



## OFERTA HANDLOWA

Obecny cennik anuluje cenniki dotychczasowe  
Cennik obowiązuje od 21.10.2015

[www.aspolmak.pl](http://www.aspolmak.pl)

### 1. Solanki nastrzykowe i zalewowe

nazwa preparatu	zastosowanie	dawkowanie
<b>AM 40 BF</b>	Preparat funkcjonalny na bazie cytrynianów do wyrobów bez-fosforanowych Gotowy produkt charakteryzuje się soczystością i kruchością. Przyrost do 45 %.	4 kg/100 litrów solanki
<b>AM 40 BFJ</b>	Mieszanka funkcjonalna do produkcji szynek gatunkowych. Sugerowany przyrost 20%. Charakteryzuje się soczystością, kruchością plastra. Polecana do produktów jednomięśniowych.	7 kg/ 100l solanki
<b>AM Wędzonka 110 I Plus</b>	Kompletny preparat solankowy(z bazą i białkiem) do wędzonek bezosłonkowych wysokowydajnych. Pozwala na uzyskanie wysokich wydajności. Bez barwnika	6,5 kg /100 litrów solanki
<b>Boczek Eksportowy Complet</b>	Preparat solankowy do nastrzyku boczaków wąsko ciętych o orientalnym smaku	5,0 kg/100 litrów solanki
<b>Combisol 04 Boczek</b>	Preparat funkcjonalny do produkcji boczku, podgardla. Zawierający nutę o ciekawym staropolskim smaku. Gotowy wyrób charakteryzuje się ścisłą strukturą plastra i dużą wydajnością. Przyrost do 55%.	4,5 kg/100 litrów solanki
<b>Combisol 161901 FK-3.0</b>	Kompletny preparat fosforanowy do sporządzania solanek nastrzykowych i zalewowych przy produkcji surowych wędlin, wędzonek wieprzowych i drobiowych	4,6-5,5 kg/ 100 kg solanki przy 35-40% nastrzyku
<b>Combisol 40 Drób BB</b>	Kompletny preparat solankowy do wyrobów drobiowych dla przyrostu 40%	4,5-5 kg/100l solanki
<b>Combisol 80 I Plus</b>	Kompletny preparat solankowy, który zawiera w swym składzie białko. Mający uniwersalne zastosowanie, ale polecany głównie do wędzonek. Sugerowany przyrost 80%	7 kg /100 litrów solanki
<b>Combisol 80 Plus</b>	Preparat solankowy , który zawiera w swym składzie białko. Polecany głównie do wędzonek bezosłonkowych. Sugerowany przyrost 80%. Wyroby charakteryzują się brakiem złogów karagenowych, chrupkością plastra przy zadanej dużej wydajności.	5,5 – 6,5 kg/100 litrów solanki

<b>Combisol CS</b>	Kompletny preparat bezfosforanowy do sporządzania solanek nastrzykowych i zalewowych przy produkcji wędlin, wędzonek wieprzowych i drobiowych. Zawiera minimalną ilość składników oznaczonych E kodem.	6kg/ 100 kg solanki
<b>Combisol Wędzonka Regionalna</b>	Preparat solankowy nastrzykowy do wyrobów tradycyjnych pieczonych dla przyrostu do 125%	6,90 kg/100 l solanki
<b>Ekosol 20</b>	Preparat funkcjonalny do wyrobów „na szaro”, nie zawierający w swym składzie substancji dodatkowych oznaczonych, symbolem „E”, tzw. czysta etykieta. Gotowe wyroby poddawane obróbce termicznej, nawet pieczeniu charakteryzują się soczystością i kruchością oraz zwięzłą strukturą i teksturą plastra. Przyrost do 35%.	6 kg/100 l solanki
<b>Marynata Lux</b>	Bez fosforanowy preparat funkcjonalny stosowany do zachowania soczystości w mięsach surowych oraz elementach kulinarnych przeznaczonych do smażenia, pieczenia, grillowania. O sugerowanym przyroście 15%	8,0 kg / 100 l solanki
<b>Marynata Spicy</b>	Preparat funkcjonalno-smakowy stworzony do zachowania soczystości w mięsach surowych oraz elementach mięsnych przeznaczonych do smażenia, grillowania, pieczenia o sugerowanym przyroście 15% Preparat nadaje wyrobom wyraźny pikantny, ostry smak.	rozpuścić 8,33 kg preparatu + 6 kg soli kuchennej + zimna woda wg receptury
<b>OTOMAX 1000 Plus</b>	Uniwersalna mieszanka funkcjonalna do: - do wyrobów blokowych o przyroście 100%. Dozowanie 6,5 kg / 100 l solanki - mielonek wysokowydajnych o przyroście 60%. Dozowanie 5kg / 100 l solanki - kielbas cienkich. Dozowanie 2,5-3 kg / 100 l solanki. Wyroby produkowane z tego preparatu charakteryzują się znakomitą strukturą i teksturą	2,5–6,5 kg/100 l solanki
<b>Preparat solankowy do wyrobów surowych</b>	Preparat solankowy do produkcji wędzonek surowych, mięs garmazeryjnych, oraz surowych elementów grillowych	4,4 kg / 100 l solanki
<b>Szynka Leśna</b>	Kompletny preparat zalewowo-nastrzykowy do marynowania elementów z dziczyzny przeznaczonych na wędzonki	1,7-1,8 kg / 10 l solanki
<b>Wyroby Staropolskie</b>	Preparat solankowy ze smakiem do wędzonek tradycyjnych, przyrost 20-30 %	5,0 kg/ 100 l solanki

## 2. Preparaty Fosforanowe

nazwa preparatu	zastosowanie	dawkowanie
<b>Fostabil 150</b>	Preparat fosforanowy	wg receptury

## 3. Karageny i Preparaty Zagęszczające

nazwa preparatu	zastosowanie	dawkowanie
<b>Assogel R 350</b>	Preparat karagenowy.	wg dobrej praktyki technologicznej
<b>Assogel PBK</b>	Preparat białkowo – karagenowy do wyrobów drobno rozdrobnionych i homogenizowanych. Nie zawiera w swym składzie fosforanów.	12g/kg wyrobów gotowych
<b>Skrobimex</b>	Środek teksturo twórczy do produkcji wyrobów mięsnych oraz garmażeryjnych. Zagęszczając poprawia strukturę i teksturę gotowego wyrobu, nie wpływając ujemnie na smak.	2-3 % w stosunku do masy mięsnej

## 4. Białka i Preparaty Białkowe

nazwa preparatu	zastosowanie	dawkowanie
<b>Białko Capro cure 95</b>	Wysokiej jakości białko kolagenowe wieprzowe o zdolności wiązania wody 1-25. Przeznaczone zarówno do solanek zalewowych jak i nastrzykowych.	wg dobrej praktyki technologicznej
<b>Białko Colapro W40</b>	Doskonałej jakości białko kolagenowe wołowe, o zdolności wiązania wody 1-40. Przeznaczone zarówno do solanek zalewowych jak i nastrzykowych.	wg receptury
<b>Combisol 29</b>	Mieszanka białek serwatkowych.	2,0 – 2,5 %
<b>HP 95</b>	Białko kolagenowe wieprzowe.	według dobrej praktyki technologicznej
<b>Soypron 50</b>	Mieszanka białkowa do wyrobów kutrowanych, kielbas cienkich i pasztetów	2% w stosunku do masy mięsnej
<b>Soypron 595</b>	Izolat białka sojowego	2% w stosunku do masy mięsnej
<b>Soypron 70</b>	Koncentrat sojowy do kielbas średnio i drobno rozdrobnionych oraz konserw i wyrobów blokowych	2% w stosunku do masy mięsnej
<b>Soypron 90</b>	Izolat sojowy do solanek	w zależności od przeznaczenia

## 5. Preparaty Barwiące

nazwa preparatu	zastosowanie	dawkowanie
<b>As Color N</b>	Barwnik spożywczy, oparty na naturalnym barwniku E-120. Posiada właściwości przeciw utleniające oraz stabilizujące PH. Przeznaczony do barwienia farszów mięsnych.	0,1-0,2g/1 kg farszu
<b>As Color</b>	Barwnik spożywczy, oparty na wyciągach z papryki. Posiada właściwości przeciw- utleniające oraz stabilizujące PH roztworów. Zawiera E-124	0,05-0,2g/1 kg
<b>Colwit Brown</b>	Barwnik do osłonek naturalnych z przeznaczeniem do wyrobów tradycyjnych	Roztwór roboczy 1-1 / 1-2 / 1-4
<b>Gipsy Colour</b>	Hemoglobina suszona, stabilizowana. Znakomity dodatek do wyrobów krwistych. W formie natrysku lub zanurzenia w roztworze- barwnik do wędzonek (z komina).	1 kg / 4-5 litrów wody
<b>Golden Roast</b>	Preparat do elementów kulinarnych, który podczas obróbki termicznej nadaje efekt tzw. "upieczonej skórki" bez procesu pieczenia.	0,4-1,5% w zależności od pożądanej barwy
<b>Max color</b>	Barwnik spożywczy zawierający w swym składzie naturalny barwnik E120. Polecany do barwienia farszów mięsnych	0,25 – 0,5 g/kg farszu
<b>Natural color</b>	Preparat do barwienia solanek na bazie stabilizowanych krwinek krwi.	0,1 – 0,3 %/kg
<b>Red Pur</b>	Preparat do powierzchniowego barwienia wędzonek typu wyroby cygańskie, szynka z komina.	1kg /5 kg wody

## 6. Emulgatory

nazwa preparatu	zastosowanie	dawkowanie
<b>Emul Top – A</b>	Uniwersalny preparat bez-fosforanowy do emulgowania farszów mięsnych oraz pasztetów kutrowanych na zimno.	3-5g/ 1 kg farszu
<b>Emul Top HIDE</b>	Mieszanka emulgująca przeznaczona do kutrowania skórek, zwłaszcza drobiowych. Nadaje kutrowanej emulsji skórkowej twardszą i stabilniejszą strukturę, tym samym powodując poprawę struktury w wyrobach kutrowanych typu parówka.	15g/ 1 kg farszu

<b>Emul Top SC</b>	Mieszanka funkcjonalna (emulgator) do produkcji pasztetów wysokowydajnych. Zaletą stosowania tego preparatu jest to, że już podczas kutowania zagęszcza rzadkie wysokowydajne farsze, uniemożliwiając rozchlapywanie się farszu. Ułatwia dozowanie w nadziewarkach. Struktura gotowego wyrobu jest bardziej zwięzła.	20 – 30 g /kg masy Na gorąco poniżej 50 ° C
<b>Emul Top WST</b>	Preparat emulgujący do pasztetów poddawanych obróbce termicznej, pasteryzacji i sterylizacji.	16g/ 1 kg farszu
<b>Emul Turbo</b>	Środek funkcyjny do produkcji pasztetów wysokowydajnych i pasztetowej na gorąco.	2-4g/ 1 kg farszu

## 7. Preparaty Przedłużające Trwałość, Utrwalające i Stabilizujące Barwę

nazwa preparatu	zastosowanie	dawkowanie
<b>Assol Fresch</b>	Preparat funkcjonalny przedłużający trwałość. Szczególnie polecany do wyrobów typu metka, polska surowa.	3g/ kg masy 0,70 kg/100 l solanki
<b>Color Plus</b>	Preparat do stabilizowania PH gotowych wyrobów, utrwalający naturalną barwę mięsa peklowanego. Przeznaczony głównie do farszu wyrobów o przedłużonej trwałości.	Do 10 g/1 kg farszu
<b>Frisz max</b>	Mieszanka funkcjonalna do stabilizowania PH wyrobów mięsnych. Przedłuża trwałość gotowego wyrobu, nie obniża walorów smakowych użytych przypraw.	3 g/1 kg farszu
<b>Friszin Max</b>	Wysoce skuteczny środek przedłużający trwałość, ogólnego stosowania zarówno do wyrobów mięsnych, jak również mięs garmazeryjnych. Szczególnie polecany w trudnych warunkach mikrobiologicznych, jak również do przechowywania wyrobów o wydłużonym okresie przydatności.	3 g/1 kg farszu
<b>Preparat Skruszający Mięso</b>	Preparat zmiękcza i nadaje kruchości wyrobom mięsnym	wg receptury
<b>Puralac AS</b>	Preparat natryskowy, powierzchniowo czynny. Stabilizujący PH półtuszy wieprzowych i ćwiartek wołowych, pozwalający zwiększyć okres magazynowania. Dodatkowo polecany do powierzchniowego stabilizowania PH elementów kulinarnych.	40 g / l roztworu roboczego

## 8. Preparaty do Kutrowania

nazwa preparatu	zastosowanie	dawkowanie
<b>Kutrol C 6</b>	Preparat funkcjonalny do wyrobów homogenizowanych o dawkowanie 8-10g/1kg przy założeniu 40% przyrostu oraz uwarunkowaniu składu surowcowego: dla wsadów lepszych dozowanie 8g/1kg, dla wsadów gorszych 10g/1kg.	8-10g/1 kg
<b>Kutromax G7</b>	Bardzo dobry preparat funkcjonalny do wyrobów homogenizowanych, także o słabych wkładach mięsnych	8-10 g/ 1 kg masy
<b>Kutromax G8</b>	Preparat funkcjonalny do wyrobów homogenizowanych przeznaczony dla wysoko rentownych wsadów. Zapewnia doskonale wiązanie oraz tzw. Knack gotowych produktów.	8-12 g/1 kg farszu lub według dobrej praktyki technologicznej
<b>Kutromiks F 5</b>	Mieszanka funkcjonalna do kiełbas drobno rozdrobnionych i wyrobów homogenizowanych.	5 g /1 kg
<b>Tekstron PFDK 5</b>	Mieszanka funkcjonalna do wyrobów drobno rozdrobnionych i homogenizowanych.	18g/1kg farszu

