

KATALOG PRODUKTÓW



Spis treści:

M-FERMENTIC®	3
<i>Kiełbasy surowe</i>	
M-CURE®	6
<i>Produkty surowe peklowane</i>	
M-BRINE®	8
<i>Produkty parzone peklowane</i>	
M-SPREAD®	10
<i>Pasztetowe</i>	
M-CUT®	11
<i>Kiełbasy parzone</i>	
M-MULSION®	13
<i>Emulgatory i stabilizatory</i>	
M-BLEND®	15
<i>Convenience</i>	
M-XTRA®	17
<i>Top - Nuty</i>	
M-COLOUR®	19
<i>Substancje barwiące</i>	
M-SAFE®	20
<i>Przedłużanie trwałości</i>	
M-TEC®	21
<i>Technologia</i>	



M-FERMENTIC®

KIEŁBASY SUROWE

Nazwa	Zastosowanie	Opis produktu	Dozowanie
M-FERMENTIC® Classic	Salami np. kaliber 45	Produkt typu Combi zawierający przyprawy, cukry, wspomagający wybarwienie – Przyprawy: m. in. pieprz, kolendra – Dostosowany do użycia z kulturami starterowymi M-CULTURE® – Do stosowania w większych kalibrach, zalecane jest dodatkowe użycie M-FERMENTIC® Rowidex	9 g/kg
M-FERMENTIC® Garlic	Salami np. kaliber 45	Produkt typu Combi zawierający przyprawy, cukry, wspomagający wybarwienie – Przyprawy: m. in. czosnek, pieprz, kolendra – Dostosowany do użycia z kulturami starterowymi M-CULTURE® – Do stosowania w większych kalibrach, zalecane jest dodatkowe użycie M-FERMENTIC® Rowidex	11 g/kg
M-FERMENTIC® Pepper	Salami np. kaliber 45	Produkt typu Combi zawierający przyprawy, cukry, wspomagający wybarwienie – Przyprawy: m. in. pieprz, kolendra, ziele angielskie – Zawiera grubo mielony pieprz – Dostosowany do użycia z kulturami starterowymi M-CULTURE® – Do stosowania w większych kalibrach, zalecane jest dodatkowe użycie M-FERMENTIC® Rowidex	11 g/kg
M-FERMENTIC® Peperoni	Salami np. kaliber 45	Produkt typu Combi zawierający przyprawy, cukry, wspomagający wybarwienie – Przyprawy: m. in. chili, papryka, pieprz – Dostosowany do użycia z kulturami starterowymi M-CULTURE® – Do stosowania w większych kalibrach, zalecane jest dodatkowe użycie M-FERMENTIC® Rowidex	12 g/kg

Nazwa	Zastosowanie	Opis produktu	Dozowanie
M-FERMENTIC® Mediterran	Salami np. kaliber 45	Produkt typu Combi zawierający przyprawy, cukry, wspomagający wybarwienie – Przyprawy: m. in. pieprz, kolendra, aromat – Zawiera aromaty – Dostosowany do użycia z kulturami starterowymi M-CULTURE® – Do stosowania w większych kalibrach, zalecane jest dodatkowe użycie M-FERMENTIC® Rowidex	10 g/kg
M-FERMENTIC® Hähnchen- salami	Salami np. kaliber 45, szczególnie salami z mięsa kurczaka	Produkt typu Combi zawierający przyprawy, cukry, wspomagający wybarwienie – Przyprawy: m. in. czosnek, pieprz, cebula – Zawiera aromaty i glutaminian monosodowy – Dostosowany do użycia z kulturami starterowymi M-CULTURE® – Do stosowania w większych kalibrach, zalecane jest dodatkowe użycie M-FERMENTIC® Rowidex	13 g/kg
M-FERMENTIC® Pizza Classic	Pizzasalami, np. kaliber 45	Produkt typu Combi zawierający przyprawy, cukry, wspomagający wybarwienie – Przyprawy: m. in. kolendra, pieprz, cebula – Zawiera ekstrakt rozmarynu dla zapewnienia stabilności tłuszczu – Dostosowany do użycia z kulturami starterowymi M-CULTURE® – Do stosowania w większych kalibrach, zalecane jest dodatkowe użycie M-FERMENTIC® Rowidex	11 g/kg
M-FERMENTIC® Pizza PEP	Pizzapeperoni np. kaliber 45	Produkt Combi zawierający przyprawy, cukry, wspomagający wybarwienie – Przyprawy: m. in. papryka, chili, pieprz – Zawiera ekstrakt rozmarynu dla zapewnienia stabilności tłuszczu – Dostosowany do użycia z kulturami starterowymi M-CULTURE® – Do stosowania w większych kalibrach, zalecane jest dodatkowe użycie M-FERMENTIC® Rowidex	18 g/kg
M-FERMENTIC® LowSalt Salami 1607	Kiełbasy surowe o zredukowanej ilości sodu, np. kaliber 45	Odpowiedni do różnych surowych kiełbas – Umożliwia redukcję sodu o ok. 25% – Zawiera przyprawy, cukry i substytuty soli – Sól pekująca azotynowa 19,5 g/kg musi być dodawana oddzielnie – Przyprawy: m. in. pieprz, kolendra, czosnek – Zawiera aromaty – Dostosowany do użycia z kulturami starterowymi M-CULTURE®	17 g/kg
M-FERMENTIC® Mini Classic	Minisalami	Produkt typu Combi zawierający przyprawy, cukry, wspomagający wybarwienie – Przyprawy: m. in. pieprz, imbir – Zawiera grubo mielony pieprz – Dostosowany do użycia z kulturami starterowymi M-CULTURE®	10 g/kg
M-FERMENTIC® Pfefferbeißer	Surowe kiełbasy pieprzowe	Produkt typu Combi zawierający przyprawy, cukry, wspomagający wybarwienie – Przyprawy: m. in. pieprz, kolendra, aromat – Zawiera aromaty – Dostosowany do użycia z kulturami starterowymi M-CULTURE® – Do stosowania w większych kalibrach, zalecane jest dodatkowe użycie M-FERMENTIC® Rowidex	10 g/kg
M-FERMENTIC® Mettenden	Smarowne metki	Produkt typu Combi zawierający przyprawy, cukry, wspomagający wybarwienie – Przyprawy: m. in. pieprz, – Dostosowany do użycia z kulturami starterowymi M-CULTURE®	6 g/kg

