / grzanek chlebowych o jasnym kolorze pomarańczowym. Posypka o intensywnym jednocześnie przyjemnym smaku bekonu.	mleko, gluten
Posypka o smaku kurczaka	M640005001	80 g/kg	Posypka do chipsów i chrupek / grzanek chlebowych o delikatnym jasnożółtym zabarwieniu, o smaku kurczaka z delikatną nutą curry.	soja, gluten, jaja, mleko, SO ₂
Posypka o smaku salami	M640005101	80 g/kg	Posypka do chipsów i chrupek / grzanek chlebowych o barwie pomarańczowej z delikatną nutą smakową charakterystyczną dla kiełbasy dojrzewającej, z dość mocno wyczuwalnym aromatem pieprzu i czosnku.	soja, gluten, jaja, mleko, SO ₂
Posypka serowa	M640005301	80 g/kg	Posypka smakowa do chipsów i chrupek / grzanek chlebowych o jasnym kolorze pomarańczowym. Posypka o smaku łagodnego sera z delikatną nutą mleczną.	mleko, gluten

Środki do produkcji Kebab, Gyros, Shoarma

Produkt	KTM	Zalecane dawkowanie	Opis	Alergeny
Aromax Kebab	M640002001	10 g/kg	Mieszanka przypraw typowa dla kuchni tureckiej. Smak mocno ziołowy z nutą curry i pieprzu. Dedykowany do mięsa drobiowego lub cielęcego.	gorczyca, mleko
Aromax Kebab I	M640003701	40-45 g/kg	Aromatyczna mieszanka beżowo-pomarańczowa z widocznymi cząstkami ziół. Przyprawa o zdecydowanym smaku kuminu, imbiru, czosnku i nuta oregano kojarząca się z kuchnią orientalną.	soja, gorczyca, SO ₂
Aromax Kebab II	M640003801	40-45 g/kg	Barwa pomarańczowa z ziołami. Smak ze zdecydowaną nutą czosnku i papryki z delikatnie wyczuwalnym rozmarynem i cynamonem.	soja, SO ₂
Aromax Kebab III	M640003925	20 g/kg	Barwa pomarańczowa z widocznymi cząstkami ziół oregano i tymianku. W przyprawie wyczuwalne nuty orientalne curry oraz papryki i pieprzu z nutą kminku i pomidora.	soja, SO ₂
Aromax Mieszanka przypraw do Kebaba	M640003601	25 g/kg	Mieszanka o barwie pomarańczowej z widocznymi cząstkami ziół, o smaku paprykowo-pieprzowym z intensywną nutą tymianku i oregano.	soja, gorczyca, SO ₂
Vitasol Kebab	M152022325	24 g/kg	Środek funkcjonalny do solanek	soja
Vitakut P Kebab II	M153010620	20-25 g/kg	Do produkcji przetworów mięsnych w tym produktów homogenizowanych, o obniżonej wartości energetycznej, a także do innych środków dietetycznych.	soja, gluten

Środki do produkcji Kebab, Gyros, Shoarma

Produkt	KTM	Zalecane dawkowanie	Opis	Alergeny
Przyprawa / marynata do Shoarmy	117/T1	30 g/kg	Dzięki orientalnej kompozycji ziół i przypraw nadaje potrawom charakterystyczny dla kuchni arabskiej smak. Przyprawa o dominującym smaku curry i kminu rzymskiego z nutą imbiru i papryki.	mleko, gorczyca, soja
Przyprawa / marynata do Gyrosa	M631011402	30-40 g/kg	Kompozycja przypraw charakterystycznych dla kuchni greckiej. Przede wszystkim do jagnięciny i wołowiny lecz dobrze się sprawdza na mięsie drobiowym i wieprzowym. Barwa czerwona z widocznymi cząstkami ziół. Marynata z dominującym smakiem ziół tj. tymianek, rozmaryn i oregano oraz z nutą czosnku i papryki.	mleko, gorczyca, SO2

Środki do produkcji wyrobów formowanych (typu hamburger)

