

# PRZEMYSŁ RYBNY





## M-TEC®

### ŚRODKI WSPOMAGAJĄCE DOJRZEWANIE

#### Smaczny śledź marynowany w tylko 3–4 dni

Niezależnie od tego, czy jest to wyjątkowo delikatny śledź marynowany do typowej bułki ze śledziem, śledź marynowany o bardziej jędrnej konsystencji do sałatek, czy też typowy śledź marynowany nordycki, zabarwiony buraczkami i o lekko pikantnym smaku – oferujemy odpowiedni produkt na każdy gust. Preparaty dostępne są, w zależności od wymagań klientów, z glutaminianem sodu lub bez, w różnych wersjach.

| Nazwa                               | Zastosowanie                  | Opis produktu  | Dozowanie  |
|-------------------------------------|-------------------------------|--|--|
| <b>M-TEC®<br/>Matie Star LS</b>     | Płaty<br>lub filety śledziowe | Do produkcji delikatnych płatów śledziowych, w stylu marynowanego śledzia o typowym smaku i mocnej, jędrnej strukturze                 | 25 g/kg ryby   |
| <b>M-TEC®<br/>Matie Star</b>        | Płaty<br>lub filety śledziowe | Do produkcji delikatnych płatów śledziowych, w stylu marynowanego śledzia o charakterystycznym smaku i miękkiej, delikatnej strukturze | 25 g/kg ryby   |
| <b>M-TEC® Nordic<br/>Matie Star</b> | Płaty<br>lub filety śledziowe | Złożony preparat zawierający środek dojrzewający do marynowanych śledzi po nordycku o lekko czerwonym zabarwieniu i pikantnym smaku    | 25 g/kg ryby   |
| <b>M-TEC®<br/>Pollack Star</b>      | „Filet mintaja”<br>w oleju    | Do bezpiecznego dojrzewania i łagodnego, słonego smaku   | 10–20 g/kg ryby<br>do solenia na sucho<br>lub na mokro |
| <b>M-TEC® Matie<br/>Herbs Star</b>  | Płaty<br>lub filety śledziowe | Złożony preparat zawierający środek dojrzewający do marynowanych śledzi o charakterystycznym ziołowym aromacie                         | 35 g/kg ryby   |
| <b>M-TEC® Matie<br/>Smoke Star</b>  | Płaty<br>lub filety śledziowe | Złożony preparat zawierający środek dojrzewający do marynowanych śledzi o charakterystycznym zapachu dymu                              | 26 g/kg ryby   |

# M-BLEND®

## MIESZANKI PRZYPRAW, PRZYPRAWY DEKORACYJNE, AROMATY DYMU, PANIERY I OLEJE

### Wizualne i smakowe uatrakcyjnienie produktów rybnych i owoców morza

Oferujemy szeroką gamę przypraw do ryb: klasycznych, owocowo-świeżych, pikantnych lub o nietypowym smaku np. BBQ. Dostępne są różne przyprawy dekoracyjne do stosowania w przetwórstwie ryb. Przyprawy te podnoszą smak i atrakcyjność wizualną produktu. W razie potrzeby można je rozwijać, aby sprostać potrzebom klientów. Oferujemy barwniki w płynie i w proszku do typowych produktów rybnych wymagających barwienia, takich jak np. śledź marynowany nordycki. Kompleksową ofertę produktów uzupełnia doskonale zbilansowany aromat dymu stosowany do rozmaitych produktów rybnych, np. wędzonego śledzia marynowanego.

