



**ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ
ПРОИЗВОДСТВА
НАПИТКОВ**



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

>100

СОТРУДНИКОВ

>600

ПАРТНЁРОВ

>1000

SKU

>15

ЛЕТ ОПЫТА



НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА



ОБШИРНАЯ ТОРГОВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Мы предлагаем широкий ассортимент ингредиентов для различных производственных отраслей, обеспечивая индивидуальные условия для каждого клиента, гарантируя гибкие условия сотрудничества и конкурентоспособные цены, которые позволяют удовлетворить все потребности наших клиен-



ЛОГИСТИЧЕСКИЙ СЕРВИС 5PL

Мы предоставляем полный комплекс логистических услуг 5PL – от планирования и координации цепочек поставок до складского хранения и доставки клиенту, гарантируя своевременность и точность выполнения заказов и позволяя сэкономить ресурсы клиентов.



R&D

Мы занимаемся вопросами по подбору ингредиентов, их конкретной модификации, определяем оптимальные дозировки и технологические режимы на всех этапах производства, оптимизируем производственные процессы, чтобы наши клиенты могли оставаться конкурентоспособными на рынке.



ПОДБОР СЛОЖНОГО СЫРЬЯ

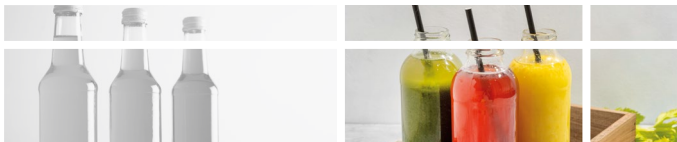
Мы владеем навыками и опытом в поиске сложного сырья. Наша команда экспертов тщательно изучает рынок и устанавливает партнерские отношения с надежными поставщиками по всему миру, обеспечивая своим клиентам доступ к ингредиентам высокого качества.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

A-SALT оказывает профессиональную технологическую поддержку на всех этапах разработки и внедрения пищевых ингредиентов, включающую посещения производств, обучение персонала, участие в выпуске пробных партий продукции с использованием поставляемых компонентов; в собственной лаборатории технологи компании составляют и тестируют новые рецептуры.

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ



КРАСИТЕЛИ ПИЩЕВЫЕ

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

Применение: для производства всех видов напитков.

Функции: придают готовому продукту нужный цвет.



ЖЕЛАТИН

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

Применение: плодово-ягодные и виноградные вина, фруктовые напитки, фруктовые соки, пиво.

Функции: придает разливостойкость и особые вкусовые оттенки; осветляет фруктовые соки и напитки; поглощает мутный осадок.

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



КАРРАГИНАН

Природный гелеобразователь, получаемый при переработке красных морских водорослей.

Применение: соки, сокосодержащие напитки, безалкогольные напитки.

Функции: стабилизирует и придает однородность суспензии частиц какао и нерастворимого кальция, улучшает вкус, предотвращает сепарацию.

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



КАРБОКСИМЕТИЛЦЕЛЛЮЛОЗА (Е466)

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

Применение: соки, сокосодержащие напитки, безалкогольные напитки.

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

Производитель: Nouryon Chemicals (Нидерланды)



КСАНТАНОВАЯ КАМЕДЬ (Е415)

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

Применение: соки, сокосодержащие напитки, безалкогольные напитки.

Функции: загущает и стабилизирует консистенцию, образует гель.

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



АРОМАТИЗАТОРЫ



АРОМАТИЗАТОРЫ

Натуральные и пищевые. Жидкие и порошковые. Жирорастворимые и водорастворимые.

Применение: для производства всех видов напитков.

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