Уважаемые господа!

Вы видите перед собой часть вариантов комплексов СО2-экстрактов, пригодных для маринования, смазывания, шприцевания, добавления в соусы различных видов рыбы, мяса с последующей обжаркой в т.ч. гриль. Из этого перечня можете заказать образцы маринадов, а так же отдельные образцы CO_2-экстрактов из прилагаемого перечня. Закладки CO_2-экстрактов в продукцию – рекомендуемые. Технологи, ориентируясь на вкус потребителя, качество – основного сырья и другие факторы – могут уменьшить закладку комплекса, добавить и другие экстракты. Соответственно введенным изменениям пересчитывается стоимость закладки.

I. Маринады для рыбы, баранины, говядины, птицы.

Масла растительного в маринаде может быть до 80%.

Наименование ингредиента	Закладка (примерная) CO_2-экстрактов, на указанное количество масла растительного, в миллилитрах	Стоимость закладки CO_2-экстрактов, руб.	Цена 1 кг комплекса CO_2-экстрактов для маринада (без НДС) руб./кг
Маринад для рыбы № 1. (закладка на 0,3-0,5 кг масла растительного)			
Тмин Перец красный Кориандр	0,102	0,33	Запросить цену
Маринад для рыбы № 2. (на 1-2 кг масла растительного)			
Имбирь Гвоздика Кориандр	1,05	2,77	Запросить цену
Маринад для рыбы № 3. (на 7-10 кг масла растительного)			
Перец душистый Перец черный Перец красный Корица Гвоздика Кориандр Лавровый лист Тмин Анис	8,17	27,75	Запросить цену Рекомендация: филе трески, лосось (8-12 гр.)
Маринад для рыбы № 4. (на 3-6 кг масла растительного)			
Перец душистый Перец черный	1,40	4,42	Запросить цену

Мускатный орех Кориандр Гвоздика			
Маринад для рыбы № 5. (на 8-10 кг масла растительного)			
Перец душистый Перец черный Перец красный Корица Гвоздика Кориандр Лавровый лист Тмин Анис	8,1 гр.	26р 35коп	Запросить цену
Маринад для баранины № 1. (на 1 кг масла растительного)			
Корица Лавровый лист Розмарин или др. Гвоздика Тмин Перец красный Кориандр	0,1715	0,48	Запросить цену
Маринад для баранины № 2. (на 80-150 кг масла растительного)			
Перец черный / белый Петрушка Лавровый лист Мускатный орех Имбирь	166,5	903,1	Цена зависит от объема заказа Запросить цену
Маринад для баранины № 3. На 1 кг баранины добавление горчицы и соевого соуса (чеснок немного)			
Имбирь Сельдерей Шалфей Анис Укроп	0,0308 – 0,06 ≈ 5-6 капель	0,156	Запросить цену
Маринад для баранины № 4. (на 1 кг мяса)			
Розмарин Перец черный Лавровый лист	0,0036-0,03	0,035	Цена зависит от объема заказа Запросить цену

Маринад для говядины № 1. (на 0,2 кг мяса)			
Перец красный Тимьян	0,0075	0,05	Можно добавлять пиво, чеснок, лимон. Запросить цену
Маринад для говядины № 2. На 50 кг маринада			
Перец черный / белый Перец душистый Гвоздика Лавровый лист	18,5	82,29	Запросить цену
Маринад для говядины № 3. На 100 кг мяса			
Перец черный / белый Лавровый лист	3,4 – 20,0	24,3	Цена зависит от объема заказа Запросить цену
Маринад для говядины № 4. На 8 кг мяса			
Порошок корицы Перец белый Лавровый лист Тимьян	0,055	0,415	Цена зависит от объема заказа Запросить цену
Жаркое из говядины № 5 На 200 кг мяса или 100 кг маринада жаркого (добавлять лук, морковь).			
Сельдерей Перец черный Лавровый лист	до 70,01	369,05	Запросить цену
Говядина по-охотничьи № 6 На 1 кг мяса (добавлять лук, чеснок, кориандр).			
Можжевеловая ягода	0,3	2,16	Цена зависит от объема заказа Запросить цену
Свинина № 1. На 1 кг свинины желательно добавлять соевый соус, вино, чеснок.			
Перец красный Укроп Петрушка Базилик или гвоздика	0,0411 3-5-7 капель	0,11	Запросить цену
Маринад № 2 для жарки (буженина). На 100 кг свинины; добавлять чеснок до 4%.			
Перец красный	2,5-5,5		Запросить цену

