



MIESZANKI PRZYPRAWOWE

Perfekcja Smaku

www.amco.pl

Mieszanki przyprawowe

- Mieszanki przypraw do wędlin tradycyjnych
- Mieszanki przypraw do wędlin homogenizowanych
- Mieszanki przypraw do wędlin surowych
- Mieszanki smakowe do produktów mięsnych i drobiowych
- Mieszanki smakowe do wędlin podrobowych i pasztetów



Produkty Convenience i grillowe

- Dania gotowe i sosy
- Mieszanki smakowe i posypki dekoracyjne
- Mieszanki przyprawowe do kiełbas grillowych
- Marynaty olejowe
- Preparaty do sporządzania solanek



Preparaty i dodatki funkcjonalne

- Preparaty do sporządzania solanek zalewowych
- Preparaty do sporządzania solanek nastrzykowych
- Dodatki funkcjonalne



Przyprawy naturalne

- Przyprawy naturalne
- Mieszanki dekoracyjno - smakowe





Oferta aktualna
Indeks

opis

Dawkowanie

MIESZANKI PRZYPRAW DO WĘDLIN TRADYCYJNYCH

ZWYCZAJNA SPECJAL 10.001	Mieszanka przyprawowa do tradycyjnej kiełbasy zwyczajnej z intensywnym posmakiem czosnku i pieprzu. Bez widocznego majeranku.	4g/kg farszu
PODWAWELSKA 10.005	Mieszanka smakowa do kiełbas parzonych i pieczonych, charakterystyczna do kiełbasy podwawelskiej.	6g/kg farszu
PODWAWELSKA SPECJAL 10.006	Doskonała mieszanka przyprawowo-aromatyczna z zastosowaniem m.in.do podwawelskiej.	5g/kg farszu
PODWAWELSKA PREMIUM 10.070	Mieszanka smakowa do kiełbas parzonych i pieczonych, charakterystyczna do kiełbasy podwawelskiej. Wiodący smak czosnkowo - pieprzowy.	5g/kg farszu
MADRYCKA 10.007	Aromatyczna mieszanka przyprawowa o charakterystycznym korzennym smaku z delikatną nutą wina Madera.	4g/kg farszu
MADRYCKA COMBI 10.008 POLECAMY!	Mieszanka funkcjonalno smakowa na bazie cytrynianów o charakterystycznym korzennym smaku z delikatną nutą wina Madera.	8g/kg farszu
SZYNKOWA SPECJAL 10.010	Mieszanka przyprawowa smakowa do produktów drobiowych oraz kiełbasy szynkowej na bazie przypraw naturalnych.	4g/kg farszu
CZOSNKOWA SPECJAL 10.011	Przyprawa smakowa o mocnym smaku czosnkowym do kiełbas parzonych i wiejskich pieczonych oraz bloków i pieczeni.	5g/kg farszu
DOBRA 10.014	Mieszanka przyprawowa smakowa z delikatną nutą czosnku i papryki doskonała do kiełbas typu toruńska oraz konserw typu chope pork, lekko przebarwia farsz.	5g/kg farszu
ŻYWIECKA 10.015 POLECAMY!	Mieszanka przyprawowa smakowa do produkcji kiełbas grubo i średniorozdrobnionych typu żywiecka.	2-4g/kg farszu