## 9. Mieszanki Aromatyczno-Smakowe

nazwa preparatu	zastosowanie	dawkowanie
<b>Aroma F</b>	Preparat funkcjonalno-smakowy do wyrobów kulinarnych	12g/1kg farszu lub według dobrej praktyki technologicznej
<b>Aromat Aro 12</b>	Aromat solankowy oparty na hydrolizatach białkowych i ekstraktach drożdżowych znakomicie podbija mięsny smak wyrobu. Całkowita rozpuszczalność aromatu pozwala na użycie go zarówno do solanek zalewowych, jak i nastrzykowych.	2 g/ 1 kg farszu
<b>Aromat Czosnkowy</b>	Aromat czosnkowy, polecany do podkreślenia walorów czosnkowych w wyrobie.	0,5kg/100l lub wg dobrej praktyki technologicznej
<b>Aromat Dymowy</b>	Doskonała mieszanka aromatów w płynie, podkreślająca w wyrobie smak i zapach wędzenia oraz wydobywająca z wyrobu naturalne walory mięsne.	1,0 – 1,5 g / Kg masy
<b>Aromat Łososia</b>	Aromat przyprawowy, który nadaje wyrobowi delikatny smak wędzonego łososia. Wspaniale sprawdza się w produkcji tzw. kęsów piwnych.	1kg/100 l solanki

<b>Aromat Mięsa Marynowanego</b>	Mieszanka aromatów w płynie, które naturalnie podbijają i dosmaczają gotowy produkt.	2g/ kg masy
<b>Aromat Mięsa Marynowanego Jasny</b>	Mieszanka aromatów w postaci zagęszczonego płynu, o naturalnej pozbawionej barwników barwie. Doskonale podbija smak i aromat i dosmacza gotowy produkt.	2g/ kg farszu
<b>Aromat Mięśny SMR</b>	Mieszanka aromatów z wyraźną nutą aromatu dymu wędzarniczego. Całkowicie rozpuszczalna w wodzie. Doskonale podkreśla mięśny smak wyrobu.	2-5g/kg farszu
<b>Aromat Ogórka Świeżego</b>	Całkowicie rozpuszczalny, bardzo mocny aromat ogórka świeżego. Doskonały dodatek do pasztetów i innych wyrobów kulinarnych. Produkt doskonale nadaje się do wyrobów pasteryzowanych i sterylizowanych.	4-6 g/kg farszu
<b>Aromat Solankowy - Wędzonka</b>	Kompozycja aromatów mięsnych oraz ziołowych, doskonale podkreśla naturalny smak wędzonki.	4,5g / kg masy lub 0,9 kg/100 l solanki
<b>Aromat Solankowy Szyńka Włoska</b>	Aromatyczna mieszanka przyprawowa całkowicie rozpuszczalna w roztworach solankowych. Oparta na bazie naturalnych aromatów przetworzonych i ekstraktów przypraw. Przeznaczona do szynki białych, parzonych nisko wydajnych, produkowanych głównie bez udziału związków fosforanowych.	0,90 – 1,10 kg / 100 liter solanki (przyrost 50-80%) 1,8 – 2,0 kg / 100 liter solanki (przyrost 15-30%)
<b>Aromat solankowy WYROBY DOMOWE</b>	Aromat solankowy podkreślający mięśny, bekonowy smak z delikatną nutą ziela angielskiego, liścia laurowego i pieprzu.	3-4g/kg farszu
<b>Aromat Special S</b>	Mieszanka całkowicie rozpuszczalna w wodzie o mięśnym smaku. Doskonale nadająca się do wyrobów blokowych wysokowydajnych i wędzonek.	3-5 g/1 kg farszu
<b>Aromat Spezial</b>	Uniwersalny aromat podbijający walory smakowe – mięśne.	5 – 8 g/1 kg farszu
<b>Aromat Tyrolski</b>	Mieszanka aromatów do mielonek konserwowych. Nadaje danym wyrobom smak konserwy tyrolskiej	6-8g/1kg farszu
<b>Aromat Wędzonki</b>	Mieszanka mięsnych aromatów, podkreślonych delikatną nutą przypraw, polecana do wyrobów blokowych i wędzonek.	5g / 1 kg farszu
<b>Aromat Wędzonkowy</b>	Mieszanka naturalnych przypraw i aromatów dająca w gotowym wyrobie niepowtarzalny smak i aromat. Polecana do produkcji wyrobów blokowych i wędzonek.	5g / 1 kg farszu

<b>Aromax drobiowy</b>	Do produkcji wyrobów blokowych Preparat efektywnie tuszuje niepożądany posmak tłuszczu i skórek drobiowych.	8-10g/kg farszu
<b>Bekon Tradycyjny</b>	Niezwykle aromatyczna mieszanka przypraw i aromatów, które nadają wyrobom wykwintny smak bekonu. Przyprawa polecana do wędzonek bezosłonkowych.	4-5 g/ kg farszu lub 1,30 – 1,50 kg/ 100 l solanki (dla przyrostu 30%)
<b>Bekon Wędzony</b>	Preparat smakowy do solanek nastrzykowych, do wędzonek, podbijający bekonowy smak i wypuklający nutę wędzenia	3-6g/kg
<b>Delikat Ham Sensitive</b>	Mieszanka przyprawowa idealna do wyrobów blokowych wysokowydajnych. Nutą bazową są aromaty naturalne, podkreślające mięsny smak wyrobu.	6-8g / 1 kg
<b>Ekoszynka II</b>	Aromat solankowy do produkcji szynek, zawierający w sobie naturalne aromaty, nadające wyrobom idealny smak szynki konserwowej.	5g / 1 kg
<b>Euro Konserwa</b>	Do produkcji wyr. blokowych, w tym mielonki konserwowej	4-5g/kg farszu
<b>Golonka Staropolska</b>	Mieszanka aromatów z dominującym smakiem liścia laurowego i ziela angielskiego, całkowicie rozpuszczalna w wodzie. Polecana do wędzonek.	1,5 - 2g/1 kg farszu lub 0,5-0,6 kg na 100 l solanki
<b>Gulasz Angielski</b>	Do wyrobów blokowych wysokowydajnych i konserw.	8 g/1 kg farszu
<b>Gulasz Angielski Extra</b>	Mieszanka aromatów do wyrobów blokowych wysokowydajnych i konserw, o zwiększonych nutach przyprawowych.	8 g/1 kg farszu
<b>Gulasz Konserwowy</b>	Aromatyczna mieszanka do gulaszu wołowego na bazie przypraw naturalnych i ekstraktów.	6-8g/1 kg farszu
<b>Gulasz Wieprzowy</b>	Mieszanka aromatów i przypraw o wyraźnym smaku pomidorów, czosnku i nut mięsnych.	45g/100kg farszu
<b>Indyk Pieczony</b>	Do produkcji wyrobów blokowych drobiowych	3-6 g/kg farszu
<b>Indyk Wyborowy JAR</b>	Mieszanka aromatów, całkowicie rozpuszczalna w wodzie. Doskonale nadaje się do wyrobów drobiowych – blokowych, potęgując i podkreślając ich drobiowy smak. Przyprawa polecana do wszelkiego rodzaju mięsa drobiowego.	3-6 g/kg farszu
<b>Koncentrat Aromatu dymu wędzarniczego</b>	Aromat dymu wędzarniczego do stosowania w solankach nastrzykowych lub do farszów kiełbas	1,5 - 2g/1 kg farszu
<b>Koncentrat Czosnku</b>	Mocno skoncentrowany aromat czosnku w proszku. Doskonale nadaje smak i aromat tego warzywa w gotowym wyrobie	0,3-0,5g/kg
<b>Konserwa Rzeszowska</b>	Mieszanka przyprawowa stosowana do produkcji wędzonek. Kompozycja aromatów oraz ekstraktów przypraw nadających produktom tradycyjny smak i aromat.	3-3,5 g/ 1 kg farszu



<b>Konserwa Rzeszowska</b>	Aromat Solankowy do produkcji szynek, wyrobów blokowych na bazie naturalnych aromatów przetworzonych, nadający wyrobom idealny smak szynki konserwowej, staropolskiej. Jest to smak mięsny z lekką nutą ziela angielskiego, liścia laurowego, pieprzu i czosnku.	3-3,5 g/kg
<b>Lunch Staropolski</b>	Mieszanka stworzona na bazie aromatów mięsnych i przypraw, z dominującą nutą pieprzu i gałki. Polecana do produkcji wyrobów blokowych.	4-6 g/1 kg farszu
<b>Madera</b>	Mieszanka aromatów mięsnych i ziołowych, które delikatnie podkreślają smak szynki i innych wyrobów blokowych. Całkowicie rozpuszczalna w wodzie.	4 g/1 kg farszu
<b>Magic Condiplus</b>	Dobrze wyważona mieszanka różnych aromatów z doskonałym smakiem mięsa i właściwościami maskującymi posmaki mom-u, skór, soi.	1g / 1 kg masy
<b>Marynata Staropolska</b>	Aromat solankowy do wędzonek tradycyjnych, składający się z aromatów i ekstraktów przypraw naturalnych dających bukiet tradycyjnej polskiej marynaty.	0,90 kg/1 litr solanki (przyrost 50-80%) 1,80 kg/ 1 litr solanki (przyrost 15-30%)
<b>Meat Aroma R 416</b>	Aromatyczna mieszanka polecana do podkreślenia walorów mięsnych w wyrobach. Stworzona na bazie silnych aromatów mięsnych. Jej zaletą jest małe dawkowanie.	0,5 – 1,5 g/ 1kg farszu
<b>Mielonka Dębicka II</b>	Mieszanka przyprawowa bazująca na miksie ekstraktów przypraw i przypraw naturalnych, wzbogacona o wysokiej klasy aromaty naturalne, by jeszcze lepiej podkreślić mięsny smak wyrobu.	8g / 1 kg Farszu
<b>Mielonka Dębicka</b>	Mieszanka bardzo aromatycznych przypraw, aromatów przetworzonych i ekstraktów przypraw naturalnych uwypuklających mięsny, pieczysty smak i zapach wyrobu z delikatną nutą przypraw i ziół. Polecany do produkcji wyrobów blokowych.	8g/1kg
<b>Mielonka II UH</b>	Doskonała kombinacja aromatów polecana do produkcji wyrobów blokowych wysokowydajnych. Przyprawa całkowicie rozpuszczalna w wodzie	5g/1kg farszu
<b>Mielonka Królewska</b>	Kompozycja naturalnych aromatów przetworzonych, oraz ekstraktów przypraw naturalnych, dająca wyśmienity smak i aromat wyrobom blokowym wysokowydajnym.	4-5 g/1 kg farszu
<b>Mielonka Rodzinna</b>	Mieszanka wielu przypraw i aromatów mięsnych, których bukiet idealnie nadaje się do wyrobów blokowych wysokowydajnych	10g/1kg farszu
<b>Mix Aroma</b>	Do solanek wędzarkowych.	5g / 1 kg masy
<b>Peck Staropolski</b>	Przyprawa smakowa do mielonek, konserw. Nadająca tradycyjny smak i aromat pecka.	5g/ 1 kg farszu
<b>Polędwica Kalifornijska</b>	Aromat do polędwicy z nutą mięsno – kminkową.	8g/kg farszu

