

# Сухие маринады

**Способ применения маринадов:** Добавить 1 кг сухой смеси для маринада в емкость с 2,4 л холодной воды, перемешивать в течение 2 – 4 минут до полного растворения. Полученный раствор выдержать в течение 2-3 минут до слабого загустевания, затем при непрерывном перемешивании медленно тонкой струйкой влить 0,8л растительного масла. Процесс приготовления маринада считается окончанным, когда масса имеет однородную консистенцию без расслоения. Готовый маринад разлить в чистые емкости, выдержать при температуре от плюс 2 до плюс 4 °С в течение 20-30 минут, использовать для приготовления полуфабрикатов.

**Примечание:** Для получения желаемой более густой или более жидкой консистенции готового маринада допускается изменять рецептурное соотношение воды и растительного масла.

**Закладка: 80-100гр готового маринада на 1 кг мяса**

Специальная защитная упаковка от ультрафиолета



# Приправа "Для маринада "Аджио"



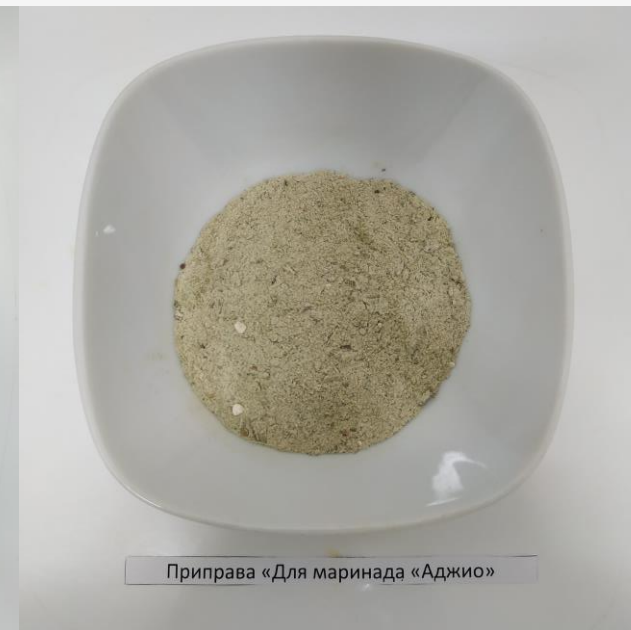
➤ Маринад зеленой гаммы с вкраплениями чеснока и дробленого перца.

➤ Основное вкусовое направление: перечное, с выраженной ноткой лаврового листа и чеснока.

➤ Состав: соль поваренная пищевая «экстра», чеснок, перец зеленый, кориандр, перец черный, лавровый лист, усилитель вкуса и аромата E621, регулятор кислотности E296, антиокислитель E330, загустители E415, E412.



Приправа «Для маринада «Аджио»



Приправа «Для маринада «Аджио»

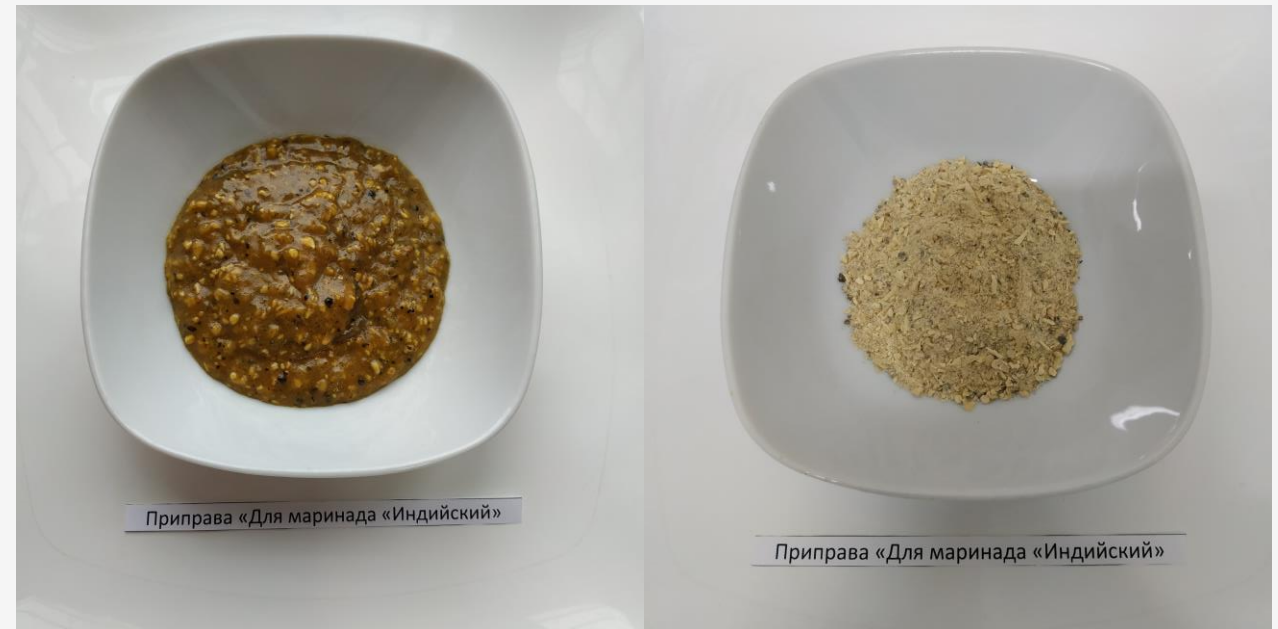
# Приправа "Для маринада "Индийский"



