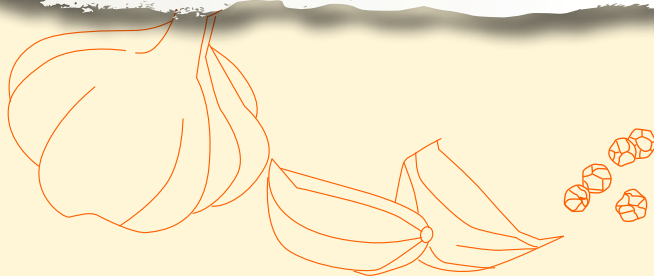


Kořenící směsi a technologické přísady

www.muller-koreni.cz



Food Additive, s.r.o.



> Úvodní slovo



Ing. Michal Rjaško
ředitel společnosti

Vážený zákazníku,

představujeme Vám přehledový katalog koření, kořenících směsí a technologických přísad značky Müller Food Additive.

Naše společnost působí na českém trhu od roku 1998 a jejím hlavním zaměřením je prodej ucelené řady kvalitních kořenících směsí a technologických přísad pro různá odvětví potravinářského průmyslu.

Kromě samotného prodeje nabízíme technologické poradenství a podporu přímo u zákazníka, kde jsme schopni pomoci s technologií výroby a také vytvořit výrobek přesně na míru.

Zboží necháváme míchat u našeho zahraničního partnera – koncernu Solina Group s výrobními závody v Belgii, Francii, Holandsku a Švédsku. Směsi jsou míchány z velké části dle vlastních receptur, které naši technologové navrhnou a upravují dle požadavku trhu, nebo koncového zákazníka. Skupina Solina patří v současnosti k jednomu z největších výrobců technologických přísad, kořenících směsí a marinád v Evropě.

Operativní skladové zásoby a flexibilní dodávky zboží do ČR garantují spolehlivé zásobování zboží k zákazníkům.

Naše společnost se zaměřuje na oblasti masné výroby, mlékárenství, konzerváren, gastronomie a výroby hotových jídel.



> Kořenící směsi a technologické přísady

- > Kutrovací combi směsi
- > Koření a kořenící směsi s kutrovací technologií
- > Přípravky k výrobě šunek a uzených mas
- > Směsi koření a cukrů na výrobu ferment. výrobků, startovací kultury
- > Rostlinné a živočišné bílkoviny, emulgátory, stabilizátory
- > Marinády tekuté i sypké (dekorativní)
- > Aromata, ochucovadla a tekuté esence koření, dekorační koření
- > Přípravky prodlužující údržnost masných výrobků
- > Omáčky studené i teplé, wok omáčky
- > Přípravky pro hotová jídla

Nabízíme tyto služby:

- > Ukázka použití produktů přímo ve výrobě
- > Odborné zaškolení personálu
- > Informace o novinkách v oblasti technologie masné výroby
- > Nabídka originálních receptur nových výrobků
- > Velikost balení zboží dle přání a potřeby zákazníka
- > Vývoj koření a kořenících směsí přímo na míru zákazníkovi
- > Odběr zboží bez ohledu na minimální odběrová množství
- > Možnost dopravy zboží k zákazníkovi zdarma
- > Příznivé ceny produktů



> Stroje pro potravinářský průmysl

Společnost Profitech Food s.r.o. nabízí širokou škálu strojů pro potravinářský průmysl. Stroje jsou určené pro oblasti masné výroby, mlékárenství, zpracování ryb a pro výrobu krmiv pro zvířata. Naši dodavatelé patří ve svém oboru ke světové špičce a jejich stroje snesou nejtěžší zatížení. Svými dlouholetými zkušenostmi ve svém oboru nabízí inovativní stroje se spoustou výhod pro koncového uživatele. Jsou to snadná obsluha, vysoký výkon, nízké provozní náklady a dlouhá životnost.