Produkt	KTM	Zalecane dawkowanie	Opis	Alergeny
Aromax Frykadela Drobiowa	M611006401	12 g/kg	Mieszanka smakowa dedykowana do wyrobów formowanych tj. frykadele, kotlety czy hamburgery, o barwie jasno beżowej z dużą ilością grysu cebuli. Smak z dominującą nutą cebuli i czosnku oraz pieprzu.	soja, dwutlenek siarki i siarczyny, mleko
Aromax Frykadela Wieprzowa	M611006301	12 g/kg	Mieszanka przypraw o barwie ciemno beżowej z dużą ilością pieprzu i cebuli grysu, z wyraźną nutą majeranku i delikatną gałką muszkatołowej. Przeznaczona do wyrobów formowanych.	soja, dwutlenek siarki i siarczyny, mleko
Aromax Hamburger	M640001520	20 g/kg	Zastosowanie w przemyśle mięsnym i drobiowym do produkcji wędlin, konserw i wyrobów garmazeryjnych oraz wyrobów kulinarnych i dań gotowych. Przyprawa o głównej nucie smakowej pieprzu i cebuli z delikatną nutą kminku.	soja, mleko, dwutlenek siarki i siarczyny
Aromax Hamburger Wędzony	M640010705	120 g/kg	Kompletna mieszanka funkcjonalno-smakowa do produktów formowanych niższej jakości. Dedykowana do mięsa drobiowego, którego uwypakowanie smak dzięki mocnej nucie kurczaka.	soja, gluten, mleko
Aromix Teksański II	M631018801	8 g/kg	Zastosowanie w przemyśle mięsnym i drobiowym do produkcji wyrobów garmazeryjnych jak i wędlin i konserw. Mieszanka przypraw o głównej nucie smakowej papryki, pieprzu i cebuli w tle nuta imbiru i gałki muszkatołowej.	soja, mleko, dwutlenek siarki i siarczyny
Aromax Kotlet	M640005601	150 g/kg	Kompletna mieszanka funkcjonalno-smakowa do wyrobów formowanych. Główna nuta smakowa pieprzowo-cebulowa.	soja, gluten, mleko, dwutlenek siarki i siarczyny
Aromax Kulinarny	M640000525	20 g/kg	Zastosowanie w przemyśle mięsnym i drobiowym do produkcji wyrobów garmazeryjnych oraz wędlin i konserw. Mieszanka przypraw o głównej nucie smakowej cebuli, pieprzu i czosnku, w tle nuta gałki muszkatołowej.	soja, mleko

Środki do produkcji wyrobów formowanych (typu hamburger)

Produkt	KTM	Zalecane dawkowanie	Opis	Alergeny
Mix do Kotletów Warzywnych	M635010410	150-160 g/kg warzyw	Kompletna mieszanka funkcjonalno-smakowa do przygotowania kotletów warzywnych. Przyde wszystkim dedykowana do warzyw mrożonych tj. brokuł, kalafior, marchew czy groszek.	mleko, dwutlenek siarki i siarczyny
Przyprawa Funkcjonalno - Smakowa do nuggets	M631009701	90 g/kg	Kompletna mieszanka funkcjonalno-smakowa dedykowana do nuggetsów drobiowych. Ze względu na funkcjonalność i kompozycję smakową opartą na bazie aromatów i ekstraktów przypraw z wyczuwalną nutą cebuli i czosnku oraz delikatną nutą mięsną tworzy harmonijny smak i aromat odpowiedni do kotletów mielonych, hamburgerów czy pulpetów.	mleko, soja, gluten, seler, orzechy ziemne
Smarowidło Kaszubskie	M611012101	20-25 g/kg	Mieszanka smakowa ze stabilizatorami do wyrobów typu metka lub do wyrobów pieczonych.	soja, gorczyca
Vitakut	M701200025	10 g/kg	Kompletny środek do kutrowania stosowany do wędlin drobnorozdrobnionych i farszów wiążących oraz do wędlin drobnorozdrobnionych wysokowydajnych.	soja
Vitakut FE	M700400205	5 g/kg	Kompletna mieszanka funkcjonalna, fosforanowa do kutrowania, stosowana do wędlin średnio, drobnorozdrobnionych i farszów wiążących. W przetwórstwie mięsnym i drobiowym do produkcji wędlin i wyrobów garmażeryjnych.	soja
Vitakut Knack	M700702105	100 g/kg	Środek funkcjonalny do produkcji wysokowydajnych przetworów mięsnych: wieprzowych, wołowych i drobiowych.	śladowe ilości
Vitakut Top K	M700700205	130 g/kg	Mieszanka funkcjonalna. Bardzo uniwersalna, z powodzeniem może być stosowana do różnego rodzaju hamburgerów czy kotletów ale też do klopsów czy pulpetów.	soja, gluten