Nazwa	Zastosowanie	Opis produktu	Dozowanie
M-FERMENTIC® Streichwurst fein	Smarowne metki	Produkt typu Combi zawierający przyprawy, cukry, wspomagający wybarwienie – Przyprawy: m. in. pieprz, lubczyk, aromat rumowy – Zawiera aromaty – Dostosowany do użycia z kulturami starterowymi M-CULTURE®	10 g/kg
M-FERMENTIC® Streichwurst grob	Smarowne metki gruborozdrobnione	Produkt typu Combi zawierający przyprawy, cukry, wspomagający wybarwienie – Przyprawy: m. in. pieprz, czosnek, papryka, aromat dymu – Zawiera aromaty – Dostosowany do użycia z kulturami starterowymi M-CULTURE®	6 g/kg
M-FERMENTIC® Zwiebelmett	Metka cebulowa	Produkt typu Combi zawierający przyprawy, wspomagający wybarwienie – Część rozwiązania systemowego Zwiebelmettwurst: M-FERMENTIC® Zwiebelmett + M-CULTURE® Safe 3100 + M-SAFE® MC-RE 200 + M-SAFE® Permeat Z – Przyprawy: cebula, papryka, gałka muszkatołowa – Zawiera aromaty	15 g/kg
M-FERMENTIC® Rowidex	Mieszanka dojrzewająca. Zaczerwienienie w kiełbasach surowych	Preparat z cukrami wspomagający wybarwienie – Dla szybkiego dojrzewania i stabilnego koloru – Dostosowany do użycia z kulturami starterowymi M-CULTURE®	2,5–8 g/kg w zależności od przeznaczenia
M-FERMENTIC® Booster	Mieszanka dojrzewająca. Jędrność w kiełbasach surowych	Środek wspomagający fermentację, zapewniający szybkie i równomierne suszenie – Zawiera włókna celulozowe zapewniające równomierny transport wody od wewnątrz salami na jej powierzchnię – Szybkie i równomierne suszenie kiełbasy surowej bez ryzyka wysuszenia brzegów – Plastry kiełbasy wykazują ogólnie lepszą teksturę	5 g/kg
M-FERMENTIC® Pro 100	Mieszanka dojrzewająca. Jędrność w kiełbasach surowych	Środek wspomagający fermentację, szybsze tworzenie żelu i nadający lepszą strukturę krojonych plastrów – Zawiera włókna celulozowe i białka zwierzęce zapewniające znacznie szybsze i silniejsze tworzenie żelu – Łatwość krojenia surowej kiełbasy można osiągnąć już przy niskich stratach suszenia	10 g/kg
M-FERMENTIC® White-Ex II®	Kiełbasy surowe	Funkcjonalna mieszanka zapobiegająca białym nalotom: – Zapobiega wysoleniu Mg-di-laktatu na powierzchni surowej kiełbasy	5–7,5 g/kg



M-CURE®

PRODUKTY SUROWE PEKLOWANE

Nazwa	Zastosowanie	Opis produktu	Dozowanie
M-CURE® Würfelschinken	Formowane szynki lub inne surowe produkty peklowane	Produkt do peklowania formowanych szynek, bekonu: – Zawiera przyprawy, barwniki i cukry – Sól należy dodać osobno – Przyprawy: m.in. kolendra, jałowiec	8 g/kg
M-CURE® Schinkenspeck	Boczek, produkty wędzone	Produkt peklujący do boczku, formowanych szynek: – Zawiera przyprawy, barwniki i cukry – Sól należy dodać osobno – Można łączyć z kulturami startowymi M-CULTURE® do surowych produktów peklowanych – Przyprawy: m.in. pieprz, jałowiec, kolendra	5 g/kg
M-CURE® Kernschinken	Szynka surowa, dojrzewająca	Produkt peklujący do szynki surowej wędzonej: – Zawiera przyprawy, barwniki i cukry – Sól należy dodać osobno – Można łączyć z kulturami startowymi M-CULTURE® do surowych produktów peklowanych – Wspomaga całkowite wybarwienie nawet w przypadku większych mięśni bez szarości w rdzeniu – Przyprawy: m.in. jałowiec, pieprz	8 g/kg
M-CURE® Ital. Landschinken	Szynka surowa, dojrzewająca	Produkt peklujący do suszonej szynki surowej: – Zawiera przyprawy, barwniki i cukry – Sól należy dodać osobno – Można łączyć z kulturami startowymi M-CULTURE® do surowych produktów peklowanych – Wspomaga całkowite wybarwienie nawet w przypadku większych mięśni bez szarości w rdzeniu – Zawiera aromat (szynki parmeńskiej)	10 g/kg

Nazwa	Zastosowanie	Opis produktu	Dozowanie
M-CURE® Bauernschinken	Szynka surowa, dojrzewająca	Produkt pekłujący do suszonej szynki surowej bez aromatów: – Zawiera przyprawy, barwniki i cukry – Sól należy dodać osobno – Można łączyć z kulturami startowymi M-CULTURE® do surowych produktów peklowanych – Wspomaga całkowite wybarwienie nawet w przypadku większych mięśni bez szarości w rdzeniu – Przyprawy: m.in. kolendra, pieprz	5 g/kg
M-CURE® Bündnerfleisch	Szynka surowa, Bündnerfleisch, suszone mięso wołowe	Produkt pekłujący do Bündnerfleisch: – Zawiera przyprawy, barwniki i cukry – Sól należy dodać osobno – Można łączyć z kulturami startowymi M-CULTURE® do surowych produktów peklowanych – Wspomaga dobre wybarwienie i stałą niską zawartość azotanów	8 g/kg
M-CURE® LowSalt Rohschinken 1607	Szynka surowa o obniżonej zawartości soli/sodu	Nadaje się do różnych surowych produktów peklowanych: – Pozwala na redukcję sodu o ok. 25% – Zawiera przyprawy, środki wybarwiające, cukry i zamienniki soli kuchennej – Należy dodać osobno sól pekłującą azotynową w ilości 22 g/kg – Przyprawy: m.in. pieprz, jałowiec, kolendra	19 g/kg





