

**ООО «Планета вкуса»
представляет**

Новинки 2015 года



ООО «Планета вкуса» является официальным представителем на территории Российской Федерации компании «AVO» (Германия) - производителя маринадов, функциональных и вкусоароматических смесей.

ПОЧЕМУ «AVO»?

Компания «AVO» является одним из мировых лидеров по производству пищевых добавок, возраст компании превышает 60 лет.

Продукты «AVO» имеют оригинальное европейское происхождение и изготовлены только из качественных натуральных ингредиентов в стерильных условиях, без применения генетически модифицированных продуктов.

Маринады и специи фирмы «AVO» - это в первую очередь готовые комплексы компонентов, которые охватывают весь спектр традиционных мясных полуфабрикатов от фаршевых до цельномышечных. Маринады и специи позволяют изготавливать изделия популярные у разных народов мира, в результате чего ваш клиент получает самые разнообразные мясные и рыбные блюда на самый изысканный вкус.

Практический срок реализации в 72 часа при неизменном внешнем виде продукта достигается за счет использования букетов натуральных растительных масел и специй, что в совокупности с минимальной партией производства продукта в 2 кг, делает практически невозможной его порчу. Даже если срок годности продукта начинает заканчиваться, вы можете применить специальный реанимационный комплекс, который продлит «жизнь продукта» на достаточное для победной реализации время.

В основном, технология использования продукта проста в практическом применении и не требует наличия глубинных, специальных знаний. В то же время простота применения не исключает возможности профессионального творчества для технолога и дает возможность изготовления собственных оригинальных мясных изделий, посредством оперирования, как комплексами специй, так и видами мясосырья.

*Кулинарные шедевры
2015 года*



ПОЛУФАБРИКАТЫ НА ШПАЖКАХ



ПОЛУФАБРИКАТЫ НА ШПАЖКАХ



СВИНИНА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ



СВИНИНА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ



КОЛБАСКИ ГРИЛЬ



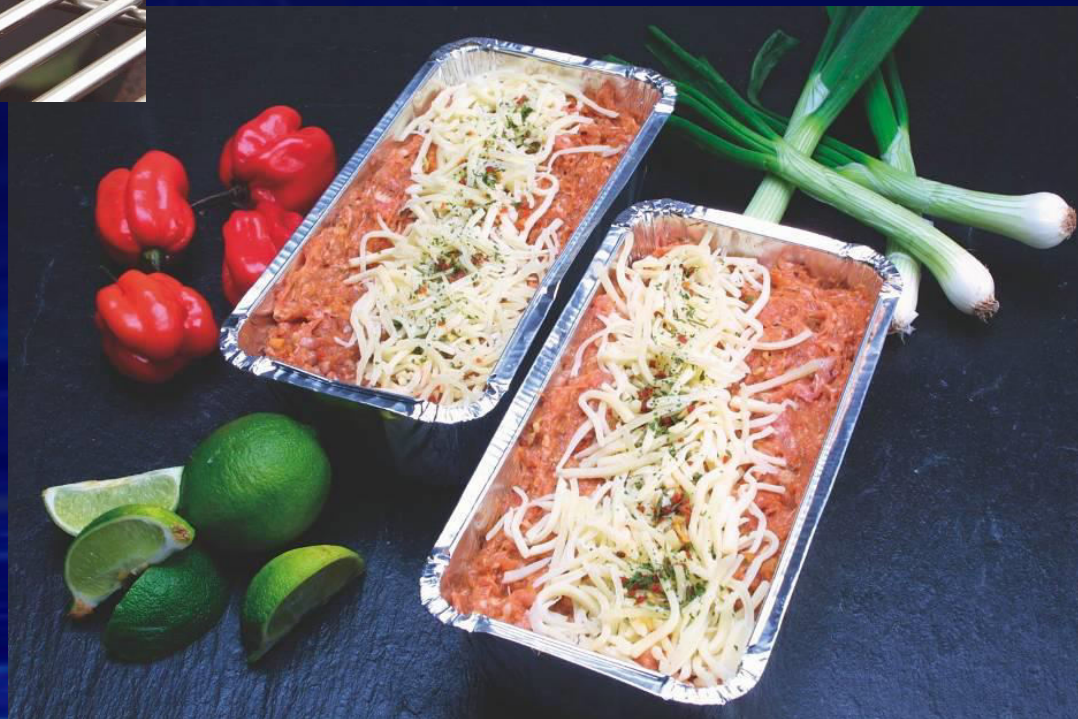
ПОЛУФАБРИКАТЫ В ДЕКОРАХ



ФАРШИРОВАННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ



РУБЛЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ



ПТИЦА



ПТИЦА



РУЛЬКА СВИНАЯ ЗАПЕЧЕНАЯ



ООО «Планета вкуса» является официальным представителем на территории Российской Федерации компании «Brata» (Германия) - производителя специальных систем панировок.

Почему «Брата»?

Продукция компании «Брата» является синонимом самого высокого качества в секторе профессиональных мучных и панировочных изделий.

"Качество без компромиссов" - визитная карточка предприятия на протяжении его истории с 1953 года.

«Брата» сегодня - это более 100 видов наименований продукции.

