

SPASSKIY®

СУХИЕ МАРИНАДЫ И СОУСЫ SPASSKIY® 2020



ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СУХИХ МАРИНАДОВ

SPASSKIY®

- Существенное сокращение транспортных и складских расходов.
- Простота и экономичность использования.
- Многофункциональность: на базе одной сухой смеси можно приготовить разные варианты маринадов, дополнительно добавляя по своему вкусу наполнители, специи, лук, уксус и т.д.
- Можно использовать любую жидкую базу.
- Отсутствие масла в маринаде позволяет изготавливать диетические продукты.
- Улучшают вкус, сохраняют сочность, размягчают мышечные волокна.
- Придают аппетитный внешний вид продуктам, предотвращают заветривание и пересыхание поверхности.
- Сохраняют цвет овощей и предотвращают их деформацию при термической обработке.
- Продлевают свежесть продуктов.
- Имеют длительный срок хранения.

СУХИЕ МАРИНАДЫ SPASSKIY®



SPASSKIY®

Артикул	Название	Фото маринада	Фото маринада на продукте	Описание Норма расхода
1872	<div style="text-align: right; color: orange; font-weight: bold; font-size: small;">ХИТ ПРОДАЖ</div> Маринад Американский ЭКО SPASSKIY			Маринад красно-коричневого цвета в стиле барбекю с оригинальными нотками меда и виски. 35 г на 1 кг продукта
1880	<div style="text-align: right; color: red; font-weight: bold; font-size: small;">НОВИНКА</div> Маринад Балканский ЭКО SPASSKIY			Маринад оранжевого цвета разной интенсивности с крупными кусочками баклажана, моркови и лука. 35 г на 1 кг продукта
1886	<div style="text-align: right; color: orange; font-weight: bold; font-size: small;">ХИТ ПРОДАЖ</div> Маринад со вкусом Барбадосской вишни ЭКО SPASSKIY			Маринад в южноамериканском стиле интенсивно-розового цвета со вкусом ацеролы – Барбадосской вишни. 35 г на 1 кг продукта
1862	Маринад Кавказский ЭКО SPASSKIY			Красно-коричневый, пикантный, с пряными травами и специями, характерными для кавказской кухни. 35 г на 1 кг продукта

СУХИЕ МАРИНАДЫ SPASSKIY®



SPASSKIY®

Артикул	Название	Фото маринада	Фото маринада на продукте	Описание Норма расхода
1887	НОВИНКА Маринад со вкусом голубики ЭКО SPASSKIY			Темно-красный ягодный маринад. Содержит натуральные ягоды голубики. 35 г на 1 кг продукта
1885	Маринад Карри ЭКО SPASSKIY			Маринад в индийском стиле от золотисто-желтого до красноватого цвета, пряный, насыщенный. 35 г на 1 кг продукта
1873	ХИТ ПРОДАЖ Маринад Кубанский ЭКО SPASSKIY			Ярко-красный маринад в южном стиле. Острый, пикантный, насыщенный. 35 г на 1 кг продукта
1820	Маринад Терияки ЭКО SPASSKIY			Маринад с «японским мотивом». Сочетает тонкие нотки восточных специй с ярким вкусом саке и соевого соуса. 35 г на 1 кг продукта

СУХИЕ МАРИНАДЫ SPASSKIY®



SPASSKIY®

Артикул	Название	Фото маринада	Фото маринада на продукте	Описание Норма расхода
1881	НОВИНКА Маринад Хэллоуин ЭКО SPASSKIY			Коричнево-красный пряный маринад в американском стиле с кусочками натуральной тыквы. 35 г на 1 кг продукта
1882	НОВИНКА Маринад Чатни ЭКО SPASSKIY			Оранжевый маринад в индийском стиле с частицами зелени, овощей и сушеными яблоками. Сладковато-острый на вкус. 35 г на 1 кг продукта
1888	Маринад Чесночный ЭКО SPASSKIY			Прозрачный маринад с частицами зелени и овощей с ярким вкусом чеснока. 35 г на 1 кг продукта
1828	Маринад Шашлычный ЭКО SPASSKIY			Прозрачный маринад с включением пряных трав: розмарина, базилика, душицы, майорана, чабера. 35 г на 1 кг продукта