<b>Przysmak Konserwowy Golonkowy</b>	Mieszanka przypraw i aromatów o dominującej nucie cebuli i pieprzu czarnego, polecana do wyrobów blokowych wysoko wydajnych.	6-8 g/1 kg farszu
<b>Schimmel Forte</b>	Aromat solankowy z silną nutą pieczystości do produkcji mielonek, wyrobów blokowych wysokowydajnych i konserw.	1-5 – 6 g / kg farszu
<b>Schimmel Plus Extra</b>	Bardzo mocny aromat zbudowany na bazie silnych koncentratów mięsnych. Polecany do produkcji mielonek, wyrobów blokowych wysokowydajnych i konserw.	1,5 – 3 g/kg farszu
<b>Smak konserwy super</b>	Aromatyczna mieszanka o mięsny smaku polecana do wyrobów blokowych, konserw.	4 g/1 kg farszu
<b>Smak Szynki Drobiowej</b>	Aromat do produkcji wyrobów blokowych, podbijający mięsne, drobiowe walory produktu.	7g/kg farszu
<b>Smak Szynki Wieprzowej</b>	Aromat solankowy do produkcji wędzonek, podbijający mięsno-wieprzowe walory produktu.	4,5g/kg farszu
<b>Sos Pieczeniowy</b>	Doskonała mieszanka aromatów w płynie nadająca się do stosowania w wielu wyrobach mięsnych. Specjalny układ aromatów pozwala na nadanie wyrobom soczystości i pozwala na podbicie mięsnego smaku.	5g / 1 kg farszu
<b>Sos Pieczeniowy JAR</b>	Doskonała mieszanka aromatów w płynie nadająca się do stosowania w wielu wyrobach mięsnych. Nie zawiera w składzie „E”.	5g / 1 kg
<b>Szynka Biała Extra</b>	Mieszanka smakowa dedykowana do szynki białej parzonej. Główną nutą smakową jest ziele angielskie, liść laurowy, czosnek, pieprz.	1,60 kg/100l solanki przyrost 15-20%
<b>Szynka Domowa Pieczona Gold</b>	Aromat solankowy całkowicie rozpuszczalny w wodzie. Jej smak podkreśla w wyrobie delikatność i soczystość mięsa, nadając aromat tradycyjnej domowej szynki.	5g / 1 kg
<b>Szynka Domowa Pieczona Gold JAR</b>	Aromat solankowy całkowicie rozpuszczalny w wodzie. Jej smak podkreśla w wyrobie delikatność i soczystość mięsa, nadając aromat tradycyjnej domowej szynki. Nie zawiera E621	4g/1kg farszu
<b>Szynka Golonkowa</b>	Aromat solankowy składający się z mieszaniny naturalnych aromatów przypraw, warzyw, dający bukiet idealny do produkcji szynki w puszcze.	3- 4g/kg farszu
<b>Szynka Konserwowa 010</b>	Aromat solankowy do szynek, wyrobów blokowych, na bazie naturalnych aromatów przetworzonych. Nadaje wyrobowi charakterystyczny smak szynki staropolskiej, konserwowej. Jest to smak mięsny z lekko wyczuwalną nutą ziela angielskiego, liścia laurowego, pieprzu i czosnku.	7g/1kg
<b>Szynka Konserwowa Krak</b>	Aromat solankowy z dominującą nutą naturalnych aromatów przetworzonych i ziół. Stosowany do produkcji wędzonek i wędlin.	2,5 – 5,0 g / kg farszu
<b>Szynka Konserwowa UH</b>	Mieszanka konserwowa na którą składa się kombinacja wysokiej jakości aromatów, dających w gotowym wyrobie wyborny smak i aromat szynki konserwowej. Przyprawa całkowicie rozpuszczalna w wodzie i polecana jest do wyrobów blokowych wysokowydajnych.	5g / 1 kg Farszu

<b>Szynka Konserwowa</b>	Mieszanka nie tylko aromatów mięsnych, a także różnorodnych przypraw, które w połączeniu z sobą doskonale nadają się do produkcji wyrobów blokowych, wędzonek, konserw.	8g/kg farszu
<b>Szynka Królewska</b>	Mieszanka przyprawowa oparta na kompozycji aromatów mięsnych i ekstraktów przypraw z nutą czosnku. Nadaje doskonały smak i aromat wyrobom blokowym.	7g/kg farszu
<b>Szynka Milicka</b>	Aromat solankowy na bazie naturalnych aromatów przetworzonych przeznaczony do wędzonek, wędlin. Nadaje wyrobom smak szynki tradycyjnej z lekkim aromatem ziół.	4g / 1 kg
<b>Szynka Naturalna</b>	Aromat solankowy całkowicie rozpuszczalny w roztworach solankowych, z dominującą nutą ziołową. Przyprawa nadaje wędzonom charakterystyczny smak wyrobów staropolskich.	5g / 1 kg
<b>Szynka Pizza</b>	Aromatyczna mieszanka przyprawowa o smaku ziół i pomidora wyrobów blokowych. Nadaje się również do przyprawiania pizzy.	4-6 g/kg farszu
<b>Szynka Polska Lux</b>	Aromat solankowy do produkcji wędzonek i wyrobów blokowych, zawierająca naturalne aromaty przetworzone, podbijające wędzony, mięsny smak wyrobu.	5g / 1 kg
<b>Szynka Polska Lux II</b>	Aromat solankowy do produkcji wędzonek i wyrobów blokowych, zawierająca naturalne aromaty przetworzone, podbijające wędzony, mięsny smak wyrobu.	5 -6 g/ 1 kg
<b>Szynka Polska Pieczona</b>	Doskonała mieszanka aromatów mięsnych, nadająca wyrobom smak z nutką pieczywości.	3-5g/kg wyrobu gotowego
<b>Szynka Polska</b>	Aromat solankowy bazujący na naturalnych aromatach, polecany do produkcji wędzonek bezosłonkowych i szynek parzonych blokowych.	4g/kg farszu
<b>Szynka Spod Strzechy</b>	Aromat solankowy do wędzonek tradycyjnych. Mix aromatycznych przypraw i ziół podkreślający tradycyjny charakter wędzonki domowej.	4,5 – 5 g / kg masy 0,9 – 1 kg/ 100 liter slanki
<b>Szynka Spod Strzechy JAR</b>	Aromat solankowy do wędzonek tradycyjnych. Mix aromatycznych przypraw i ziół podkreślający tradycyjny charakter wędzonki domowej. Nie zawiera E621	4,5-5g/ 1 kg farszu
<b>Szynka Studencka</b>	Aromaty mięsne podbite smakiem przypraw, czosnku i pieprzu polecane do produkcji wyrobów blokowych.	5g/kg farszu
<b>Szynka Szlachecka R</b>	Mieszanka aromatów doskonale nadająca się do wędlin, wędzonek i konserw. Oparta na aromatach mięsnych, przyprawach naturalnych i ich ekstraktach. Przebija się przez nią główna nuta smakowa liścia laurowego.	5g/1kg farszu
<b>Szynka Tradycyjna</b>	Aromat solankowy na bazie aromatów, nadający wyrobom smak wspaniałej, tradycyjnej szynki. Mieszanka polecana do wędzonek bezosłonkowych.	4-4,5g / kg farszu lub 1,40 kg / 100 l solanki (dla przyrostu 30%)

<b>Szynka Wędzona</b>	Mieszanka przyprawowa do produkcji wędlin, wędzonek, konserw. Doskonale nadaje wyrobom smak wędzonki.	6g/kg farszu
<b>Szynka Węgierska</b>	Mieszanka przyprawowa do produkcji wyrobów tradycyjnych. Dzięki mieszance przypraw i aromatów wyroby uzyskują smaki i zapach produktów surowo dojrzewających.	2,0 – 2,5 % lub 0,8 kg/100 l solanki (dla przyrostu 140%)
<b>Szynka Wiedeńska</b>	Aromatyczna mieszanka przyprawowa polecana do wędzonek, którym nadaje idealnie wyważony mięsny smak, dzięki zawartości odpowiednich aromatów.	5g/kg farszu
<b>Szynka Wiejska S</b>	Aromat solankowy całkowicie rozpuszczalny w wodzie. Kombinacja aromatów, które składają się na jej strukturę, nadaje wyrobom jedyny w swoim rodzaju smak. Polecana do wędzonek, wędlin parzonych wysokowydajnych.	5g / 1 kg farszu
<b>Szynka Wiejska</b>	Mieszanka aromatów, całkowicie rozpuszczalna w wodzie, polecana do produkcji wędzonek staropolskich, tradycyjnych.	5g/kg farszu lub 0,9 – 1,5 kg na 100 litrów solanki
<b>Szynka z Gęsiny</b>	Aromatyczna mieszanka złożona z dużej ilości przypraw i aromatów nadająca wyrobom smak tradycyjnej szynki wędzonej.	5g/kg wyrobu gotowego
<b>Szynka Ziołowa</b>	Bogactwo użytych aromatów przypraw, ziół i warzyw idealnie oddaje tradycyjny charakter wyrobu. Aromat polecany do produkcji wędzonek staropolskich, tradycyjnych.	2-3g/kg farszu
<b>Szynkowa Special</b>	Aromat solankowy całkowicie rozpuszczalna w wodzie, podbijający mięsne walory produktu. Stosowana do produkcji kielbas szynkowych.	4-6g / 1 kg
<b>Tyrol Oryginal</b>	Aromat solankowy do produkcji wyrobów blokowych, w tym mielonki tyrolskiej, bazujący na mocnych aromatach mięsnych.	6-8g/kg farszu
<b>Tyrolska</b>	Aromat solankowy do wyrobów blokowych na bazie aromatów mięsnych.	3 – 5g/ 1 kg farszu
<b>Tyrolska CHS-12</b>	Mieszanka mięsnych aromatów doskonale sprawdzających się w wyrobach blokowych wysokowydajnych, ale także i w wędzonkach.	6-8/kg farszu
<b>Tyrolska Extra</b>	Aromat solankowy do Tyrolskiej o wzmocnionym składzie dający mocny długotrwały pieczysty smak i aromat gotowym wyrobom.	3-4,5 g / 1 kg farszu
<b>Tyrolska Lux</b>	Aromatyczna mieszanka polecana do wyrobów blokowych, ale także do wędzonek. Jej mięsne aromaty doskonale sprawdzają się w podkreślaniu mięsnych walorów wyrobu.	3-4g/kg farszu wg dobrej praktyki technologicznej
<b>Tyrolska UH</b>	Aromat solankowy polecany do produkcji wyrobów blokowych wysokowydajnych. Przyprawa całkowicie rozpuszczalna w wodzie. Dzięki mieszance bardzo silnych koncentratów, a także innych dodatków aromatycznych gotowy wyrób uzyskuje niepowtarzalny smak i aromat.	5g/ 1 kg farszu

<b>Tyrolska UH WZM</b>	Mieszanka aromatów polecana do produkcji wyrobów blokowych wysokowydajnych, w szczególności do produkcji mielonki tyrolskiej. Przyprawa całkowicie rozpuszczalna w wodzie. Dzięki mieszance bardzo silnych koncentratów, a także inny dodatków aromatycznych, mieszanka maskuje obecne posmaki.	5g/1kg farszu
<b>Tyrolska UHN</b>	Mieszanka przyprawowa do produkcji wędlin. Polecana głównie do wyrobów wysokowydajnych, które po jej zastosowaniu uzyskują intensywny aromat i smak.	5g / 1 kg wyrobu
<b>Wędzonka Swojska</b>	Kompletna mieszanka aromatów polecana do wędzonek tradycyjnych z dodatkiem białek wspomagających wiązanie wyrobu.	15g/kg wyrobu gotowego lub 4,60 kg/100 l solanki

## 10. Mieszanki Przyprawowe do Wędlin Grubo, Średnio i Drobnio Rozdrobnionych

nazwa preparatu	zastosowanie	dawkowanie
<b>Aromat przyprawowy SHTM</b>	Mieszanka przyprawowa polecana do produkcji wyrobów drobnio rozdrobnionych, pieczeni, mielonek, na bazie naturalnych przypraw drobnio mielonych i pieczystych aromatów.	8-10g/kg farszu
<b>Baza Przyprawowa do Kiełbasy Śląskiej</b>	Mieszanka przyprawowa polecana do kiełbas drobnio-rozdrobnionych. Doskonale eliminuje niepożądane zapachy i smaki.	6-10g/kg farszu
<b>Boczek Farmerski</b>	Mieszanka przyprawowa do wyrobów drobnio i średnio rozdrobnionych, pieczeni i rolad. Dominująca nuta czosnku i pieprzu zielonego. Na przekroju widoczne drobiny pieprzu.	16-18g/ 1 kg farszu
<b>Chłopska Lux</b>	Mieszanka przyprawowa z wyraźnymi drobinkami czosnku, gorczycy oraz pieprzu. Polecana do kiełbas tradycyjnych, gatunkowych.	8-10g/kg farszu
<b>Chłopska</b>	Mocno czosnkowa mieszanka przyprawowa z aromatem dymu wędzarniczego. W swym składzie zawierająca naturalny barwnik. Polecana do wyrobów drobnio-rozdrobnionych.	8-10g/kg farszu
<b>Czosnkowa Extra</b>	Mieszanka przyprawowa z dominującą nutą czosnku i pieprzu białego, do produkcji wyrobów drobnio rozdrobnionych (kiełbas cienkich, pieczeni, rolad).	5 g / 1 kg farszu
<b>Czosnkowa SZ</b>	Mieszanka przypraw naturalnych z dominującą nutą czosnku, do produkcji wędlin drobnio i średnio rozdrobnionych.	wg receptury
<b>Debreczyńska Combi</b>	Mieszanka przyprawowa o złożonym składzie z nutą kminku i kolendry. Polecana do produkcji kiełbasek debreczyńskich.	8 –10g / kg farszu
<b>Debreczyńska L</b>	Mieszanka przyprawowa polecana do wyrobów drobnio rozdrobnionych o dominującym smaku papryki. Przyprawa barwi farsz.	9g/kg farszu

