



## МАРИНАДЫ

Наименование	Состав	Дозировка	Описание
Для шашлыка	Соль, сахар, регуляторы кислотности (E262, E331), усилитель аромата (E621), антиокислитель (E300), натуральные специи и их экстракты (лук, чеснок, чёрный перец, паприка, семена горчицы, имбирь, тмин, гвоздика, кайенский перец, душистый перец).	10-20 г/кг (в сухом виде для инъектированного сырья)	Классический маринад для шашлыка
Маринад «Тоскания»	Регуляторы кислотности (E 330), антиокислитель (E300) усилитель вкуса (E 621), загуститель (E 415), сахар, соль, натуральные специи и их экстракты (паприка красная, кориандр, черный перец, чеснок, фенхель, укроп).	10-20 г/кг (в сухом виде для инъектированного сырья)	Красный маринад с включениями трав
Маринад «Барбекю»	Стабилизатор (E 450), регуляторы кислотности (E330, E 451), усилитель вкуса (E 621), загустители (E 412, E 415), консерванты (E 211, E 203), крахмал, сахар, соль, натуральные специи и их экстракты (томат, тмин, паприка красная, кориандр, чеснок, перец черный, петрушка, горчица).	10-20 г/кг (в сухом виде для инъектированного сырья)	Маринад красно-оранжевого цвета
Деревенский маринад	Пальмовое масло, усилитель вкуса E621, концентрат сывороточного белка, натуральные специи и экстракты (перец, черный петрушка, горчица, базилик, кориандр), регуляторы кислотности E262, E270, загустители E412, E415, декстроза, ароматизатор идентичный натуральному (кефир).	10-20 г/кг (в сухом виде для инъектированного сырья)	Кефирный маринад
Скандинавия	Специи и экстракты специй (черный перец, белый перец, чеснок, паприка), брусника, клюква, соль, экстракт дрожжей, усилитель вкуса E621, сахар, крахмал картофельный, загустители, E415, ароматизаторы натуральные (клюква, брусника), мальтодекстрин, регулятор кислотности E330.	10-20 г/кг (в сухом виде для инъектированного сырья)	Красно-оранжевый маринад с брусникой