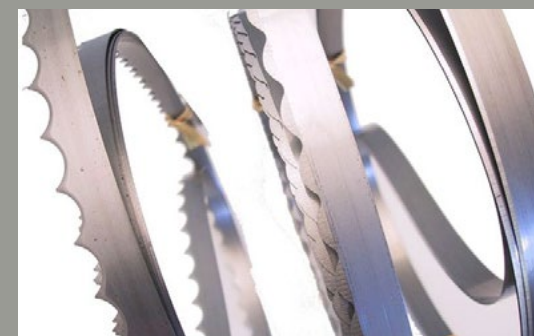
- > **FOMACO** – nastříkovačky a výrobny láku
- > **HENNEKEN** – masírky, tenderizéry
- > **K+G WETTER** – kutry, řezačky a míchačky
- > **KARL SCHNELL** – mēlniče, řezačky, míchačky, dopravníky, narážky
- > **MAGURIT** – sekačky zmrzlé suroviny, kostkovačky
- > **RUDOLF SCHAD** – vazačky masa, narážky celosvalové suroviny

> Řezné nástroje v potravinářském průmyslu

Společnost Profitech Food s.r.o. je významným dodavatelem řezných nástrojů a spotřebního materiálu pro potravinářský průmysl. Naším cílem je poskytnout kompletní dodávky řezných nástrojů na většinu strojů.

Kategorie řezných nástrojů, které dodáváme:

- > Kutrové nože
- > Nářezové kotouče
- > Nože do baliček
- > Pilové pasy
- > Nastříkovací jehly
- > Řezné složení do řezacích hlav Vemag a Handtmann
- > Řezné složení
- > Nástroje pro tvarování polotvarů
- > Separátory
- > Ostatní:
 - nože pro zpracování drůbeže a ryb
 - sekací nože
 - nože pro kostkovačky
 - nože do stahovaček kůží
 - nože do odblaňovaček



> Servis

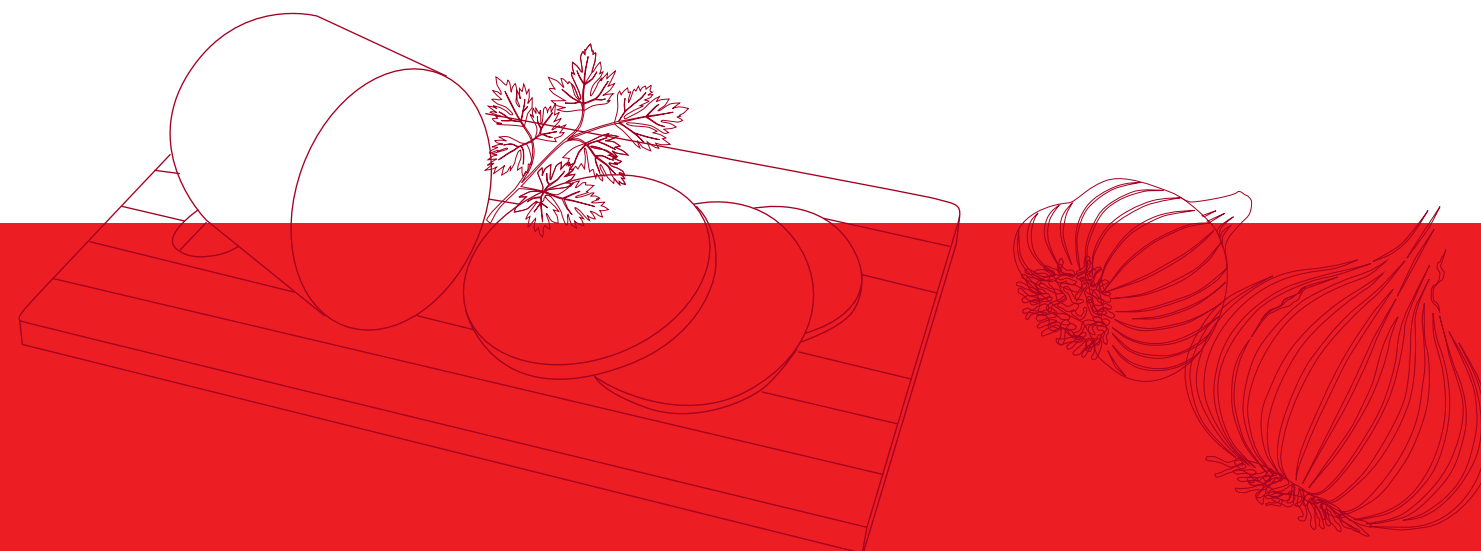
Na všechny námi dodávané stroje poskytujeme záruční i pozáruční servis s garancí opravy do 24 hodin nebo dle dohody.