<b>Domowa Pieczona</b>	Mieszanka przyprawowa polecana do wyrobów drobno rozdrobnionych, pieczeni, rolad, którym smak nada bogata mieszanka aromatów, a także przypraw, tu głównie czosnku.	6-8g/kg farszu
<b>Frankfurterki Combi</b>	Mieszanka przyprawowa polecana do produkcji kielbasek i parówek. Kompozycja aromatów daje w gotowym wyrobie wspaniały bogaty smak.	12g/kg farszu
<b>Frankfurterki</b>	Mieszanka przyprawowa z dominującą nutą gałki, polecana do produkcji wyrobów drobno rozdrobnionych.	6g/kg farszu
<b>Golonka Pieczona</b>	Mieszanka przyprawowa oparta na ekstraktach przypraw naturalnych nadających tradycyjny smak wyrobom. Podkreślająca efekt pieczenia w elementach kulinarnych, jak i w wyrobach blokowych. Mieszanka doskonała do wyrobów parzonych i sterylizowanych.	1,5 - 2g/1 kg farszu lub 0,5-0,6 kg na 100 l solanki
<b>Gostyńska</b>	Mieszanka przyprawowa o ciekawym smaku, który doskonale komponuje się w wyrobach drobno-rozdrobnionych. Smak przyprawy polecany jest także do kielbas przeznaczonych na grilla.	8 g/ 1 kg farszu lub według dobrej praktyki technologicznej
<b>Gostyńska</b>	Mieszanka przyprawowa o bogatym złożonym układzie i smaku, z dominującą nutą czosnku. Polecana do wyrobów drobnorozdrobnionych.	8g/kg farszu lub według dobrej praktyki technologicznej
<b>Grillowa Biała</b>	Mieszanka przyprawowa do produkcji wyrobów drobno i średnio rozdrobnionych. Bogata w przyprawy naturalne między innymi w pieprz i czosnek.	8-10g/1kg farszu
<b>Grillowa Cebulowa S</b>	Mieszanka przyprawowa, oparta na bazie naturalnych przypraw i aromatów z wyczuwalną nutką cebuli. Wspaniale sprawdza się w wyrobach drobno rozdrobnionych przeznaczonych na grilla.	10 g/ 1 kg farszu
<b>Grillowa Górská</b>	Mieszanka przyprawowa polecana do kielbas drobno rozdrobnionych z łagodną nutą bazylii i kminku.	6- 8g/1 kg farszu
<b>Grillowa Musztardowa</b>	Mieszanka przyprawowa polecana do wyrobów drobno-rozdrobnionych, z wyraźnym posmakiem gorczycy.	8-10g/kg farszu
<b>Kabanos 03</b>	Mieszanka przyprawowa do kabanosów. Całkowicie rozpuszczalna w wodzie. Z wybijającą się nutką kminku	5-7g / 1 kg farszu
<b>KABANOS SNACK</b>	Mieszanka przyprawowa do kabanosów z wieloma nutami przyprawowymi, które w całości tworzą udaną kompozycję przyprawową.	6 g/ 1 kg farszu
<b>Kabanosy Combi</b>	Mieszanka przyprawowa, w której oprócz tradycyjnych przypraw typu kminek i pieprz zastosowano inne, które dają ciekawy i smaczny efekt w wyrobie. Mieszanka polecana do produkcji kabanosów wieprzowych.	8 – 10g / kg farszu
<b>Kabanosy Pieczony Combi</b>	Kompletna mieszanka funkcjonalno-smakowa polecana do stosowania w produkcji kabanosów. Doskonale sprawdza się przy słabszych wsadach przykrywając ich swoim bogatym smakiem.	27g/1kg
<b>Kabanosy SPF</b>	Mieszanka przyprawowa do kabanosów, z dominującą nutą smakową pieprzu i kminku.	8g / 1kg

<b>Kabanosy Staropolskie</b>	Mieszanka przyprawowa do produkcji kabanosów. Smak tradycyjny, składający się z naturalnych przypraw, bez żadnych obcych nut smakowo-zapachowych.	7 g/ kg farszu
<b>Kabanosy Tradycyjne 01SMP</b>	Złożona mieszanka przyprawowa z aromatów i przypraw, która doskonale sprawdza się w produkcji kabanosów. Bogaty bukiet nadaje wyrobom charakterystyczny smak	5-6g / 1 kg farszu
<b>Kiełbasa Podwawelska</b>	Mieszanka przyprawowa do produkcji kiełbasy drobno rozdrobnionej, z dominującą nutą czosnku i gorzycy.	8-10g/kg farszu
<b>Kiełbasa Biała Rożnowa</b>	Mieszanka przyprawowa do produkcji wyrobów średnio rozdrobnionych. Kombinacja smaków i aromatów doskonale sprawdza się w kiełbasach białych.	16g / kg farszu
<b>Kiełbasa Brocka</b>	Mieszanka przyprawowa polecana do wędlin drobno i średnio rozdrobnionych o mięsny, lekko dymowym smaku z aromatycznymi nutami przypraw w tle.	8 g/ 1 kg farszu
<b>Kiełbasa Bydgoska</b>	To połączenie przypraw naturalnych z dominującą nutą majeranku. Z naturalnymi aromatami mięsnymi. Kompozycja ta nadaje wyszukany smak gotowego wyrobu. Znakomicie nadaje się do produkcji kiełbas cienkich, wędzono – parzonych, jak również grillowych	8 g/ 1 kg farszu
<b>Kiełbasa Głogowska</b>	Mieszanka przyprawowa do kiełbasy średnio rozdrobnionej, podsuszanej, zawierająca takie aromaty mięsne, które nadają gotowym wyrobom tradycyjny smak i zapach.	8 g/1kg farszu
<b>Kiełbasa Golonkowa</b>	Przyprawa smakowa do kiełbas podsuszanych, średnio rozdrobnionych, wędzono-parzonych. Za pomocą odpowiednich aromatów i ekstraktów przypraw podkreślająca golonkowy smak gotowego wyrobu.	8 – 10 g/ 1 kg farszu
<b>Kiełbasa Gospodarska I</b>	Mieszanka przyprawowa na bazie naturalnych przypraw, i ich ekstraktów oraz naturalnych aromatów przetworzonych, polecana do kiełbas pieczonych, drobno rozdrobnionych.	8-10 g / 1 kg farszu
<b>Kiełbasa Gospodarska II</b>	Mieszanka przyprawowa na bazie naturalnych przypraw, naturalnych aromatów i naturalnych ekstraktów przypraw. Nadaje wyjątkowy smak kiełbasom pieczonym, drobno-rozdrobnionym.	8-10 g / 1 kg farszu
<b>Kiełbasa Górnośląska</b>	Kompozycja przypraw naturalnych i ich ekstraktów z dominującą nutą białego pieprzu i czosnku, polecana do wyrobów drobno rozdrobnionych.	6-8g /kg farszu
<b>Kiełbasa Kolska</b>	Mieszanka przyprawowa do produktów średnio rozdrobnionych, szczególnie polecana do kiełbasy kolskiej. Bogata w przyprawy naturalne między innymi pieprz i czosnek oraz z wyraźną nutą aromatu dymu wędzarniczego.	wg dobrej praktyki technologicznej lub 15g/ 1kg farszu
<b>Kiełbasa Lisiecka</b>	Kompozycja przypraw do kiełbas gatunkowych, suchych i podsuszanych, z dominującą nutą czosnku papryki i pieprzu	10 g/ 1 kg farszu
<b>Kiełbasa Parówkowa Combi</b>	Kompletna mieszanka smakowo funkcjonalna polecana do wyrobów homogenizowanych z delikatną nutą papryki imbiru i gałki.	11g/kg farszu

<b>Kiełbasa Polska Wędzona</b>	Mieszanka przyprawowa z wyraźnymi nutami warzywno – pieczystymi polecana do produkcji kiełbasy grubo rozdrobnionej.	11-13g/kg farszu
<b>Kiełbasa Rzeszowska</b>	Mieszanka przyprawowa do produkcji wyrobów drobno rozdrobnionych, kiełbasy gatunkowej. Oprócz użytych w przyprawie aromatów mięsnych, gotowy wyrób smak zawdzięcza udziałowi czosnku i pieprzu.	6-7g/ 1 kg masy lub wg dobrej praktyki technologicznej
<b>Kiełbasa Szwajcarska</b>	Przyprawa polecana do produkcji kiełbas drobno rozdrobnionych. Kompozycja użytych składników do mieszanki doskonale sprawdza się w kiełbasach grillowych z dodatkiem sera.	8-10 g/ 1 kg
<b>Kiełbasa szwajcarska combi</b>	Kompletna mieszanka przyprawowa do produkcji kiełbas drobno rozdrobnionych. Kompozycja przypraw polecana jest do produkcji kiełbas grillowych z dodatkiem sera.	31 g/ kg masy lub według dobrej praktyki technologicznej.
<b>Kiełbasa Szynkowa</b>	Mieszanka przyprawowa do kiełbas grubo rozdrobnionych, z dominującą nutą kolendry i pieprzu.	8-10g/1 kg farszu
<b>Kiełbasa Tradycyjna z Cielęciną</b>	Naturalna przyprawa polecana do kiełbas tradycyjnych pieczonych lub wędzono – parzonych. Wyważenie ekstraktów przypraw naturalnych wraz z przyprawami naturalnymi składa się na niepowtarzalny smak i aromat.	8-10 g/ 1 kg
<b>Kiełbasa z truflą</b>	Mieszanka przyprawowa do produkcji kiełbas drobno i średnio rozdrobnionych, wędzono-parzonych. Zastosowanie aromatów i przypraw o wyszukany smaku składa się na niepowtarzalną kompozycję smakową w gotowym wyrobie. Polecana także jako smak do kiełbasy grillowej	10 g/ kg farszu lub wg dobrej praktyki technologicznej
<b>Kiełbasa Zbójnicka</b>	Mieszanka przyprawowa polecana do produkcji kiełbas. Nadaje gotowym wyrobom ostry pieprzny smak, podbity delikatnie innymi przyprawami.	9 g/1 kg
<b>Kiełbasa Zbójnicka 2EX</b>	Mieszanka przyprawowa polecana do produkcji kiełbas. Nadaje gotowym wyrobom ostry pieprzny smak, podbity innymi przyprawami. Mieszanka oparta na ekstraktach przypraw.	8g/1kg farszu
<b>Kiełbaski Bambino</b>	Mieszanka przyprawowa o orientalno-mięsny smaku do wyrobów homogenizowanych. Doskonały, a zarazem delikatny bukiet smakowy. Nadaje się również do produktów przygotowywanych dla dzieci	6 g/ 1 kg farszu
<b>Kiełbaski Belwederskie</b>	Mieszanka przyprawowa polecana do wyrobów drobno rozdrobnionych, kutrowanych. Przyprawa o bogatym składzie podkreśla mięsny smak wyrobu z delikatną nutką wędzenia.	6-8 g/1 kg farszu
<b>Kiełbaski Drobiowe PDB</b>	Przyprawa polecana do wyrobów homogenizowanych zawierająca mieszankę przypraw naturalnych kolendry, papryki oraz ich ekstraktów.	wg dobrej praktyki technologicznej lub 6/1kg farszu
<b>Kiełbaski Drobiowe PDB-R</b>	Mieszanka przyprawowa polecana do produkcji wyrobów homogenizowanych zawierająca kompozycję przypraw naturalnych i ich ekstraktów. Dodatkowo zawiera mieszankę aromatów o smaku kurczaka.	wg dobrej praktyki technologicznej lub 6g/1kg farszu
<b>Kiełbaski Leszczyńskie</b>	Mieszanka przyprawowa do wyrobów średnio rozdrobnionych. Mieszanka o bogatym składzie przypraw naturalnych, wzmocniona aromatami o dominującej nucie smakowej czosnku, kolendry i pieprzu.	wg dobrej praktyki technologicznej lub 14/1kg farszu



<b>Kiełbaski Paryskie</b>	Mieszanka przyprawowa o orientalno-mięsnym smaku do wyrobów homogenizowanych.	6 g/ 1 kg farszu
<b>Kiełbaski Pieprzowe</b>	Mieszanka przyprawowa do wyrobów drobno i średnio rozdrobnionych z dominującą nutą smakową papryki i przypraw naturalnych (m. in zielonego pieprzu)	wg dobrej praktyki technologicznej lub 10/1kg farszu
<b>Kiełbaski ze Szpinakiem</b>	Pięknie wyglądająca przyprawa na przekroju gotowego wyrobu, a to za sprawą udziału suszy w różnych kolorach. Dominujący udział czosnku i cebuli doskonale podbija smak i współgra z pozostałymi aromatami użytymi w przyprawie. Mieszanka polecana do produkcji wyrobów drobno rozdrobnionych.	18-20g/kg farszu
<b>Kminkowa Wyborowa</b>	Mieszanka przyprawowa do produkcji kiełbasy grubo rozdrobnionej, jak nazwa wskazuje z dominującą nutą kminku.	5-8g/kg farszu
<b>Krakowska Extra</b>	Mieszanka przyprawowa całkowicie rozpuszczalna w wodzie, polecana do kiełbasy krakowskiej z dominującą nutą pieprzy i kolendry.	8g / 1kg farszu
<b>Krakowska Max</b>	Mieszanka przyprawowa bogata w przyprawy naturalne i ekstrakty naturalne przypraw, z dominującą nutą gałki. Nadaje tradycyjny niezapomniany smak kiełbasy krakowskiej	8-10 g/ 1 kg farszu
<b>Krakowska Parzona Combi</b>	Aromatyczna przyprawa do kiełbasy krakowskiej z widocznymi drobinami pieprzu oraz funkcją opartą na cytrynianach	9g / 1kg
<b>Krakowska Parzona EX</b>	Mieszanka przyprawowa do kiełbasy krakowskiej, oparta wyłącznie na ekstraktach całkowicie rozpuszcza się w roztworze solanki, dając naturalny smak i aromat.	3g / kg farszu
<b>Krakowska parzona</b>	Mieszanka przyprawowa do produkcji kiełbas krakowskich gatunkowych – podsuszanych z wyraźnymi drobinami pieprzu.	3g / kg farszu
<b>Krakowska S</b>	Mieszanka przyprawowa złożona z naturalnych przypraw i ich naturalnych aromatów, dająca w gotowym wyrobie tradycyjny smak	10 g/ 1 kg farszu
<b>Krakowska Sucha Orginal</b>	Mieszanka przyprawowa do produkcji kiełbas krakowskich - gatunkowych, podsuszanych z wyraźnym udziałem warzyw oraz przypraw takich jak pieprz, kolendra.	4-6g / kg farszu
<b>Krotoszyńska Pieczona</b>	Mieszanka przyprawowa o dominującym smaku pieprzu białego i czarnego, a także gałki muszkatołowej. Doskonale sprawdza się w wyrobach gatunkowych typu krotoszyńska.	6-8 g/1 kg farszu
<b>Łowiecka</b>	Bardzo bogato złożona mieszanka przyprawowa do produkcji kiełbasy drobno rozdrobnionej z wyraźnym udziałem czosnku, pieprzu oraz innych przypraw i odpowiednich aromatów.	6-8g/kg farszu