M-BRINE®

PRODUKTY PARZONE PEKLOWANE

Oferujemy niezawodne produkty do produkcji doskonałych peklowanych produktów. Wieloletnie doświadczenie, staranny dobór surowców oraz odpowiednie dozowanie i łączenie dodatków funkcjonalnych gwarantują maksymalne korzyści dla klientów. Nasi klienci mają do dyspozycji indywidualnie opracowane produkty, łączące w sobie smak i technologię. Ponadto mogą oni wybierać spośród szerokiej gamy komponentów firmy i łączyć rozmaite sprawdzone produkty w ramach modułowego schematu w oparciu o ich specyficzne wymagania dotyczące produktu.

Nazwa	Zastosowanie	Opis produktu	Dozowanie
M-BRINE® Deli-Schinken	Szynka parzona	Podstawowy preparat funkcjonalny na bazie fosforanów do różnych gotowanych produktów peklowanych o niskim nastrzyku: – W razie potrzeby można łączyć z M-XTRA® Top-Notes – Przyprawy: mieszanka podstawowa, lubczyk	1% w gotowym produkcie
M-BRINE® Metzgerschinken	Szynka parzona	Środek nastrzykowy na bazie fosforanów do tradycyjnej niemieckiej szynki rzeźniczej: – Profil smakowy lekko słodkawy, lekko dymowy – Zawiera aromaty	2,2% w gotowym produkcie
M-BRINE® Jambon au Lait	Szynka parzona	Środek nastrzykowy na bazie fosforanów: – Przyprawy: między innymi słodkawe, mleczone, gałka muszkatołowa – Zawiera laktozę i aromaty	4% w gotowym produkcie

Nazwa	Zastosowanie	Opis produktu	Dozowanie
M-BRINE® LowSalt Schinken 1607	Parzone peklowane produkty o obniżonej zawartości soli/sodu	Nadaje się do różnych gotowanych produktów peklowanych: – Pozwala na redukcję sodu o ok. 25% – Zawiera przyprawy, środki wybarwiający, fosforany i zamienniki soli kuchennej – Należy dodać osobno sól peklującą w ilości 1,2% – Profil smakowy: bulionowy, słodkawy, lekko dymowy – Zawiera aromaty	2,4 % w gotowym produkcie
M-BRINE® Putenbrust	Pierś z indyka/kurczaka	Środek nastrzykowy na bazie cytrynianów do produktów drobiowych: – Profil smakowy: lekko pikantny, bulionowy – W razie potrzeby można połączyć z nutami M-XTRA® Top-Notes	1,5 % w gotowym produkcie
M-BRINE® Ham Eco 30–40	Szynka parzona 30–40% nastrzyku	Środek funkcjonalny do wędlin parzonych o średnim nastrzyku 30-40 % – Połączenie hydrokolidów i fosforanów zapewnia soczysty produkt – Uzyskuje się jednorodne plastry bez wycieku solanki i bez żelu – Profil smakowy: mieszanka bazowa z dominującym czosnkiem – W razie potrzeby można połączyć z nutami M-XTRA® Top-Notes	1,5 % w gotowym produkcie
M-BRINE® Ham Eco 50–80	Szynka parzona 50–80 % nastrzyku	Środek funkcjonalny do wędlin parzonych o wysokim nastrzyku 50-80 % – Połączenie hydrokolidów i fosforanów opracowane specjalnie z myślą o wysokich przyrostach – Zapewnia doskonałe wiązanie wody i przeciwdziała tendencji do synerezy w wysoko nastrzykiwanych, gotowanych produktach wędliniarskich – Nastryk można zwiększyć do > 80% poprzez połączenie z innymi mieszaninami funkcjonalnymi (patrz poniżej) – Profil smakowy: baza podstawowa z czosnkiem, kolendrą – W razie potrzeby można go połączyć z nutami M-XTRA® Top-Notes	5 kg/100 litrów solanki
M-BRINE® C-Dry	Parzone produkty peklowane	Mieszanka funkcjonalna włókien celulozowych – Poprawia utrzymać soczystość w plastrowanych, parzonych produktach peklowanych	0,3–0,5 % w gotowym produkcie
M-BRINE® Power-Pro	Parzone produkty peklowane	Mieszanka funkcjonalna na bazie białek zwierzęcych (wieprzowych) – Zwiększenie wydajności, poprawa tekstury (zgryzalności) w parzonych produktach peklowanych z dużą ilością nastrzyku	1–2 kg/100 litrów solanki
M-BRINE® Power-Pro R	Parzone produkty peklowane	Mieszanka funkcjonalna na bazie białek zwierzęcych (wołowych) – Zwiększenie wydajności, poprawa tekstury (zgryzalności) w parzonych produktach peklowanych z dużą ilością nastrzyku	1–2 kg/100 litrów solanki
M-BRINE® Power Dry	Parzone produkty peklowane	Mieszanka funkcjonalna na bazie skrobi roślinnej, białka i błonnika – Zwiększenie wydajności, poprawa tekstury (zgryzalności) w parzonych produktach peklowanych z dużą ilością nastrzyku	1–3 % w gotowym produkcie/kg
M-BRINE® Rapid	Parzone produkty peklowane	Skrobia o niskiej skłonności do synerezy – Do produkcji wysoko nastrzykiwanych formowanych wyrobów mięsnych	1–3 % w gotowym produkcie