Oferta produktów VEGE (meat alternative)

Przyprawy do produktów wegetariańskich to nasza odpowiedź na zmieniające się oczekiwania i potrzeby konsumentów. SMAKOVITA wychodzi naprzeciw coraz większej rzeszy wegetarian, którzy na półkach sklepowych poszukują przeznaczonych dla siebie, jaskrawych produktów. Mamy w ofercie zarówno środki oparte na białkach pochodzenia zwierzęcego (białko jaja kurzego, białko mleka), jak i roślinnego (soja, groch). W związku z tym nasze produkty skierowane są do przetwórstwa spożywczego dla we-

getarian, flexitarian oraz wegan.

Przypraw do produktów wegetariańskich można użyć przy produkcji pasztetów, parówek, mortadel, szynki, salami i kiełbasek o najróżniejszych smakach. Popularne wśród konsumentów wege burgery i wege kotlety również nie umknęły naszej uwadze. Wraz z przyprawami do produktów wegetariańskich SMAKOVITA otwiera się na nowy dla siebie, wciąż rosnący wege rynek.

Środki bezsojowe

Nazwa środka	KTM	Zalecane dawkowanie [kg/100kg wyr]	Opis
Vege-Mortadela AM Klasyczna	M300000701	18 kg	Produkt, którego receptura oparta jest na białku jaja kurzego oraz białkach mleka, smak przyjemny, zharmonizowany z wyczuwalnym smakiem mięsa i przypraw. Produkt nie zawiera glutaminianu sodu.
Vege-Parówka AM Klasyczna	M300000401	18,35 kg	Produkt, którego receptura oparta jest na białku jaja kurzego oraz białkach mleka, smak przyjemny, zharmonizowany, z wyczuwalnym smakiem przypraw i wędzenia. Produkt nie zawiera glutaminianu sodu.
Vege-Kiełbaska AM Curry	M300000201	18,3 kg	Produkt, którego receptura oparta jest na białku jaja kurzego oraz białkach mleka. Smak przyjemny, zharmonizowany, z dominującą nutą curry oraz wyczuwalnymi nutami innych przypraw. Produkt nie zawiera glutaminianu sodu.
Vege-Kiełbaski Burito GGr	M300000301	15,2 kg	Produkt, którego receptura oparta jest na białku grochowym z dodatkiem glutenu, o przyjemnym, zharmonizowanym smaku z dominacją użytych warzyw, z wyraźnym wyczuwalnym pomidorem, dosyć pikantny z lekkimi nutami kuminu. Produkt nie zawiera glutaminianu sodu.
Vege-Burger Tekszański GABGr	M300000801	14,9 kg	Produkt, którego receptura oparta jest na białku grochowym, z dodatkiem glutenu i białka jaja kurzego oraz bobu. Smak przyjemny, delikatny z wyczuwalnym smakiem przypraw i delikatnymi nutami mięsnymi. Produkt nie zawiera glutaminianu sodu ani laktozy.
Vege-Paszтетowa GGr Grzybowa	M300000601	14,78 kg	Produkt, którego receptura oparta jest na białku grochowym, z dodatkiem glutenu. Smak przyjemny, zharmonizowany, z delikatnie wyczuwalnym smakiem przypraw. Produkt nie zawiera glutaminianu sodu.
Vege-Mięso Mielone AGr	M300000101	13,6 kg	Produkt, którego receptura oparta jest na białku grochowym, z dodatkiem białka jaja kurzego. Smak przyjemny, zharmonizowany, z delikatnie wyczuwalnymi nutami mięsa oraz przypraw. Produkt nie zawiera glutaminianu sodu ani laktozy.