Маринад № 3 для жарки (буженина). На 100 кг жирной свинины, можно добавлять квас, вино, лук.			
Перец черный Перец красный Гвоздики Лавровый лист Корица	от 16,5	72,8	Запросить цену
Маринад для птицы № 1. (гриль) (На 1-2 кг масла растительного)			
Перец красный Бадьян Гвоздика Корица Укроп	1,05	3,2	Запросить цену
Маринад для птицы № 2. (гриль) На 12,5 л растительного масла			
Перец красный Шалфей Перец душистый	0,00285 2-3 г на 12,5 л маринада (для шприцевания)	0,02	Цена зависит от объема заказа Запросить цену
Общие маринады № 1. (На 1 кг мяса) рассол в количестве 6-10% от массы мяса ввод (рассол) шприцеванием.			
Перец черный Можжевеловая ягода Перец душистый Корица молотая Имбирь молот. Лавровый лист	0,0559	0,396	Цена зависит от объема заказа Запросить цену
Общие маринады № 2. (На 1-2 кг мяса) 6-10% от массы мяса вводят (рассол) шприцеванием.			
Перец черный Кориандр Лавровый лист	0,041	0,265	Цена зависит от объема заказа Запросить цену
Общие маринады № 3. (На 1 л масла растительного)			
Душистый перец Кориандр Гвоздика Лавровый лист	0,235	0,57	На 1,5 л. маринада. Запросить цену
Общие маринады № 4. (На 1-2 л масла растительного)			
Душистый перец Тмин Кориандр Укроп Мускатный цвет Мускатный орех Перец белый	1,661	10,47	Добавлять лук. Цена зависит от объема заказа Запросить цену

Перец красный			
Общие маринады № 5. (на 1-2 л масла растительного)			
Душистый перец Анис Тмин Кориандр Укроп Мускатный цвет Мускатный орех Перец белый	1,8	11,31	Запросить цену
Общие маринады №6 (На 1 л масла растительного)			
Композиция «Душистый перец»	1,0	2,325	Запросить цену

Примечание: Общие маринады могут быть использованы для птицы, говядины, свинины.

II. CO_2-экстракты из пряноароматических растений и комплексы CO_2-экстрактов для рыбо - и мясапереработки. Дозировки CO_2-экстрактов могут корректироваться при использовании в зависимости от вкуса Вашего потребителя, качества сырья и рецептуры продукции. Приведен неполный перечень применяющихся комплексов. Технологи Компании после представления рецептур на сухие комплексы пряностей пересчитывают дозировки и цены на CO_2-экстракты (с полной или частичной заменой их на экстракты - по Вашему указанию).

Комплексы из CO_2-экстрактов	Назначение комплексов, дозировки (г или мл)	Примечания
Композиция «Душистый перец»	1. При производстве консервов рыбных натуральных, натуральных с добавлением масла: - от 1,8 г (2,0 мл) на 1000 физ. банок до 5,0 мл 2. В маринадах для рыбы, мяса, овощей - до 1,0 мл на 1 л маринада. 3. При ароматизации масла растительного, майонеза, соусов, заливок, желе и др. – по вкусу. 4. Для всех видов рыбных, мясных, мясорастительных	Цена (без НДС) Запросить цену Преимущества: - универсальность; - приемлемая экономика - изменение вкусоароматического «букета» в зависимости от вида заливки; - улучшение усвояемости пищи специальным подбором компонентов в композиции «Душистый перец»;

