



**ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ
МОЛОЧНОГО
ПРОИЗВОДСТВА**



A·SALT

PASSION LIVES HERE

ЛИДЕРСТВО • ПОСТАВКИ • ПРОДУКТЫ

О НАС

A-SALT — глобальный торгово-логистический оператор и эксклюзивный дистрибьютор продукции ведущих мировых производителей.

Нашими клиентами являются более 1000 крупных и средних предприятий молочной, масложировой, мясной и кондитерской промышленности, а также компании-производители химической, косметической продукции, спортивного и функционального питания.

Головной офис компании расположен в Санкт-Петербурге. Система логистических центров разработана таким образом, чтобы обеспечить гибко и оперативное реагирование на любые запросы клиентов.

Наши представительства:

- Москва
- Новороссийск
- Амстердам
- Барселона
- Дубай

Логистические центры:

- Санкт-Петербург
- Москва
- Минск
- Омск
- Вильнюс

НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА



ОБШИРНАЯ ТОРГОВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ



ЛОГИСТИЧЕСКИЙ СЕРВИС 5PL



RESEARCH & DEVELOPMENT



ПОДБОР СЛОЖНОГО СЫРЬЯ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ



ГУАРОВАЯ КАМЕДЬ (E412)

Универсальный загуститель, стабилизатор.

Применение: молочные десерты, йогурты, сырные продукты.

Функции: регулирует вязкость, стабилизирует эмульсии, повышает упругость и плотность; улучшает эластичность.

Производитель: Neelkanth Polymers (Индия)

КАМЕДЬ РОЖКОВОГО ДЕРЕВА (E410)

Загуститель, стабилизатор натурального происхождения, наиболее эффективен в сочетании с другими гидроколлоидами.

Применение: молочные десерты, йогурты, сырные продукты.

Функции: загущает, стабилизирует, выступает в качестве гелеобразователя, является средством для капсулирования.

Производитель: Carob Ingredients (Марокко)

КАРБОКСИМЕТИЛЦЕЛЛЮЛОЗА (E466)

Универсальный загуститель/стабилизатор, работающий в широком температурном диапазоне и обладающий высокой вязкостью.

Применение: сметана, йогурты, мороженое, белковые напитки на молочной и соевой основе.

Функции: позволяет получить прозрачный раствор, дает глянцевую структуру, держит форму.

Производитель: Nouryon Chemicals (Нидерланды)

КСАНТАНОВАЯ КАМЕДЬ (E415)

Является гидрофильным коллоидом и используется для загущения и стабилизации различных растворов в пищевых производствах, эмульсий, пен и суспензий.

Применение: сметана, творог, плавленый сыр, йогурт, молочные продукты, ароматизированное молоко, молочные десерты.

Функции: загущает и стабилизирует консистенцию; улучшает структуру.

Производители: Deosen (Китай), Meihua (Китай), Fufeng (Китай)

КАМЕДЬ ТАРЫ (E417)

Загуститель, стабилизатор натурального происхождения, наиболее эффективен в сочетании с другими гидроколлоидами.

Применение: молочные десерты, йогурты, сырные продукты.

Функции: загущает и стабилизирует; является гелеобразователем и средством для капсулирования.

Производитель: Exandal (Перу)

КРАСИТЕЛИ ПИЩЕВЫЕ

Натуральные и синтетические виды. Сухие, жидкие, эмульсионные формы красителей.

Применение: йогурты и десерты, мороженое.

Функции: придают готовому продукту нужный цвет.

АГАР-АГАР (E406)

Гидроколлоид растительного происхождения, полученный путем экстракции из морских водорослей.

Применение: для молочной продукции, десертов и мороженого.

Функции: является наиболее сильным желирующим агентом из всех чистых гидроколлоидов и структурообразователем; гели на основе агар-агара термообратимы и могут иметь разную структуру - эластичную или ломкую.

Производитель: BLG (Китай)

ЖЕЛАТИН

Растворимый белок, который функционирует как прозрачный загуститель в молочных продуктах.

Применение: молочные десерты, йогурты, мороженое, творожные продукты, сливочные и плавленые сыры, пудинги и муссы.

Функции: стабилизирует консистенцию; продлевает сроки хранения; улучшает вкусовые ощущения.

Производители: Амин Био (Узбекистан), Можелит (Беларусь), E-King (Китай)

КАРРАГИНАН

Природный гелеобразователь, получаемый при переработке красных морских водорослей.

Применение: шоколадное молоко, молочные коктейли.

Функции: выступает стабилизатором, а также придаёт кремовую структуру сливкам и мороженому.

Производители: BLG (Китай), Amarta (Индонезия), PT Rote (Индонезия)

ЭМУЛЬГАТОРЫ

Вещества, обеспечивающие создание стабильных эмульсий из несмешивающихся жидкостей.

Применение: молочные десерты, йогурты, сырные продукты.

Функции: обеспечивают равномерное распределение компонентов рецептуры, эффективное диспергирование и эмульгирование жиров.

Производитель: Fine Organics (Индия)

КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ A-SALT



ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СМЕСИ

- Для молочного направления (йогурты, коктейли и т.д.);
- Для мороженого;
- Многофункциональные смеси.

Функции: формируют однородную структуру, увеличивают сроки годности, обеспечивают стабильное качество.

Производитель: собственное производство A-SALT

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ



МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ, ОБЕЗЖИРЕННОЕ

Сухой молочный порошок, ГОСТ.

Применение: мороженое, йогурты.

Функции: придает сливочный вкус, источник и стандартизация белка.

СЫВОРОТКА СУХАЯ МОЛОЧНАЯ

ГОСТ, деминерализованная, подсырная и подтворожная.

Применение: мороженое, сывороточные напитки, йогурт, творог.

Функции: придает сливочный вкус, источник и стандартизация белка.

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ, МОЛОЧНЫЙ ЖИР

Жирность 72,5%, 82,5%, 99,8%.

Применение: мороженое.

Функции: источник жира и сливочного вкуса.

АРОМАТИЗАТОРЫ



АРОМАТИЗАТОРЫ

Вещества для формирования и улучшения аромата и вкуса пищевых продуктов. Формы: натуральные и пищевые, жидкие и порошковые, жирорастворимые и водорастворимые.

Применение: йогурты и десерты, мороженое.

Функции: позволяют добиться стабилизации вкуса и аромата, а также восстановить вкусы и ароматы, утраченные в процессе переработки; усилить натуральный вкус и аромат. Придают вкус и аромат продуктам, не имеющим вкуса.

Производитель: Fontarome (Франция)





www.a-salt.com
Email: office@a-salt.com
Тел.: +7 (812) 449-77-67

197022, Аптекарская наб., 20А, БЦ «Авеню», офис 621,
Санкт-Петербург, Россия