

ООО «БС Глобал Украина»: приветствуем мясопереработчиков Украины



Компания ООО «БС Глобал Украина» приветствует вас и выражает глубокую заинтересованность в создании высокопрофессиональных отношений и взаимовыгодного сотрудничества.

ООО «БС Глобал Украина» является частью австрийской группы «БС Глобал» с основным офисом в г. Вена, Австрия, и другими представительствами в Чехии, Словакии и странах Средней Азии.

Почти 2 года на рынке Украины ООО «БС Глобал Украина» ежедневно работает над созданием рецептур для предприятий мясоперерабатывающей промышленности, занимается продажей изготовленных по новейшим технологиям добавок и смесей специй наших партнеров-поставщиков.

Мы предлагаем широкий набор продуктов от наших партнеров-производителей: пряно-ароматические смеси, комплексные добавки, средства для шприцевания и созревания, маринады, высокофункциональные влагосвязывающие и эмульгирующие препараты, а также мы всегда готовы подобрать для вас желаемый эксклюзивный продукт.

О наших партнерах-поставщиках:



Нашим самым крупным поставщиком является компания «Дена АГ», созданная в 1960 г. Она специализируется на производстве функциональных добавок и вкусо-ароматических смесей для пищевой промышленности. Компания входит в состав бельгийско-немецко-

французской коммерческой группы «Солина», которая вкладывает большие средства в научные исследования и разработку инновационных продуктов, занимая одно из ведущих мест по объему продаж добавок в Европе. Производство вкусовых и функциональных добавок для мясоперерабатывающих предприятий осуществляется на 7 заводах в Бельгии, Франции, Голландии и Швеции. У компании, соответственно, есть все необходимые сертификаты и удостоверения качества.

«Кристалл Гевюрце ГмбХ» — это надежный партнер из Австрии, один из лучших специалистов в области высококачественных вкусовых смесей и добавок для мясоперерабатывающей промышленности.



За последние годы компания «Кристалл» создала свыше 4000 специальных смесей и добавок из более 800 различных ингредиентов. Такое разнообразие используемых ингредиентов позволяет компании производить эксклюзивные добавки с учетом пожеланий клиентов.

Инновационные технологии, используемые компанией «Кристалл» при производстве смесей и добавок, позволяют выпускать уникальную продукцию, а интегрированная система контроля производства обеспечивает высокий стандарт качества. Это подтверждают сертификаты ISO 9001/2000 и BRC. О качестве смесей и добавок «Кристалл» говорит также тот факт, что при их производстве используются ингредиенты без аллергенов, которые были получены из негенномодифицированных веществ.

«Натура Фуд Аддитивз» — чешская компания, основанная в



1995 году, производитель специальных функциональных смесей исключительно для крупных промышленных производителей мясных продуктов в Европе. Компания «Натура» находит новые решения для пищевой промышленности, что делает ее клиентов успешными на рынке. В мясоперерабатывающем секторе компания известна своими уникальными смесями для инъектирования

всех видов ветчин (в том числе и МиМ — мясо в мясо), эмульгаторами, красителями, и т.д.

«Натура» всегда открыта для пожеланий клиентов.

А сейчас более подробно о спектре предлагаемых нами продуктов.

Ассортимент продуктов, **сертифицированных в Украине**, составляет около **200** наименований и включает как **средства для инъектирования цельномышечных продуктов**, так и **сырого мяса, комплексные комби-добавки и смеси экстрактов пряностей, пряно-ароматические композиции и эффективные стабилизаторы, маринады и средства для покрытия оболочек**, а также другие **вспомогательные средства и композиции**.