	изделий: маринадов, колбас, консервов, фаршей, копченых, и вяленых, детского ассортимента и др.	- адекватная и более дешевая замена перца душистого, экономическая привлекательность композиции.
КПА № 6 (перец красный, кориандр, укроп или тмин)	1. При производстве недорогих, пережиренных вареных колбас, варено – копченых, особенно с фаршем птицы и заменой мяса на растительный белок - 1,5 гр. и более на 10 кг фарша. 2. При производстве кетчупов, соусов, заливок, желе, майонезов, ароматизированных масел, соевых продуктов (тофу и др.), сыров (особенно плавленых), кисломолочных несладких йогуртов и др. - по вкусу или от 0,1 мл на 1 л продукта. 3. Рыбные формованные фаршевые изделия - от 1,2 гр. на 10кг фарша. 4. Фаршевые изделия из птицы, пельмени и др. - от 1,8гр. на 10 кг фарша.	- цена Запросить цену (без НДС); - экономическая привлекательность; - сбалансированные запах, вкус, физиологическая активность (особенно при употреблении пережиренной или высокобелковой пищи) - универсальность. (для рыбы, мяса, овощей, засолки сала, вяленого мяса, птицы – гриль, фаршей, маринадов и др.)
КПА № 5 (перец красный или черный, укроп, сельдерей)	1. Производство рыбных пресервов, консервов, фаршевых изделий - от 6,0 гр. на 1000 физ. банок.	Цена Запросить цену (без НДС)
КПА № 4 (кориандр, гвоздика, перец черный горький, перец душистый, укроп, перец красный)	1. Рыбные консервы, пресервы - от 6,0 гр./тубу	Цена Запросить цену (без НДС)
КПА № 7 (кориандр, перец красный жгучий, укроп)	1. Рыбные пресервы - от 7,0 гр./ тубу	Цена Запросить цену (без НДС)
КПА № 9 (укроп, кориандр, перец)	1. Рыбные пресервы - от 7,0 гр./тубу 2. Соусы, кетчупы, майонезы и др. заливки	Цена Запросить цену (без НДС)

	- по вкусу.	
КПА «Ейск» (кориандр, перец черный, гвоздика, перец душистый, сельдерей, укроп)	1. Рыбные консервы «Килька в т/с» - от 7 гр./тубу	Цена Запросить цену (без НДС)
КПА № 52 (гвоздика, лавр, кориандр, тмин, морковь)	1. Рыбные консервы в т/с - от 7 мл/тубу	Цена Запросить цену (без НДС)
Композиция «Душистый перец» литер П	1. Рыбные консервы натуральные, натуральные с добавлением масла - от 2,0 мл/тубу - лучший вариант 4,9 мл/тубу	Цена Запросить цену (без НДС)
КПА № 54 томатный соус № 6 острый, (перец черный, перец красный, перец душистый, кориандр, гвоздика)	1. Рыбные консервы в т/с (хамса и др.) от 7,0 мл/тубу 2. Соусы, кетчупы - по вкусу.	Цена Запросить цену (без НДС)
КПА № 55 томатный соус № 7 «Кубанский» (перец черный или красный острый, перец душистый, гвоздика, корица)	1. Рыбные консервы в т/с - от 7 мл/ тубу 2. Соусы, кетчупы - по вкусу (от 30 до 100 мл на 1 т)	Цена Запросить цену (без НДС)
Композиция «Душистый перец» литер П + корица (гвоздика, кориандр, укроп, перец черный, корица, мускатный орех)	1. Рыбные, фаршевые (килька и др.) консервы («Турист»,котлеты, фрикадельки и др.) - от 9 мл./ тубу (в фарш)	Цена Запросить цену (без НДС)
Соус № 19 (перец черный или красный, перец душистый, кориандр, корица, лавр)	1. Килька в т/с - от 5,0 мл/тубу	Цена Запросить цену (без НДС) с перцем черным. Цена Запросить цену (без НДС) с перцем красным.
Комплекс № 56 (перец черный, перец	1. Рыбные пресервы (заливка – масло,	Цена Запросить цену (без НДС)

