



ИП Заворотнова А.Н.

ингредиенты для пищевой промышленности

г. Екатеринбург, ул. С. Дерябиной 24, оф. 201
Тел. (343) 298-33-50; 380-51-20; spice-ural@e1.ru

*Представитель ТМ ВитаЭлит
в Уральском регионе*



Vita  *élite*

Технологии и ингредиенты для пищевой промышленности.

Компания ВИТЭЛИТ – это производство европейского уровня и технологий в России.

Разработка оригинальных вкусовых композиций и функциональных препаратов является приоритетным направлением нашей компании. Создавая торговую марку «Vitalite», мы адаптировали английский технологический опыт, создали оригинальные вкусовые композиции и функциональные комбинированные добавки, которые помогут Вам решать сложные технологические задачи. В составе вкусоароматического компонента комплексной смеси мы использовали натуральные экстракты специй и пряностей, ароматизаторы в сочетании с умело подобранными носителями и веществами, усиливающими вкус и аромат. Ведь только при правильном подборе этих компонентов, с учетом вида конечного пищевого продукта, и достигается полнота и интенсивность вкуса, создается гармоничная вкусовая картина готового продукта в целом. При создании и разработке ассортимента мы отобрали только самое лучшее.



Артикул Наименование	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Цена
101001 Докторская ВитаКомби	Экстракты пряностей и специй, стабилизаторы(E451, E450, E452, E340, E339), соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса E621, стабилизатор цвета E 316.	10 гр\кг массы	Комплексная пищевая добавка для производства вареных колбасных изделий, в т.ч., колбасы «Докторская» ГОСТ, сосиски «Молочные». Вкусовая гамма: мускатный орех, кардамон, перец черный, имбирь.	
101003 Докторская ВитаСпайс	Экстракты пряностей и специй, соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса E621, антикомкователь E551.	5 гр\кг массы	Вкусоароматическая смесь для производства вареных колбасных изделий, в т.ч., колбасы «Докторская» ГОСТ, сосиски «Молочные». Вкусовая гамма: мускатный орех, кардамон, перец черный, имбирь.	
101019 Телячья ВитаКомби	Экстракты пряностей и специй, стабилизаторы(E451, E450, E452, E340, E339), соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса E621, стабилизатор цвета E 316.	10 гр\кг массы	Комплексная пищевая добавка для производства вареных колбасных изделий, в т.ч., колбасы «Телячья», «Любительская», сосисок «Говяжьи». Вкусовая гамма: мускат, перец, кардамон.	
101061 Элитная ВитаСпайс	Экстракты пряностей и специй, соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса E621, антикомкователь E551.	5 гр\кг массы	Вкусоароматическая смесь для производства вареных колбасных изделий, в т.ч., колбасы «Телячья», сосисок «Говяжьи», сосисок «Элитных» Вкусовая гамма: мускат, перец, кардамон.	

Артикул Наименование	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Цена
101028 Молочная ВитаКомби	Экстракты пряностей и специй, стабилизаторы(Е451, Е450, Е452, Е340, Е339), соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса Е621, стабилизатор цвета Е 316.	10 гр\кг массы	Комплексная пищевая добавка для производства вареных колбасных изделий, в т.ч., колбасы «Молочная» ГОСТ, сосиски « Молочные». Вкусовая гамма: перец, мускат, перец душистый, кардамон, паприка.	
101030 Молочная ВитаСпайс	Экстракты пряностей и специй, соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса Е621, антикомкователь Е551.	5 гр\кг массы	Вкусоароматическая смесь для производства вареных колбасных изделий, в т.ч., колбасы «Молочная» ГОСТ, сосиски « Молочные». Вкусовая гамма: перец, мускат, перец душистый, кардамон, паприка.	
101022 Свиная ВитаКомби	Экстракты пряностей и специй, стабилизаторы(Е451, Е450, Е452, Е340, Е339), соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса Е621, стабилизатор цвета Е 316.	10 гр\кг массы	Комплексная пищевая добавка для производства вареных колбасных изделий «экономического» класса. Вкусовая гамма: кардамон, кориандр, имбирь, красный перец, чеснок. Позволяет сгладить негативы сырья.	
101024 Свиная ВитаСпайс	Экстракты пряностей и специй, соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса Е621, антикомкователь Е551.	5 гр\кг массы	Вкусоароматическая смесь для производства вареных колбасных изделий «экономического» класса. Вкусовая гамма: кардамон, кориандр, имбирь, красный перец, чеснок. Позволяет сгладить негативы сырья.	