MIESZANKI PRZYPRAWOWE



Oferta aktualna Indeks	opis	Dawkowanie
KIEŁBASY SUCHE 10.016	Bazowa smakowa mieszanka przypraw naturalnych przeznaczona do kiełbas suchych. Dodatek pojedynczych przypraw naturalnych kminku, jałowca, kolendry, pieprzu tworzy kompozycję do tradycyjnych kiełbas suchych brązowych.	3-4g/kg farszu
MYŚLIWSKA 10.017	Tradycyjny zestaw smakowy przypraw do kiełbasy myśliwskiej oraz kiełbas podsuszanych.	9g/kg farszu
KABANOSY 10.018	Mieszanka przyprawowa smakowa, polecana do tradycyjnych kabanosów.	7,5g/kg farszu
FARMERSKA COMBI 10.021	Mieszanka combi na bazie fosforanów do produkcji wędlin o ubogim wsadzie - kryjąca. Smak ostry, pikantny pieprzowo-paprykowy.	8g/kg farszu
STAROPOLSKA 10.022	Mieszanka smakowa z nutą kolendry i kminku. Zalecana do kiełbas parzonych.	4g/kg farszu
PODKARPACKA 10.027 POLECAMY!	Mieszanka przyprawowa smakowa do kiełbas średniorozdrobnionych. Z mięsa czerwonego lub z udziałem mięsa drobiowego. Wiodący zdecydowany smak pieprzowo-czosnkowy. Doskonała do kiełbas tradycyjnych i typu wiejskiego.	3,5 -4g/kg farszu
POWER MIX 10.035	Mieszanka przyprawowa smakowa do kiełbas parzonych średniorozdrobnionych, a także salcesonu białego. Przy mniejszym dozowaniu jako podkład smakowy do kiełbasy typu zwyczajna, podkarpacka. Mocno czosnkowa.	6-7g/kg farszu
KIEŁBASY ŚREDNIO ROZDROBNIONE T-8 10.036	Mieszanka przyprawowa smakowa do wędlin parzonych, kiełbas o wiodącym smaku: kminku.	2-3g/kg farszu
KRAKOWSKA SUCHA 10.038	Mieszanka przyprawowa smakowa na bazie pieprzu i kminku do tradycyjnej kiełbasy krakowskiej suchej. Wiodący smak: kolendra, pieprz.	4-5g/kg farszu
KRAKOWSKA PARZONA 10.041	Mieszanka przyprawowa smakowa do kiełbas gruborozdrobnionych - typowej krakowskiej parzonej. Wiodący smak: pieprz, czosnek, kolendra.	5g/kg farszu
ZWYKŁA 10.043	Mieszanka smakowa do kiełbas średniorozdrobnionych typu zwyczajna oraz bloków pieczeni i kiełbas grillowych.	5-6g/kg farszu



Oferta aktualna Indeks	opis	Dawkowanie
OGNISKOWA 10.044	Mieszanka smakowa do produkcji kiełbas średniorozdrobnionych cienkich. Wiodący smak: kolendra, pieprz, chili.	5-6g/kg farszu
SZYMKOWA EKSTRA 10.045	Przyprawa smakowa do wyrobów mięsnych i drobiowych. Zalecana do kiełbas drobiowych i wyrobów z udziałem mięsa drobiowego. Bez widocznych przypraw.	4g/kg farszu
ŚLĄSKA 10.046	Przyprawa smakowa do wyrobów mięsnych i drobiowych. Wiodący smak: pieprz, kolendra, imbir.	7g/kg farszu
GŁOGOWSKA 10.050 POLECAMY!	Mieszanka smakowa przeznaczona do wyrobów mięsnych i drobiowych z przeznaczeniem do kiełbas średnio i gruborozdrobnionych.	5-9g/kg farszu
TARGOWA	Przyprawa smakowa do kiełbas popularnych tanich, smakowita, kryjąca. Można ją również stosować do pieczeni i wyrobów drobiowych.	8g/kg farszu
PYSZNE DROBIOWE 10.054	Przyprawa smakowa do kiełbas średniorozdrobnionych. Wiodący smak: imbir i pieprz.	5g/kg farszu
ULUBIONA 10.056	Przyprawa smakowa do kiełbas średniorozdrobnionych. Wiodący smak: czosnek.	4-6/kg farszu
GAZDOWSKA 10.057	Przyprawa smakowa do kiełbas średniorozdrobnionych. Wiodący smak: czosnkowo-pieprzowy.	7g/kg farszu
GALICJA 10.060	Mieszanka przyprawowa smakowa do kiełbas średniorozdrobnionych. Wiodący smak: pieprz, czosnek.	4g/kg farszu
KIEŁBASA CHŁOPSKA 10.071	Przyprawa smakowa do kiełbas średniorozdrobnionych typu domowego. Wiodący smak: czosnkowo-pieprzowy.	9g/kg farszu
KIEŁBASA JAŁOWCOWA 10.063	Przyprawa smakowa tradycyjna. Wiodący smak: pieprzu i jałowca.	4-5g/kg farszu
KIEŁBASA SEWILLA 10.064	Przyprawa smakowa do kiełbas średniorozdrobnionych. Wiodący smak mięsny z nutą aromatu winnego.	6g/kg farszu