| Nazwa  | Funkcja   | Zastosowanie  | Opis produktu   | Dozowanie   |
|--|-----------|---|---|---|
| <b>M-BLEND®<br/>Garlic Oil Star</b>              | Olej      | Olej czosnkowy,<br>do produkcji sałatek                       | Intensywny aromat czosnku, o charakterystycznym smaku   | Olej: 3-5 g/litr<br>Majonez: 2 g/kg                             |
| <b>M-BLEND®<br/>WM<br/>Stralsund Star</b>        | Przyprawa | Do panierów,<br>grillowania,<br>smażenia<br>i gotowania       | Uniwersalna przyprawa o wyraźnym smaku, idealna do wszelkiego rodzaju owoców morza, z widocznymi cząstkami ziół | 8-24 g/kg ryby,<br>16 g/kg krewetek<br>w oleju,<br>według smaku |
| <b>M-BLEND®<br/>WM<br/>Stralsund<br/>Ex Star</b> | Przyprawa | Do panierów,<br>grillowania,<br>smażenia<br>i gotowania       | Uniwersalna przyprawa o wyraźnym smaku, idealna do wszelkiego rodzaju owoców morza, z widocznymi cząstkami ziół | 8-24 g/kg ryby,<br>16 g/kg krewetek<br>w oleju,<br>według smaku |
| <b>M-BLEND®<br/>WM<br/>Neapel Star</b>           | Przyprawa | Idealny<br>do grillowania,<br>pieczenia i smażenia            | Słodkavo-owocowy, aromatyczny smak, delikatnie pomidorowy, z widocznymi cząstkami ziół                          | 46 g/kg   |
| <b>M-BLEND®<br/>WM<br/>Texel Star</b>            | Przyprawa | Idealny<br>do grillowania,<br>pieczenia i smażenia            | Typowy smak BBQ: pełny, aromatyczny, słodkawy, z nutą pomidorową i wyraźnie wyczuwalnym dymem                   | 54 g/kg   |
| <b>M-BLEND®<br/>WM<br/>Friesland Star</b>        | Przyprawa | Idealny<br>do grillowania,<br>pieczenia i smażenia            | Świeży smak imbiru i cytryny, lekko kwaśno-słodkawy, z widocznymi cząstkami ziół                                | 39 g/kg   |
| <b>M-BLEND®<br/>WM<br/>Bangkok Star</b>          | Przyprawa | Przyprawienie,<br>dekoracja<br>wędzonych<br>produktów rybnych | Ognisty, ostry smak chili z nutą czosnku  | 41 g/kg   |

| Nazwa  | Funkcja               | Zastosowanie  | Opis produktu   | Dozowanie                    |
|--|-----------------------|---|---|------------------------------|
| <b>M-BLEND®<br/>Decor Onion<br/>Mustard</b>  | Dekoracyjna przyprawa | Przyprawienie, dekoracja wędzonych produktów rybnych    | Przyprawa dekoracyjna składająca się z grubo mielonych cząstek z ziarnami gorczycy i cebulą   | W zależności od zastosowania |
| <b>M-BLEND®<br/>Decor Green<br/>Mint</b>     | Dekoracyjna przyprawa | Przyprawienie, dekoracja wędzonych produktów rybnych    | Przyprawa dekoracyjna składająca się z grubo mielonych cząstek ziół i przypraw, zawierająca cebulę, paprykę, natkę pietruszki i miętę                       | W zależności od zastosowania |
| <b>M-BLEND®<br/>Decor Ramsons<br/>Pepper</b> | Dekoracyjna przyprawa | Przyprawienie, dekoracja wędzonych produktów rybnych    | Przyprawa dekoracyjna składająca się z grubo mielonych cząstek ziół i przypraw, zawierająca pieprz, paprykę granulowaną i czosnek niedźwiedzi               | W zależności od zastosowania |
| <b>M-BLEND®<br/>Decor Mixed<br/>Pepper</b>   | Dekoracyjna przyprawa | Przyprawienie, dekoracja wędzonych produktów rybnych    | Przyprawa dekoracyjna składająca się z grubo mielonych cząstek zawierająca kolorowy pieprz  | W zależności od zastosowania |
| <b>M-BLEND®<br/>Matie Red Star</b>           | Przyprawa             | Przyprawienie   | Mieszanka przyprawowa do matiasów w stylu nordyckim o jasnoczerwonym zabarwieniu i aromatycznym smaku   | 10 g/kg                      |
| <b>M-BLEND®<br/>Decor Mixed<br/>Herbs</b>    | Dekoracyjna przyprawa | Dekoracja   | Przyprawa dekoracyjna składająca się z grubo mielonych cząstek rozmaitych ziół, zawierająca m.in.: szczypiorek, czosnek niedźwiedzi, majeranek i pietruszkę | W zależności od zastosowania |
| <b>M-BLEND®<br/>WM<br/>Amsterdam Star</b>    | Przyprawa             | Idealna do grillowania, pieczenia i smażenia            | Pikantny smak, pieprzny z granulkami pieprzu i czosnku, gruboziarnistą solą i widocznymi cząstkami ziół   | 15 g/kg                      |
| <b>M-BLEND®<br/>WM<br/>Boston Star</b>       | Przyprawa             | Idealna do grillowania, pieczenia i smażenia            | Lekko pikantna, aromatyczna mieszanka o smaku papryki, koperku, liścia laurowego i cytryny  | 12 g/kg                      |
| <b>M-BLEND®<br/>WM<br/>Oslo Star</b>         | Przyprawa             | Idealna do grillowania, pieczenia i smażenia            | Pikantny smak, aromatyczny, z dużą ilością ziół, takich jak pietruszka, rozmaryn, bazylija, koperek   | 12 g/kg                      |
| <b>M-BLEND®<br/>WM<br/>Emden Star</b>        | Aromat                | Idealny do grillowania, pieczenia, pieczenia i smażenia | Świeży, aromatyczny, lekko słodkawy smak cebuli, cytryny, rozmarynu, z nutą pieprzu   | W zależności od zastosowania |
| <b>M-BLEND®<br/>Smoke Star WS</b>            | Aromat                | Do filetów matiasów i marynowanych śledzi               | Aromat dymu rozpuszczalny w wodzie  | W zależności od zastosowania |
| <b>M-BLEND®<br/>Smoke Star OS</b>            | Aromat                | Do filetów matiasów i marynowanych śledzi               | Aromat dymu rozpuszczalny w oleju   | W zależności od zastosowania |