СУХИЕ МАРИНАДЫ SPASSKIY®










SPASSKIY®

Артикул	Название	Фото маринада	Фото маринада на продукте	Описание Норма расхода
1829	<div style="text-align: right; color: orange; font-weight: bold; font-size: small;">ХИТ ПРОДАЖ</div> Маринад Лимонно-горчичный ЭКО SPASSKIY			Маринад золотистого цвета с удачным сочетанием вкуса лимона и горчицы. 35г на 1 кг продукта
1851	Маринад Медово-имбирный ЭКО SPASSKIY			Красно-коричневый маринад в восточном стиле. Пикантный, кисло-сладкий. С нотами имбиря, меда и апельсина 35 г на 1 кг продукта
1853	<div style="text-align: right; color: orange; font-weight: bold; font-size: small;">ХИТ ПРОДАЖ</div> Маринад Эльзасский ЭКО SPASSKIY			Прозрачно-золотистый маринад во французском стиле с включением специй и овощей. 35 г на 1 кг продукта
1828	<div style="text-align: right; color: red; font-weight: bold; font-size: small;">НОВИНКА</div> Маринад Яблочно-апельсиновый ЭКО SPASSKIY			Ярко-оранжевый маринад с праздничным ароматом апельсина и корицы. 35 г на 1 кг продукта

СУХИЕ МАРИНАДЫ SPASSKIY®

SPASSKIY®

Артикул	Название	Фото маринада	Фото маринада на продукте	Норма расхода
1844	НОВИНКА Маринад Алабама SPASSKIY			Прозрачный маринад с крупными включениями зелени и овощей с добавлением горчицы, чеснока и смеси перцев. 25 г на 1 кг продукта
1884	НОВИНКА Маринад Барбекю со вкусом виски SPASSKIY			Оранжевый маринад в американском стиле, сладковато – острый, с оригинальным ароматом виски. 25 г на 1 кг продукта
1845	НОВИНКА Маринад Клюквенный SPASSKIY			Красный маринад с ярким ягодным вкусом и добавлением натуральной сибирской клюквы. 25 г на 1 кг продукта
1889	НОВИНКА Маринад шашлычный Тифлис SPASSKIY			Прозрачный маринад в классических грузинских традициях. Содержит кусочки лука и зелени. 25 г на 1 кг продукта



СУХИЕ МАРИНАДЫ SPASSKIY®

SPASSKIY®

Артикул	Название	Фото маринада	Фото маринада на продукте	Норма расхода
1856	Маринад Сливочный с сыром SPASSKIY			Кремовый маринад во французском стиле с нежным сливочным вкусом и ароматом благородных сыров. 25 г на 1 кг продукта
1805	ХИТ ПРОДАЖ Маринад Томатный SPASSKIY			Тёмно-красный классический итальянский маринад с томатами и базиликом. 25 г на 1 кг продукта
1825	Маринад Греческий йогуртовый SPASSKIY			Белый йогуртовый маринад со специями, характерными для греческой кухни. Оригинальный, нежный. 25 г на 1 кг продукта
1860	ХИТ ПРОДАЖ Маринад Кубанский SPASSKIY			Ярко-красный маринад в южном стиле, острый, пикантный, насыщенный. 25 г на 1 кг продукта

СУХИЕ МАРИНАДЫ SPASSKIY®

SPASSKIY®

Артикул	Название	Фото маринада	Фото маринада на продукте	Норма расхода
1819	Маринад Медвежий лук SPASSKIY			Прозрачный маринад в немецком стиле, душистый, с черемшой и зеленым луком. 25 г на 1 кг продукта
1814	Маринад Кавказский SPASSKIY			Красно-коричневый пикантный маринад с пряными травами и специями, характерными для кавказской кухни. 25 г на 1 кг продукта
1823	Маринад Карри SPASSKIY			Золотисто-жёлтый маринад в индийском стиле. Насыщенный, пряный. 25 г на 1 кг продукта
1858	Маринад Итальянский SPASSKIY			Прозрачный маринад в итальянском стиле с большим количеством зелёных трав. Ароматный, изысканный. 25 г на 1 кг продукта