- Prodej repasovaných strojů různých značek - kutrů, narážek, klipsovaček, udíren, varných kotlů, vazaček oček, řezaček, tamblerů, nastřikovaček, stahovaček kůží, kostkovaček masa, výrobníků ledu, chladících pultů
- Generální opravy potravinářských strojů s možností zapůjčení náhradního stroje na dobu opravy
- Broušení kutrových nožů, řezného složení apod.



> Obsah

- > Kořenící směsi bez kutrovací technologie 08
- > Kořenící směsi s kutrovací technologií 10
- > Rostlinné a živočišné bílkoviny, emulgátory, stabilizátory 12
- > Přípravky k výrobě šunek a uzených mas 14
- > Aromata, ochucovadla a tekuté esence, dekorační koření 16
- > Marinády 18
- > Omáčky 22
- > Bylinky a koření 24
- > Přípravky pro hotová jídla 26



Kořenící směsi bez kurovací technologie

Zde jsou zastoupeny jak směsi koření na standardní výrobky, tak speciální směsi na vybrané výrobky. K těmto směsím je při kurování nutno přidat kurovací směs pro zajištění stability hotového výrobku.



tepelně opracované

Párky extra	směs čistého koření, bez glutamátu
Vídeňské párky ST	tradiční směs koření na Vídeňské párky
Frankfurtské drůbeží párky	kořenící směs na drůbeží párky
Sýrová klobása	koření podporující chuť sýra v masných výrobcích
Flamingo 8 kabannossi	speciální koření s převládající chutí pepře
Flamingo klobása	směs koření na výrobu paprikových klobás



tepelně opracované

Šunkový salám extra Batavia SC	kořenící směs na šunkové salámy
Šunkový salám AV	kořenící směs na šunkové salámy
Hodonínský salám AV	kořenící směs na Hodonínský salám



tepelně opracované i tepelně neopracované

Land Bierwurst	kořenící směs na výrobu pивního salámu
Parmský salám OS /2	speciální koření s aroma ušlechtilé plísně



Bavorská sekaná	koření na tradiční jemnou sekanou
Domácí sekaná pečeně II	koření na hrubozrnnou sekanou



Flamingo játrový sýr	koření na játrový sýr
Breughel paté	kořenící směs na hrubé paštiky



Bílá vinná klobása	tradiční směs koření
Bratwurstgewürz	směs koření na výrobu grilovacích klobás
Flamingo 7 Döner / OG	koření na výrobu kebabu
Aromex Pekelníkovy tousty PT	pikantní směs koření na výrobu pomazánek

Kořenící směsi s kurovací technologií

Kompletní řada kořenících směsí s kurovací technologií.
Kurovací technologie zajišťuje aktivaci masných bílkovin a barevnou stabilitu hotového výrobku.