# M-SAFE®

## PRZEDŁUŻENIE TRWAŁOŚCI

### Świeżość na całej linii

Do wydłużenia trwałości krewetek w zalewie oferujemy kilka różnych preparatów z różną zawartością cukru, z lub bez glutaminianu sodu

| Nazwa   | Funkcja              | Zastosowanie                   | Opis produktu  | Dozowanie                    |
|---|----------------------|--------------------------------|--|------------------------------|
| <b>M-SAFE®<br/>Fresh Star<br/>Liquid</b>      | Wydłużenie trwałości | Kąpiel / płukanie kawałków ryb | Preparat stosowany w celu ograniczenia rozwoju bakterii i uzyskania dłuższej świeżości produktu. | 1% w kąpeli wodnej           |
| <b>M-SAFE®<br/>Fresh Star</b>                 | Wydłużenie trwałości | Kąpiel / płukanie kawałków ryb | Preparat stosowany w celu ograniczenia rozwoju bakterii i uzyskania dłuższej świeżości produktu. | 1% w kąpeli wodnej           |
| <b>M-SAFE®<br/>Prawn Star</b>                 | Wydłużenie trwałości | Do owoców morza w oleju        | Złożony preparat o aromatycznym smaku  | 35 g/kg owoców morza         |
| <b>M-SAFE®<br/>Seafood Star oZ</b>            | Solanka              | Do owoców morza                | Solanka do owoców morza z funkcją konserwującą, bez substancji słodzących                        | solanka 15 g/l               |
| <b>M-SAFE®<br/>Stable Star</b>                | Wydłużenie trwałości | Do ryb i owoców morza          | Preparat konserwujący opóźniający psucie się ryb i owoców morza                                  | 10 g/kg ryby                 |
| <b>M-SAFE®<br/>Potassium<br/>Sorbate Star</b> | Wydłużenie trwałości | Do ryb i owoców morza          | Preparat konserwujący opóźniający psucie się ryb i owoców morza                                  | W zależności od zastosowania |
| <b>M-SAFE®<br/>Sodium<br/>Benzoate Star</b>   | Wydłużenie trwałości | Do ryb i owoców morza          | Preparat konserwujący opóźniający psucie się ryb i owoców morza                                  | W zależności od zastosowania |



# M-COLOUR®

## BARWNIKI

| Nazwa  | Zastosowanie                                      | Opis produktu  | Dozowanie                                       |
|--|---|--|---|
| <b>M-COLOUR®<br/>Paprika-OR<br/>Star</b>     | Do barwienia sosów, majonezów, dressingów i oleju | Stosowany w celu uzyskania żywego koloru pomarańczowo-czerwonego | Olej: 2 g/litr<br>Majonez: 3-5 g/kg             |
| <b>M-COLOUR®<br/>Red Beet P<br/>Star</b>     | Do barwienia filetów śledziowych                  | Proszek buraczany o typowym ciemnoczerwonym kolorze              | Kąpiel barwiąca<br>3-7 g/l                      |
| <b>M-COLOUR®<br/>Pollack Orange<br/>Star</b> | Do barwienia filetów mintaja w oleju              | Skoncentrowany, dający intensywnie czerwony odcień produktu      | Kąpiel barwiąca:<br>1 g/l                       |
| <b>M-COLOUR®<br/>Curcuma P<br/>Star</b>      | Do barwienia olejów                               | Intensywnie żółty produkt, rozpuszczalny w oleju                 | Sosy: 3-5 g/l<br>Olej: 2 g/l<br>Majonez: 4 g/kg |

# M-MULSION®

## EMULGATORY

| Nazwa                                 | Zastosowanie                | Opis produktu  | Dozowanie |
|---------------------------------------|-----------------------------|--|-----------|
| <b>M-MULSION®<br/>Emulsifier Star</b> | Do sosów, dipów i majonezów | Podstawowy produkt do produkcji sosów, dipów i majonezów | 26 g/kg   |





## Kontakt:

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

 [wipol.com.pl](https://wipol.com.pl)

 [wipol@wipol.com.pl](mailto:wipol@wipol.com.pl)

 58 664-77-70