

KEBABY, GYROSY, PRODUKTY HALAL



KEBAB / GYROS



M-BLEND®

MIESZANKI PRZYPRAWOWE

Nazwa	Opis produktu	Dozowanie
M-BLEND® Döner Würz-Mix 1	Przyprawa do kebabu / gyrosa w stylu greckim – Lekka nuta ziołowa z oregano i tymiankiem, połączona z mocniejszą nutą czosnku i pieprzu	10–15 g/kg
M-BLEND® Döner Würz-Mix 17	Przyprawa do kebabu z intensywną nutą ziołową i lekko pikantnym smakiem – Oregano, tymianek, bazylija, rozmaryn	17 g/kg
M-BLEND® WM Antalya Döner 1620	Orientalna przyprawa do kebabu z kurczaka – Może być używana również jako marynata jogurtowa (65 g dodać do 1 kg jogurtu)	23 g/kg
M-BLEND® Chicken Döner 25	Przyprawa do kebabu z kurczaka – Intensywna przyprawa paprykowego curry, połączona ze świeżą nutą ziołową oregano i tymianku	25 g/kg
M-BLEND® Chicken Döner 20	Podstawowa przyprawa do kebabu z kurczaka, z dodatkiem soli – Mieszanka, której głównymi składnikami są: papryka, curry, oregano i tymianek	20 g/kg

M-BRINE®

SOLANKI

Nazwa	Opis produktu	Dozowanie
M-BRINE® Döner Gold LSL	Solanka zalewowa do kebabów – Utrzymuje wodę naturalnie zawartą w mięsie – Poprawia kruchość mięsa – Zwiększa wiązanie wody w produkcie	30 g/kg
M-BRINE® Döner Gold 2	Solanka stosowana do kebabów: – Poprawia kruchość mięsa – Zwiększa wiązanie wody w produkcie	20 g/kg



M-MULSION®

EMULGATORY / STABILIZATORY

Nazwa	Funkcja	Zastosowanie	Opis produktu	Dozowanie
M-MULSION® HEM 100	Emulgator / Stabilizator	Kebab	Specjalny emulgator składający się z włókien celulozowych, hydrokoloidów i innych funkcjonalnych składników – Składniki są aktywowane przez ciepło grilla i wiążą wypływające z mięsa soki	10 g/kg
M-MULSION® CEGE	Emulgator	Kebab z mięsa mielonego	Klasyczny emulgator na bazie mono- i diglicerydów kwasów tłuszczowych – Zapewnia dobre wiązanie wody i tłuszczu w mielonym mięsie, zwłaszcza uaktywnia się pod wpływem ciepła grilla	5–10 g/kg
M-TEC® PH	Emulgator	Kebab	Stabilizator na bazie fosforanów – Poprawia wiązanie wody w mięsie – Do stosowania w mięsie mielonym oraz do kawałków mięsa z kurczaka, cielęciny lub jagnięciny	3–5 g/kg



M-XTRA®

TOP - NUTY

Nazwa	Opis produktu	Dozowanie
M-XTRA® Brühe MG	Top nuta bulionowa, podstawowa przyprawa do bulionu	3 g/kg lub w zależności od użycia
M-XTRA® Rindfleisch MG	Top nuta wołowiny, aromatyczna nuta pieczonej wołowiny	3 g/kg lub w zależności od użycia
M-XTRA® Cumin	Top nuta kminu	1-3 g/kg lub w zależności od użycia
M-XTRA® Garlic	Top nuta czosnku	0,5-1 g/kg lub w zależności od użycia
M-XTRA® Onion	Top nuta cebuli	0,5-1 g/kg lub w zależności od użycia

PRODUKTY HALAL



Wszystkie produkty w tym katalogu odpowiadają wymogom Halal i mogą być certyfikowane jako produkty Halal.