СУХИЕ МАРИНАДЫ SPASSKIY®

SPASSKIY®

Артикул	Название	Фото маринада	Фото маринада на продукте	Норма расхода
1854	ХИТ ПРОДАЖ Маринад Барбекю SPASSKIY			Красный маринад в американском стиле, сладковато – островатый, томатный, с чесноком и пряными специями. 25 г на 1 кг продукта
1815	Маринад Лимонный с луком SPASSKIY			Желтоватый прозрачный маринад в средиземноморском стиле, со свежими нотами лимона и пряными травами. 25 г на 1 кг продукта
1816	Маринад Чесночный красный SPASSKIY			Красный маринад в южно-славянском стиле с пикантными специями и чесноком. 25 г на 1 кг продукта
1890	НОВИНКА Маринад Брусничный SPASSKIY			Красный маринад с ярким ягодным кисло-сладким вкусом и добавлением натуральной брусники. 25 г на 1 кг продукта

МАРИНАД СО ВКУСОМ БАРБАДОССКОЙ ВИШНИ ЭКО SPASSKIY

SPASSKIY®

Маринад в южноамериканском стиле интенсивно-розового цвета с добавлением зелени, овощей и сушеной вишни с кисло-сладкими вкусовыми нотами и терпким ароматом.



МАРИНАД АМЕРИКАНСКИЙ ЭКО SPASSKIY

SPASSKIY®

Маринад красно-коричневого цвета в стиле барбекю с оригинальными нотками меда и виски.



МАРИНАД ЭЛЬЗАССКИЙ ЭКО SPASSKIY

Прозрачно-золотистый маринад во французском стиле с включением специй и овощей.



ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ШПРИЦЕВАНИЕ

SPASSKIY®

Комплексные смеси для шприцевания натуральных полуфабрикатов из мяса и птицы.

Увеличивают выход и сочность готового продукта. Имеют хорошее соотношение цена-качество. Рекомендуемый процент шприцевания – до 30%

Деликатесе ЭКО SPASSKIY, арт. 1725	Для приготовления шприцовочных и заливочных рассолов.	1,5 кг на 100л рассола	Животный белок, пищевые волокна, соль, мальтодекстрин, глюкоза, дрожжевой экстракт
Рассол Цитрал SPASSKIY, арт. 1745	Стабилизирующая система на основе цитратов для мясных полуфабрикатов.	8 кг на 100л рассола	Регуляторы кислотности (цитрат натрия E331, карбонат натрия E500, ацетат натрия E262), усилитель вкуса и аромата (глицин и его натриевая соль E640), антиокислитель (изоаскорбат натрия E316), загустители (ксантановая камедь E415, хлорид калия E508).
Средство для шприцевания птицы SPASSKIY, арт. 1732	Стабилизирующая система на основе фосфатов для кур варено-копченых и гриль.	2,5 кг на 100 л	Стабилизаторы (полифосфат E451 трифосфат E452, каррагинан E407, ксантановая камедь E415), соль, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия E621), антиокислитель (изоаскорбат натрия E316), экстракты специй
Средство для шприцевания SPASSKIY, арт. 1712	Стабилизирующая система на основе фосфатов для мясных полуфабрикатов.	1,4 г на 100 л рассола	Стабилизаторы (полифосфат E451 трифосфат E452, ксантановая камедь E415), соль, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия E621), антиокислитель (изоаскорбат натрия E316)

СПОСОБЫ ПРИМЕНЕНИЯ СУХИХ МАРИНАДОВ

SPASSKIY®

Наша продукция подходит для маринования всех видов мяса, птицы, рыбы, дичи, заправки гарниров, приготовления различных кулинарных блюд.