<b>Mazowiecka N</b>	Mieszanka przyprawowa o szlachetnej nucie smakowej, z dominującą nutą gorczycy, czosnku oraz pieprzu czarnego. Z dodatkiem naturalnych aromatów przetworzonych, uwypuklających mięsny smak wyrobu. Przyprawa ta jest zalecana w kiełbasach drobno i średnio rozdrobnionych średnim lub lepszym wsadzie jakościowym.	5 g / 1 kg farszu
<b>Metka Peperoni</b>	Przyprawa do produkcji wyrobów surowo dojrzewających, w skład której wchodzi przyprawy i ich ekstrakty, które nadają gotowym wyrobom ostrzejszy smak.	6 g/ 1 kg gotowego wyrobu
<b>Metka Rajska</b>	Mieszanka przyprawowa z wyraźnym udziałem suszów warzyw i przypraw, gdzie główną bazę stanowi cebula grys. Polecana do produkcji wyrobów surowo dojrzewających.	15 g/ 1 kg gotowego wyrobu
<b>Metka Rumowa</b>	Mieszanka przyprawowa z nutą rumu do produkcji wyrobów surowo dojrzewających.	3-5 g/1 kg farszu
<b>Metka Tradycyjna</b>	Mieszanka przyprawowa do produkcji wyrobów surowo dojrzewających, zawierająca w swym składzie między innymi naturalny barwnik E120 i aromaty podkreślające smak wędzenia.	8- 10 g /1 kg masy lub wg dobrej praktyki technologicznej
<b>Metka Wędzona</b>	Przyprawa do produkcji wyrobów surowych, nadająca smak, zapach i podkreślająca walory smakowe wyrobu wędzonego.	10-15 g/ 1 kg
<b>Mleczna Niespodzianka</b>	Mieszanka przyprawowa złożona na bazie ekstraktów przypraw naturalnych, z udziałem aromatów mięsnych polecana do produkcji wyrobów homogenizowanych typu mortadela.	4-6g/1kg farszu
<b>Mortadela Combi</b>	Mieszanka funkcjonalno – smakowa do wyrobów homogenizowanych. Całkowicie rozpuszczalna w wodzie.	do 9 g / kg farszu
<b>Mortadela Domowa</b>	Mieszanka przyprawowa bazująca na przyprawach i aromatach, z dominującą nutą gałki muszkatołowej. Polecana do produkcji mortadeli, wyrobów homogenizowanych.	4g/kg farszu
<b>Mortadela Extra Combi</b>	Kompletna mieszanka funkcjonalno- przyprawowa do produkcji mortadeli, wyrobów homogenizowanych. Bukiet smakowy tego preparatu opiera się na mieszance przyprawowej Mortadela Extra. Produkt całkowicie rozpuszczalny.	16 -17 g/ 1 kg farszu
<b>Mortadela Extra</b>	Bogaty bukiet naturalnych aromatów i ekstraktów przypraw składa się na mieszankę przyprawową, która nadaje gotowym wyrobom wspaniały smak i zapach. Polecana do produkcji mortadeli, wyrobów homogenizowanych. Produkt całkowicie rozpuszczalny.	6-7g/ 1 kg farszu
<b>Myśliwska Sucha II</b>	Mieszanka przyprawowa na bazie naturalnych przypraw z wyraźnym udziałem jałowca, polecana do kiełbas gatunkowych, podsuszanych lub pieczonych.	8-10 g/ 1 kg farszu
<b>Parówka Staropolska GOLD</b>	Mieszanka przyprawowa całkowicie rozpuszczalna w wodzie, o dominującym smaku gałki. Polecana do wyrobów drobno-rozdrobnionych i homogenizowanych	5-7g / 1 kg farszu

<b>Parówki Bobaski</b>	Przyprawa do produkcji wyrobów homogenizowanych, zawierająca naturalne aromaty przetworzone, nadające wyrobom mięsny, delikatny smak. Mieszanka doskonale sprawdza się w słabszych wsadach.	8g / 1kg
<b>Parówki Bobaski N</b>	Mieszanka przyprawowa oparta na przyprawie „parówki bobaski”, lecz dodatkowo wzbogacona o nowe aromaty, by jeszcze lepiej sprawdzać się w słabych wsadach. Polecana do wyrobów homogenizowanych.	8-10g / 1kg Farszu
<b>Parówki Luxusowe</b>	Złożona mieszanka przyprawowa, której bukiet dzięki aromatom podkreśla mięsny smak wyrobu, a zastosowane przyprawy i ich ekstrakty doskonale podnoszą aromatyczność. Mieszanka polecana do wyrobów homogenizowanych.	6-8 g/1 kg farszu
<b>Parówki Łagodne</b>	Mieszanka przyprawowa do produkcji wyrobów homogenizowanych, o charakterystycznym, ale łagodnym smaku. Doskonale sprawdza się w parówkach drobiowych i wyrobach skierowanych dla dzieci.	9g / 1kg Farszu
<b>Parówki Pikantne Combi</b>	Mieszanka przyprawowa z dominującą nutą gałki muszkatołowej i papryki, polecana do produkcji wyrobów homogenizowanych. Nadaje wyrobom gotowym pikantny smak.	8g/kg farszu
<b>Parówki SPF</b>	Mieszanka przyprawowa do wyrobów homogenizowanych oparta na ekstraktach, przyprawach naturalnych. Dająca ciekawy, wyraźny smak gotowego wyrobu. Doskonale sprawdzają się przy słabych wsadach.	10 – 15g / 1kg
<b>Parówki Śląskie</b>	Mieszanka przyprawowa, całkowicie rozpuszczalna w wodzie, z dominującą nutą kolendry. Polecana do wyrobów homogenizowanych.	8g/kg farszu
<b>Parówki Śląskie Combi</b>	Kompletna mieszanka funkcjonalna – przyprawowa, do produkcji wyrobów homogenizowanych. Bukiet smakowy tego preparatu opiera się na mieszance przyprawowej Parówki Śląskie. Produkt całkowicie rozpuszczalny.	8g/kg farszu
<b>Parówki Tęczowe</b>	Przyprawa polecana do wyrobów homogenizowanych, zawierająca mieszankę przypraw naturalnych i ich ekstraktów, tworzących naturalny bukiet.	6g / 1kg
<b>Parówki Tradycyjne</b>	Mieszanka przyprawowa, z dominującą nutą przypraw naturalnych, które nadają wyrobom tradycyjny smak parówki polskiej. Polecana do parówek i kielbasy parówkowej.	Do 7g / 1kg farszu
<b>Parówki Wiedeńskie Lux</b>	Mieszanka przyprawowa do produkcji wyrobów homogenizowanych o dominującej nucie imbiru i dodatku ekstraktu przypraw.	5g/1kg farszu
<b>Parówki Wiedeńskie</b>	Mieszanka przyprawowa polecana do wyrobów homogenizowanych. Nadaje gotowym wyrobom bogaty, aromatyczny smak.	5 g/1 kg farszu
<b>Parówki z Indyka</b>	Mieszanka Przyprawowa podkreślająca smak mięsa drobiowego z delikatną nutą papryki i kminku. Polecana do wyrobów homogenizowanych, drobno-rozdrobnionych.	8-10 g/1 kg farszu

<b>Pieczona Extra</b>	Znakomita kompozycja przypraw naturalnych i ich ekstraktów z dominującą nutą czosnku i pieprzu, podkreślająca mięsny smak wyrobu. Polecana do kielbas pieczonych, drobno rozdrobnionych.	9g / 1kg
<b>Pieczona z Majerankiem</b>	Mieszanka przyprawowa do produkcji kielbas gatunkowych pieczonych, z dominującą nutą majeranku.	9-11g / 1 kg
<b>Pieprzowa</b>	Mieszanka przyprawowa do produkcji kielbas drobno i średnio rozdrobnionych, z dominującą nutą pieprzu.	10-12 g/ 1 kg
<b>Piknikowa</b>	Mieszanka przyprawowa do produkcji kielbas drobno rozdrobnionych, w której nutę smakową wyrobu wyraźnie zaznacza między innymi pieprz i cebula.	10 – 12 g/kg farszu
<b>Podgórska</b>	Mieszanka przyprawowa , na które równy bukiet składa się wieloskładnikowa mieszanina aromatów, przypraw naturalnych i ekstraktów przypraw naturalnych. Polecana do produkcji kielbas średnio rozdrobnionych.	8g/kg farszu
<b>Podwawelska Extra</b>	Mieszanka przyprawowa do kielbas drobno rozdrobnionych, z dominującą nutą kolendry i czosnku, wraz z naturalnymi aromatami przetworzonymi, podkreślającymi charakterystyczny smak wyrobów	8-10 g/ 1 kg farszu
<b>Podwawelska N</b>	Mieszanka przyprawowa nadająca kielbasom drobno rozdrobnionym charakterystyczny smak bazujący na mieszaninie ekstraktów przypraw naturalnych i przypraw.	5g / 1 kg
<b>Podwawelska S</b>	Mieszanka naturalnych i aromatów polecana do kielbas drobno i średnio rozdrobnionych, o pieczysto – czosnkowej nucie.	6-7g/ 1 kg farszu
<b>Podwawelska Tradycyjna</b>	Mieszanka przyprawowa do kielbas drobno rozdrobnionych, całkowicie rozpuszczalna w wodzie, z dominującą nutą czosnku.	8-10 g/ 1 kg farszu
<b>Polska Słoikowa</b>	Mieszanka przyprawowa zawierająca w swym składzie przyprawy naturalne i aromaty idealnie podbijające walory mięsne wyrobu. Wspaniale nadają się do produkcji wyrobów blokowych, przysmaku w galarecie.	7g/kg farszu
<b>Przyprawa AK</b>	Mieszanka przyprawowa doskonale podbijająca smak i aromat gotowych produktów. Polecana do stosowania głównie w wyrobach drobiowych.	do 10 g/ kg farszu
<b>Przyprawa Delikatesowa</b>	Mieszanka przyprawowa do wędlin drobno i średnio rozdrobnionych na bazie przypraw naturalnych i ich ekstraktów o dominującej nucie czosnku, pieprzu i gałki muskatołowej.	7g/1kg farszu
<b>Przyprawa do Kielbasy Podwawelskiej</b>	Mieszanka przyprawowa polecana do wyrobów drobno i średnio rozdrobnionych, którym nadaje smak tradycyjnej kielbasy podwawelskiej.	5g/kg farszu

<b>Przyprawa Garmażeryjna</b>	Znakomita kombinacja przypraw z dominującą nutą pieprzów i warzyw. Polecana do kielbasy ryżowej oraz farszów garmażeryjnych.	15-20 g/ 1kg
<b>Salami Wyborowe</b>	Gotowa przyprawa do produkcji wyrobów surowo dojrzewających, produkowanych z udziałem kultur startowych z lekkim aromatem dymu wędzarniczego.	10g / 1 kg farszu
<b>Swojska</b>	Kombinacja naturalnych przypraw i ich ekstraktów dająca specyficzny wyborny smak w kielbasie gatunkowej, pieczonej.	10g / 1 kg farszu
<b>Szynkowa Drobiowa</b>	Mieszanka przyprawowa o równym bukiecie zbudowana na aromatach mięsnych, podbijających smak wraz z przyprawami naturalnymi i ich ekstraktami. Doskonała do wyrobów średnio rozdrobnionych wędzono-parzonych.	6-8g/1kg farszu
<b>Szynkowa Extra Turbo</b>	Mieszanka przyprawowa do stosowania w produkcji kielbas szynkowych. Zbudowana w większości na aromatach przypraw naturalnych, które w wyrobie dają niepowtarzalny bukiet smakowo – zapachowy. Całkowicie rozpuszczalna w wodzie.	wg dobrej praktyki technologicznej lub 6-8g/kg farszu
<b>Szynkowa S</b>	Mieszanka przyprawowa, na którą składa się mix przypraw naturalnych i ich naturalnych aromatów, dających w gotowym wyrobie tradycyjny smak.	8-10 g/ 1 kg farszu
<b>Szynkówka Staropolska</b>	Mieszanka przyprawowa polecana do kielbas grubo rozdrobnionych. Jak nazwa wskazuje zastosowano w niej układ przypraw i aromatów, które doskonale oddają bukiet przypraw staropolskich.	4-6g/1 kg farszu
<b>Śląska P02</b>	Mieszanka przyprawowa z dominującą nutą kolendry. Polecana do kielbas drobno rozdrobnionych.	6 g/1 kg farszu
<b>Śląska P03</b>	Mieszanka przyprawowa składająca się głównie z ekstraktów przypraw naturalnych, o dominującej nucie kolendry. Przyprawa polecana do kielbas drobno rozdrobnionych.	8-10g / kg gotowego wyrobu
<b>Śląska P06</b>	Mieszanka przyprawowa polecana do wyrobów drobno - rozdrobnionych o wyraźnej nucie czosnku i kolendry.	5-8g/kg farszu
<b>Śląska Pieczona EX</b>	Mieszanka przyprawowa polecana do produkcji wyrobów drobno rozdrobnionych o dominującej nucie pieprzu oraz czosnku.	5-7g/kg farszu
<b>Toruńska</b>	Mieszanka przyprawowa , w której w składzie wśród różnych aromatów dominuje lekko nuta czosnku i pieprzu. Polecana do kielbas drobno rozdrobnionych.	4-6 g/1 kg farszu
<b>Tyczyńska</b>	Mieszanka przyprawowa do kielbas drobno rozdrobnionych, całkowicie rozpuszczalna w wodzie. Na bukiet smakowy składa się mieszanka ekstraktów przypraw naturalnych i pieprzu czarnego.	10-11g/kg gotowego wyrobu
<b>Ukraińska Pieczona</b>	Znakomita przyprawa do wyrobów drobno rozdrobnionych-pieczonych, pieczeni, rolad i klopsów. Dominująca nuta cebuli, gałki, kminku.	10-12g/1kg farszu