M-SPREAD®

PASZTETOWE

Nazwa	Zastosowanie	Opis produktu	Dozowanie
M-SPREAD® Leberwurst „fein“ Z	Pasztetowa homogenna	Produkt typu Combi zawierający środek wybarwiający i emulgator – Przyprawy: m.in. pieprz, ziele angielskie, cebula, kardamon	11 g/kg
M-SPREAD® Leberwurst „ECO“	Pasztetowa homogenna, Pasztetowa grubo rozdrobiona	Produkt typu Combi zawierający środek wybarwiający i emulgator – Głównie na bazie ekstraktów – Przyprawy: m.in. pieprz, ziele angielskie, cebula, kardamon	10 g/kg
M-SPREAD® Leberwurst „grob“	Pasztetowa homogenna, Pasztetowa grubo rozdrobiona	Produkt typu Combi zawierający środek wybarwiający i emulgator – Zawiera gruboziarniste widoczne zioła – Przyprawy: m.in. pieprz, kolendra, zioła	15 g/kg
M-SPREAD® Leberwurst „creamy“	Pasztetowa homogenna, Pasztetowa ze śmietaną	Produkt typu Combi zawierający środek wybarwiający i emulgator – Szczególnie nadaje się do pasztetowych z wątróbek drobiowych – Przyprawy: m.in. pieprz, kardamon, wanilia – Zawiera laktozę i aromaty	12 g/kg
M-SPREAD® Leberwurst „Lauch“	Pasztetowa homogenna, Pasztetowa grubo rozdrobiona	Produkt typu Combi zawierający środek wybarwiający i emulgator – Zawiera gruboziarniste widoczne zioła – Przyprawy: m.in. pieprz, por, kardamon, cebula	13 g/kg
M-SPREAD® LeberFix	Przygotowanie wstępne wątroby	Produkt eliminujący gorycz z wątroby – Usuwa substancje żółciowe z wątroby – Zapobiega szarzeniu produktu – Zawiera laktozę	20 % roztwór



M-CUT®

KIEŁBASY PARZONE

Nazwa	Zastosowanie	Opis produktu	Dozowanie
M-CUT® Boiled sausages Eco	Kiełbasy parzone	Produkt typu Combi zawierający środki do przyprawiania i wybarwienia oparty na fosforanach – Przyprawy: m.in. pieprz, kolendra, gałka muszkatołowa	10 g/kg
M-CUT® Geflügel- fleischwurst	Drobiowe kiełbasy parzone	Produkt typu Combi zawierający środki do przyprawiania i wybarwienia oparty na fosforanach – Szczególnie do mięsa drobiowego – Przyprawy: m.in. gałka muszkatołowa, kolendra, kminek	13 g/kg
M-CUT® Schinkenwurst	Kiełbasy parzone	Produkt typu Combi zawierający środki do przyprawiania i wybarwienia oparty na fosforanach – Przyprawa: m.in. pieprz, intensywna nuta gałki muszkatołowej i kwiatu muszkatołowca	11 g/kg
M-CUT® Knacker Eco	Kiełbasy	Produkt typu Combi zawierający środki do przyprawiania i wybarwienia oparty na fosforanach – Idealny do kiełbas typu Knacker lub Frankfurter – Przyprawy: m.in. pieprz, kolendra, gałka muszkatołowa, chili	10 g/kg
M-CUT® Wiener	Kiełbasy	Produkt typu Combi zawierający środki do przyprawiania i wybarwienia oparty na fosforanach – Idealny do kiełbas typu Wiener – Przyprawy: m.in. pieprz, kolendra i gałka muszkatołowa	13 g/kg

Nazwa	Zastosowanie	Opis produktu	Dozowanie
M-CUT® Bratwurst	Bratwurst	Produkt typu Combi zawierający środki do przyprawiania, oparty na fosforanach – Idealny do homogennej lub grubo rozdrobnionej kiełbasy bez widocznych ziół – Dobre brązowienie, wystarczająca ilość węglowodanów dla reakcji Maillarda – Przyprawa: m.in. pieprz, kminek i gałka muszkatołowa	18 g/kg
M-CUT® Bratwurst Kräuter	Bratwurst	Produkt typu Combi zawierający środki do przyprawiania, oparty na fosforanach – Idealny do drobno lub grubo rozdrobnionych kiełbasek z widocznymi ziołami – Dobre brązowienie, wystarczająca ilość węglowodanów dla reakcji Maillarda – Przyprawy: m. in. pieprz, kminek i majeranek	20 g/kg
M-CUT® Schinken- krakauer	Kiełbasy	Produkt typu Combi zawierający środki do przyprawiania i wybarwiania oparty na fosforanach – Przyprawy: m.in. pieprz, kminek, czosnek	14 g/kg
M-CUT® Grobeinlage EXTRAKT	Kiełbasy grubo rozdrobnione	Produkt typu Combi zawierający przyprawy, fosforan i środek do wybarwiania do stosowania w kutrze lub solance – Do produkcji grubo rozdrabnianych kiełbas w mieszarce lub w masownicy – Przyprawy: m.in. pieprz, kolendra, imbir (na bazie ekstraktów)	8 g/kg
M-CUT® Gelbwurst	Kiełbasy	Produkt typu Combi z przyprawami i fosforanami do kiełbas gotowanych, szarych na przekroju, np. Gelbwurst z intensywnymi przyprawami – Przyprawy: m.in. pieprz, kardamon, gałka muszkatołowa, cytryna	10 g/kg
M-CUT® Weißwurst	Bawarska Biała Kiełbasa	Produkt typu Combi z przyprawami i fosforanami do białej kiełbasy Bawarskiej – Przyprawy: m.in. pieprz, kwiat muszkatołowca, cytryna	8 g/kg
M-CUT® LowSalt Lyoner 1607	Kiełbasy o zredukowanej ilości sodu	Pozwala na redukcję sodu nawet o 33% – Nadaje się do różnych gotowanych produktów peklowanych – Zawiera przypraw, barwniki, fosforany i zamiennik soli – Sól peklująca azotynowa 4,5 g/kg musi być dodawana oddzielnie – Profil smakowy: bulionowy, słodki, lekko dymny; zawiera aromaty	27 g/kg



Wszystkie preparaty do kiełbas można idealnie łączyć z systemami barwiącymi z gamy produktów M-COLOUR®, systemami wydłużającymi termin przydatności do spożycia z gamy produktów M-SAFE® oraz systemami emulgującymi z gamy produktów M-MULSION®.