MIESZANKI PRZYPRAWOWE



Oferta aktualna Indeks	opis	Dawkowanie
KIEŁBASA HELENIA 10.066	Przyprawa smakowa do kiełbas średniorozdrobnionych typu śląska. Wiodący smak mięsno-pieprzowy z nutą czosnku i kolendry.	7g/kg farszu
PODLASKA EKSTRA 10.067 POLECAMY!	Doskonała przyprawa smakowa do kiełbas tradycyjnych średniorozdrobnionych. Wiodący smak pieprzowo-czosnkowy.	5g/kg farszu
PRZYPARAWA DO KIEŁBAS POPULARNYCH (AMCOSOL KL) 10.062	Mieszanka funkcjonalno-smakowa na bazie fosforanów do kiełbas popularnych. Wiodący smak czosnek, pieprz.	15-16g/kg farszu

MIESZANKI PRZYPRAW DO WĘDLIN HOMOGENIZOWANYCH

PARÓWKI F12 11.003	Kompletna mieszanka przyprawowo funkcjonalna bez fosforanów do produkcji kiełbas drobno rozdrobnionych o wyważonym smaku i barwie (parówki, serdelki, parówkowa).	13g/kg farszu
WYKWINTNE COMBI 11.010	Mieszanka przyprawowo funkcjonalna na bazie cytrynianów do wędlin drobno rozdrobnionych i emulgowanych, podkreślająca smak mięsa wieprzowego. Aromatyczna, wiodący smak kwiat muszkatu.	10g/kg farszu
MORTADELA RODOS 11.012	Mieszanka przyprawowo funkcjonalna na bazie cytrynianów z mocnym akcentem gałki i papryki do wyrobów typu mortadela, pieczenie.	8g/kg farszu
PARÓWKI WIEDEŃSKIE 11.026	Intensywna mieszanka smakowa zalecana do produkcji kiełbas homogenizowanych (parówki, parówkowa). Kryjąca posmaki w wyrobach drobnorozdrobnionych drobiowych. Uwypuklony i wiodący smak gałki muszkatołowej i kolendry.	4-5g/kg farszu
PARÓWKI ŚLĄSKIE 11.029	Mieszanka przyprawowa smakowa przeznaczona do kiełbas homogenizowanych i drobno rozdrobnionych. Wiodący smak: pieprz, gałka muszkatołowa.	5-6g/kg farszu
WIENERKI 11.034 POLECAMY!	Mieszanka smakowa do wyrobów homogenizowanych i drobnorozdrobnionych (parówki, parówkowa, serdelki). Wiodący smak paprykowo- muszkatołowy.	8g/kg farszu



Oferta aktualna Indeks	opis	Dawkowanie
FRANKFURTER E 11.042	Smakowo funkcjonalna mieszanka na bazie fosforanów do wyrobów homogenizowanych i drobnorozdrobnionych z udziałem MDOM i mięsa drobiowego, kryjąca z wiodącym smakiem pieprzu i chili.	5-8g/kg farszu
PARÓWKI PERFEKT 11.050	Przyprawa smakowo-funkcjonalna na bazie fosforanów do parówek i innych produktów homogenizowanych. Wiodący smak pieprz i gałka muszkatołowa. Polecana do wyrobów z mięsa czerwonego.	4g/kg farszu
PARÓWKI BIERKI PLUS 11.051 POLECAMY!	Przyprawa smakowo-funkcjonalna na bazie fosforanów do parówek i innych produktów homogenizowanych. Wiodący smak - kolendra i gałka muszkatołowa. Kryjąca dla produktów z udziałem mięs drobiowych.	10g/kg farszu

MIESZANKI PRZYPRAW DO WĘDLIN SUROWYCH

SALAMI RAPID 14.013	Mieszanka funkcjonalno-smakowa do wędlin surowo - dojrzewających oparta na GDL. Wiodący smak: pieprz. Wyrób delikatnie zakwaszony.	12g/kg farszu (stosownie do przepisów)
METKA ŁOSOSIOWA 14.005	Mieszanka funkcjonalno smakowa do kiełbas surowych typu metka łososiowa.	8-10g/kg farszu
KIEŁBASA BIAŁA 14.006	Przyprawa smakowa z widocznym majerankiem i pieprzem - smak tradycyjny.	6g/kg farszu
KIEŁBASA BIAŁA TREND 14.012	Przyprawa smakowa z widocznym majerankiem i pieprzem - produkt nie wymaga deklaracji substancji dodatkowych.	6g/kg farszu

MIESZANKI SMAKOWE DO PRODUKTÓW MIĘSNYCH DROBIOWYCH

KONSERWA TYROLSKA 12.001	Mieszanka smakowa o mocnym smaku konserwowym.	2g/kg farszu
--------------------------------	---	-----------------

