



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО 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

НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА



ОБШИРНАЯ ТОРГОВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ



ЛОГИСТИЧЕСКИЙ СЕРВИС 5PL



RESEARCH & DEVELOPMENT

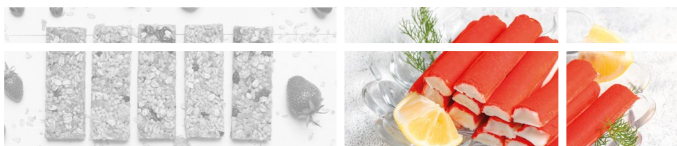


ПОДБОР СЛОЖНОГО СЫРЬЯ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ



ГУАРОВАЯ КАМЕДЬ (E412)

Универсальный загуститель и стабилизатор.

Применение: рыбные продукты, сэнки.

Функции: регулирует вязкость, стабилизирует эмульсии, повышает упругость и плотность.

Производитель: Neelkanth Polymers (Индия)

КАМЕДЬ ТАРЫ (E417)

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

Применение: рыбные продукты, сэнки.

Функции: загущает, стабилизирует, является гелеобразователем и средством для капсулирования.

Производитель: Exandal (Перу)

АЛЬГИНАТ НАТРИЯ (E401)

Натуральный природный полисахарид, который получают из морских бурых и красных водорослей

Применение: аналог рыбного филе, изделия из сурими, аналог икры, рыбные студни.

Функции: используется в качестве стабилизирующего агента, который способствует сохранению консистенции и вязкости продуктов питания.

КАРРАГИНАН

Линейный полисахарид с высокой молекулярной массой, полученный из красных морских водорослей.

Применение: рыбные консервы, сэнки.

Функции: является идеальным гидроколлоидом, используемым в качестве гелеобразователя, формирующего предсказуемую текстуру. Широко используется в линейке рассолов для инъектирования, массажирования и замачивания. Помогает контролировать синерезис, улучшает качество среза, а также частично заменяет жиры и белки.

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

КРАСИТЕЛИ ПИЩЕВЫЕ

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

Применение: рыбные продукты, сэнки.

Функции: придают готовому продукту нужный цвет.

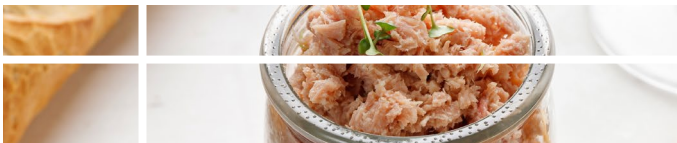


ЭМУЛЬГАТОРЫ

Вещества, обеспечивающие создание стабильных эмульсий из несмешивающихся жидкостей.

Применение: для снеков.

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.



КАРБОКСИМЕТИЛЦЕЛЛЮЛОЗА (E466)

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

Применение: рыбные продукты, снеки.

Функции: обеспечивает высокую влагосвязывающую и влагоудерживающую способность, увеличивает выход готового продукта и стабилизирует консистенцию в готовых изделиях.

Производитель: Nouryon Chemicals (Нидерланды)



ЖЕЛАТИН

Растворимый белок, который функционирует как прозрачный загуститель в пищевых продуктах.

Применение: рыбные консервы, рыбные паштеты, рыба в желе.

Функция: придает блеск заливке.

Производители: Амин Био (Узбекистан), Можелит (Беларусь), E-King (Китай)



КСАНТАНОВАЯ КАМЕДЬ (E415)

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

Применение: рыбные продукты.

Функции: загущает и стабилизирует консистенцию, улучшает структуру.

Производители: Deosen (Китай), Meihua (Китай), Fufeng (Китай)

ЯИЧНЫЕ ПРОДУКТЫ



ЯИЧНЫЙ БЕЛОК

Заменитель белков свежих яиц.

Применение: рыбное направление (рыбные консервы, рыбные паштеты, рыба в желе), продукты быстрого приготовления (супы).

Функции: загущает и стабилизирует, является оптимальным гелеобразователем.



АРОМАТИЗАТОРЫ



АРОМАТИЗАТОРЫ

Натуральные и пищевые. Жидкие и порошковые. Жирорастворимые и водорастворимые.

Применение: рыбные продукты, снеки.

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)





www.a-salt.com
Email: office@a-salt.com
Тел.: +7 (812) 449-77-67

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