Артикул Наименование	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Цена
101010 Любимая ВитаКомби	Экстракты пряностей и специй, стабилизаторы(Е451, Е450, Е452, Е340, Е339), соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса Е 621, Е631, Е627, стабилизатор цвета Е316.	10 гр\кг массы	Комплексная пищевая добавка для производства вареных колбасных изделий с использованием ММО. Вкусовая гамма: мускат, тмин, кориандр, чеснок, розмарин, корица.	
101012 Любимая ВитаСпайс	Экстракты пряностей и специй, соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса Е621, антикомкователь Е551.	5 гр\кг массы	Вкусоароматическая пищевая добавка для производства вареных колбасных изделий с использованием ММО. Вкусовая гамма: мускат, тмин, кориандр, чеснок, розмарин, корица.	
101016 Российская ВитаКомби	Экстракты пряностей и специй, стабилизаторы(Е451, Е450, Е452, Е340, Е339), соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса Е 621, стабилизатор цвета Е316.	10 гр\кг массы	Комплексная пищевая добавка для производства вареных колбасных изделий Вкусовая гамма: белый перец, мацис, кориандр, кардамон, имбирь.	
101018 Российская ВитаСпайс	Экстракты пряностей и специй, соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса Е621, антикомкователь Е551.	5 гр\кг массы	Вкусоароматическая пищевая добавка для производства вареных колбасных изделий Вкусовая гамма: белый перец, мацис, кориандр, кардамон, имбирь.	

Артикул Наименование	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Цена
102098 Салями Венская ВитаКомби	Экстракты пряностей и специй, стабилизаторы(Е451, Е450, Е452, Е340, Е339), соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса Е621, стабилизатор цвета Е 316.	10 гр\кг массы	Комплексная пищевая добавка для производства варено-копченых колбасных изделий «экономического» класса. Вкусовая гамма: перец душистый, перец, красный перец, сельдерей, фенхель, чеснок.	
102099 Салями Венская ВитаСпайс	Экстракты пряностей и специй, соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса Е621, антикомкователь Е551.	5 гр\кг массы	Вкусоароматическая смесь для производства варено-копченых колбасных изделий, в т.ч. «Салями». Вкусовая гамма: перец душистый, перец, красный перец, сельдерей, фенхель, чеснок. . Позволяет сгладить негативы сырья.	
102065 Охотничья ВитаКомби	Экстракты пряностей и специй, стабилизаторы(Е451, Е450, Е452, Е340, Е339), соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса Е621, стабилизатор цвета Е 316.	10 гр\кг массы	Комплексная пищевая добавка для производства полукопченых колбасок «Охотничьих Вкусовая гамма: белый перец, душистый перец, имбирь, кориандр.	
102067 Охотничья ВитаСпайс	Экстракты пряностей и специй, соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса Е621, антикомкователь Е551.	5 гр\кг массы	Вкусоароматическая пищевая добавка для производства полукопченых колбасок «Охотничьих Вкусовая гамма: белый перец, душистый перец, имбирь, кориандр.	

Артикул Наименование	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Цена
102092 Московская ВитаКомби	Экстракты пряностей и специй, стабилизаторы(E451, E450, E452, E340, E339), соль поваренная, декстроза, лактоза, усилитель вкуса E 621, стабилизатор цвета E316.	10 гр\кг	Комплексная пищевая добавка для производства варено-копченых колбас. Вкусовая гамма: мускат, перец черный, кориандр, кардамон, имбирь.	
102094 Московская ВитаСпайс	Экстракты пряностей и специй, соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса E621, антикомкователь E551.	5 гр\кг	Вкусоароматическая пищевая добавка для производства варено-копченых колбас. Вкусовая гамма: мускат, перец черный, кориандр, кардамон, имбирь.	
102106 Европейская ВитаКомби	Экстракты пряностей и специй, стабилизаторы(E451, E450, E452, E340, E339), соль поваренная, декстроза, лактоза, усилитель вкуса E 621, стабилизатор цвета E316.	10 гр\кг	Комплексная пищевая добавка для производства варено-копченых колбас , типа «Сервелат». Вкусовая гамма: перец, мускат, кориандр, имбирь.	