MIESZANKI PRZYPRAWOWE



Oferta aktualna Indeks	opis	Dawkowanie
SMAK WIEJSKI 12.002	Przyprawa do szynek i wyrobów blokowych o wiejskim pieczystym smaku.	5g/kg farszu
OMEGA 2 12.005	Mieszanka przyprawowa smakowa o doskonałym bukicie mięsno - pieczystym i aromacie wieprzowiny do produktów mięsnych i drobiowych.	3-5g/kg farszu
BUKIET DYMU WĘDZARNICZEGO 12.012	Preparat aromatyczny dymu wędzarniczego do solanek, bulionów i wszystkich farszów, gdzie pożądanym jest wyraźny aromat wędzenia.	2-3g/kg farszu
BULION MIX 12.013 POLECAMY!	Bazowy i uzupełniający dodatek smakowy do wszystkich rodzajów wyrobów mięsnych i drobiowych.	3-7g/kg farszu
GULASZ ANGIELSKI 12.016	Mieszanka smakowa przeznaczona do wyrobów mięsnych i drobiowych, konserw typu gulasz angielski i pieczeni, bloków, studzienin.	10-12g/kg farszu
DELTA 2 12.018	Mieszanka przyprawowa o wyraźnym smaku konserwowym z zastosowaniem do wędlin, konserw, szynki i wyrobów blokowych.	5-7g/kg farszu
SMAK SZYNKI 12.019 POLECAMY!	Przyprawa smakowa doskonała do wszelkich wyrobów mięsnych i drobiowych. Smak tradycyjnej szynki parzonej. Można dodawać do sporządzania solanek jak i na sucho do farszu.	6-7g/kg farszu
PRZYPRAWA GOLONKOWA 12.020 POLECAMY!	Mieszanka o smaku golonki domowej. Z wyraźną nutą liścia laurowego. Przeznaczona do golonki, bloków golonkowych i wyrobów garmazeryjnych.	4g/kg farszu
SMAK KRÓLEWSKI 12.021	Mieszanka przypraw o mocnym smaku mięsnym, konserwowym. Do solanek zalew i farszów.	5-6g/kg farszu
TYROLSKA SPECJAL 12.023	Mieszanka przeznaczona do wyrobów mięsnych i drobiowych. Polecana do wyrobów blokowych, mielonek, szynki mielonych.	6-7g/kg farszu



Oferta aktualna Indeks	opis	Dawkowanie
BULION Z KURCZAKA 12.025	Bazowy i uzupełniający dodatek smakowy do wszystkich rodzajów wyrobów mięsnych i drobiowych. Charakterystyczny smak bulionu drobiowego.	3-7g/kg farszu
PRZYPRAWA DROBIOWA 12.029	Mieszanka przyprawowa smakowa przeznaczona do wyrobów średnio i grubo rozdrobnionych, a także blokowych, szczególnie do wyrobów drobiowych, pikantna.	10g/kg farszu
MIELONKA FIRMOWA 12.030	Mieszanka smakowa do wyrobów mięsnych i drobiowych. Mieszanka przypraw o smaku konserwowym. Charakterystyczny smak mięs pieczystych grillowanych. Zalecana do mielonek, produktów blokowych, pieczeni.	4-7g/kg farszu
SZYNKA CHŁOPSKA 12.039	Posypka dekoracyjno-smakowa do wyrobów na sposób wiejski. Stosować do masownicy lub bezpośrednio na wyrób. Na rysunku produktu widoczne grubo rozdrobnione przyprawy. Wiodący smak czosnku.	12g/kg farszu
SZYNKA SMAKOWITA DROBIOWA 12.040	Mieszanka smakowa głównie do produktów drobiowych: szynek, szynków, produktów blokowych i innych. Wiodący smak warzywno-mięsny.	10g/kg farszu
BULION WOŁOWY 12.041	Mieszanka smakowa bazowa do wszystkich rodzajów mięs i wyrobów, kryjąca posmak indyka. Nadaje posmak wołowy.	2-4g/kg farszu
KEBAB SPECJAL 12.048	Mieszanka funkcjonalno-smakowa do wyrobów grillowych typu kebab, gyros, kiełbasy grillowe. Dozowanie na płaty mięśniowe lub farsz. Wiodący smak curry i cumin.	20-40g/kg farszu
HAMBURGER 12.051 POLECAMY!	Przyprawa smakowa na bazie cytrynianów oraz błonników i panierów do wyrobów typu hamburger, kotlet oraz wyrobów garmazeryjnych i półproduktów. Smak zdecydowany pieprzowo-cebulowy.	14g/kg farszu
HAMBURGER COMPLET 12.052	Kompletna mieszanka funkcjonalno-smakowa na bazie cytrynianów oraz błonników i panierów. Preparat zawiera izolat białka sojowego.	70g/ kg farszu
SZYNKA PRIMO 12.070	Przyprawa smakowa. Smak mięsny do wędzonek, szynek gotowanych, szynków i bloków.	7g/kg farszu
PRZYPRAWA MIELONKOWA 12.082	Mieszanka przyprawowa do mielonek, konserw, bloków mięsnych (mielonki typu tyrolska z uwzględnieniem słabych wsadów drobiowych). Smak mięsno-bulionowy.	10-15g/kg farszu