M-FERMENTIC®

SUROWE KIEŁBASY

Nazwa	Zastosowanie	Opis produktu	Dozowanie
M-FERMENTIC® Sucuk INTENSE	Sucuk fermentowany	Mieszanka kombi do fermentowanego surowego lub fermentowanego gotowanego Sucuk – Pikantny, ostry smak Sucuk z głównymi składnikami: kminem, chili i czosnkiem – Mieszanka zawiera składniki wspomagające dojrzewanie kiełbas oraz składniki wspomagające kutrowanie, zaprojektowana do fermentacji z użyciem kultur starterowych M-Culture®	34 g/kg
M-FERMENTIC® Sucuk MILD	Sucuk fermentowany	Mieszanka kombi do fermentowanego surowego lub fermentowanego gotowanego Sucuk – Łagodny, lekko ostry smak Sucuk z głównymi składnikami: kminem, chili i czosnkiem – Mieszanka zawiera składniki wspomagające dojrzewanie kiełbas oraz składniki wspomagające kutrowanie, zaprojektowana do fermentacji z użyciem kultur starterowych M-Culture®	28 g/kg
M-FERMENTIC® WM Sucuk Econ	Sucuk	Sucuk-Top-Nuty do wzbogacania smaku istniejących produktów Sucuk oraz do różnych kiełbas gotowanych i surowych – Jako przyprawa do bardzo łagodnych produktów – Przyprawa może być łączona ze środkami do dojrzewania kiełbas, środkami wspomagającymi obróbkę i kulturami starterowymi M-CULTURE®	5–10 g/kg
M-FERMENTIC® Turkey Kal. 55	Salami kaliber 55	Mieszanka kombi do salami z indyka – Podstawowa przyprawa z intensywną nutą czosnku – Zawiera środek do dojrzewania kiełbas, zaprojektowany zgodnie z wymaganiami fermentacji z kulturami starterowymi M-CULTURE®	10 g/kg
M-FERMENTIC® Turkey PEP Kal. 55	Salami kaliber 55	Mieszanka kombi pepperoni do salami z indyka – Smak mocno pikantny i z lekką, świeżą nutą cytryny – Zawiera środek do dojrzewania kiełbas, opracowany na potrzeby fermentacji z udziałem kultur starterowych M-CULTURE®	15 g/kg

M-CULTURE®

KULTURY OCHRONNE I STARTEROWE

Nazwa	Skład	Zastosowanie	Dozowanie
M-CULTURE® FA 35	- Pd. pentosaceus - Lb. plantarum - Staph. xylosus	Do wszystkich rodzajów surowych kiełbas i Sucuk, wymagających szybkiego zakwaszenia	20 g (na 100 kg masy)
M-CULTURE® FA 38	- Staph. carnosus - Staph. xylosus - Lb. curvatus - Pd. pentosaceus - Db. hansenii	Do wszystkich rodzajów surowych kiełbas i Sucuk, wymagających bardzo szybkiego zakwaszenia i typowego aromatu	20 g (dla masy 100 kg) 30 g (dla masy 150 kg) 200 g (dla masy 1000 kg)



M-SAFE®

SYSTEMY O PRZEDŁUŻONEJ TRWAŁOŚCI

Nazwa	Zastosowanie	Opis produktu	Dozowanie
M-SAFE® BG 60	Salami / Kiełbaski	Poprawa trwałości dzięki działaniu octanu nadaje produktowi świeży smak bez nieprzyjemnego zapachu. Długi okres do spożycia dzięki zwiększonemu bezpieczeństwu mikrobiologicznemu produktu	6 g/kg lub w zależności od zastosowania



M-COLOUR®

BARWNIKI

Nazwa	Zastosowanie	Opis produktu	Dozowanie
M-COLOUR® CCP 27	Salami / Kiełbaski	Karminowy barwnik dla podkreślenia naturalnego koloru mięsa – Uzyskiwany jest bardzo naturalny kolor mięsa, a fioletowy odcień karminu jest zredukowany dzięki połączeniu różnych substancji barwiących – Odporny na ciepło i światło – Łączy się ze strukturą mięsa i zapobiega oddzielaniu się wody – Uniwersalny produkt do wszystkich wędlin	1–3 g/kg lub w zależności od zastosowania
M-COLOUR® BR 30	Salami / Kiełbaski	Stabilizowany barwnik na bazie buraków – Stabilny termicznie – Do kiełbas surowych i kiełbas parzonych o małym kalibrze, m.in. Sucuk	2–4 g/kg lub w zależności od zastosowania
M-COLOUR® Pure Red CS Halal	Salami / Kiełbaski	Naturalny barwnik roślinny bez karminu – Barwnik spożywczy odporny na ciepło i światło	6 g/kg