ВИТАФЭТСТАБ - АЛЬГИНАТНЫЙ СТАБИЛИЗАТОР ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ.

СВОЙСТВА:

СНИЖАЕТ СЕБЕСТОИМОСТЬ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ;
СТАБИЛИЗИРУЕТ КОНСИСТЕНЦИЮ ГОТОВОГО ПРОДУКТА;
ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЛУЧШЕННОЙ СТРУКТУРЫ;
СНИЖЕНИЕ БРАКА ЗА СЧЕТ УМЕНЬШЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ БУЛЬОННО -
ЖИРОВЫХ ОТЕКОВ ПРИ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКЕ;

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ КОЛИЧЕСТВА:

- СТАБИЛИЗАЦИЯ КОНСИСТЕНЦИИ ДЛЯ ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ДОЗИРОВКА 1-1.5КГ НА 100КГ ФАРША;
- СТАБИЛИЗАЦИЯ КОНСИСТЕНЦИИ ДЛЯ РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ (КОТЛЕТЫ, ПЕЛЬМЕНИ, МАНТЫ), ЗАКЛАДКА В ФАРШ 0.5-1КГ НА 100КГ ФАРША;
- БЕЛКОВО-ЖИРОВАЯ ЭМУЛЬСИЯ НА ОСНОВЕ ШПИКА 1:20:20;
- ЭМУЛЬСИЯ ИЗ КУРИНОЙ КОЖИ 1:17:17;
- ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЕЛЯ: 1:20;
- ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИМИТАЦИОННОГО МЯСА 1 ЧАСТЬ ВИТАФЭТСТАБ \ 10 ЧАСТЕЙ ЖИРНАЯ ГОВЯДИНА \ 20 ЧАСТЕЙ ВОДА.



Артикул Наименование	Состав	Дозировка	Характеристика продукта	Цена
102097 Пикантная ВитаСпайс	Экстракты пряностей и специй, соль пищевая, декстроза, усилитель вкуса Е621, Е 627, Е631, гидролизат растительного белка .	6-8 гр\кг массы	Вкусоароматическая смесь для производства рубленых полуфабрикатов. Вкусовая гамма: перец, мускат, паприка, чеснок.	
101059 Ароматная ВитаСпайс	Экстракты пряностей и специй. соль пищевая, декстроза, усилитель вкуса Е621, Е 627, Е631, гидролизат растительного белка.	6 гр\кг массы	Вкусоароматическая смесь для производства рубленых полуфабрикатов. Вкусовая гамма: черный перец, кориандр, тмин, мускатный орех, имбирь.	
101031 Классическая ВитаСпайс	Экстракт черного перца, соль пищевая, декстроза, аромат, усилитель вкуса дрожжевой экстракт .	3 гр\кг массы	Вкусоароматическая смесь для производства рубленых полуфабрикатов. Вкусовая гамма: вареная говядина.	
102111 Ирландская ВитаСпайс	Усилитель вкуса Е621, аромат говядина вареная, декстроза, соль.	3-6 гр\кг массы	Вкусоароматическая смесь для производства рубленых полуфабрикатов. Вкусовая гамма: аромат говядины.	
102107 Европейская ВитаСпайс	Экстракт черного перца, соль пищевая, декстроза, аромат,усилитель вкуса дрожжевой экстракт .	3-5 гр\кг массы	Вкусоароматическая смесь для производства рубленых полуфабрикатов. Вкусовая гамма: жареный лук.	
102088 Шотландская ВитаСпайс	Экстракты пряностей и специй, соль пищевая, декстроза, усилитель вкуса Е621, Е 627, Е631, гидролизат растительного белка.	4-5 гр\кг	Вкусоароматическая смесь для производства рубленых полуфабрикатов. Вкусовая гамма: карри.	