*Drobné
masné
výrobky*

tepelně opracované

Viena combi N II
Vídeňské párky combi RZ
Frankfurtské párky combi RZ 2
Jemné párky combi RZ
Párky combi extra
Lahůdkové párky combi RZ
Denagan 14 Appetitwürstl combi
Párky Deli combi
Špekáčky PV combi
Špekáčky combi N4 New
Slovenský salám combi N4 New
Polský salám combi RZ 3
Debrecínské párky combi 20 R/2
Kabanos special combi
Premium kabanos combi
Košský salám točený combi RZ
Trampské cigáro combi RZ
Moravská klobása combi RZ
Papriková klobása combi RZ III
Papriková klobása 25
Hodonínská klobása combi RZ
Ostravská klobása combi

kořenící směs na Vídeňské párky
vyvážená kořenící směs na Vídeňské párky
kořenící směs na Frankfurtské párky
kořenící směs na jemné párky
kořenící směs na jemné párky
kořenící směs na jemné párky
kořenící směs na Apetito párky
kořenící směs na jemné Deli párky
tradiční kořenící směs na špekáčky
kořenící směs na špekáčky s kmínem
kořenící směs na jemný Slovenský salám
kořenící směs na Polský salám s cibulí
kořenící směs na paprikové Debrecínské párky
kořenící směs na kabanos
vylepšená kořenící směs na kabanos
kořenící směs na Košský salám
kořenící směs na Trampské cigáro
tradiční kořenící směs na Moravskou klobásu
papriková kořenící směs
výrazná kořenící směs s paprikou
kompletní kořenící směs na masírovanou klobásu
kořenící směs na Ostravskou klobásu

tepelně opracované

Gothajský salám combi RZ
Junior salám combi RZ
Šunkový salám 7 combi

kořenící směs na tradiční Gothajský salám
kořenící směs na Junior salám
kořenící směs na dochucení šunkových salámů

*Měkké
a šunkové
salámy*

*Trvanlivé
masné
výrobky*

tepelně opracované i tepelně neopracované

Turistický salám combi plus K
Vysočina combi RZ
Selský salám combi
Inovecký salám combi RZ
Rosan 18 PUR Pork combi
Poličan combi

kořenící směs na Turistický salám s přídavkem koriandru
tradiční kořenící směs na salám Vysočina
kořenící směs na Selský salám
kořenící směs na Inovecký salám
kořenící směs s charakteristickou chutí a vůní ušlechtilé plísně
kořenící směs na fermentované salámy

*Vařené
masné
výrobky*

Flamingo Játrová paštika V
Mixcombi jemná paštika
Drůbeží paštika PT /2

kořenící směs bez přídavných látek
kořenící směs na jemnou krémovou paštiku
kořenící směs na drůbeží paštiku

*Ostatní
masné
výrobky*

Lunch meat 10/T
Denagan 2,5 - šunkový krém
Škvarková pomazánka

kompletní kořenící směs na masírovaný lunch
kořenící směs s emulgátorem na výrobu šunkové pěny
kořenící směs na výrobu škvarkové pomazánky

Rostlinné a živočišné bílkoviny, emulgátory, stabilizátory

Produkty z této kategorie pomáhají zajišťovat stabilitu konečného výrobku.
Zajišťují tvorbu kvalitních emulzí při výrobě dila a podílejí se na barevné stabilitě hotového výrobku.



- funkční sojový koncentrát k výrobě masných výrobků
- obsahuje 70 % proteinů, má vysokou schopnost vázat vodu a tuk, zvyšuje nutriční hodnotu výrobku, podílí se na tvorbě struktury výrobku, má neutrální chuť



- kůžový protein vyznačující se vysokou vazností vody a tuku, imitace kůžové emulze
- obsahuje 90 % proteinů, má vysokou schopnost vázat vodu, zvyšuje nutriční hodnotu výrobku



- syrovátkový prášek o obsahu bílkovin 12 %, vhodný do sekaných výrobků, má vysokou schopnost vázat vodu a tuk



- přípravek na prodloužení trvanlivosti masných výrobků a polotovarů
- obsahuje acetát



- mléčná bílkovina - výborně se hodí pro výrobu paštikového zboží
- obsahuje 90 % proteinů, má vysokou schopnost vázat vodu a tuk, zvyšuje nutriční hodnotu výrobku