<b>VIKON VI</b>	Mieszanka przyprawowa o bukiecie przypraw naturalnych, które nadają tradycyjny smak gotowym kielbasom parówkowym i farszom homogenizowanym.	7g/1 kg farszu
<b>Warmińska Extra</b>	Mieszanka przyprawowa składająca się z przypraw naturalnych, ekstraktów i aromatów, między innymi z wyraźniejszą nutą czosnku i kolendry, a także z lekką nutą wędzenia. Polecana do kielbas drobno rozdrobnionych.	11g/kg farszu
<b>Węgierska S</b>	Gruboziarnista mieszanka przyprawowa polecana do wyrobów (także kielbasy węgierskiej) w których chcemy uzyskać widoczne drobinki papryki na przekroju.	25g/kg farszu
<b>Wiejska Pieczona</b>	Mieszanka przyprawowa bazująca na aromatach mięsnych, podbitych wyraźnym smakiem czosnku i pieprzu. Polecana do produkcji kielbas tradycyjnych, nadająca im wykwintny smak	10g / 1 kg
<b>Wiejska V</b>	Mieszanka przyprawowa całkowicie rozpuszczalna w wodzie, z dominującą nutą czosnku. Polecana do kielbas drobno rozdrobnionych.	8-10 g/1 kg farszu
<b>Wyśmienita Pieczona</b>	Znakomita kompozycja podkreślająca mięsny smak wyrobom drobno i średnio rozdrobnionym.	10 g/kg farszu
<b>Zwyczajna 12 ZM</b>	Mieszanka przyprawowa do produkcji kielbas drobno rozdrobnionych, z wyraźną nutą majeranku.	8g/kg farszu
<b>Zwyczajna N</b>	Do kielbas drobno rozdrobnionych	wg dobrej praktyki technologicznej lub 6- 8 / 1 kg masy
<b>Zwyczajna</b>	Mieszanka przyprawowa o złożonym bukiecie przypraw naturalnych, które w całości składają się na doskonały smak i aromat w kielbasach drobno-rozdrobnionych.	5-8 g/1 kg farszu
<b>Żurowa Extra</b>	Mieszanka przyprawowa z dominującą nutą pieprzu białego, czosnku i majeranku, polecana do produkcji kielbasy białej.	8-10g/1kg farszu
<b>Żywiecka</b>	Mieszanka przyprawowa w której w skład wchodzi przyprawy i ekstrakty przypraw nadające gotowym wyrobom wspaniały, ostrzejszy, tradycyjny smak. Polecana do kielbas średnio rozdrobnionych.	10g/1 kg farszu

## 11. Mieszanki Przyprawowe do Wyrobów Garmazeryjnych (Paszety, Salcesony, Pieczenie, Buliony)

nazwa preparatu	zastosowanie	dawkowanie
<b>Assol Żel</b>	Żelatyna smakowa o delikatnej mięsnej nucie. Polecana do galarek, galantyn, salcesonów.	100 – 110 g / 1 l wody
<b>Boczek z Cebulką</b>	Aromatyczna mieszanka przyprawowa o złożonym składzie przypraw i ich koncentratów oraz aromatów pobudzających mięsny smak wyrobu. Doskonale sprawdza się w pieczeniach i roladach, dając niepowtarzalny smak.	8 g/1 kg farszu

<b>Cebmiks</b>	Mieszanka przyprawowa z dominującą nutą cebuli polecana do produkcji pasztetów i pasztetowej.	10g/ 1 kg farszu
<b>Flaki w Pomidorach</b>	Kompletna mieszanka przyprawowa polecana do produkcji flaków. Bogata w zioła i przyprawy z dominującą nutą pomidorów.	60g/kg bulionu lub wg dobrej praktyki kulinarnej
<b>Flaki w Sosie Śmietanowym</b>	Kompletna mieszanka przyprawowa polecana do produkcji flaków wzbogacona o śmietanowo-mleczne aromaty. Nadająca wyrobom odpowiedni mleczny kolor.	60g/kg wody lub wg dobrej praktyki kulinarnej
<b>Flaki Wyborowe</b>	Kompletna aromatyczna mieszanka przyprawowa do produkcji flaków wołowych, w której oprócz bukietu warzyw, niepowtarzalny smak zapewnia majeranek.	17g/kg farszu
<b>Flaki Zamojskie</b>	Kompletna mieszanka przyprawowa do produkcji flaków o wyważonym odpowiednim składzie przypraw, ziół i aromatów.	70g/kg wody lub wg dobrej praktyki kulinarnej
<b>Geltix Smak</b>	Kompozycja do galaret domowych z funkcją żelowania i dominującą nutą czosnku, pieprzu i lubczyku Wyroby z użyciem tego środka cechują się wysoką klarownością roztworu i właściwą twardością żelu, dając przy tym niepowtarzalny smak wyrobu.	48 g / 1 litr wody
<b>Hamburger Drobiowy</b>	Mieszanka przyprawowa, nadająca wyrobom smak tradycyjnego hamburgera. Przyprawa podkreśla mięsny smak wyrobu oraz zawiera dodatki przypraw naturalnych. Polecana do wyrobów garmażeryjnych.	18 g/ 1 kg farszu
<b>Hamburger Drobiowy 02</b>	Mieszanka przyprawowa, nadająca mięsu charakterystyczny smak hamburgerów, dzięki mieszance aromatów i przypraw naturalnych. Polecana do wyrobów garmażeryjnych.	21 g/ 1 kg farszu
<b>Kaczka Pieczona</b>	Wspaniała mieszanka, na którą składa się miks przypraw i warzyw naturalnych, z dominującą nutą cebuli i marchewki. Polecana do rolad i klopsów	20g/kg farszu
<b>Kaszanka Domowa</b>	Bardzo dobra mieszanka przyprawowa do produkcji kaszanek, wyrobów krwistych. Zawierająca w swym składzie naturalne warzywa suszone i przyprawy naturalne, które składają się na bukiet przyprawy.	8 –10g / kg farszu
<b>Kaszanka Gryczana</b>	Mieszanka przyprawowa złożona z dużej ilości aromatycznych przypraw naturalnych, których bukiet nadaje wspaniały smak i zapach gotowym wyrobom. Polecana do produkcji kaszanek tradycyjnych, wyrobów krwistych.	10-12 g/ 1 kg farszu
<b>Kaszanka Regionalna</b>	Aromatyczna mieszanka do wyrobów krwistych z dominującą nutą imbiru, gałki i majeranku	8 g/ 1 kg farszu
<b>Kaszanka Wyborowa</b>	Mieszanka przyprawowa polecana do produkcji kaszanek i innych wyrobów krwistych, o dominującym smaku cebuli i majeranku.	8-10g/kg farszu lub wg dobrej praktyki technologicznej
<b>Koncentrat Bulionu wołowego</b>	Mieszanka przypraw o wołowo-bulionowym smaku do produkcji wyrobów mięsnych, drobiowych, garmażeryjnych.	10-30g/kg farszu

<b>Krupnioki Śląskie</b>	Mieszanka przyprawowa z dominującą nutą ziela angielskiego i cebuli, polecana do produkcji krupnioków, wyrobów krwistych.	8-10g / kg farszu
<b>Maga kulinarna ciemna</b>	Mieszanka przyprawowa do stosowania w przemyśle mięsnym jak i w przemyśle garmażeryjnym. Może być stosowana w postaci proszkowej, jak i płynnej, jako tradycyjna maga spożywcza.	wg dobrej praktyki technologicznej lub 100g/ 1l wody
<b>Necówka</b>	Mieszanka przyprawowa do wyrobów drobno i średnio rozdrobnionych, pieczeni, rolad. W składzie zawiera wiele przypraw naturalnych. Główną nutą smakową jest pieprz i kminek.	11b/1kg farszu
<b>Onion Flavour Powder</b>	Skoncentrowany aromat cebuli smażonej, znakomity dodatek do wyrobów garmażeryjnych.	0,5-2 g / 1 kg farszu
<b>Onion Flavour</b>	Koncentrat smażonej cebulki w proszku. Znakomity dodatek do pasztetów, pieczeni oraz wyrobów kulinarnych	Stosować według dobrej praktyki kulinarnej
<b>Pasta Boczkowa</b>	Mieszanka przyprawowa do produkcji wyrobów mięsnych i garmażeryjnych. Jest to kombinacja przypraw i ich ekstraktów naturalnych, a także naturalnych aromatów przetworzonych, nadających wyrobom wyszukany smak. Polecana do produkcji past mięsnych, nadająca smak lekko bekonowy.	15g/ kg farszu
<b>Pasztet Cebulowo-Ziołowy</b>	Znakomita kompozycja przypraw naturalnych i ich ekstraktów oraz ziół z dominującą nutą cebuli. Widoczna na przekroju gotowego wyrobu. Znakomicie podkreśla smak i aromat pasztetów parzonych jak i pieczonych	10-15 g preparatu 1kg farszu
<b>Pasztet Babuni</b>	Przyprawa do pasztetów pieczonych z udziałem przypraw naturalnych, jarzyn oraz ziół, podkreślająca tradycyjny wiejski smak wyrobu.	10 – 12 g/ 1 kg farszu
<b>Pasztet Borowikowy</b>	Mieszanka przyprawowa stosowana do produkcji pasztetów homogenizowanych i pieczonych nadająca im smak wykwintnych borowików.	8-10 g/ 1 kg farszu
<b>Pasztet Dębicki</b>	Mieszanka przyprawowa do pasztetów i pasztetów pieczonych, parzonych i sterylizowanych o delikatnym warzywno – mięsny smaku. Z dominującą nutą ziela angielskiego i majeranku.	8 – 10 g/ 1 kg farszu
<b>Pasztet Domowy Pieczony</b>	Mieszanka przyprawowa, w której oprócz naturalnych przypraw zastosowano aromaty nadające tradycyjny smak pasztetom pieczonym.	8-10 g/1 kg farszu
<b>Pasztet Drobiowy Biały</b>	Bogata mieszanka przyprawowa o dominującej nucie papryki i kardamonu, polecana do wyrobu pasztetów homogenizowanych wysokowydajnych.	4-6 g/kg farszu
<b>Pasztet Firmowy</b>	Mieszanka przyprawowa, której skład budują mięsne aromaty, przyprawy naturalne, z dominującym udziałem cebuli oraz liczne ekstrakty przypraw naturalnych. Doskonale sprawdza się w produkcji pasztetów pieczonych i pasztetowych nadając im wykwintny smak.	4-6g/1 kg farszu



<b>Pasztet Grzybowy</b>	Mieszanka przyprawowa stosowana do produkcji pasztetów homogenizowanych i pieczonych nadająca im smak grzybów leśnych.	5 g/ 1 kg farszu
<b>Pasztet Kremowy B</b>	Mieszanka przyprawowa o bogatym udziale koncentratów przypraw naturalnych, których aromatyczność delikatnie podbita jest odpowiednim aromatem mięsnym. Przyprawa polecana do produkcji pasztetów homogenizowanych wysokowydajnych.	3-4 g/ 1 kg farszu
<b>Pasztet Pieczarkowy Complet</b>	Przyprawa do pasztetów o smaku grzybowym z funkcją emulgowania na gorąco. Nadaje się do produkcji wyrobów sterylizowanych.	9g/1kg farszu
<b>Pasztet Pomidorowy</b>	Mieszanka przyprawowa o dominującej nucie pomidorowo – cebulowej. Polecana do produkcji pasztetów homogenizowanych wysokowydajnych.	3-5g/kg farszu
<b>Pasztet Wiejski</b>	Przyprawa do pasztetów i pasztetowych o naturalnym mięsnym smaku, z dominującą nutą pieprzu, gałki muszkatołowej, ziela angielskiego.	10 – 12 g/ 1 kg farszu
<b>Pasztet z Kurczaka Extra</b>	Mieszanka przyprawowa stosowana do produkcji pasztetów. Polecana do pasztetów pieczonych z udziałem drobiu. Znakomita kompozycja przypraw naturalnych o dominującej nucie smakowej cebuli.	10g/1kg farszu
<b>Pasztet z Ogórkiem</b>	Mieszanka przyprawowa stosowana do produkcji pasztetów homogenizowanych i pieczonych, nadająca im smak ogórka.	8-10g/1kg farszu
<b>Pasztet Ziołowy</b>	Mieszanka przyprawowa stosowana do produkcji pasztetu i pasztetowych o ziołowej nucie.	10-15 g /1kg farszu
<b>Pasztet Żurawinowy</b>	Mieszanka przyprawowa stosowana do produkcji pasztetów homogenizowanych i pieczonych nadająca im smak żurawiny.	8-10 g/ 1 kg farszu
<b>Pasztetowa Domowa</b>	Kompozycja naturalnych przypraw i ich ekstraktów oraz warzyw suszonych do produkcji kieszki pasztetowej o tradycyjnym wiejskim smaku.	11 g/ 1 kg farszu
<b>Pieczeń Chłopska</b>	Mieszanka przyprawowa polecana do pieczeni, rolad, z dominującą nutą aromatów pieczystych.	11g/kg farszu
<b>Pieczeń Gourmet</b>	Mieszanka przyprawowa z wyraźną nutą pieprzu i gałki podbita pieczystymi aromatami. Polecana do produkcji pieczeni i rolad.	6-8g/kg farszu
<b>Pieczeń Myśliwska</b>	Kompozycja wielu przypraw uwypuklająca aromat pieczystości o delikatnym smaku bekonowo-ziołowym.. Polecana do pieczeni, rolad.	18-20 g/kg farszu
<b>Pieczeń Rzymska</b>	Wyśmienita mieszanka przyprawowa złożona z bardzo wielu przypraw naturalnych, ich ekstraktów i aromatów, spośród których najmocniej górują nuty pieprzu, kminku, gałki i lekkiej pieczystości.	8-10g/1kg farszu
<b>Pieczeń Wyborowa</b>	Mieszanka przyprawowa polecana do pieczeni, rolad, z dominującą nutą pieprzu, cebuli i lekkiej pieczystości.	10g/kg farszu lub wg dobrej praktyki technologicznej