MIESZANKI PRZYPRAWOWE



Oferta aktualna
Indeks

opis

Dawkowanie

MIESZANKI SMAKOWE DO WĘDLIN PODROBOWYCH I PASZTETÓW

SALCESON BIAŁY 13.001	Mieszanka przyprawowa do wyrobów podrobowych średnio rozdrobnionych. Szczególnie polecana do salcesonów i wyrobów z użyciem zalewy żelatynowej. Wiodący smak czosnek, pieprz.	4,5g/kg farszu
PASZTETOWA BIAŁA 13.003	Mieszanka przyprawowa smakowa o tradycyjnym smaku pasztetowej domowej. Wiodący smak: cebula, czosnek.	5-7g/kg farszu
PATE 13.005	Mieszanka przyprawowa smakowa do pasztetów i pasztetowych. Aromat pieczysty z delikatną nutą cebuli, czosnku.	4-5g/kg farszu
BARBARELLA 13.013	Mieszanka przyprawowa smakowa do produkcji pasztetów i wyrobów podrobowych. Wiodący smak majeranek, goździk. Majeranek tarty widoczny w wyrobie.	8g/kg farszu
LEBER PATE 13.014	Przyprawa smakowa do pasztetów i pasztetowych oraz do pasztetów pieczonych. Przyprawa z widocznym majerankiem. Wiodący smak: pieprz, majeranek, cebula.	10-12g/kg farszu
PRZYPRAWA TURYŃSKA 13.015	Mieszanka przyprawowa smakowa do wyrobów pasztetowych, salcesonów, pieczeni z nutą smakową pieprzu, goździka, majeranku. Szczególnie przydatna do wyrobów krwistych - kaszanki, salcesony krwiste.	5g/kg farszu
PASZTETOWA INDYCZA 13.017	Mieszanka przyprawowa smakowa do wyrobów pasztetowych, średniorozdrobnionych i kutrowanych. Wiodący smak: pieprz, imbir. Polecana do wyrobów drobiowych.	5-6g/kg farszu
SALCESON POWER 13.022	Mieszanka przyprawowa smakowa do wyrobów podrobowych, garmażeryjnych. Polecana do salcesonów, pieczeni. Wiodący smak: kminek, czosnek.	13g/kg farszu
PASZTET BOROWIK 13.034 POLECAMY!	Mieszanka przyprawowa smakowa przeznaczona do pasztetów, pasztetów zapiekanych, pasztetowych kremowych i zapiekanych. Intensywnie grzybowy smak. Widoczne cząstki grzyba i przypraw.	10-15g/kg farszu
UNIVERSAL 13.043	Uniwersalna mieszanka smakowa do wyrobów garmażeryjnych, nadająca ostry pieprzowo -paprykowy smak. W mniejszym dozowaniu jako baza maskująca, lekko przebarwia farsz na pomarańczowo. Polecana do pieczeni typu kaczką.	3-7g/kg farszu
PASZTETOWA DROBIOWA COMBI 13.044	Mieszanka funkcjonalno-smakowa do pasztetów kremowych i pasztetowych. Wiodący smak cebulowo-bulionowy.	18-22g/kg farszu
GEL BULION 13.027 POLECAMY!	Kompletna mieszanka żelatynowo-smakowa przeznaczona do sporządzania galaret, studzienin, wyrobów garmażeryjnych i innych wyrobów mięsnych i drobiowych na bazie zalewy żelatynowej. Żelatyna 240 Bloom, klarowna.	100g/1 l wody

AMCO Sp. z o.o.
Dybów-Kolonia, ul. Kasztanowa 88
05-250 Radzymin

tel.: 22 763 52 80, 763 52 90
fax: 22 786 53 55

e-mail: amco@amco.pl

www.amco.pl