



Manufaktura **d**obrego **S**maku

Oferta handlowa

Jak działamy

Ofertę dostosowujemy do indywidualnej specyfiki naszych Klientów. Zawsze staramy się poznać potrzeby lub inne zagadnienia związane z technologią produkcji, aby dopasować naszą ofertę do wymogów zakładu Klienta.

Termin realizacji zamówień: **1 - 3 dni robocze** od momentu przyjęcia zamówienia.

Opakowanie

Przyprawy i ich mieszanki oraz aromaty **standardowo dostarczamy w opakowaniach 2kg, 5kg, 10kg lub 25kg**

Istnieje możliwość dostaw w innych opakowaniach – warunki są każdorazowo ustalane z Państwem.

Warunki płatności

Warunki płatności są ustalane na podstawie indywidualnych ustaleń z naszymi Klientami. W przypadku nawiązania stałej współpracy wyrażamy gotowość do zaproponowania specjalnych warunków rabatowych oraz możliwości dokonywania płatności przelewem z odroczonym terminem zapłaty.

Zespół

W razie pytań lub niejasności, nasi pracownicy pozostają do dyspozycji Szanownych Klientów:

Dział Handlowy (tel. 32 249-80-55):

Marek Kern
Dominika Brózda (515 038 360)

Technolog (tel. 32 249 90 63):

Arkadiusz Dorobisz (515 038 370)



**Poniższa lista stanowi tylko wycinek naszej bogatej oferty.
W przypadku zainteresowania ceną poniższych produktów, prosimy o
kontakt w celu przedstawienia aktualnych cen.**

PREPARATY BIAŁKOWE

MBS-P50 / DF MBS-E

Specyfikacja nr 110, Zalecana dawka: 20-30 g/kg gotowego wyrobu.

PBS-P65 / DF PBS P-65-S

Specyfikacja nr 112, Zalecana dawka: 20-30 g/kg gotowego wyrobu.

IZOLAT BIAŁEK SOJOWYCH ISP-90 / DF ISP-90

Specyfikacja nr 105, Zalecana dawka: 20 g/kg gotowego wyrobu.

OBSYPKI - MIESZANKI DEKORACYJNO SMAKOWE

AD BEKON GRILL / DF AD 010

Specyfikacja nr 13, Zalecana dawka: do 2% w gotowym produkcie.

AD BEKONOWA / DF AD 023

Specyfikacja nr 23, Zalecana dawka: do 2% w gotowym produkcie.

AD PAPRYKOWA / DF AD 001

Specyfikacja nr 1, Zalecana dawka: do 2% w gotowym produkcie.

WIEJSKA DEKOR / DF AD 034

Specyfikacja nr 2003, Zalecana dawka: do 2% w gotowym produkcie.



EKSTRAKTY, KONCENTRATY, OLEOREZINY I WZMACNIACZE SMAKU

AS GARLIC Koncentrat Czosnku / DF AS 059

Specyfikacja nr 53, Zalecana dawka: 2-4 g/kg gotowego wyrobu.

KONCENTRAT CZOSNKU W PŁYNIE / DF 003

Specyfikacja nr 490, Zalecana dawka: 0,5-4 g/kg gotowego produktu.

PAPRINAL / DF PRL

Specyfikacja nr 343, Zalecana dawka: do 0,36 g/kg gotowego wyrobu.

AROMATY

AT AROMAT BOCZKU / DF AT 006

Specyfikacja nr 84, Zalecana dawka: 1,5-2,5 g/kg gotowego wyrobu.

AT AROMAT GRZYBOWY / DF AT 024

Specyfikacja nr 809, Zalecana dawka: 5-10 g/kg gotowego produktu.

AT AROMAT MIĘSNY / DF AT 037

Specyfikacja nr 1436, Zalecana dawka: 1-3 g/kg gotowego wyrobu.

AT SZYNKA WIEJSKA / DF AT 003

Specyfikacja nr 81, Zalecana dawka: 2-4 g/kg gotowego wyrobu.

SMOKE DF / DF 014

Specyfikacja nr 796, Maksymalna dawka: 08.2 Surowe wyroby mięsne w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 853/2004 - 2,5 g/kg; 08.3 Produkty mięsne - 2,5 g/kg.

MIESZANKI PRZYPRAWOWO AROMATYCZNE

Kompozycja naturalnych, suszonych przypraw i ziół przyprawowych oraz ekstraktów, wzmacniaczy smaku, cukrów i soli służących do przyprawiania wyrobów spożywczych

AS BIAŁA EXTRA / DF AS 032

Specyfikacja nr 554, Zalecana dawka: 8-12 g/kg gotowego wyrobu.

AS KABANOS / DF AS 023-01

Specyfikacja nr 35, Zalecana dawka: 5-8 g/kg gotowego wyrobu.

AS KASZANKA / DF AS 035

Specyfikacja nr 571, Zalecana dawka: 10-12 g/kg gotowego wyrobu.

AS KIEŁBASA PIECZONA / DF AS 060

Specyfikacja nr 54, Zalecana dawka: 8-10 g/kg gotowego wyrobu.

AS KIEŁBASKI IRLANDZKIE CL / DF AS 133

Specyfikacja nr 1885, Zalecana dawka: 8-10 g/kg gotowego produktu.



AS KRAKOWSKA SUCHA / DF AS 011

Specyfikacja nr 32, Zalecana dawka: 5-8 g/kg gotowego wyrobu.

AS KRUCHA KOMPLET / DF AS 128

Specyfikacja nr 1809, Zalecana dawka: 1,5-2 kg/100 kg mięsa.