1. При изготовлении из сухой основы эмульгированного маринада с дальнейшим нанесением этого продукта на мясо в дозировке 100 гр на 1 кг мяса (можно, инъектированного):

2,5 части / 3 части / 4,5 частей (маринад / растительное масло / вода)

Для маринадов Эко

3,5 / 3,25 / 3,25 (маринад / растительное масло / вода) полученная паста добавляется к продукту в количестве 100 г на 1 кг продукта

С помощью оборудования, аналогичного блендеру (куттер, миксер) смешивают основу маринада с водой. Оставляют на 2 минуты для набухания. Эмульгируют на больших оборотах, постепенно добавляя рафинированное дезодорированное растительное масло.

Полученный эмульгированный маринад добавляют к продукту в количестве 10%.

При необходимости досолить, учитывая соль, содержащуюся в сухой основе.

СПОСОБЫ ПРИМЕНЕНИЯ СУХИХ МАРИНАДОВ

SPASSKIY®

2. При нанесении на мясо маринада в сухом виде:

В массажер, на шприцованное (не обязательно), измельченное до необходимых размеров, добавляют сухой маринад, соль (при необходимости) и воду (не обязательно), перемешивают до равномерного распределения и впитывания. Затем добавляют (не обязательно) рафинированное дезодорированное растительное масло и перемешивают до полного распределения масла в готовом продукте.

3. Сухие маринады можно использовать в качестве вкусовых специй для колбас, псыпок, предпанировок.

Дозировка по вкусу, с учётом содержания в маринадах соли.

СОДЕРЖАНИЕ СОЛИ

SPASSKIY®

№	Серия ЭКО	Содержание соли, %
1	Маринад Американский ЭКО SPASSKIY Арт. 1872	7%
2	Маринад Балканский ЭКО SPASSKIY Арт. 1880	18%
3	Маринад со вкусом Барбадосской вишни ЭКО SPASSKIY Арт. 1886	11%
4	Маринад Кавказский ЭКО SPASSKIY Арт. 1862	24,9%
5	Маринад со вкусом голубики ЭКО SPASSKIY Арт. 1887	17%
6	Маринад Карри ЭКО SPASSKIY Арт. 1885	15%
7	Маринад Кубанский ЭКО SPASSKIY Арт. 1873	8%
8	Маринад Лимонно-горчичный ЭКО SPASSKIY Арт. 1829	35%
9	Маринад Медово-имбирный ЭКО SPASSKIY Арт.1851	22,5%
10	Маринад Терияки ЭКО SPASSKIY Арт. 1820	22%
11	Маринад Хэллоуин ЭКО SPASSKIY Арт. 1881	7%
12	Маринад Чатни ЭКО SPASSKIY Арт. 1882	12%
13	Маринад Чесночный ЭКО SPASSKIY Арт. 1888	23%
14	Маринад Шашлычный ЭКО SPASSKIY Арт. 1828	17%
15	Маринад Эльзасский ЭКО SPASSKIY Арт. 1853	23,72%
16	Маринад Яблочно-апельсиновый ЭКО SPASSKIY Арт. 1828	18%

СОДЕРЖАНИЕ СОЛИ

SPASSKIY®

№	Наименование	Содержание соли, %
1	Маринад Алабама SPASSKIY Арт. 1844	28%
2	Маринад Барбекю со вкусом виски SPASSKIY Арт. 1884	0%
3	Маринад Итальянский SPASSKIY Арт. 1858	25%
4	Маринад Греческий йогуртовый SPASSKIY Арт.1825	7,5%
5	Маринад Барбекю SPASSKIY Арт.1854	0%
6	Маринад Брусничный SPASSKIY Арт. 1890	15%
7	Маринад Кавказский SPASSKIY Арт. 1814	25%
8	Маринад Карри SPASSKIY Арт. 1823	23%
9	Маринад Кубанский SPASSKIY Арт.1860	16%
10	Маринад Клюквенный SPASSKIY Арт.1845	15%
11	Маринад Лимонный с луком SPASSKIY Арт. 1815	35%
12	Маринад Медвежий лук SPASSKIY Арт. 1819	32,65%
13	Маринад Сливочный с сыром SPASSKIY Арт.1856	28,6%
14	Маринад Томатный SPASSKIY Арт.1805	25%
15	Маринад Чесночный красный SPASSKIY Арт.1816	33%
16	Маринад шашлычный Тифлис SPASSKIY Арт.1889	32,5%

УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Все наши маринады упаковываются в пакет doo-pack с застёжкой zip-lock, 5 кг.
- Маринады хранятся 12 месяцев в закрытой оригинальной упаковке, в сухом прохладном месте при температуре от 10°C до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.

СОУСЫ SPASSKIY

Соусы SPASSKIY идеально подходят для производства готовых обеденных блюд, так как не расслаиваются даже при замораживании. Прекрасно сочетаются с маринадами SPASSKIY. Не содержат соли.



КОМПЛЕКСНАЯ ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА «ОСНОВА ДЛЯ БЕЛОГО СОУСА SPASSKIY ART. 1891»

Это сухой соус типа Бешамель для заваривания: 1 часть порошка к 8 частям жидкости (вода, бульон, молоко, сливки).



КОМПЛЕКСНАЯ ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА «ОСНОВА ДЛЯ КРАСНОГО СОУСА SPASSKIY ART. 1892»

Это сухой Томатный соус с базиликом для заваривания: 1 часть порошка к 7 частям жидкости (вода, бульон).



О компании

ООО «Спасский и Партнеры» - российский производитель пищевых ингредиентов для предприятий мясо-, птице и рыбоперерабатывающей промышленности.

Ассортимент – более 500 вкусоароматических и функциональных добавок, комплексных смесей, соусов-маринадов, ЭКО-специй и других пищевых ингредиентов.

Производство

Производственно-складской комплекс площадью 3 500 кв.м оснащен европейским оборудованием, в том числе Amixon, Vizerba, PFM Group. Проектная мощность производства составляет 400 тонн готовой продукции в месяц.

Современный склад способен единовременно хранить и обрабатывать до 350 тонн продукции, что позволяет обеспечить бесперебойный цикл поставок.

Производство, склад и транспортная логистика сертифицированы по международному стандарту ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (ХАССП) в области безопасности пищевой продукции и проходят регулярные внешние проверки независимых экспертов. Сертификация по стандарту Халяль.

Результаты аудитов 2019

«АШАН Ритейл Россия» - 95 из 100.

ПАО «Группа Черкизово» - 94 из 100.

ООО «СПАССКИЙ И ПАРТНЕРЫ»

SPASSKIY®



Наши клиенты

SPASSKIY®

Более 200 предприятий мясной отрасли России и зарубежья, включая

- ✓ крупнейшие холдинги: Продо, Черкизово, Царицыно, Abi Product, Останкино, Генеральские колбасы, Ремит, Дымов, Элинар-Бройлер;
- ✓ торговые сети: Перекресток, Мираторг, Метро Кэш энд Керри и другие.

Наши преимущества

- ✓ Стабильное и высокое качество продукции в любое время года
- ✓ Собственный инновационный центр для разработки новых видов продукции
- ✓ Экспериментальная лаборатория для контроля качества сырья и готовой продукции
- ✓ Предоставление услуг аутсорсинга для задач различного уровня сложности. Производство продукции «под ключ»



SPASSKIY®

Уважаемые коллеги!

Будем рады показать вам свой
производственно-складской комплекс и
обсудить перспективы партнерства в любое
удобное для вас время.

Гарантируем теплый прием и подробную
ознакомительную экскурсию.

Контактная информация:

- ☐ Тел: +7(495) 122 00 32
- ☐ info@spasskiy.com
- ☐ www.spasskiy.com

