

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ФЕРМЕНТИРОВАННЫХ КОЛБАС

- БЕЗ фосфатов
- БЕЗ цитратов
- БЕЗ глутамата
- БЕЗ карагинана
 - БЕЗ ГМО
 - БЕЗ СОИ
- БЕЗ крахмала

- ✓ Приятный сырокопченый привкус
 - ✓ Оригинальный рисунок
- ✓ Долго сохраняется цвет на срезе
 - ✓ Микробиология в норме

Технологическая схема:

1. Предварительный «предпосол» сырья - окрашивание Кармента колор SPASSKIY Арт 1304.
2. Часть сырья отправляется на заморозку, часть в охлажденном виде.
3. Подготовка компонентов для фарша (мясное сырье мороженое, охлажденное; специи соль и стартовые культуры)
4. Куттерование до заданного рисунка (мелкозернитые, шротовые) или на мешалке для получения «домашнего рисунка»
5. Формовка колбас в оболочку
6. Термическая обработка.

с/к Ветчина (шротовая)



**в/к Ветчина
(ферментированная, с
подваром)**



**КОЛБАСА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ САЛЯМИ ВЕТЧИННАЯ №5
(ФЕРМЕНТИРОВАННАЯ, С ПОДВАРОМ)**

**в/к Ветчина
(ферментированная и
сваренная до конца)**

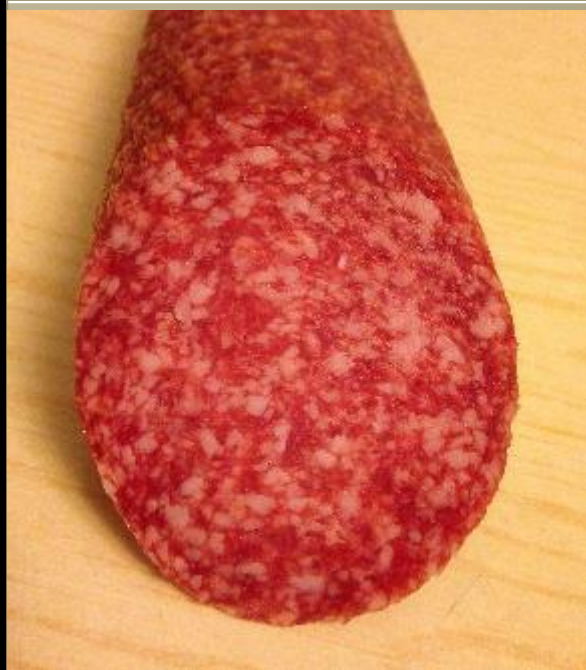


**КОЛБАСА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ САЛЯМИ ВЕТЧИННАЯ №5
(ФЕРМЕНТИРОВАННАЯ)**

**с/к Куриная
(мелкозенистая)**

**в/к Куриная
(ферментированная, с
подваром)**

**в/к Куриная
(ферментированная и
сваренная до конца)**



с/к Куриная (крупнозернистая)



в/к Куриная (ферментированная и сваренная до конца)



КОЛБАСА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ КУРИНАЯ №2

SPASSKIY[®]

Be ADVANCED!

SPASSKIY.COM