<b>Pierozki Staropolskie</b>	Mieszanka smakowa do przyprawiania farszów garmażeryjnych o tradycyjnym domowym smaku, z udziałem pieprzu i cebuli.	15-20 g/ 1kg
<b>Przyprawa do Dań z Fasoli</b>	Aromatyczna przyprawa do dań z fasoli. Jej smak doskonale podkreśla smak fasoli i z nią współgra.	Stosować według dobrej praktyki kulinarnej
<b>Przyprawa do Salcesonu</b>	Mieszanka przyprawowa polecana do produkcji salcesonów, całkowicie rozpuszczalna w wodzie. Oparta na nutach warzywno – mięsnych.	2-4g/1 litr wody
<b>Przyprawa MAGI</b>	Mieszanka przyprawowa do stosowania w przemyśle mięsnym jak i w przemyśle garmażeryjnym. Może być stosowana w postaci proszkowej, jak i płynnej, jako tradycyjna maga spożywcza.	100 gram przyprawy w proszku zastępuje 1l. magi
<b>Przysmak Dworski</b>	Mieszanka przyprawowa z dominującą nutą czosnku do produkcji salcesonów wyborowych, galantyn.	10-12g/1kg farszu
<b>Salceson Chrzanowy Biały</b>	Mieszanka przyprawowa z dominującą nutą chrzanu polecana do produkcji salcesonu białego.	9-11g/1kg farszu
<b>Salceson Czarny</b>	Przyprawa do salcesonów i wyrobów krwistych o wyraźnej nucie pieprzu czarnego, majeranku i imbiru.	według dobrej praktyki technologicznej 6 g / 1kg masy
<b>Salceson Extra</b>	Mieszanka przyprawowa , której smak bazuje na aromatach mięsnych, otoczonych bukietem przyprawowo-warzywnym. Doskonale sprawdza się w produkcji salcesonów drobiowych.	10g/kg farszu
<b>Salceson Warmiński</b>	Mieszanka przyprawowa , która za pomocą specjalnie dobranych składników i przypraw naturalnych nadaje gotowym wyrobom smak. Polecana do galantyn.	8-10g/kg farszu
<b>Salceson Wiejski</b>	Mieszanka przyprawowa bogata w wiele przypraw naturalnych i ekstraktów przypraw naturalnych, które w połączeniu ze sobą dają wyrobom tradycyjny smak. Polecana do produkcji salcesonu tradycyjnego.	8-10g / kg farszu
<b>Salceson Włoski</b>	Mieszanka przyprawowa na której bukiet smakowo-zapachowy, składają się przyprawy naturalne i ich ekstrakty. Polecana do produkcji salcesonu włoskiego.	8– 10g / kg farszu
<b>Smak Tuszonka</b>	Przyprawa smakowa o bogatym smaku z wyrazistym udziałem cebuli suszonej. Polecana do produkcji pieczeni, konserw i wyrobów garmażeryjnych.	8-10g/kg
<b>Szwarten Magen</b>	Mieszanka przyprawowa z dominującą nutą imbiru, polecana do produkcji salcesonów ozorkowych, salcesonów czarnych.	5-7g / 1 kg farszu
<b>Żelatyna spożywcza 270 BL</b>	Do wyrobów mięsnych i kulinarnych.	wg dobrej praktyki technologicznej
<b>Żeltoneks</b>	Kompozycja do produkcji wyrobów garmażeryjnych(salcesonów, galantyn itp.) z funkcją żelowania o dominującym smaku mięsno-warzywnym.	wg. dobrej praktyki technologicznej (75-100g/ litr wody)

## 12. Posypki i Marynaty

nazwa preparatu	zastosowanie	dawkowanie
<b>As Decor</b>	Posypka dekoracyjno - smakowa, dobrze przylegająca do panierowanych elementów, z dominującą nutą papryki, o pięknym pomarańczowo - czerwonym kolorze.	Stosować według dobrej praktyki kulinarnej
<b>As Decor II</b>	Kompozycja wielu przypraw, z dominującą nutą czosnku i papryki czerwonej, o bardzo drobnej granulacji i kolorze pomarańczowym, doskonale nadaje smaku i barwy wyrobom drobiowym. Może być stosowana jako obsypka zewnętrzna lub marynata.	Stosować według dobrej praktyki kulinarnej
<b>Baltika New</b>	Barwna mieszanka papryki i czosnku o wyrazistej strukturze i granulacji. Doskonała jako obsypka do salami, pieczeni, oraz dodatek barwno - smakowy do wkladek farszowych, pieczeni i rolad, z dominującą nutą papryki.	Stosować według dobrej praktyki kulinarnej
<b>Boczek po Cygańsku</b>	Posypka pikantna czerwona do boczku po cygańsku	W zależności od przeznaczenia
<b>Decora Gold</b>	Ciekawa kompozycja przypraw naturalnych i ziół z dominującą nutą cebulki świeżej i pieprzu ziółowego. Znakomity dodatek, jako przyprawa do pieczeni i rolad. Jej złoty kolor sprawia, że jest niezastąpiona do przyprawiania i dekorowania potraw. Na życzenie klienta możliwość wykonania posypki bez soli.	Stosować według dobrej praktyki kulinarnej
<b>GREEN MIX</b>	Drobna posypka o delikatnym smaku w kolorze intensywnej, jednolitej zieleni. Doskonale prezentuje się na wyrobach.	wg dobrej praktyki technologicznej
<b>Hawana grill</b>	Marynata grillowa z dominującą nutą papryki czerwonej i sezamu. Nadaje wyrobom ładny czerwony kolor.	W zależności od przeznaczenia
<b>Jager Mix</b>	Posypka dekoracyjno - smakowa do wyrobów mięsnych i garmazeryjnych, z dominującą nutą papryki czerwonej, szczypiorku, kminku. Posypka o drobnej granulacji. Nie zawiera soli	W zależności od przeznaczenia
<b>Kurczak z Rożna</b>	Niesamowicie aromatyczny panier polecany do panierowania całych kurczaków i elementów drobiowych. Bogata mieszanka przypraw i koncentratów doskonale współgra z mięsem drobiowym przywodząc na myśl dalekie miejsca i wspaniałe restauracje. Panier ma głęboki pomarańczowy kolor i doskonale przylega do elementów panierowanych.	Stosować według dobrej praktyki kulinarnej
<b>Madera Mix</b>	Mieszanka przyprawowa o pięknej czerwonej barwie, z dodatkiem przypraw naturalnych. Nadaje ciekawy smak wyrobom. Może być stosowana jako posypka do boczku	Stosować według dobrej praktyki kulinarnej
<b>Marynata Czosnkowa</b>	Do przyprawiania i marynowania mięs garmazeryjnych i grillowych Główną nutą smakową w marynacie jest czosnek, który po połączeniu z pobocznymi aromatami nadaje mięsu wspaniały smak.	Zgodnie z etykietą lub wg dobrej praktyki technologicznej

<b>Marynata Delikatesowa Grillowa</b>	Mieszanka do przyprawiania i marynowania mięs garmazeryjnych i grillowych. Główną nutą smakową w marynacie jest papryka, która w połączeniu z pobocznymi aromatami nadaje mięsu wspaniały smak.	15g/1kg farszu
<b>Marynata do Karkówki</b>	Gładka mieszanka na bazie przypraw, ziół, aromatów naturalnych, o pięknym czerwono-pomarańczowym kolorze. Kompozycja została stworzona z przeznaczeniem do marynowania karkówki.	Zgodnie z etykietą lub wg dobrej praktyki technologicznej
<b>Marynata Grillowa GW</b>	Przyprawa do wyrobów mięsnych i garmazeryjnych, z dominującą nutą papryki kminu rzymskiego (kumin), oregano.	10-20g/1kg
<b>Marynata Grillowa BJ Czosnkowa</b>	Gotowa płynna marynata o intensywnym czerwonym kolorze, z wybijającą się nutą czosnku, polecana do marynowania elementów grillowych.	Zgodnie z etykietą lub wg dobrej praktyki technologicznej
<b>Marynata Grillowa BJ Paprykowa</b>	Gotowa płynna marynata o pięknym, głębokim czerwonym kolorze, z wybijającą się nutą papryki, polecana do marynowania elementów grillowych.	Zgodnie z etykietą lub wg dobrej praktyki technologicznej
<b>Marynata Pikantna</b>	Marynata polecana do marynowania gł. elementów drobiowych, ale nie tylko. Podkreśla naturalny smak mięsa nie zawierając w sobie żadnych obcych posmaków.	250 g / 1litr wody
<b>Marynata Prima Fresh</b>	Doskonała płynna marynata, która idealnie komponuje się ze smakiem mięsa. Dodatkowo jej atutem jest to, że zmiękcza i skrusza mięso, powodując, że st soczyste i rozplywa się w ustach.	80-100g/ kg mięsa
<b>Marynata Tex Mex</b>	Aromatyczna mieszanka do grillowania, smażenia, duszenia mięs oraz do przyprawiania mięs i dekorowania wędlin i wyrobów garmazeryjnych, z dominującą nutą papryki, oregano, o drobnej granulacji i pomarańczowo-czerwonym kolorze. Na życzenie klienta możliwość wykonania posypki bez soli.	Stosować według dobrej praktyki kulinarnej
<b>Marynata Vela</b>	Smaczna mieszanka przyprawowa stosowana jako obsypka lub marynata z dominującą nutą papryki i pieprzu.	wg dobrej praktyki technologicznej
<b>Obsypka do Boczku</b>	Aromatyczna mieszanka do grillowania, smażenia, duszenia mięs oraz do przyprawiania mięs i dekorowania wędlin i wyrobów garmazeryjnych z dominującą nutą papryki i gorczycy, o bardzo drobnej granulacji. Nie zawiera soli.	Stosować według dobrej praktyki kulinarnej
<b>Obsypka do Kaczki</b>	Obsypka o mocnej nucie pomarańczowej, z widocznymi drobinami pomarańczy. Znakomicie nadająca się do przyprawiania dekorowania elementów kaczki.	wg dobrej praktyki technologicznej
<b>Obsypka Indesi</b>	Obsypka polecana do obsypywania pieczeni, rolad ole także doskonale sprawdza się przy wyrobach grillowych. Jej miętka konsystencja doskonale przylega do powierzchni obsypywanego wyrobu, nadając mu czerwony kolor.	10g/kg farszu

