

SPASSKIY[®]

**SPASSKIY
&
PARTNERS
(ПРОДУКТЫ И ИДЕИ 2014/15)**

Ферментированные колбасы

- БЕЗ Фосфатов
- БЕЗ Цитратов
- БЕЗ Глутамата
- БЕЗ Каррагинана
- 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.
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 (мелкозернистые, шротовые) или на мешалке для получения «домашнего рисунка».
5. Формовка колбас в оболочку.
6. Термическая обработка.

Ферментированные колбасы

SPASSKIY®

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)

Полуфабрикаты из курицы

SPASSKIY®



- Разработка и запуск в производство куриных полуфабрикатов на крупнейших предприятиях Москвы и МО.
- Работа с ресторанами и сетевыми точками питания.
- Опыт в разработке полуфабрикатов уже более пятнадцати лет.

Маринад БАРБЕКЮ

SPASSKIY®



- Насыщенный пряный, пикантный с перцем, луком и чесноком.
- Для обжаренных блюд, приготовленных на сковороде, из свинины, говядины и мяса птицы.

- Привлекательный блеск и меньшее высыхание продукта.
- Кремообразная, мажущаяся консистенция.

- Очень хорошо держатся на мясе.
- Отлично подходят для продажи с прилавка.

Варено-копченые колбасы

- Оригинальные технологии
- Оригинальные вкусы
- Оригинальные рисунки
- Без фосфатов



Крафт 2 - стабилизирующая система на основе капсулированной трансглутаминазы.

SPASSKIY®

Применение

- Термостабилен при повторном разогреве.
- Способствует образованию «завитка», появлению «хруста».
- Предотвращает образование бульонных и жировых отёков.
- Позволяет использовать больше жирного сырья (сушит продукт).
- Может использоваться для замены мясного сырья и для увеличения выхода.
- Повышает плотность продукта.
- Улучшает цветообразование.
- Крафт 2 имеет гидратацию 1:10.

УКРЕПЛЕНИЕ СТРУКТУРЫ С КРАФТ 2

SPASSKIY®

Поток

Крафт 2



Поток

Крафт 2



Концепт – стабилизатор и эмульгатор нового поколения

SPASSKIY®

Применение

- Позволяет использовать больше жирного сырья в рецептурах без предварительного приготовления жировых эмульсий.
- Стабилизирует рецептуры с заменой мясного сырья.
- Предотвращает образование бульонных и жировых отёков.
- Может использоваться для замены мясного сырья и для увеличения выхода.
- Повышает плотность продуктов.
- Для изготовления эмульгированных изделий.
- Может использоваться для полуфабрикатов.
- Применяется для изготовления жировых эмульсий из птичьей кожи.

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ЖИРОВЫХ ЭМУЛЬСИЙ И ЭМУЛЬСИЙ ИЗ ПТИЧЬЕЙ КОЖИ С ПРИМЕНЕНИЕМ КОНЦЕПТА

SPASSKIY®

Соотношение	Концепт	Жир или кожа	Влага
Минимальное	1	10	12
Оптимальное	1	25	25
Максимальное	1	30	30

Усиленная защитная таухмасса SPASSKIY Арт. 3112

SPASSKIY®

- Водная дисперсия полимерного материала (на основе полиэтилена/винилацетат и акрилата).
- Масса образует прочную плёнку на поверхности сырокопчёных и полукопчёных колбас.
- Сырокопчёные и полукопчёные колбасы в оболочке покрываются таухмассой посредством погружения.
- Температура обработки от +15° до +20°.

Компания Spasskiy&Partners является крупнейшим продавцом Таухмассы в России

Съедобная таухмасса для имитации благородной плесени SPASSKIY Арт. 3190

SPASSKIY®

Применение:

- Перед обработкой батонов таухмассу необходимо нагреть и перемешать.
- Таухмассу наносить методом погружения на мясные продукты (колбасные батоны).
- В процессе обработки батонов и непосредственно перед погружением рекомендуется также перемешивать таухмассу.

СЪЕДОБНАЯ ТАУХМАССА ДЛЯ ИМИТАЦИИ БЛАГОРОДНОЙ ПЛЕСЕНИ SPASSKIY ART. 3190

SPASSKIY®



100%



60%

Сырная таухмасса SPASSKIY Арт. 3170

SPASSKIY®

- Съедобная таухмасса, содержащая сыр для декоративного украшения мясных и колбасных изделий.
- Вкусная и визуально однородная сырная таухмасса.
- Проста в приготовлении.
- Для сырокопченых и сыровяленых продуктов.



Продуктозамещение на полках. Итальянские продукты.

SPASSKIY®



Чоризо



Эмилиано



Салями Фелино

Продуктозамещение на полках. Итальянские продукты.

SPASSKIY®



Салями Негронетто



Салями Наполи



Сальчичен с орегано

Смесь волокон S-Fiber

- В недорогих рецептурах улучшает плотность и структуру продуктов, употребляемых, в частности, в горячем виде (например, сосисок).
- Помогает существенно снизить отсечение влаги в вакуумной упаковке.
- 0,5 – 1% для варёных колбас
- 0,1 – 0,3% для сырокопченых колбас
- 0,3 – 1% для ветчины
- 0,3 – 0,5% для рассола

Fluid

Fluid– пищевая добавка, состоящая из фруктозы, декстрозы, мальтозы, более высоких сахаров, молочной кислоты, лимонной кислоты, аскорбиновой кислоты, лактата натрия, аскорбата и специй.

Эффект при использовании Fluid:

- Предотвращает обесцвечивание поверхности продукта на срезе
- Увеличивает сроки хранения продукции (мясо, субпродукты, птица, после убоя, стабилизирует эмульсии шкурки и жира, паштеты и зельцы, готовые продукты, соусы, сыры, рыба и морепродукты).
- Улучшает вкус и аромат продуктов.
- Увеличивает плотность и упругость продукции.
- Предотвращает прогорание шпика.
- Увеличивает выход готового продукта.
- Предотвращает рост патогенной микрофлоры.
- Предотвращает окисление и прогорание рыбы.
- Предотвращает обесцвечивание и пожелтение рыбы.
- Для обработки натуральных оболочек (синюга, черева, пузыри).

Продукты для детей

SPASSKIY®

Технологическая команда Spasskiy&Partners специально разработала линейку оригинальных детских продуктов с использованием овощей и фруктов



Мировые рынки мясной продукции

SPASSKIY®

Многие годы, наша команда собирает и анализирует продукцию со всего мира. Технологическая команда Spasskiy&Partners имеет глубокое понимание продуктов на мировом рынке и владеет технологиями их изготовления.



SPASSKIY[®]

Be ADVANCED!

SPASSKIY.COM