M-MULSION®

EMULGATORY I STABILIZATORY

Oferujemy emulgatory i stabilizatory w postaci innowacyjnych modułów systemowych, które wspierają naturalną zdolność wiązania wody i tłuszczu we wszystkich wytwarzanych produktach mięsnych. Niezależnie od tego, czy chodzi o kiełbasy, parówki, pasztetowe, czy o innowacyjną alternatywę dla boczku w kiełbasach surowych dojrzewających, czy też jako substytut mięsa lub tłuszczu, uwzględniane są wszystkie wymagania klientów. W związku z tym tworzone są innowacyjne produkty na bazie roślin lub mięsa, umożliwiające wysoce wydajną produkcję.

Nazwa	Zastosowanie	Opis produktu	Dozowanie
M-MULSION® KAF 250	Kiełbasy parzone i parówki	Wysoce funkcjonalne, emulgujące białko połączone z włóknami strukturyzującymi – Bardzo dobre właściwości emulgujące zapobiegają oddzieleniu się wody i żelu – Włókna mają również, oprócz wpływu na teksturę i gryzienie, właściwości emulgujące, które przyczyniają się do powstania emulsji	20–25 g/kg
M-MULSION® KP XF	Kiełbasy parzone i parówki	Wysokowydajny emulgator i środek strukturyzujący – Połączenie wysoce funkcjonalnego, emulgującego białka wołowego, hydrokoloidów i włókien strukturyzujących – Bardzo dobre właściwości wiązania wody i tłuszczu – Zapewnia stabilność kiełbasy podczas krojenia – Zachowuje strukturę nawet w produktach spożywanych na gorąco	20 g/kg lub w zależności od użycia

Nazwa	Zastosowanie	Opis produktu	Dozowanie
M-MULSION® XEF 250	Kiełbasy parzone i parówki	Emulgator i środek strukturyzujący – Połączenie wysoce funkcjonalnych, emulgujących białek roślinnych, hydrokoloidów i włókien strukturyzujących – Bardzo dobre właściwości wiązania wody i tłuszczu – Zapewnia stabilność kiełbasy podczas krojenia – Zachowuje strukturę nawet w produktach spożywanych na gorąco	25 g/kg lub w zależności od użycia
M-MULSION® TX 100	Kiełbasy parzone i parówki	Dobrze strukturyzujący emulgator roślinny (na bazie grochu) – Dobre właściwości emulgujące – Silnie wpływa na teksturę i jędrność – Znacząca poprawa zgryzalności – Specjalnie dla ekonomicznych receptur kiełbas	10 g/kg lub w zależności od użycia
M-MULSION® TX 200	Kiełbasy parzone i parówki	Emulgator roślinny (na bazie soi) z hydrokoloidami – Dobre właściwości emulgujące – Duży wpływ na teksturę i jędrność – Znacząca poprawa zgryzalności – Poprawa napełniania bardzo cienkich kiełbas – Szczególnie dla ekonomicznych receptur kiełbas	20 g/kg lub w zależności od użycia
M-MULSION® KE 34	Kiełbasy parzone i parówki	Emulgator o wysokiej wydajności – Połączenie wysoce funkcjonalnego, emulgującego białka wołowego i hydrokoloidów – Stabilizuje receptury graniczne, zapobiega oddzielaniu się tłuszczu i żelu – Nadaje się również do produkcji emulsji tłuszczowych w kuzrze	20 g/kg lub w zależności od użycia
M-MULSION® KE 34 PF	Kiełbasy parzone i parówki	Wysoce funkcjonalne, emulgujące białko połączone z włóknami strukturyzującymi – Bardzo dobre właściwości emulgujące zapobiegają oddzielaniu się wody i żelu – Włókna mają również, oprócz wpływu na teksturę i gryzienie, właściwości emulgujące, które przyczyniają się do powstania emulsji	20 g/kg lub w zależności od użycia
M-MULSION® FF	Parówki	Preparat poprawiający jędrność i teksturę spożywanych na gorąco parówek – Naturalne włókna roślinne wspierają strukturę mięsa – Lekko emulgujący efekt połączenia włókien przeciwdziałają synerozie w opakowaniu próżniowym	5–10 g/kg lub w zależności od użycia
M-MUSLION® SCEF 40	Formowane wyroby z mięsa mielonego	Preparat poprawiający jędrność i strukturę mięsa mielonego i formowanych produktów mięsnych wykonanych z drobno mielonego mięsa (np. burgery, frykadele, nuggetsy): – Naturalne włókna celulozowe wspierają strukturę i jędrność mięsa – Lepsza formowalność i jędrność w przypadku surowców mięsnych o słabszej strukturze – Zachowuje soczystość wysoce stabilizowanych produktów	30–40 g/kg lub w zależności od użycia
M-MULSION® AC 13	Substytut mięsa/tłuszczu do kiełbas	Do produkcji zamienników mięsa i tłuszczu – Substytuty tłuszczu z lub bez składników pochodzenia zwierzęcego – Substytuty mięsa i tłuszczu mogą być przetwarzane jako mięso strukturalne/gruboziarniste w różnych produktach wędliniarskich – Substytuty mięsa i tłuszczu zachowują stabilność formy w gotowanych produktach	W zależności od zastosowania



M-BLEND®

CONVENIENCE

Najlepszy smak i technologiczne know-how łączymy w dziedzinie produktów convenience. Dlatego też posiadamy w swoim portfolio produkty, które tworzą wartość dodaną dla klienta poprzez dobry smak, innowacyjne składniki i dodatki funkcjonalne. Mieszanki przyprawowe do drobiu o dobrym pokryciu powierzchni. Przyprawy z efektem utrzymującym wodę w opakowaniach MAP. Modułowy system do produkcji płynnych sosów i marynat i wiele więcej. Tutaj również skupiamy się na znalezieniu niestandardowych rozwiązań. Dzięki wieloletniemu doświadczeniu możemy szybko stworzyć odpowiedni produkt zgodny z wymaganiami klienta.