Касаясь темы инъектировочных средств для ветчин и копчености, нужно отметить, что их у нас очень широкий спектр. Это средства серий «Глобал Стар Инъект», «Глобал Хем 60 Классик», «Глобал Топ Шинка универсал» или «Глобал Старпек 90 Премиум», начиная от степени насыщения мяса рассолом +20% и заканчивая +90%. Примечательно, что наши средства даже при самом высоком проценте впрыска придают готовому продукту отменный насыщенный вкус, свойственный запеченным и копченым мясным продуктам, и при этом вы не уловите во вкусе наших продуктов негативные ноты «вяжущего» послевкусия, связанного с составом фосфатов и гидроколлоидов.

Средство для инъектирования «Глобал Инъект Плюс», арт. №00157 (плюс 20-25%) успешно применяется при производстве полукопченых колбасных изделий ветчинного типа, придавая при этом продуктам оригинальные вкусовые характеристики.

Отдельно хотелось бы отметить наши средства серии «Глобал Стар Инъект» для инъектирования сырого мяса, тушек и частей птицы, полуфабрикатов. Продукты с нашими средствами по органолептическим показателям не уступают натуральным полуфабрикатам. В продуктах отсутствуют фосфаты. При инъектировании минимальные потери рассола при стекании. Во вкусе приготовленных продуктов также отсутствуют какие-либо негативные моменты, в т.ч. и «вяжущий» компонент.

В наших комби-смесях для вареных колбасных изделий преобладают классические (прежде всего украинские и австрийские) вкусовые направления. В ассортименте — составы как для традиционных наименований (без глутамата натрия), так и для колбас по ТУ.

Хорошо прижились на рынке такие наименования комби-добавок, как «Краковская», «Мортаделла», «Глобал Кнакер Империял», «Телячья», «Франкфуртер», «Столичная», «Сарделька», «Сосиски молочные» и мн. др. Для рецептур эконом класса разработан ряд добавок: «Мега-сосиски комби» или «Супер-сосиски комби».

«Прижились» на рынке, особенно западного региона, комби-добавки для варено-копченых колбасных изделий интенсивного созревания, содержащие ГДЛ, — «Глобал Росан Саями Универсал» (смесь функциональных компонентов, специй и их экстрактов содержит разрешенный краситель), «Венская Оригинал Комби», «Венская Стар Комби с ГДЛ», а также «Росан-11» (функциональная комби со стартовой культурой) и «Росан-15» (смесь функционально-вкусовая со стартовой культурой), ряд комби-специй для полукопченых колбас: «Гусарская Комби», «Ароматная Комби», «Тирольская Комби», «Мыслывська Комби», «Венская Стар Комби» или пряно-ароматические смеси БЕЗ ФОСФАТОВ «Пряная смесь Элит», «Арома Стар Украинская», «Полукопченая Вюрцунг», «Арома «Смесь перечная».



Глобал Пак Белая плесень №LN00002 (образует белое покрытие, имитирующее плесень)

Также мы хотели бы предложить вашему вниманию ряд оригинальных вкусовых направлений в комби-добавках для сырокопченых и сыровяленых колбас. Их отличительная особенность — придание готовому продукту вкуса, свойственного типичным итальянским и австрийским продуктам. К таким комби относятся «Глобал салями Парма», «Глобал салями Миланская», «Глобал салями Классик», «Глобал салями Альпийская», «Глобал салями Ромовая», «Глобал салями Домашняя». Рекомендуем применять их с нашей стартовой культурой «Старт РС Специал», которая позволит провести созревание в минимально сжатые сроки.

Мы рекомендуем ряд добавок с «мягким» ГДЛ — «Ровурст Квик», для ускоренного созревания салями или «Росан-11», «Росан-15». Последние в своем составе содержат сбалансированные стартовые культуры, что обеспечит вам надежность течения процесса созревания и отменный вкус.

Сертифицированы и успешно внедряются наши пряно-ароматические смеси: «Глобал Хамрустик», «Арома Стар «Белый дым», «Арома Стар «Запеченное мясо», «Смесь пряностей «Шинка домашняя» и т.д.

