



**ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ
МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ
ПРОИЗВОДСТВ**



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
- Минск
- Амстердам
- Барселона
- Дубай

Логистические центры:

- Санкт-Петербург
- Москва
- Новороссийск
- Омск
- Вильнюс

НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА



ОБШИРНАЯ ТОРГОВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ



ЛОГИСТИЧЕСКИЙ СЕРВИС 5PL



RESEARCH & DEVELOPMENT



ПОДБОР СЛОЖНОГО СЫРЬЯ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

СТРУКТУРООБРАЗОВАТЕЛИ



ГУАРОВАЯ КАМЕДЬ (E412)

Универсальный загуститель и стабилизатор.

Применение: все виды мясных продуктов, в том числе замороженные полуфабрикаты.

Функции: регулирует вязкость и стабилизирует эмульсии; обеспечивает кремообразную консистенцию, повышает упругость и плотность; улучшает эластичность; увеличивает срок хранения.

Производитель: Neelkanth Polymers (Индия)

КАРРАГИНАН

Является линейным полисахаридом с высокой молекулярной массой, полученным из красных морских водорослей.

Применение: для производства деликатесной продукции из свинины, говядины, мяса птицы, ветчинных изделий в оболочке и форме, мясных консервов, рулетов из мяса птицы, жировых эмульсий.

Функции: является идеальным гидроколлоидом, используемым в качестве гелеобразователя, формирующего предсказуемую текстуру. Помогает контролировать синерезис, улучшает качество среза, а также частично заменяет жиры и белки.

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



КАМЕДЬ РОЖКОВОГО ДЕРЕВА (E410)

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

Применение: все виды мясных продуктов, в том числе замороженные полуфабрикаты.

Функции: действует как загуститель и слабый гелеобразователь, является средством для капсулирования, стабилизирует эмульсии.

Производитель: Carob Ingredinetts (Марокко)

КАРБОКСИМЕТИЛЦЕЛЛЮЛОЗА (E466)

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

Применение: все виды мясных продуктов, в том числе замороженные полуфабрикаты.

Функции: обеспечивает высокую влагосвязывающую и влагоудерживающую способность, увеличивает выход готового продукта и стабилизирует консистенцию.

Производитель: Nouryon Chemicals (Нидерланды)

АГАР-АГАР (E406)

Гидроколлоид растительного происхождения, полученный путем экстракции из морских водорослей. Растительный аналог желатина.

Применение: производство мясных консервов, альгинатной оболочки.

Функции: является наиболее сильным желирующим агентом из всех чистых гидроколлоидов; структурообразователь; обладает свойствами термообратимости.

Производитель: BLG (Китай)

ЖЕЛАТИН

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

Применение: ветчины, рулеты, паштеты, мясные консервы, колбасные изделия, студни, съедобные оболочки, зельцы и сальтисоны.

Функции: поглощает мясной сок, придает форму и структуру; сохраняет мясной вкус; создает плотный и ровный срез.

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



ЭМУЛЬГАТОРЫ

Вещества, обеспечивающие создание стабильных эмульсий из несмешивающихся жидкостей.

Применение: все виды мясных продуктов, в том числе замороженные полуфабрикаты.

Функции: обеспечивают равномерное распределение воды в жировой фазе продукта, легкое распределение и стабильную кристаллическую структуру; стабилизируют и предотвращают отделение влаги и жира в готовом продукте; обеспечивают стабильность при хранении.

Производитель: Fine Organics (Индия)

КАМЕДЬ ТАРЫ (E417)

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

Применение: все виды мясных продуктов, в том числе замороженные полуфабрикаты.

Функции: действует как загуститель и слабый гелеобразователь, является средством для капсулирования, стабилизирует эмульсии.

Производитель: Exandal (Перу)

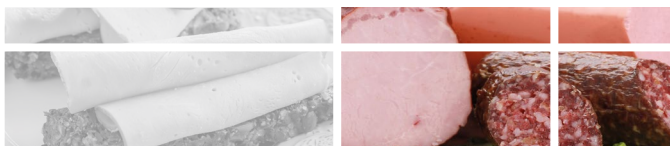
АЛЬГИНАТ НАТРИЯ (E401)

Натуральный природный полисахарид, который получают из морских бурых и красных водорослей.

Применение: рекомендуется в качестве загустителя, гелеобразователя и влагоудерживающего агента в мясных продуктах.

Функции: обладает стабилизирующими и эмульгирующими свойствами (хорошей вязкостью, термообратимостью и кислотоустойчивостью, способностью к набуханию и удержанию воды); является хорошим гелеобразователем.

ЯИЧНЫЕ ПРОДУКТЫ



ЯИЧНЫЙ БЕЛОК

Заменитель белков свежих яиц.

Применение: все виды мясных продуктов, в том числе замороженные полуфабрикаты.

Функции: загущает, стабилизирует, является оптимальным гелеобразователем.



АРОМАТИЗАТОРЫ



АРОМАТИЗАТОРЫ

Натуральные и пищевые. Жидкие и порошковые. Жирорастворимые и водорастворимые

Применение: все виды мясных продуктов, в том числе замороженные полуфабрикаты.

Функции: позволяют добиться стабилизации вкуса и аромата пищевых продуктов; восстановить вкус и аромат, утраченные в процессе переработки; усилить натуральный вкус и аромат; придать 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