Nazwa	Zastosowanie	Opis produktu	Dozowanie
M-BLEND® California Pikant	Świeże mięsa, np. filet z kurczaka	Przyprawa do steków "czerwona i lekko ostra" z solą – Nadaje się do wszystkich świeżych produktów mięsnych np. z jagnięciny, wołowiny, wieprzowiny lub drobiu. – Kompletny produkt zawierający sól – Przyprawy m.in. papryka, chili, cebula	30 g/kg
M-BLEND® Kräuterbutter	Świeże mięsa, np. filet z kurczaka	Przyprawa do steków "czerwona i lekko ostra" z solą – Nadaje się do wszystkich świeżych produktów mięsnych np. z jagnięciny, wołowiny, wieprzowiny lub drobiu. – Kompletny produkt zawierający sól – Przyprawy m.in. masło, czosnek, zioła, zawiera aromaty	23 g/kg

Nazwa	Zastosowanie	Opis produktu	Dozowanie
M-BLEND® Spareribs BBQ	Żeberka wieprzowe, produkty BBQ	Przyprawa do żeberek z solą – Nadaje się również do boczku wieprzowego, kotletów wieprzowych i innych produktów BBQ – Przyprawa: słodka, owocowa, wędzona, pikantna z pieprzem, papryką – Zawiera aromaty dymu wędzarniczego	40 g/kg
M-BLEND® Smoker Crunch	Świeże mięsa, np. filet z kurczaka	Do steków z wędzonymi przyprawami i z solą, z efektem chrupania – Nadaje się do wszystkich świeżych produktów mięsnych, np. z jagnięciny, wołowiny, wieprzowiny lub drobiu – Efekt chrupkości dzięki semolinie ryżowej – Przyprawy m.in. papryka, pieprz – Zawiera aromaty dymu wędzarniczego	75 g/kg
M-BLEND® Grillfackel Crunch	Świeże mięsa, np. filet z kurczaka	Przyprawa do grilla np. do bekonu, zawiera sól – Nadaje się do szaszłyków z boczku wieprzowego lub z mięsa drobiowego – Efekt chrupkiej powierzchni – Przyprawy m.in. papryka, zioła, chili	40 g/kg
M-BLEND® Hähnchenwürz- salz	Elementy kurczaka ze skórą	Przyprawa do elementów drobiowych ze skórą, zawiera sól i cukry do lepszego ubrązowienia – Zawiera składniki barwiące na bazie papryki, przywiera do skóry, dobrze pokrywa skórę drobiu – Przyprawy m.in. Papryka	25 g/kg
M-BLEND® Chicken Wings Crunch	Skrzydła z kurczaka	Mieszanka przyprawowa do skrzydełek z kurczaka, zawiera sól i cukry do przyrumienienia, daje efekt chrupkości – Zawiera składniki barwiące na bazie papryki, przywiera do skóry, dobrze pokrywa skórę drobiu – Efekt chrupkości dzięki semolinie ryżowej – Przyprawy m.in. papryka, cebula	65 g/kg
M-BLEND® Frikadelle Classic	Frykadele, kulki mięsne	Mieszanka przyprawowa do Frykadelek z dodatkiem cukru dla efektu zrumienienia – Nadaje się również do innych produktów z mięsa mielonego – Sól należy dodawać oddzielnie – Przyprawy m.in. pieprz, gałka muszkatołowa	6 g/kg
M-BLEND® Cevapcici Classic	Cevapcici	Mieszanka przyprawowa do Cevapcici z dodatkiem cukru dla efektu zrumienienia – Nadaje się również do innych produktów z mięsa mielonego – Sól należy dodawać oddzielnie – Przyprawy m.in. pieprz, czosnek, kminek	10 g/kg
M-BLEND® Burger Pattie Classic	Burgery	Mieszanka przyprawowa do Burgerów z dodatkiem cukru dla efektu zrumienienia – Nadaje się również do innych produktów z mięsa mielonego – Sól należy dodawać oddzielnie – Przyprawy m.in. pieprz, kolendra, papryka	8 g/kg
M-BLEND® Troco Currysauc	Sos	Suchy komponent do produkcji sosu curry – Kompozycja sosu: 32% Traco + 31% Fluco + 37% woda – Sos jest odporny na zamrażanie/rozmarzanie i może być pasteryzowany – Przyprawy m.in. słodkie, owocowe, pikantne i lekko ostre	32 % w sosie
M-BLEND® Flüco Currysauc	Sos	Płynny komponent do produkcji sosu curry – Kompozycja sosu: 32% Traco + 31% Fluco + 37% woda – Sos jest odporny na zamrażanie/rozmarzanie i może być pasteryzowany – Przyprawy m.in. słodkie, owocowe, pikantne i lekko ostre	31 % w sosie