- přípravek pro emulgaci a stabilizaci sekaných masných výrobků
- obsahuje kůžový protein, guar a škrob



- přípravek na prodloužení trvanlivosti masných výrobků a polotovarů
- obsahuje acetát, citrát, askorbát a kyselinu askorbovou



- přípravek, který garantuje udržení přírodní barvy masa u polotovarů
- obsahuje kyselinu askorbovou, kyselinu citronovou, cukernaté látky a paprikový extrakt



- přípravek k výrobě uzenin, které mají tendenci k usazování tuku. Zabraňuje usazování tuku, má vynikající schopnost vázat vodu, je odolný i při vysokých sterilizačních teplotách, zlepšuje konzistenci výrobku, zajišťuje jistotu při moderní výrobě, obsahuje krevní plazmu, guar, koření.



- přípravek na zajištění optimální chuti hotových masných výrobků při použití separovaných mas jako výchozí suroviny
- obsahuje aroma, koření a acetát

Přípravky k výrobě šunek a uzených mas

Kompletní řada masírovacích produktů, kde si zákazník může vybrat jak nízké nástríky na kvalitní výrobky, tak ekonomické vyšší nástríky. Tyto produkty obsahují kvalitní komponenty, zajišťující optimální aktivaci masných bílkovin, barevnou stabilitu a požadovanou chuť hotových výrobků.



- přípravek na masírovací lák pro nejvyšší šunky (výběrová a nejvyšší kvality) obsahující směs fosfátů, stabilizátor barvy, karagenan a cukernaté látky

Nástrík 15 – 35%



- přípravek na masírovací lák pro standardní šunky obsahující směs fosfátů, stabilizátor barvy, živočišnou bílkovinu, karagenan, cukernaté látky, aroma a košenilu

Nástrík 40 – 60%



- přípravek na masírovací lák pro ostatní nářezy obsahující směs fosfátů, stabilizátor barvy, živočišnou bílkovinu, karagenan, cukernaté látky, aroma a košenilu

Nástrík 80 – 100%



- přípravek na masírovací lák pro výrobu uzených boků a masa s kostí obsahující směs fosfátů, stabilizátor barvy, karagenan, modifikovaný škrob, cukernaté látky a aroma (pepř, česnek, kmín)

Nástrík 15 – 35%



- přípravek na masírovací lák pro nástrík uzených mas obsahující směs fosfátů, stabilizátor barvy, modifikovaný škrob, karagenan, cukernaté látky a aroma

Nástrík 40 – 60%



- přípravek na masírovací lák pro nástrík uzených mas obsahující směs fosfátů, stabilizátor barvy, modifikovaný škrob, karagenan, cukernaté látky a aroma

Nástrík 50 – 70%



Aromata, ochucovadla a tekuté esence, dekorativní koření

Tyto produkty pomáhají docílit optimální chuť hotových výrobků. Jednak jde o směsi zvýrazňující chuť masa, jednak o produkty, které zdůrazňují konkrétní chutě vjem u hotového výrobku (aromata).