<b>Obsypka Italiana</b>	Aromatyczna mieszanka do grillowania, smażenia, duszenia mięs oraz do przyprawiania mięs i dekorowania wędlin i wyrobów garmazeryjnych, z dominującą nutą papryki czerwonej i gorczycy, o drobnej granulacji. Nie zawiera soli.	Stosować według dobrej praktyki kulinarnej
<b>Obsypka Krupnikowa</b>	Posypka stosowana do wyrobów garmazeryjnych, głównie jako dekoracja kaszanki, krupnioków śląskich, z dominującą nutą czosnku, papryki i ziół.	Stosować według dobrej praktyki kulinarnej
<b>Panier Grillowy Luksusowy</b>	Mieszanka przeznaczona do panierowania elementów mięsnych grillowych. Nadaje Mięsu niepowtarzalny smak, sprawia, że staje się ono wysmaczone, miękkie i kruche.	w ilości 3% w stosunku do surowca lub wg dobrej praktyki kulinarnej
<b>Pasta grillowa</b>	Pasta do marynowania wyrobów mięsnych, garmazeryjnych, o smaku czosnkowo – paprykowo – kminkowym. Produkt zawiera preparaty zagęszczające, które z wodą i olejem, tworzą pastę, która ma za zadanie właściwie przylegać do powierzchni plastra. Pasta ma kolor ciemno pomarańczowy.	10g preparatu wymieszać z 50ml wody – wymieszać. Następnie dolać 25ml oleju i energicznie mieszać do połączenia się składników
<b>Pasta Grillowa Pikantna</b>	Płynna marynata , o pikantnym soczysto - czerwonym kolorze i pikantnym smaku. Doskonale nadaje się do marynowania mięs, także łagodnych, by nadać im ostrzejszy, wyrazisty smak	Zgodnie z etykietą lub wg dobrej praktyki technologicznej
<b>Pasta Luksusowa do Karkówki</b>	Płynna marynata o głębokiej czerwonej barwie, polecana do karkówki, ale także do pozostałych mięs, w tym także do drobiu, dominujących smakach czosnku, gorczycy i imbiru.	4,7-5,6%/kg surowca peklowanego
<b>Pasta Tex Mex</b>	Pasta do marynowania wyrobów mięsnych, garmazeryjnych, o smaku papryki słodkiej, papryki ostrej i ziół. Produkt zawiera preparaty zagęszczające, które z wodą i olejem, tworzą pastę, która ma za zadanie właściwie przylegać do powierzchni plastra. Pasta ma kolor ciemno czerwony.	10g preparatu wymieszać z 50ml wody – wymieszać. Następnie dolać 25ml oleju i energicznie mieszać do połączenia się składników
<b>Pieprz Mix C</b>	Mieszanka dekoracyjno – przyprawowa do grillowania, smażenia, duszenia mięs oraz do przyprawiania mięs i dekorowania wędlin i wyrobów garmazeryjnych.	wg dobrej praktyki technologicznej
<b>Posypka kreolska</b>	Posypka dekoracyjna do wyrobów mięsnych i garmazeryjnych z dominującą nutą papryki i marchewki grys	W zależności od przeznaczenia
<b>Posypka śląska</b>	Posypka dekoracyjna do wyrobów mięsnych i garmazeryjnych z dominującą i widoczną cebulą grys i szczypiorkiem.	W zależności od przeznaczenia
<b>Posypka TANDARI 4</b>	Posypka dekoracyjno- smakowa do wyrobów mięsnych i garmazeryjnych o średniej granulacji, z dominującą nutą pieprzu czarnego i czosnku. Nie zawiera soli.	W zależności od przeznaczenia

<b>Posypka Włoska</b>	Posypka dekoracyjna do wyrobów mięsnych i garmazeryjnych z dominującą nutą papryki czerwonej, gorczycy, owocu chili i pietruszki. Nie zawiera soli.	W zależności od przeznaczenia
<b>Przyprawa do Szaszłyka</b>	Mieszanka przyprawowa, niezawierająca w sobie soli, ani wzmacniaczy smaku. Oparta jest wyłącznie na naturalnych składnikach. Specjalnie dobrana kompozycja ziół i przypraw doskonale sprawdza się w panierowaniu/marynowaniu wszelkich rodzajów mięs.	według dobrej praktyki technologicznej
<b>Przyprawa do Kurczaka</b>	Mieszanka przyprawowa o łagodnym smaku, delikatnie podkreśla smak mięsa drobiowego.	zgodnie z etykietą lub według dobrej praktyki technologicznej
<b>Przyprawa do Żeberek</b>	Gładka mieszanka stworzona z przypraw, ziół i naturalnych aromatów, które swoim smakiem doskonale nadają walory smakowe żeberkom.	Zgodnie z etykietą lub wg dobrej praktyki technologicznej
<b>Przyprawa Złocista do Kurczaka</b>	Doskonała posypka oparta w głównej mierze na przyprawach naturalnych. Nie zawiera alergenów i nadaje wyrobom złocisty kolor.	rozmieszać przyprawę z olejem spożywczym 1/1 lub wg dobrej praktyki technologicznej
<b>RED MIX</b>	Drobna posypka o pięknej jednolitej barwie i delikatnym smaku. Doskonale prezentująca się na wyrobach.	wg dobrej praktyki technologicznej
<b>Salsa Mix</b>	Mieszanka dekoracyjno - smakowa, warzywno – ziołowa do pieczeni i rolad zarówno jako obsypka, jak również dodatek do farszów. Posypka o drobnej granulacji, barwie czerwonej, z dominującą nutą bazylii i tymianku.	Stosować według dobrej praktyki kulinarnej
<b>Savana Grill</b>	Znakomita mieszanka naturalnych przypraw z ziół z dominującą nutą papryki, pieprzu, oregano oraz bazylii. Nadają się zarówno do farszów jak i dekoracji. Na życzenie klienta możliwość wykonania posypki bez soli.	Stosować według dobrej praktyki kulinarnej
<b>Smakowita Królowa Przypraw</b>	Aromatyczna mieszanka warzywno – przyprawowa do zup, sosów i potraw, znana także pod nazwą „Jarzynka” i „Vegeta”	Stosować według dobrej praktyki kulinarnej
<b>Soczysty Kurczak z Czosnkiem</b>	Mieszanka przyprawowa bogata w naturalne składniki, które doskonale podkreślają smak mięsa drobiowego. Doskonale nadaje się do panierowania nóżek i skrzydełek drobiowych pozostawiając je soczyste. Mieszanka nie zawiera w sobie wzmacniacza smaku - glutaminianu sodu. Dominującym smakiem w mieszance jest czosnek.	30g/1kg lub według dobrej praktyki technologicznej
<b>Soczysty Kurczak z Papryką</b>	Mieszanka przyprawowa bogata w naturalne składniki, które doskonale podkreślają smak mięsa drobiowego. Doskonale nadaje się do panierowania nóżek i skrzydełek drobiowych pozostawiając je soczyste. Mieszanka nie zawiera w sobie wzmacniacza smaku - glutaminianu sodu. Dominującym smakiem w mieszance jest papryka.	30g/1kg lub według dobrej praktyki technologicznej
<b>Złocisty Kurczak Pasta Grillowa ASP</b>	Pasta grillowa do marynowania elementów mięsnych o płynnej gęstej masie, zawierająca w składzie przyprawy naturalne oraz aromaty. Czerwona barwa nadaje elementom mięsnym soczysty kolor. Polecana do wszystkich rodzajów mięs o dominującej nucie smakowej papryki	wg dobrej praktyki technologicznej

<b>Złoty Panier</b>	Kompletna przyprawa smakowa do przyrządzania np. Kotletów schabowych i drobiowych. Dająca wyjątkowy smak i aromat gotowego wyrobu. Panier ma piękny złoty kolor. Doskonale przywiera do panierowanych elementów.	Stosować według dobrej praktyki kulinarnej
---------------------	--	--

## 13. Susze

nazwa preparatu	zastosowanie	dawkowanie
<b>Cebula Grys</b>	Do wyrobów mięsnych i kulinarnych.	Stosować według dobrej praktyki kulinarnej
<b>Cebula Prażona</b>	Do wyrobów mięsnych i kulinarnych.	Stosować według dobrej praktyki kulinarnej
<b>Cebula Suszona Mielona</b>	Do wyrobów mięsnych i kulinarnych.	Stosować według dobrej praktyki kulinarnej
<b>Czosnek Granulowany</b>	Do wyrobów mięsnych i kulinarnych.	Stosować według dobrej praktyki kulinarnej
<b>Czosnek Suszony Mielony</b>	Do wyrobów mięsnych i kulinarnych.	Stosować według dobrej praktyki kulinarnej
<b>Czosnek suszony płatek</b>	Do wyrobów mięsnych i kulinarnych.	Stosować według dobrej praktyki kulinarnej.
<b>Pieczarka Suszona</b>	Do wyrobów mięsnych i kulinarnych.	Stosować według dobrej praktyki kulinarnej
<b>Pieprz biały</b>	Do wyrobów mięsnych i kulinarnych.	Stosować według dobrej praktyki kulinarnej
<b>Pieprz czarny</b>	Do wyrobów mięsnych i kulinarnych.	Stosować według dobrej praktyki kulinarnej
<b>Pietruszka Susz</b>	Do wyrobów mięsnych i kulinarnych.	Stosować według dobrej praktyki kulinarnej
<b>Por Suszony</b>	Do wyrobów mięsnych i kulinarnych.	Stosować według dobrej praktyki kulinarnej

## 14. Ryby

### 14.1 Mieszanki przyprawowo – dekoracyjne i aromaty

nazwa preparatu	zastosowanie	dawkowanie
<b>Aromat grzybowy</b>	Mieszanka aromatyczna o dominującym grzybowym smaku.	1-3 g /kg
<b>Aromat śmietany UA</b>	Mieszanka aromatyczna o dominującym śmietankowym smaku.	2-4 g/kg
<b>Mieszanka Curry</b>	Mieszanka przyprawowo – aromatyczno – dekoracyjna o dominującym smaku kolendry i pieprzu.	wg dobrej praktyki
<b>Mix Bałkański</b>	Mieszanka przyprawowo – aromatyczno – dekoracyjna o dominującym smaku czosnku, pieprzu, cebuli. Polecana do sałatki rybnej.	10 – 15 g/kg
<b>Color Salt</b>	Sól barwiąca.	wg dobrej praktyki
<b>Vega Salt</b>	Mieszanka przyprawowo – aromatyczno – dekoracyjna o dominującym smaku marchewki i pietruszki.	wg dobrej praktyki



<b>Czosnkowy Top</b>	Mieszanka przyprawowo – aromatyczno o dominującym smaku czosnku.	10 – 15 g/kg
<b>Mieszanka Andalusia</b>	Mieszanka przyprawowo – aromatyczno – dekoracyjna o dominującym smaku papryki i cebuli.	10 – 15 g/kg
<b>Mieszanka Galijska</b>	Mieszanka przyprawowo – aromatyczno – dekoracyjna o dominującym smaku cebuli, czosnku, oregano i pietruszki.	10 – 12 g/kg
<b>Mieszanka Karaibska</b>	Mieszanka przyprawowo – aromatyczno - dekoracyjna o dominującym smaku papryki i czosnku.	10 – 12 g/kg
<b>Mieszanka Toscana</b>	Mieszanka przyprawowo – aromatyczno - dekoracyjna o dominującym smaku cebuli i bazylii.	10 – 12 g/kg
<b>Mix koperkowo-czosnkowy</b>	Mieszanka przyprawowo – aromatyczno - dekoracyjna o dominującym smaku koperkowo-czosnkowym.	10 – 15 g/kg
<b>Mix Madziarski</b>	Mieszanka przyprawowo – aromatyczno - dekoracyjna o dominującym smaku papryki, kminku, kolendry. Bardzo dobrze sprawdza się jako obsypka do paprykarzy.	10 – 15 g/kg
<b>Przyprawa chrzanowa LS</b>	Mieszanka przyprawowo – aromatyczna o dominującym smaku chrzanu.	8 -12 g/kg
<b>Tomato</b>	Mieszanka aromatyczno – przyprawowa o dominującym smaku pomidora.	10 – 15 g/kg
<b>Tzatziki</b>	Mieszanka przyprawowo – aromatyczno – dekoracyjna o dominującym smaku czosnku i ogórka.	30 – 40 g/kg
<b>Vega Mix</b>	Mieszanka przyprawowo – aromatyczno – dekoracyjna o dominującym smaku cebuli, pietruszki i papryki.	10 – 12 g/kg

## 14.2 Preparaty funkcjonalne

### Mieszanki fosforanowe do kąpiei

nazwa preparatu	zastosowanie	dawkowanie
<b>Sea FosMix</b>	Preparat fosforanowy wspomagający tworzenie i stabilizację farszów w produkcji kielbasek rybnych, past, wyrobów formowanych, może wchodzić w skład zalew kąpiących. Wykorzystywany także do solanek nastrykowych.	100 g/kg

### Preparaty zalewowe do owoców morza

nazwa preparatu	zastosowanie	dawkowanie
<b>Zalewa Paluszki Krabowe</b>	Preparat do sporządzania zalew i solanek stosowany przy wytwarzaniu owoców morza w opakowaniach szklanych. Zalewa pikantna, jednocześnie kierunkowo neutralna.	35 – 40 g/kg

## Preparaty do solenia śledzia

nazwa preparatu	zastosowanie	dawkowanie
<b>Herring SalMat</b>	Bezfosforanowy preparat przyspieszający i wspomagający proces dojrzewania płatów śledziowych, w pierwszej fazie garbada wstępnego.	3 – 5 g/kg
<b>Herring Extra</b>	Bezfosforanowy preparat przyspieszający i wspomagający proces dojrzewania płatów śledziowych.	5 g/kg

## Preparaty do marynowania śledzia

nazwa preparatu	zastosowanie	dawkowanie
<b>Herring Marine LB</b>	Bezfosforanowy preparat przyspieszający i wspomagający proces dojrzewania płatów śledziowych, w pierwszej fazie garbada wstępnego, przeznaczonych do marynowania.	5 g/kg
<b>Herring Marine CL</b>	Bezfosforanowy preparat przyspieszający i wspomagający proces dojrzewania płatów śledziowych, w pierwszej fazie garbada wstępnego, przeznaczonych do marynowania.	5 g/kg

## Stabilizatory do sosów

nazwa preparatu	zastosowanie	dawkowanie
<b>Mayo – Stab</b>	Preparat służący do modelowania i kontroli konsystencji produktów galanterii spożywczej: sosy, desery, pasty.	3 – 5 g/kg
<b>Zagęstnik MC</b>	Preparat służący do zagęszczania i stabilizacji konsystencji produktów galanterii spożywczej: desery, kremy, sosy, pasty, pasztety, konserwy, farsze.	10 – 30 g/kg

## Preparaty do nastrzyku łososia

nazwa preparatu	zastosowanie	dawkowanie
<b>FischCarr</b>	Preparat karagenowy, przeznaczony do nastrzyku filetów niektórych gatunków ryb (głównie łososia i tuńczyka).	5 g/kg