M-CUT®

KIEŁBASKI GOTOWANE

Nazwa	Zastosowanie	Opis produktu	Dozowanie
M-CUT® Tavuk Sosis	Salami / Kiełbaski	Produkt typu Kombi do kiełbas wołowych – Przyprawa, której głównymi składnikami są: czosnek, pieprz i kminek – Zawiera fosforanowy środek wspomagający przetwarzanie mięsa i środek barwiący (na czerwono) w tym składniki barwiące na bazie roślin	15 g/kg
M-CUT® Tavuk Salam	Salami / Kiełbaski	Produkt typu Kombi do kiełbas wołowych – Przyprawa, której głównymi składnikami są: pieprz, gałka muszkatołowa i kolendra – Zawiera fosforanowy środek wspomagający przetwarzanie mięsa i środek barwiący (na czerwono) w tym składniki barwiące na bazie karminu	23 g/kg
M-CUT® Dana Sosis	Salami / Kiełbaski	Produkt typu Kombi do kiełbas drobiowych – Przyprawa, której głównymi składnikami są: pieprz, gałka muszkatołowa, cebula i glutaminian sodu – Zawiera fosforanowy środek wspomagający przetwarzanie mięsa i środek barwiący (na czerwono) w tym składniki barwiące na bazie karminu	15 g/kg
M-CUT® Dana Salam	Salami / Kiełbaski	Produkt typu Kombi do kiełbas drobiowych – Przyprawa, której głównymi składnikami są: pieprz, gałka muszkatołowa i cebula – Zawiera fosforanowy środek wspomagający przetwarzanie mięsa i środek barwiący (na czerwono) w tym składniki barwiące na bazie karminu	25 g/kg
M-CUT® Izgralik Sosis	Salami / Kiełbaski	Produkt typu Kombi do kiełbas gotowanych drobiowych i wołowych – Przyprawa, której głównymi składnikami są: pieprz, kminek i gałka muszkatołowa – Zawiera fosforany – Zawiera glutaminian sodu	20 g/kg

M-TEC®

TECHNOLOGIA

Nazwa	Funkcja	Zastosowanie	Opis produktu	Dozowanie
M-TEC® Sucuk Booster	Środek teksturotwórczy	Sucuk gotowany	Roślinny środek wzmacniający teksturę – Do optymalizacji struktury produktów – Do optymalizacji ekonomicznych receptur	72 g/kg lub w zależności od zastosowania



M-MULSION®

EMULGATORY / STABILIZATORY

Nazwa	Opis produktu	Dozowanie
M-MULSION® TX 100	Emulgator roślinny o silnych właściwościach strukturotwórczych – Dobre właściwości emulgujące – Zdecydowanie wpływa na teksturę i konsystencję – Znaczna poprawa kruchości produktu	1–3 g/kg lub w zależności od zastosowania
M-MULSION® KE 34 PF	Emulgator roślinny – Połączenie wysoce funkcjonalnych emulgujących białek roślinnych i hydrokoloidów – Stabilizuje formuły i zapobiega oddzielaniu się tłuszczu – Nadaje się również do produkcji emulsji tłuszczowych	20 g/kg lub w zależności od zastosowania
M-MULSION® KE 34	Wysokowydajny emulgator: – Połączenie wysoce funkcjonalnego, silnie emulgującego białka wołowego i hydrokoloidów – Stabilizuje formuły i zapobiega oddzielaniu się tłuszczu - nadaje się również do produkcji emulsji tłuszczowych	20 g/kg lub w zależności od zastosowania

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