



## ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ МАСЛОЖИРОВОГО ПРОИЗВОДСТВА



A·SALT

PASSION LIVES HERE

ЛИДЕРСТВО • ПОСТАВКИ • ПРОДУКТЫ

# О НАС

**A-SALT** — глобальный торгово-логистический оператор и эксклюзивный дистрибьютор продукции ведущих мировых производителей.

Нашими клиентами являются более 1000 крупных и средних предприятий молочной, масложировой, мясной и кондитерской промышленности, а также компании-производители химической, косметической продукции, спортивного и функционального питания.

Головной офис компании расположен в Санкт-Петербурге. Система логистических центров разработана таким образом, чтобы обеспечить гибко и оперативное реагирование на любые запросы клиентов.

Наши представительства:

- Москва
- Минск
- Амстердам
- Барселона
- Дубай

Логистические центры:

- Санкт-Петербург
- Москва
- Новороссийск
- Омск
- Вильнюс

**>100**

**СОТРУДНИКОВ**

**>600**

**ПАРТНЁРОВ**

**>1000**

**SKU**

**>15**

**ЛЕТ ОПЫТА**



# НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА



## ОБШИРНАЯ ТОРГОВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Мы предлагаем широкий ассортимент ингредиентов для различных производственных отраслей, обеспечивая индивидуальные условия для каждого клиента, гарантируя гибкие условия сотрудничества и конкурентоспособные цены, которые позволяют удовлетворить все потребности наших клиен-



## ЛОГИСТИЧЕСКИЙ СЕРВИС 5PL

Мы предоставляем полный комплекс логистических услуг 5PL – от планирования и координации цепочек поставок до складского хранения и доставки клиенту, гарантируя своевременность и точность выполнения заказов и позволяя сэкономить ресурсы клиентов.



## R&D

Мы занимаемся вопросами по подбору ингредиентов, их конкретной модификации, определяем оптимальные дозировки и технологические режимы на всех этапах производства, оптимизируем производственные процессы, чтобы наши клиенты могли оставаться конкурентоспособными на рынке.



## ПОДБОР СЛОЖНОГО СЫРЬЯ

Мы владеем навыками и опытом в поиске сложного сырья. Наша команда экспертов тщательно изучает рынок и устанавливает партнерские отношения с надежными поставщиками по всему миру, обеспечивая своим клиентам доступ к ингредиентам высокого качества.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

A-SALT оказывает профессиональную технологическую поддержку на всех этапах разработки и внедрения пищевых ингредиентов, включающую посещения производств, обучение персонала, участие в выпуске пробных партий продукции с использованием поставляемых компонентов; в собственной лаборатории технологи компании составляют и тестируют новые рецептуры.

# ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ



## ГУАРОВАЯ КАМЕДЬ (E412)

Универсальный загуститель, стабилизатор.

**Применение:** соусы, майонезы, спреды.

**Функции:** регулирует вязкость и стабилизирует эмульсии; обеспечивает кремообразную консистенцию, повышает упругость и плотность; улучшает эластичность; увеличивает срок хранения.

**Производитель:** Neelkanth Polymers (Индия)

## КАМЕДЬ РОЖКОВОГО ДЕРЕВА (E410)

Загуститель, стабилизатор натурального происхождения, наиболее эффективен в сочетании с другими гидроколлоидами.

**Применение:** соусы, майонезы, спреды.

**Функции:** действует как загуститель и слабый гелеобразователь, является средством для капсулирования, стабилизирует эмульсии.

**Производитель:** Carob Ingredinetts (Марокко)



## КАМЕДЬ ТАРЫ (E417)

Загуститель, стабилизатор натурального происхождения, наиболее эффективен в сочетании с другими гидроколлоидами.

**Применение:** соусы, майонезы, спреды.

**Функции:** действует как загуститель и слабый гелеобразователь, является средством для капсулирования, стабилизирует эмульсии.

**Производитель:** Exandal (Перу)

## КАРБОКСИМЕТИЛЦЕЛЛЮЛОЗА (E466)

Универсальный загуститель/стабилизатор, работающий в широком температурном диапазоне и обладающий высокой вязкостью.

**Применение:** соусы, майонезы, спреды.

**Функции:** позволяет получить прозрачный раствор, дает глянцевую структуру, держит форму.

**Производитель:** Nouryon Chemicals (Нидерланды)



## КРАСИТЕЛИ ПИЩЕВЫЕ

Натуральные и синтетические виды. Сухие, жидкие, эмульсионные формы красителей.

**Применение:** для производства соусов, майонезов, промышленных маргаринов и низкожирных спредов.

**Функции:** придают готовому продукту нужный цвет.

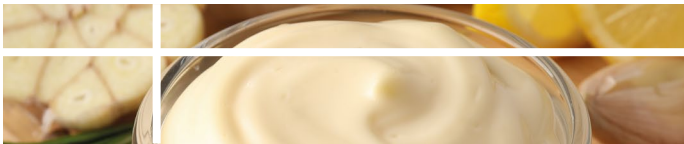
## ЛЕЦИТИН СОЕВЫЙ, РАПСОВЫЙ (E322)

Природный эмульгатор, представляет собой жидкую тягучую массу.