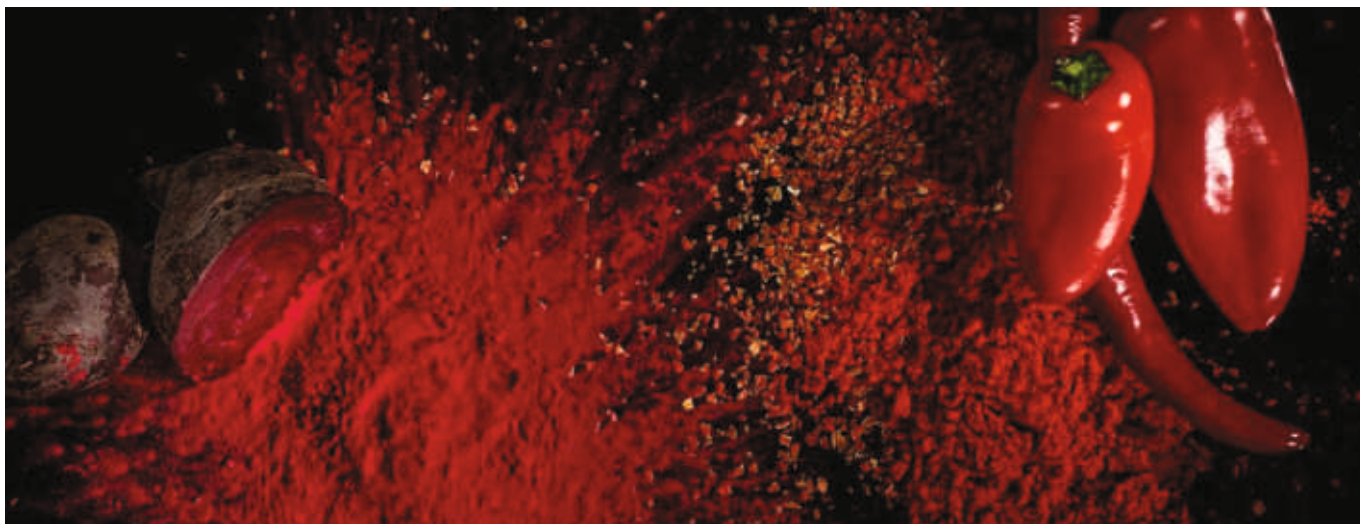


M-XTRA®

TOP - NUTY

Nazwa	Zastosowanie	Opis produktu	Dozowanie
M-XTRA® Ham Bravo 16HA43	Parzone peklowane produkty	Szczególnie nadaje się do produktów drobiowych – Smak: słodki, bulionowy – Zawiera aromaty	3-5 g/kg
M-XTRA® Ham Intenso 16HA43	Parzone peklowane produkty	Idealna jako przyprawa solankowa do parzonych produktów peklowanych – Smak: mięsny, bulionowy, lekko dymny – Zawiera aromaty	3-5 g/kg
M-XTRA® Smoked Bacon 1446	Różne produkty mięsne	Idealna jako przyprawa solankowa do parzonych produktów peklowanych – Smak: mięsny, wędzony, aromat peklowania – Zawiera aromaty	10 g/kg
M-XTRA® Mediterraneo	Surowe produkty peklowane, surowe kiełbasy	Idealna jako przyprawa solankowa do parzonych produktów peklowanych – Smak: śródziemnomorski, drożdżowy, produktu suszonego na powietrzu – Zawiera aromaty	3-5 g/kg
M-XTRA® Milky Top 1422	Różne produkty mięsne	Idealny do kiełbas i produktów z parzonej szynki – Smak: mleczno-maśłany, słodki – Zawiera aromaty	5 g/kg

Nazwa	Zastosowanie	Opis produktu	Dozowanie
M-XTRA® CoverTaste 1422	Różne produkty mięsne	Idealny do maskowania nieprzyjemnych posmaków MOM – Smak: mięsno-pikantny – Zawiera aromaty	3-5 g/kg
M-XTRA® Flavour Top	Różne produkty mięsne	Idealny do maskowania nieprzyjemnych posmaków mięsa dzika – Smak: wędzony, lekko esencjonalna nuta ziołowa – Zawiera aromaty	3,5-5 g/kg
M-XTRA® Feinwürze Gluta Gold	Różne produkty mięsne	Wzmacniacz smaku odpowiedni do wszystkich zastosowań – Smak: umami/glutaminian – Zawiera glutaminian sodu	1-2 g/kg
M-XTRA® Beef 1426	Różne produkty mięsne	Smak wołowiny – Smak: pieczonej wołowiny – Zawiera aromaty	5-10 g/kg
M-XTRA® Chicken 1426	Różne produkty mięsne	Smak kurczaka – Smak: mięso z kurczaka, skóra z kurczaka, pieczony – Zawiera aromaty	5-10 g/kg
M-XTRA® Smoke 1426	Różne produkty mięsne	Aromat dymu – Smak: mieszanka aromatów dymu – Zawiera aromaty	3-5 g/kg
M-XTRA® Pepper 3x	Różne produkty mięsne	Ekstrakt z pieprzu – Smak: typowy dla pieprzu – Ekstrakt przypraw	0,5-2 g/kg
M-XTRA® Garlic	Różne produkty mięsne	Ekstrakt z czosnku – Smak: typowy dla czosnku – Ekstrakt przypraw	0,5-1 g/kg
M-XTRA® Onion	Różne produkty mięsne	Ekstrakt z cebuli – Smak: typowy dla cebuli – Ekstrakt przypraw	0,5-1 g/kg



M-COLOUR®

SUBSTANCJE BARWIĄCE

Nazwa	Zastosowanie	Opis produktu	Dozowanie
M-COLOUR® C 3200	Produkty wędliniarskie	Podstawowy barwnik karminowy – Bardzo dobra stabilność termiczna i kolorystyczna – Łączy się ze strukturą mięsa – Do wszystkich wędlin	0,5–2 g/kg lub w zależności od intensywności koloru
M-COLOUR® CCP 25	Produkty wędliniarskie	Karminowy barwnik nadający naturalny kolor typowy dla mięsa – Dzięki połączeniu różnych substancji barwiących uzyskuje się bardzo naturalny kolor mięsa, a fioletowy kolor karminu zostaje zredukowany – Bardzo odporny na ciepło i światło – Łączy się ze strukturą mięsa – Uniwersalny produkt do wszystkich wędlin	1–3 g/kg lub w zależności od użycia
M-COLOUR® AC 20	Produkty wędliniarskie	Połączenie karminu i hemoglobiny w proszku – Bardzo intensywny i naturalny kolor mięsa – Szczególnie nadaje się do produkcji salami z kurczaka	2–4 g/kg lub w zależności od użycia
M-COLOUR® BR 30	Kiełbasy, produkty dojrzewające, kiełbasy surowe	Stabilizowany barwnik na bazie buraków – Znacznie bardziej stabilny termicznie niż konwencjonalne niestabilizowane barwniki buraczane – Nadaje się do surowych kiełbas i podgrzewanych kiełbas małego kalibru	2–4 g/kg lub w zależności od użycia
M-COLOUR® Pure Red CS	Kiełbaski parzone, parówki	Naturalny, czysto roślinny produkt barwiący – Stabilny i naturalny kolor mięsa – Odporny na ciepło i światło	4–6 g/kg lub w zależności od intensywności koloru
M-COLOUR® Pure Red CS Halal	Kiełbaski parzone, parówki	Naturalny, czysto roślinny barwnik – Odpowiedni dla halal – Stabilny i naturalny kolor mięsa – Odporny na ciepło i światło	4–6 g/kg lub w zależności od intensywności koloru
M-COLOUR® Pure Red RS	Kiełbasy surowe	Naturalny, czysto roślinny produkt barwiący – Spełnia wymagania deklaracji: barwienie żywności – Stabilny i naturalny barwnik do mięsa	2 g/kg lub w zależności od intensywności koloru