AS KURCZAK FASZEROWANY / DF AS 037

Specyfikacja nr 40, Zalecana dawka: 8-10 g/kg gotowego wyrobu.

AS MIESZANKA CEBULOWA / DF AS 095

Specyfikacja nr 506, Zalecana dawka: 8-10 g/kg gotowego wyrobu.

AS MIESZANKA GÓRALSKA / DF AS 092

Specyfikacja nr 424, Zalecana dawka: 5-8 g/kg gotowego wyrobu.

AS ORIGINAL KRAKAUER / DF AS 086

Specyfikacja nr 333, Zalecana dawka: 4-6 g/kg gotowego wyrobu.

AS SALCESON DOMOWY / DF AS 036

Specyfikacja nr 245, Zalecana dawka: 5-8 g/kg gotowego wyrobu.

AS TORUŃSKA / DF AS 080

Specyfikacja nr 69, Zalecana dawka: 5-8 g/kg gotowego wyrobu.

ASC PARÓWKI WIEDEŃSKIE COMBI / DF ASC 004

Specyfikacja nr 761, Zalecana dawka: 20 g/kg gotowego wyrobu.

KONCENTRAT PRZYPRAWOWY SMAK / DF SMAK-01

Specyfikacja nr 545, Zalecana dawka: do 2% w gotowym produkcie.

KZG KOMPLET / DF 011

Specyfikacja nr 657, Zalecana dawka: 15 kg/50 kg wody lub 100 kg gotowego produktu.

PREPARATY BARWIĄCE

BIO RED DF / DF 042

Specyfikacja nr 1619, Zalecana dawka: 0,5-5 g/1 kg farszu.

KARMEL E150D 30 / DF E150D 30

Specyfikacja nr 1627, Zgodnie z przeznaczeniem.

KARMELIN / DF KML

Specyfikacja nr 107, Zaleca się rozcieńczenie wodą w stosunku 1:1 do 1:10.

KARMELIN / DF KML 30

Specyfikacja nr 2274, Zaleca się rozcieńczenie wodą w stosunku 1:1 do 1:10.

RED PLUS / DF RPS

Specyfikacja nr 131, Zalecana dawka: 0,5-2 g/1 kg gotowego wyrobu.

RED PLUS 01 / DF RPS-01

Specyfikacja nr 132, Zalecana dawka: 0,5-1,5 g/kg gotowego wyrobu.



ŻELATYNY - MIESZANKI ŻELATYNOWE

ŻEL TOP / DF ŻT

Specyfikacja nr 306, Zalecana dawka: 80-120 g/l wody.

ŻEL TOP BASIC / DF ŻTB

Specyfikacja nr 1801, Zalecana dawka: 80-120 g/litr wody.

SOLANKI I PREPARATY WSPOMAGAJĄCE KUTROWANIE

DM P-BOCZEK-S / DF P-BOCZEK-S

Specyfikacja nr 111, Zalecana dawka: do 16 g/kg gotowego wyrobu (5-7 kg/100 kg solanki).

DM PS KOMPLET 60S / DF PS-60S

Specyfikacja nr 1798, Zalecana dawka: 5-6 kg/100 kg solanki, 10-20 g/kg gotowego wyrobu.

DM PS-KOMPLET 40 / DF PS-40

Specyfikacja nr 114, Zalecana dawka: do 17 g/kg gotowego wyrobu (5,5-7,0 kg/100 kg solanki).

DM PS-KOMPLET W50V / DF PS-W50V

Specyfikacja nr 70, Zalecana dawka: do 24 g/kg gotowego wyrobu, (6-7 kg/100 kg solanki).

DORA MEAT P-15 / DF DM-P15

Specyfikacja nr 98, Zalecana dawka: 7-10 g/kg gotowego wyrobu, (3,0-4,5 kg/100 kg solanki).

PRIMA - SOL 45 / DF 078

Specyfikacja nr 2268, Zalecana dawka: do 2% w gotowym produkcie, 5 kg/100 kg solanki.

PRIMA - SOL CL25 / DF 065

Specyfikacja nr 2002, Zalecana dawka: 6-7 kg/100 kg solanki, nastryk 15-35%.

KARAGENY

DORA-GEL C1 / DF DG-C1

Specyfikacja nr 588, Zalecana dawka: 5-7 g/kg gotowego wyrobu.

MIESZANKI FOSFORANÓW

DORAFOS-1 / DF DFS-1

Specyfikacja nr 94, Zalecana dawka: 3-8 g/kg gotowego wyrobu.



PREPARATY DO ZMIĘKCZANIA SKÓR

Przemysł mięsny, wyroby garmażeryjne i pozostały przemysł spożywczy, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

SOFTIVIT / DF SVT

Specyfikacja nr 136, Zalecana dawka: 10-30 g/kg wody.

PREPARATY KONSERWUJĄCE

SORBIX / DF SX-01

Specyfikacja nr 138, Zalecana dawka: 0,3–0,5 g/kg gotowego wyrobu.

STABILIZATORY ŚWIEŻOŚCI - PRZECIWUTLENIACZE

FRESH DF / DF 031

Specyfikacja nr 1498, Zalecana dawka: do 2% w gotowym produkcie.

POZOSTAŁE PREPARATY

STABILIZATOR TX / DF 029

Specyfikacja nr 1457, Zalecana dawka: 10-20 g/kg gotowego wyrobu.

PRZYPRAWY

MARCHEW GRYS 1-3 / PRZ MARCHEW G1-3

Specyfikacja nr 3071, Zalecana dawka:

W przypadku zainteresowania naszymi produktami zapewniamy bezpłatną wizytę naszego technologa w Państwa Zakładzie, celem wykonania niezbędnych prób.

Naszą pasją jest smak