душистый, гвоздика, кориандр, корица, мускатный орех, лавр)	маринады, майонезы и др) - от 0,4 мл на 1 литр 2. Заливки деликатесные, маринады, майонезы, нежные соусы и др.	- универсальность; (мясо – овощепереработка) - высокие вуксоароматические свойства.
Комплекс № 57 (перец черный, перец душистый, гвоздика, кориандр, корицы, мускатный орех, лавр, имбирь)	1. Рыбные пресервы (сельдь и др.) в различных заливках: масляные, майонез, горчица, маринады и др.) - от 0,5 мл на 1 л заливки.	Цена Запросить цену (без НДС) - универсальность; (мясо – овощепереработка)
Комплекс № 58 (перец черный, перец душистый, корица, гвоздика, имбирь, мускатный орех, кориандр, лавр)	1. Рыбные пресервы, - от 0,5 мл на 1 л заливки; 2. Салаты из морской капусты - от 0,8 мл на 1 л заливки.	Цена Запросить цену (без НДС) - высокие органолептические показатели.
КПА № 60 (лавр, укроп, перец черный, перец душистый)	1. Комплекс для варки раков - по вкусу или от 0,3 мл на 1 л заливки	Цена Запросить цену (без НДС) - универсальность;
КПА № 61 (КПА № 6, лавр, перец черный)	Маринад для мяса - от 0,5 мл на 1 л маринада	Цена Запросить цену (без НДС) Добавлять в комплексы из мясных изделий.
Соус № 2 (перец черный или перец красный, кориандр, гвоздика, перец душистый, лавр)	Для консервов рыбных т/с - от 6,0 гр./тубу	Цена Запросить цену (без НДС) при замене 5:2 перца черного на красный
КПА № 12 (корица, гвоздика, перец душистый, перец черный, лавр)	Рыбные консервы в т/с	Вариант 1. цена: Запросить цену (без НДС) Вариант 2. (КПА № 13) при замене перца черного на красный (5:2) цена Запросить цену (без НДС)
Соус № 2а («Оранжерейный»)	Рыбные консервы: килька в т/с (черноморская) и др.	Цена Запросить цену (без НДС)
Соус № 21а	Рыбные консервы в т/с	Цена Запросить цену (без НДС)
Комплексы CO_2-экстрактов (вариант 1)	Для пряной рыбы, (в т.ч. кильки) - от 2,0 мл на 100 кг	Цена Запросить цену (без НДС) - нивелирует качество рыбо – мясорастительной

(кориандр, лавр)	продукции (нанеси на 150 гр. сахара – песка)	продукции, в т.ч. пережиренной
Комплексы CO_2-экстрактов (вариант 2) (укроп, лавр)	Для пряной рыбы, (в т.ч. кильки) - от 4,3 мл на 100 кг продукции (нанеси на 150 гр. сахара – песка)	Цена Запросить цену (без НДС)
Комплексы CO_2-экстрактов (вариант 3) (лавр, душистый перец)	Для пряной рыбы - от 4,3 мл на 100 кг продукции (нанеси на 150 гр. сахара – песка)	Цена Запросить цену (без НДС) - универсальность
Комплексы для пряной рыбы 1 вариант (перец черный, перец душистый, корица, гвоздика, кардамон, кориандр, лавр, имбирь, мускатный орех)	«Килька по -таллиннски» - от 20 гр. на 100 кг продукции.	Цена Запросить цену (без НДС) - высокие органолептические показатели
Комплексы для пряной рыбы 2 вариант (перец черный, перец душистый, корица, гвоздика, кардамон, кориандр, лавр, имбирь, мускатный орех)	«Килька по -таллиннски»	Цена Запросить цену (без НДС) - вариант 1 более острый чем вариант 2.
Соус № 1 (перец душистый, кориандр, гвоздика, лавр)	Консервы рыбные в т/с - от5,8 мл/тубу	Цена Запросить цену (без НДС)
Композиция № 78 (литер Л) с корицей	Консервы рыбные в т/с - от 7 гр./ тубу	Цена Запросить цену (без НДС) - высокие вкусоароматические показатели.
Комплекс для пресервов (перец душистый, перец красный, корица, гвоздика, имбирь, мускат, кардамон, лавр)	Пресервы «Атлантика» от 0,5 мл/литр заливки	Цена Запросить цену (без НДС) 2 вариант (замена перца черного на перец красный 5:2) острый
Соус № 2 (без перцев острых) (кориандр, гвоздика,	Рыбные консервы в т/с - от 5,5 мл/тубу и более	Цена Запросить цену (без НДС)