➤ Маринад желто-оранжевой гаммы с вкраплениями дробленого перца и кусочками жареного лука.

➤ Основное вкусовое направление: насыщенный пряный вкус (сельдерея, чеснока, кориандра, кумина, мускатного ореха, пажитника).

➤ Состав: соль поваренная пищевая «экстра», сельдерей, чеснок, лук, перец черный, сахар, кориандр, кумин, усилитель вкуса и аромата E621, регулятор кислотности E296, антиокислитель E330, загустители E415, E412.



# Приправа "Для маринада "Грузинский"



➤ Маринад красно-оранжевой гаммы с вкраплениями зелени и кусочками паприки.

➤ Основное вкусовое направление: пряное, острое, с выраженной ноткой базилика, орегано и чеснока.

➤ Состав: соль поваренная пищевая «экстра», паприка, лук, сахар, горчица, перец чили, перец черный, базилик, орегано, петрушка, усилитель вкуса и аромата E621, регулятор кислотности E296, антиокислитель E330, загустители E415, E412.



# Приправа "Для маринада "Южный"



- Маринад желто-коричневой гаммы с вкраплениями дробленого перца, паприки, кусочками жареного лука.
- Основное вкусовое направление: пряное, с выраженной ноткой паприки, лука и чеснока.
- Состав: соль поваренная пищевая «экстра», паприка красная, сельдерей, чеснок, перец черный, лук, паприка зеленая, усилитель вкуса и аромата E621, регулятор кислотности E296, антиокислитель E330, загустители E415, E412.





# Приправа "Для маринада "Венгерский"



Маринад красной гаммы.



Основное вкусовое направление: пряное, с выраженной ноткой острого перца и чеснока.



Состав: соль поваренная пищевая «экстра», паприка, чеснок, лук, горчица, перец черный, перец чили, усилитель вкуса и аромата E621, регулятор кислотности E296, антиокислитель E330, загустители E415, E412.



Приправа «Для маринада «Венгерский»



Приправа «Для маринада «Венгерский»

# Приправа "Маринад классический" (брусника)



➤ Маринад насыщенного красного цвета

➤ Основное вкусовое направление: пряное ягодное, с характерной кислинкой.

➤ Состав: соль поваренная пищевая «экстра», сахар, брусника, усилитель вкуса и аромата E621, регулятор кислотности E296, антиокислитель E330, сумах, загустители E415, E412, сушеный концентрат сока красной свеклы, олеорезин паприки.



Приправа «Маринад классический (брусника)»



Приправа «Маринад классический (брусника)»

# Приправа "Маринад классический" (облепиха)



Маринад желто-оранжевой гаммы



Основное вкусовое направление: пряное ягодное, с характерной кислинкой.



Состав: соль поваренная пищевая «экстра», сахар, облепиха, усилитель вкуса и аромата E621, регулятор кислотности E296, антиокислитель E330, куркума, загустители E415, E412..



Приправа «Маринад классический (облепиха)»



Приправа «Маринад классический (облепиха)»





- 📍 ООО «СПАЙС ЭКСПЕРТ» ПК,  
143982, Московская область, г. Балашиха,  
Кучино мкр., ул. Гидрогородок д.15
- 🖱️ [www.spicexpert.ru](http://www.spicexpert.ru)
- ✉️ [info@spicexpert.ru](mailto:info@spicexpert.ru)
- 📞 8(495)988-57-38,
- 📞 8(499)250-06-10