Панировки фирмы «Брата» имеют функциональные качества, гармонично и эффективно удерживают естественную и нагнетенную влагу и позволяют сохранить цветовую гамму после тепловой обработки.

Ваш продукт в панировках фирмы «Брата» будет иметь оригинальный сочный вкус, приятный внешний вид и при соответствующем отношении к качеству и технологии производства будет соответствовать лучшим европейским и отечественным образцам продукции из говядины, свинины, мяса птицы.

Выход готовой продукции в панировочных системах фирмы «Брата» составляет 150%. Этот эффект достигается в результате тройного панирования.

Панировки фирмы «Брата»



Для приготовления полуфабрикатов с двойным и тройным панированием, а так же для изготовления панированных полуфабрикатов на автоматических линиях "Алко" и "Сторк" (нагетсы, гордон-блю, куриные грудки, креветки, кольца кальмаров, филе рыбы) предлагаем профессиональные немецкие панировки фирмы «Брата»:\

«В 2» - белая панировочная крошка, средней грануляции

«ТА 55» - белая панировочная крошка, крупной грануляции

«В 4 F» - ярко-желтая панировочная крошка, средней грануляции

«F 27» - ярко-оранжевая панировочная крошка, средней грануляции

«МС 1-257» - белая панировочная крошка – «Мастер Хруст»

Указанные панировочные изделия нейтральны по вкусу и сохраняют заявленный вкус Ваших продуктов.

Для придания пикантных вкусовых направлений и для производства оригинальных изделий рекомендуем следующие вкусовые панировки:

смесь «Корнфлекс» (MP 1047) - смесь из кукурузных хлопьев и золотистой панировочной муки

смесь «Сыр с травами» (MP 835) - панировочная смесь оранжевого цвета, средней грануляции с травами и ароматом сыра

смесь «Тоскания» (MP 4065) - панировочная смесь желтоватого цвета, с травами "прованс" и специями

смесь «Кокос» (MP 1231) - смесь сухарной крошки и кокоса

смесь «Кунжут» (MP 1162) - смесь сухарной крошки и кунжута

смесь «Миндаль» (MP 1187) - панировочная смесь крупного помола с дробленным миндалем, имеет вкус миндаля и панировки

смесь «Картофель» (MP 1274) - панировочная смесь крупной грануляции с картофельной стружкой

смесь «Лимон с укропом» (MP 3100) - смесь с ароматом лимона и трав

«Классическая система с тестом для запекания (Три слоя)»

Состав: куриная грудка, инъецированная и
массированная (измельченная)

Brata-льезон NP 1896 (1:1,6)

Brata-панировка MP 3830

Brata-тесто для запекания BT 4083 (1:1,6)

Этапы производства:

Инъецирование
Массирование
Измельчение
Формование
Нанесение льезона
Нанесение сухой
панировки
Нанесение теста для
запекания
Фритирование
Доведение до готовности
Заморозка



Приготовление:

Инъецированную и массированную куриную грудку крупно порезать, формировать. Затем нанести льезон, сухую панировку и тесто для запекания. Немного фритировать при высокой температуре, довести до готовности и сразу же заморозить.

Перед употреблением разогреть в предварительно нагретой духовке или во фритюрнице.

«Куриное филе «Хрустящая курица»»

Состав: G Инъецированное куриное мясо, натуральный продукт (например, куриное филе)

Brata-предаст	FF550
Brata-льезон	NP 4315(1:1,5)
Brata-панировка «Хрустящая курица»	MP 4310/H

Этапы производства:

Инъецирование
Массирование
Утюжка
Нанесение предаста
Нанесение льезона
Нанесение сухой панировки
Фритирование
Доведение до готовности
Упаковка в газовую среду
(модифицированную атмосферу)



Приготовление:

Филе куриной грудки инъецировать и 30 минут массировать. (Рассол может быть вмассирован в массажере.) Филе слегка отутюжить. Нанести предаст, льезон и сухую панировку.

Заморозить или примерно 60 сек. фритировать, довести до готовности в жаровочном шкафу до внутренней температуры продукта. Затем упаковать в газовую среду (модифицированную атмосферу) на 18-25 дней.

Вместо куриного филе можно использовать также другое сырьё. Конечный продукт получается хорошо приправленный, с хрустящей корочкой.

«Vitalos – бургер с йогуртом и брокколи»

Состав: куриная грудка, инъекцированная и массирующая, пропущенные через решётку в 13 мм йогурт, брокколи, репчатый лук, связывающее вещество

Vrata-льезон NP 1896 (1:1,6)

Vrata-панировочная смесь MP 1187

(панировочная смесь с миндалём)

Этапы производства:

Инъекцирование
Массирование
Измельчение
Вымешивание
Формование
Нанесение льезона
Нанесение сухой панировки
Фритирование
Доведение до готовности
Заморозка



Приготовление:

Инъекцированную и массирующую куриную грудку крупно порезать. Затем замесить и придать форму. Нанести льезон и сухую панировку. Немного фритировать, довести до готовности и сразу же заморозить.

Перед употреблением разогреть в предварительно нагретой духовке или во фритюрнице.

БЛАГОДАРИМ ЗА ВНИМАНИЕ





AVO
Grillhackkröllchen
Mexico



**Geflügelspiess
Datteln im Speckmantel**

