лавр, тмин)		- универсальность - экономичность
Пряный посол 1 вариант (перец черный, перец душистый, гвоздика, кориандр, корица, кардамон, имбирь, мускатный орех, мускатный цвет)	Сельдь пряного посола «Беломорская» - пресервы - от 0,5 мл на 1 л заливки	Цена Запросить цену (без НДС) При замене перца черного на красный (5:2) Цена Запросить цену (без НДС)
Комплекс № 80 (гвоздика, лавр, перец душистый)	Салаты из морской капусты, консервы из морской капусты - от 1 мл на 1 л заливки	Цена Запросить цену (без НДС) Цена зависит от объема заказа
Комплекс № 81 (петрушка или сельдерей, укроп или тмин, перец черный, перец душистый, лавр)	Для ухи рыбной - от 0,1 мл на 3 л ухи рыбной (бульона)	Цена Запросить цену (без НДС)
Комплекс № 82 (петрушка или сельдерей, укроп или тмин, перец черный, перец душистый, лавр)	Соус рыбный – по вкусу или от 0,1 мл на 3 л бульона	Цена Запросить цену (без НДС)
«Красная» смесь – Хабаровская № 83 (имбирь, перец душистый, гвоздика, корица, перец красный, кориандр, укроп, анис, тмин)	Комплекс для посола рыбы.	Цена Запросить цену (без НДС) - универсальность - экономичность - нивелирует посторонние привкусы гидробионтов
КПА № 84 (перец душистый, перец черный, имбирь, мускатный орех, гвоздика, кориандр, кардамон)	Заливка салатов из морской капусты - от 0,5 мл на 1 л заливки или 1 мл на 1 литр масла растительного	Цена Запросить цену (без НДС) Цена зависит от объема заказа
КПА № 85 (космедика)	Заливка майонезно – горчичная (пресервы)	Цена Запросить цену (без НДС)
КПА № 86 (перцы – душистый, черный, мускат, корица, гвоздика, кардамон, тмин, лавр)	Комплекс для пресервов - от 6 мл на 15 л заливки	Цена Запросить цену (без НДС)

КПА № 87 (гвоздика, лавр, душистый перец, перец черный, корица)	Комплекс для морской капусты (пресервы) - от 0,3 мл на 1л заливки	Цена Запросить цену (без НДС)
КПА № 88 (гвоздика, кориандр, мускат, душистый перец, перец черный)	Комплекс для пресервов из кеты, сайры, сельди в горчичном соусе - от 0,3 мл на 1 л заливки	Цена Запросить цену (без НДС)
КПА № 89 «Юниверсал» (гвоздика, кориандр, тмин, перец черный, корица)	Консервы рыбные	Цена Запросить цену (без НДС) - универсальность
КПА № 90 (душистый перец, лавр, гвоздика, корица)	Комплекс для салата из морской капусты; для кулинарии, пресервов.	Цена Запросить цену (без НДС)
Комплексы для мясных изделий.		
Шашлычный – 2 (перец черный, перец белый, перец красный, композиция «Душистый перец»)	Маринад - по вкусу или от 0,5 мл на 1 л маринада	Цена Запросить цену (без НДС)
Шашлычный – 3 (перец черный, перец белый, перец красный, мускат)	Маринад - по вкусу или от 0,5 мл на 1 л маринада	Цена Запросить цену (без НДС)
КПА № 101 (перец белый, перец красный, мускат, кардамон)	Комплекс для колбас в/с (птица), вариант 5 - от 1,8 г на 10 кг фарша	Цена договорная зависит от объемов заказа
КПА № 102 (перец белый, перец красный, тмин, гвоздика)	Комплекс для колбас в/с птица, вариант 4	Цена договорная зависит от объемов заказа
КПА № 103 (перец белый, имбирь мускат, кардамон)	Комплекс для колбас в/с птица, вариант 3	Цена договорная зависит от объемов заказа
КПА № 104 (перец белый, перец красный, кориандр)	Комплекс для колбас в/с птица, вариант 2	Цена договорная зависит от объемов заказа
КПА № 105 (перец красный, мускат,	Комплекс для вареных колбас (птица)	

перец черный, мускатный цвет, кардамон, кориандр, композиция «Душистый перец» или гвоздика)	- от 1,8 гр. на 10,0 кг фарша.	Запросить цену (без НДС)
«Караван – 2» (кориандр, гвоздика, укроп)	Комплекс для вареных колбас (птица) - от 1,8 гр. на 10,0 кг фарша.	Запросить цену (без НДС)
КПА № 106 (перец черный, перец душистый, гвоздика, кориандр, корица, мускат, лавр, перец красный)	Комплекс для гриля - от 0,3 мл на 1 л маринада	Запросить цену (без НДС)
КПА № 107 (кориандр, тмин, перец красный, лавр, перец черный)	Комплекс для маринования шашлыков - до 1 мл на 1 л маринада	Запросить цену (без НДС)
«Караван – 5»	Комплекс для колбас с большими заменами - от 2,0 мл/10 кг фарша	Запросить цену (без НДС)

С уважением,
Президент ООО «Компания Караван» Латин Н.Н.