M-SAFE®

PRZEDŁUŻANIE TRWAŁOŚCI

Nazwa	Zastosowanie	Opis produktu	Dozowanie
M-SAFE® BG 60	Parzone kiełbasy, mięso garmazeryjne	Produkt w proszku na bazie octanu-cytrynianu – Poprawia trwałość i świeżość produktu dzięki efektowi octanowemu – Brak negatywnego wpływu sensorycznego na produkt	6 g/kg
M-SAFE® CLAA 12	Parzone kiełbasy, mięso garmazeryjne	Produkt w proszku na bazie mleczanu-octanu – Poprawia trwałość i świeżość produktu dzięki efektowi mleczanu-octanu – Brak negatywnego wpływu sensorycznego na produkt	12 g/kg
M-SAFE® LA 40	Świeże mięso, zwłaszcza do mięsa z kurczaka	Płynny produkt na bazie mleczanu-octanu – Poprawia trwałość i świeżość produktu dzięki efektowi połączenia mleczanu i octanu – Brak negatywnego wpływu sensorycznego na produkt	40 g/kg
M-SAFE® Permeat Z 10	Metka cebulowa	Płynny produkt na bazie D(-)kwasu mlekowego – Regulacja wartości pH kiełbasy – Zapewnia zawartość D(-)kwasu mlekowego w produkcie	10 g/kg lub w zależności od pożądanej wartości pH
M-SAFE® MC-RE 200	Metka cebulowa, smarowne kiełbasy surowe	Podłoże aktywacyjne przeznaczone dla kultury ochronnej M-CULTURE® Safe 3100 – Stymuluje aktywność metaboliczną kultury ochronnej i sprzyja powstawaniu bakteriocyn – Do produktów fermentowanych przez krótki czas lub w niskich temperaturach	56 g w 1 litrze wody dla 100 kg farszu

INNOWACJA DLA NATURALNYCH OSŁONEK

Oferujemy dwa innowacyjne produkty do usprawnienia użytkowania osłonek naturalnych:

- M-TEC® Osłonka naturalna nr 1 optymalizuje przechowywanie
- M-TEC® Osłonka naturalna nr 2 ułatwia napełnianie.

M-TEC®

TECHNOLOGIA

Nazwa	Zastosowanie	Opis produktu	Dozowanie
M-TEC® Natural Casing No. 1	O słonki naturalne	Preparat w formie proszku poprawiający jakość osłonek – Poprawia jakość osłonki – Umożliwia przechowywanie bez soli	2 % w wodzie
M-TEC® Natural Casing No. 2	O słonki naturalne	Preparat w formie proszku poprawiający jakość osłonki poprzez jej pęcznienie – Gładsze osłonki, łatwiejsze do rozplątania – Zoptymalizowany proces napełniania, mniejsze rozrywanie osłonki	1,5–2,0 % w wodzie
M-TEC® Antiox 15	Produkty mięsne, szczególnie kiełbasy	Preparat oparty o ekstrakt z rozmarynu – Zawiera 15% kwasu karnozowego, przeciwdziała utlenianiu tłuszczu – Szczególnie nadaje się do produktów mięsnych przeznaczonych do przechowywania w stanie zamrożonym np. pizza salami – Smak jest tylko nieznacznie wyczuwalny	0,3–0,6 g/kg w zależności od użycia
M-TEC® Liquid P4	Kiełbasy parzone	Mieszanka funkcjonalna na bazie fosforanów – Forma płynna – Neutralny smak – W razie potrzeby może być łączony z M-XTRA® Top Notes	4 g/kg
M-TEC® PM Liquid	Kiełbasy parzone	Mieszanka funkcjonalna na bazie fosforanów – Forma płynna – Neutralny smak – W razie potrzeby może być łączony z M-XTRA® Top Notes	w zależności od użycia
M-TEC® Powder Red P5	Kiełbasy parzone	Mieszanka funkcjonalna na bazie fosforanów – Pomoc w procesie kutowania – Dobry efekt nagryzania w produkcie końcowym – Zawiera środek wspomagający wybarwienie – W razie potrzeby może być łączony z M-XTRA® Top Notes	5 g/kg
M-TEC® Powder White P3	Kiełbasy parzone	Mieszanka funkcjonalna na bazie cytrynianów i fosforanów – Nie zawiera środka wybarwiającego – Zawiera regulator kwasowości – W razie potrzeby można łączyć z M-XTRA® Top Notes	3 g/kg
M-TEC® Powder Brine P7	Produkty parzone peklowane	Wysoce funkcjonalna mieszanka na bazie fosforanów – Zawiera środek wspomagający wybarwienie – Dobra rozpuszczalność – Neutralny smak – W razie potrzeby można łączyć z M-XTRA® Top Notes	0,7% w produkcie końcowym

Kontakt:

Firma Handlowo-Konsultingowa WIPOL Sp. z o.o.
ul. Spokojna 4, 81-549 Gdynia

 wipol.com.pl

 wipol@wipol.com.pl

 58 664-77-70