**Применение:** производство маргаринов.

**Функции:** повышает пластичность, плотность, придает ощущения жирности; стабилизирует органолептические показатели при хранении.

**Производитель:** Агропродукт (Беларусь), Содружество-Соя (РФ)



## ЭМУЛЬГАТОРЫ

Вещества, обеспечивающие создание стабильных эмульсий из несмешивающихся жидкостей.

**Применение:** маргарины, спреды, шортенинги, жиры для фритюра, низкожирные спреды.

**Функции:** обеспечивают равномерное распределение воды в жировой фазе продукта, легкое распределение и стабильную кристаллическую структуру. Стабилизируют и предотвращают отделение влаги и жира в готовом продукте. Обеспечивают стабильность при хранении.

**Производитель:** Fine Organics (Индия)



## КАРРАГИНАН

Природный гелеобразователь, получаемый при переработке красных морских водорослей.

**Применение:** соусы, майонезы.

**Функции:** создает тело продукта, поддерживает специи, травы и овощи в объеме (предотвращает седиментацию).

**Производитель:** BLG (Китай), Amarta (Индонезия), PT Rote (Индонезия)

## КСАНТАНОВАЯ КАМЕДЬ (E415)

Является гидрофильным коллоидом и используется для загущения и стабилизации различных растворов в пищевых производствах, эмульсий, пен и суспензий.

**Применение:** соусы, майонезы, спреды

**Функции:** загущает и стабилизирует консистенцию; улучшает структуру.

**Производитель:** Deosen (Китай), Meihua (Китай), Fufeng (Китай)

# ЯИЧНЫЕ ПРОДУКТЫ



## ЯИЧНЫЙ ЖЕЛТОК

Заменитель желтков свежих яиц.

**Применение:** для производства майонеза и соусов.

**Функции:** выступает как натуральный эмульгатор.

# ОТБЕЛЬНЫЕ ЗЕМЛИ



## ОТБЕЛЬНЫЕ ЗЕМЛИ

Рафинируют растительные масла.

**Применение:** маргарины, спреды, шортенинги, жиры для фритюра, низкожирные спреды.

**Функции:** рафинируют растительные масла посредством удаления сопутствующих веществ: фосфоросодержащих веществ, восков, углеводов, свободных жирных кислот, красящих веществ и др.

# АРОМАТИЗАТОРЫ



## АРОМАТИЗАТОРЫ

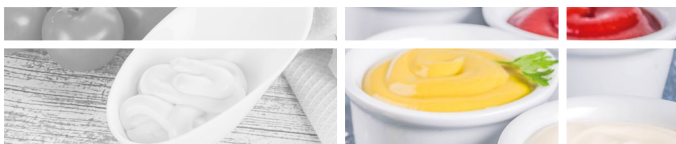
Натуральные и пищевые. Жидкие и порошковые. Жирорастворимые и водорастворимые

**Применение:** для производства соусов, майонезов, промышленных маргаринов и низкожирных спредов.

**Функции:** позволяют добиться стабилизации вкуса и аромата пищевых продуктов; восстановить вкус и аромат, утраченные в процессе переработки; усилить натуральный вкус и аромат; придать вкус и аромат продуктам, не имеющим вкуса.

**Производитель:** Fontarome (Франция)

# КРАХМАЛЫ



## МОДИФИЦИРОВАННЫЕ КРАХМАЛЫ

Кукурузные и картофельные модифицированные крахмалы.

**Применение:** для производства майонезов.

**Функции:** загущают и стабилизируют; выступают в качестве носителя, наполнителя, эмульгатора.

**Производители:** НД-Техник (РФ), КМС (Дания), Foodchem (Китай)



# СУХИЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ



## МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ, ОБЕЗЖИРЕННОЕ, СУХИЕ СЛИВКИ

Сухой молочный порошок, ГОСТ.

**Применение:** производство маргарина, майонеза и соусов.

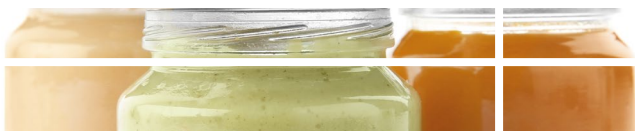
**Функции:** придают сливочный вкус, улучшают структуру.

## СЫВОРОТКА СУХАЯ МОЛОЧНАЯ

ГОСТ, деминерализованная, подсырная и подтворожная.

**Применение:** производство маргарина, майонеза и соусов.

**Функции:** придает сливочный вкус, улучшают структуру.





[www.a-salt.com](http://www.a-salt.com)  
Email: [office@a-salt.com](mailto:office@a-salt.com)  
Тел.: +7 (812) 449-77-67

197022, Аптекарская наб., 20А, БЦ «Авеню», офис 621,  
Санкт-Петербург, Россия