Środki sojowe

Nazwa środka	KTM	Zalecane dawkowanie [kg/100kg wyr]	Opis
Vege- Paszтетowa SG *	M300000601	14,75kg	Produkt, którego receptura oparta jest na białku sojowym i glutenie. Dostępny w czterech odmianach smakowych o wyraźnych charakterach.
Vege-Burger SAG Warzywny	M300001001	16,2kg	Produkt, którego receptura oparta jest na białku sojowym, z dodatkiem glutenu i białka jaja kurzego. Smak przyjemny, zharmonizowany, z dominującym smakiem użytych warzyw, z delikatnie wyczuwalnymi nutami przypraw.
Vege-Burger SAG Classic	M300001101	14,9kg	Produkt, którego receptura oparta jest na białku sojowym, z dodatkiem glutenu i białka jaja kurzego. Smak przyjemny, zharmonizowany, lekko mięsny, z delikatnie wyczuwalnymi nutami przypraw.
Vege-Burger SAG Curry	M300001201	15,3kg	Produkt, którego receptura oparta jest na białku sojowym, z dodatkiem glutenu i białka jaja kurzego. Smak przyjemny, zharmonizowany, z dominującą nutą curry i delikatnie wyczuwalnymi przyprawami.

*w czterech odmianach smakowych: paprykowa, grzybowa, majerankowa, tradycyjna

DUO VEGE

Nazwa wyrobu gotowego	KTM	Zalecane dawkowanie [kg/100kg wyr]	Opis
Vege Paszтет paprykowy	M300000901	16kg	Produkt, którego receptura oparta jest na suszonych warzywach (pomidory, papryka, cebula) oraz ziarnie słonecznika. Smak przyjemny, intensywnie pomidorowo-paprykowy z wyczuwalnymi nutami cebulowymi, dobrze przyprawiony. Produkt nie zawiera glutaminianu sodu, laktozy, jajek ani glutenu.

STRUKTURA HANDLOWA

Artur Jędrzejak – Szef Technologów
tel. kom. 601 632 585
e-mail: artur.jedrzejak@regis.com.pl

Cała Polska

Wojciech Kalita – Manager ds. Klientów Kluczowych / Technolog
tel. kom. 661 550 677
e-mail: wojciech.kalita@regis.com.pl

Oddział Wielkopolska

Jarosław Buśko – Szef Oddziału, Technolog
tel. kom. 601 520 832
e-mail: jaroslaw.busko@regis.com.pl

Zbigniew Antkowiak – Technolog
tel. kom. 601 820 801
e-mail: zbigniew.antkowiak@regis.com.pl

Dariusz Kania – Technolog
tel. kom. 691 862 839
e-mail: dariusz.kania@regis.com.pl

Oddział Mazowsze

Krzysztof Rychlik – Szef Oddziału, Technolog
tel. kom. 605 290 307
e-mail: krzysztof.rychlik@regis.com.pl

Adrian Mizgala – Technolog
tel. kom. 609 670 326
e-mail: adrian.mizgala@regis.com.pl

Tomasz Tarkowski – Technolog
tel. kom. 661 337 135
e-mail: tomasz.tarkowski@regis.com.pl

Oddział Mazury

Włodzimierz Kozeriew – Szef Oddziału, Technolog
tel. kom. 605 320 435
e-mail: wlodzimierz.kozeriew@regis.com.pl

Mirosław Kobierski – Technolog
tel. kom. 605 320 434
e-mail: miroslaw.kobierski@regis.com.pl

Jacek Szymborski – Technolog
tel. kom. 601 922 553
e-mail: jacek.szymborski@regis.com.pl

Andrzej Madej – Technolog
tel. kom. 661 337 140
e-mail: andrzej.madej@regis.com.pl

Oddział Południe

Dariusz Skrabacz – Szef Oddziału, Technolog
tel. kom. 691 350 277
e-mail: dariusz.skrabacz@regis.com.pl

Robert Krzowski – Technolog
tel. kom. 609 539 856
e-mail: robert.krzowski@regis.com.pl

Norbert Czerwiński – Technolog
tel. kom. 601 685 559
e-mail: norbert.czerwinski@regis.com.pl

Łukasz Terlecki – Technolog
tel. kom. 661 337 160
e-mail: lukasz.terlecki@regis.com.pl

REGIS Sp. z o.o.

ul. W. Sławka 3a, 30-633 KRAKÓW, POLAND
tel. +48 12 635 67 00, fax +48 12 635 67 02
e-mail: biuro@regis.com.pl
HACCP, ISO 9001: 2000, IFS, BRC

www.smakovita.com
www.regis-smakovita.pl
www.regis.com.pl



Produkcja i dystrybucja przez **REGIS**
FOOD TECHNOLOGY