– zvýrazňovač masové chuti
bez E čísel



– tekutý koncentrát pro zvýraznění
aroma čerstvé cibule



– zvýrazňovač zeleninové chuti
bez E čísel



– jemný cibulový prášek
vhodný do paštik a sekané



– kvalitní kouřové aroma



– hrubá směs pepře a česneku
vhodná jak na povrch i do díla
masných výrobků



– práškové aroma chuti sýru
Emmentál



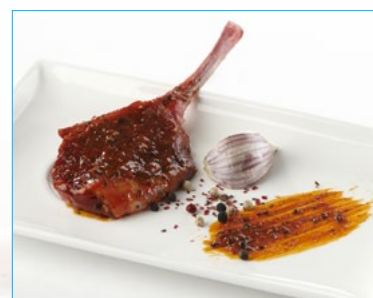
– práškové aroma šunkové chuti

Marinády

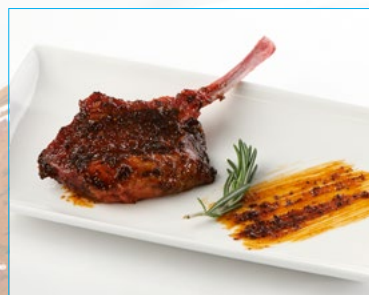
Marinády nabízíme suché či tekuté. Z celkové nabídky prezentujeme pouze malou část, neboť nabízená škála variant je velmi široká. Nabízíme klasické chutě, exotické chutě, regionální chutě a chutě na základě požadavku zákazníka.



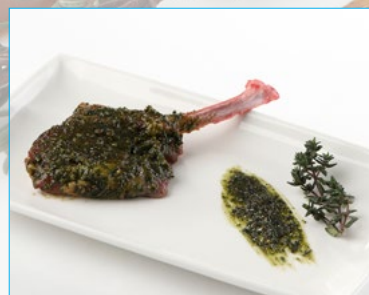
– velmi pikantní olejová marináda s česnekovým aroma



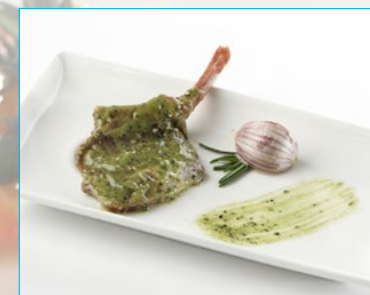
– marináda na bázi oleje s kari a paprikou na drůbeží maso



– marináda na bázi oleje z čerstvých bylinek na jehněčí maso a ryby



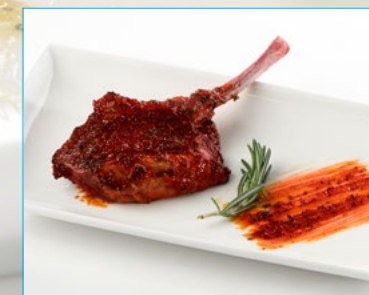
– marináda na bázi oleje s česnekem a bylinkami na jehněčí maso, telecí maso a ryby



– marináda na bázi oleje, pepře a koriandru na červené maso



– marináda na bázi oleje a indického kari na vepřové, hovězí a drůbeží maso



Marinády

Pikantos turecká

– marináda s římským kmínem, kari a paprikou

Pikantos brazilská

– marináda s hořčicí, pepřem a paprikou

Pikantos benátská

– marináda s paprikou, pepřem a cibulí

Pikantos italská

– marináda s bylinkami, česnekem a pepřem

Pikantos francouzská

– marináda s česnekem, bylinkami a cibulí

Pikantos indická

– marináda s kari, koriandrem, zázvorem a bylinkami

Pikantos kubánská

– marináda s pepřem, hořčicí a paprikou

Pikantos řecká

– marináda s tymiánem, oregánem, pepřem a paprikou



Omáčky

Pro dokonalý požitek z grilovaného masa nabízíme studené a teplé omáčky. Rozmanitost chutí osloví každého labužníka a z široké nabídky si vyberete tu pravou omáčku ke každému druhu masa.

Piri Piri

– studená pálivá omáčka na bázi česneku, feferonek a papriky



Barbecue

– studená omáčka na bázi rajčat, česneku a papriky



Special

– studená omáčka s jemnou zeleninou, kari, hořčicí a kyselou okurkou



Hot Chilli & Sweet Paprika

– studená omáčka s rafinovanou kombinací sladkých a pálivých papriček



Honey Mustard

– studená omáčka na bázi medu a hořčice



Hot & Spicy

– studená pálivá omáčka na bázi rajčat, paprik a česneku



Sweet & Sour

– sladkokyselá studená omáčka na bázi česneku, rajčat, paprik a mrkve



Garlic Coriander

– studená omáčka na bázi česneku a koriandru



Bylinky a koření

Směsi čistého koření namíchané do harmonických chutí zajistí vašim pokrmům dokonalý gastronomický požitek. Rozmanité kombinace bylinek a koření v různých variantách balení.