Новый современный стабилизатор «Эмульгат Стабил» поможет вам избежать жировых отеков в полукопченых колбасах, эффективно свяжет жировые эмульсии, с которыми сосиски и сардельки в горячем виде будут иметь упругую консистенцию.

К началу летнего сезона технологом пригодятся средства сохранения свежести «Лакталин», «Глобал Фреш Стар Б», которые, по мнению клиентов, обладают очень удачным сочетанием качественных и ценностных характеристик. Высокая эффективность средства «Лакталин», регулятора кислотности на основе ацетата натрия, а также ряда кислот — винной и лимонной и др. компонентов аналитически подтверждена лабораториями ряда предприятий Украины как по готовой продукции, так и по полуфабрикатам. Средство выгодно отличается невысокой дозировкой — 3-5 г/фаршмассы. Продукт гарантирует продление сроков пригодности продуктов и сохранение их свежести.

Средство «Глобал Фреш Стар Б» содержит в своем составе регулятор кислотности — ацетат натрия и аскорбиновую кислоту, что особенно актуально с приближением летнего сезона как антиоксидант. Дозировка его — 0,3% к массе согласно рецептуре.

К летнему сезону мы предлагаем широкий спектр маринадов серии «Маринол» на масляной основе и сухих вкусо-ароматических смесей, таких, как, например, «Глобал Стар Гриль».

Если вам нужно увеличить выход жареных колбас, сохранив при этом аппетитный внешний вид и вкус, подспорьем станет наш «Глобал Солярио» — средство для придания румяной корочки мясным изделиям и для улучшения вкуса пищевых продуктов.

Сегодня ООО «БС Глобал Украина» представляет вашему вниманию вспомогательные **средства новой генерации** для производства сырокопченых и сыровяленых колбас:

Предлагаем также защитные средства для батонов сырокопченых, сыровяленых, варено-копченых колбасных изделий «Глобал Пак Блеск», придающие продуктам аппетитный глянец, предот-

вращающие потери выхода, защищающие от плесени, белых налетов. Пленочка на продукте выгодно отличается своей эластичностью, не крошится, не разрушается при изгибе и транспортировании.

Сегодня ООО «БС Глобал Украина» представляет вашему вниманию вспомогательные **средства новой генерации** для производства сырокопченых и сыровяленых колбас.

Глобал Пак Блеск, арт. 12255000 (образует блестящую эластичную пленочку)

Глобал Пак Белая плесень, арт. LN00002 (образует белое покрытие, имитирующее плесень)

Основные преимущества выше указанных препаратов для колбас длительных сроков хранения — сырокопченых, сыровяленых, варено-копченых в искусственной белковой оболочке, которые вас заинтересуют:

- придают колбасному изделию привлекательный и аппетитный вид;
- являются хорошей защитой от проникновения патогенных микроорганизмов, что удлиняет сроки хранения;
- предотвращают образование плесени и дрожжей, а также белого кристаллического налета на поверхности;
- средства не содержат антибиотиков;
- покрытие быстро высыхает на поверхности колбасной оболочки и образует эластичную пленочку;
- созданное покрытие не липнет и не отслаивается;
- продукт легкий и экономичен в использовании;
- можно использовать как альтернативу вакуумной упаковке.

О залого успеха австрийской фирмы «БС Глобал Украина» можно сказать следующее — это знание конъюнктуры рынка, ассортимент актуальных продуктов и команда компетентных специалистов.

Надеемся на взаимовыгодное сотрудничество.

**С уважением,
коллектив ООО «БС Глобал Украина»**

ТОВ «БС Глобал Україна»

вул. Вікентія Хвойки, 21, оф. 531,

04080 м. Київ, Україна

Тел.: +38 044 361 24 66,

Факс: +38 044 228 14 31

info@bs-global.net, www.bs-global.net



Глобал Пак Блеск, арт. 12255000 (образует блестящую эластичную пленочку) Для сравнения - батоны с Глобал пак блеском и без него (матовый)