Lemon Pepper

– směs koření z papriky, mořské soli, bylinek a citronu



Garlic Pepper

– směs koření více druhů pepřů, česneku, mořské soli, bylinek a koření



Spicemix Tuscan

– směs toskánského koření z pepřů, soli, kurkumy, česneku, papriky, cibule a koření jako petržel, bazalka, oregano, anýz, muškátový květ a fenýkl



Oriental Roast Melange

– směs koření z papriček, koriandru, tymiánu, rozmarýnu, vavřínu, lékořice a kardamonu



Piri Piri Spice Melange

– směs koření z papriček, kurkumy, basilika, majoránky, oregana a koriandru



Spices Chilli Pepper

– směs japonského koření z bylinek, chilli, zázvoru, citronové kůry, pepře, sezamu a řas



Bourguignonne Spice

– mix tradičního burgundského koření z petržele, papriky, zázvoru, rozmarýnu, majoránky, anýzu, česneku a kmínu



Bruschettamix

– směs koření ze sušených rajčat, cibule, česneku, oregana, bazalky, papriky, mořské soli a pepře



Provincial Seasoning

– směs koření ze zelených bylinek bez přidání látek, která obsahuje rozmarýn, tymián, oregano, bazalku a majoránku



Přípravky pro hotová jídla

Objevte naše nové výrobky řady „clean label“ a „sign'ature“ jež přináší do gastronomie návrat k autentickému vaření ze 100% čistých ingrediencí. Tyto výrobky jsou bez umělých příchutí, barviv, konzervantů a chutových stimulatorů.



– přírodní telecí extrakt



– přírodní extrakt
pečeného kuřete



– přírodní extrakt
míchané zeleniny



– přírodní extrakt
dušené zeleniny



– přírodní hovězí extrakt



Clean label:



– přírodní hovězí extrakt



– přírodní kuřecí extrakt



– přírodní zeleninový extrakt



– přírodní vepřový extrakt



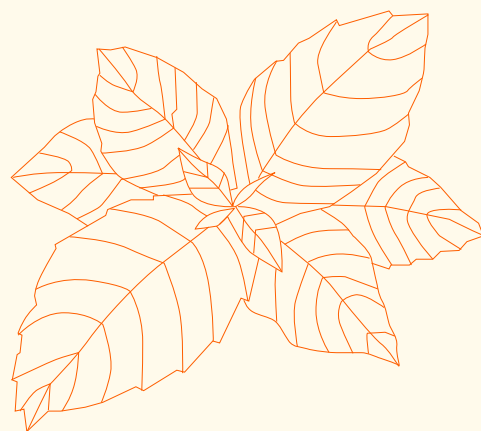


Food Additive, s.r.o.

Obchodní zástupci – technologové

Obchodní zastoupení – průmysl

Pavel Veselý
Tel: +420 602 556 517
pavel.vesely@muller-koreni.cz

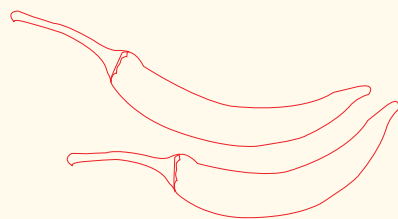


Obchodní zastoupení – Čechy

Ing. Tomáš Růžek
Tel: +420 602 587 632
tomas.ruzek@muller-koreni.cz

Obchodní zastoupení – Morava

Ing. David Fiala
Tel: +420 724 274 927
david.fiala@muller-koreni.cz



Müller Food Additive, s.r.o.

Horní Žďár 45
363 01 Ostrov
tel.: +420 353 844 571
+420 353 616 190
fax: +420 353 616 199
e-mail: info@muller-koreni.cz
www.muller-koreni.cz