



AMCO®
przyprawy

PREPARATY I DODATKI FUNKCJONALNE

Perfekcja Smaku

www.amco.pl

Preparaty i dodatki funkcjonalne

Preparaty do sporządzania solanek zalewowych

Preparaty do sporządzania solanek nastrzykowych

Dodatki funkcjonalne



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



Przyprawy naturalne

Przyprawy naturalne

Mieszanki dekoracyjno - smakowe





Oferta aktualna
Indeks

opis

Dawkowanie

PREPARATY DO SPORZĄDZANIA SOLANEK ZALEWOWYCH

HAM COMBI S-8 EXTRA 30.004	Kompletna mieszanka funkcjonalna na bazie fosforanów do sporządzania solanek nastrykowo-zalewowych do produkcji wyrobów o wysokich wydajnościach (180%). Białkowość stabilizowana białkiem zwierzęcym.	3,0kg/ 100L solanki (80%)
CORTIN N 30.005	Preparat bez zawartości fosforanu do sporządzania solanek zalewowych. Polecany do konserw.	12g/kg farszu
CORTIN P 30.006	Polecany do bloków kiełbas grubo i średniorozdrobnionych. Mieszanka zawierająca fosforany do zastosowania na sucho jak również do sporządzania solanek zalewowych.	zalecane 12g/kg farszu (stosownie do przepisów)
AMCOSOL FLAKI 30.008	Mieszanka funkcjonalno - smakowa do flaków surowych zmniejsza ubytki w gotowaniu o 20-30%.	3,6kg/ 100L solanki
SOLANKA Z-50 30.009 POLECAMY!	Wieloskładnikowa mieszanka funkcjonalna do przygotowania farszów przeznaczonych do produkcji kiełbas, konserw - wyrobów wysokowydajnych, blokowych.	4,0kg/ 100L solanki

PREPARATY DO SPORZĄDZANIA SOLANEK NASTRYKOWYCH

HAM COMBI S-4 Z 31.002	Preparat fosforanowy bezsmakowy do sporządzania solanek nastrykowych do wędzonek na poziomie 30-50%.	3kg/ 100L solanki
BOK EXTRA 31.008	Preparat na bazie fosforanów do sporządzania solanek nastrykowych. Zalecany do produkcji boczków, golonek.	3,5kg/ 100L solanki (35-40%)
CORTIN F12 31.010	Preparat bezfosforanowy do sporządzania solanek do boczków, podgardla, pachwiny. Polecany w postaci sypkiej do produkcji kiełbas, konserw, bloków.	25g/kg farszu
SOLANKA TU 1 31.013 POLECAMY!	Preparat na bazie fosforanów do sporządzania solanek nastrykowo - zalewowych. Dobrze rozpuszczalny, do wszystkich rodzajów mięs.	2,5kg/ 100L solanki

PREPRATY I DODATKI FUNKCJONALNE



Oferta aktualna Indeks	opis	Dawkowanie
BEKON S-4 31.015	Mieszanka do sporządzania solanek nastrzykowych w szczególności do boczków o smaku typowo bekonowym.	3-4 kg na 100L solanki (35-40%)
HAM COMBI S-6 31.016	Solanka nastrzykowa przeznaczona do wędzonek, bloków i kiełbas gruborozdrobnionych. Nastryk na poziomie 60-70%.	4,0kg/100L solanki (60-70%)
SOLANKA KULINARNA 31.019	Mieszanka fosforanowa do sporządzania solanek nastrzykowo - zalewowych do mięs, produktów kulinarnych i grilowych. Preparat do solanek nastrzykowych 20% z przeznaczeniem do mięs kulinarnych. Funkcja - stabilizacja mięs kulinarnych.	7,5kg/100L solanki (wędliny 300-500g/ 100 kg surowca)
SOLANKA TU 2 31.029	Mieszanka funkcjonalna smakowa przeznaczona do sporządzania solanek nastrzykowo - zalewowych. Kompletna mieszanka z białkiem.	6,5kg/100L solanki
AMCOSOL BOK S-3 31.030 POLECAMY!	Preparat funkcjonalno - smakowy do sporządzania solanek nastrzykowych, zawierający fosforany. Szczególnie polecany do boczków i bekonów.	4,5kg/100L solanki
AMCOSOL TU 31.034	Preparat na bazie fosforanów do sporządzania solanek nastrzykowo - zalewowych. Dobrze rozpuszczalny, do wszystkich rodzajów mięs.	2,5kg/100L solanki
AMCOSOL TU COMPLET 31.035	Preparat na bazie fosforanów do sporządzania solanek nastrzykowo - zalewowych. Dobrze rozpuszczalny, do wszystkich rodzajów mięs. Kompletna mieszanka z białkiem.	4,5kg/100L solanki
AMCOSOL PAK 31.038	Bezfosforanowa solanka do nastryku mięs kulinarnych na poziomie 10-15%. Poprawia kruchość i smakowitość mięsa świeżego. Polecana do mięsa wieprzowego i drobiu.	3,0 kg/100L solanki
AMCOSOL FILET 31.045	Bezfosforanowa solanka do nastryku mięs kulinarnych. Daje bardzo dobre wyniki w przedziale nastryku od 10-20%. Produkt nie wymaga masowania. Poprawia kruchość i smakowitość mięsa świeżego. Polecana do mięsa wieprzowego i drobiu.	3,5kg/100L solanki
SOLANKA ONLY COMPLET 31.048	Preparat funkcjonalno - smakowy do sporządzania solanek nastrzykowych - wędzonki. Solanka kompletna z białkiem, zawiera fosforany. Delikatny smak pieprzowy.	5,5 kg/100L solanki (55-70%)



Oferta aktualna
Indeks

opis

Dawkowanie

AMCOSOL EKO-AN
31.050
POLECAMY!

Mieszanka bezfosforanowa przeznaczona do sporządzania solanek nastrzykowych do mięs kulinarnych i wyrobów w marynatach. Może być wykorzystywana do peklowania z użyciem peklosoli lub tylko z solą na „szaro”. Zalecany nastrzyk od 15-25%. Produkt nie wymaga masowania.

4,0kg/100L
solanki

DODATKI FUNKCJONALNE

EMULFIX
32.001
POLECAMY!

Wysokiej jakości emulgator do wyrobów podrobowych, pasztetów, konserw, oparty na mono- i diglicerydach kwasów tłuszczowych. Do wyrobów na gorąco.

3-5g/kg
farszu

EMU L-5
32.002
POLECAMY!

Wysokiej jakości emulgator do kiełbas, pasztetowych i pasztetów oraz parówek.

5-7g/kg
farszu

KUT MAXX C-5
32.004

Bezfosforanowy środek na bazie cytrynianów wspomagający kutrowanie ze środkami utrzymującymi świeżość i barwę, do farszów kiełbasianych i blokowych. Do 30% uwodnienia.

5g/kg
farszu

KUT MAXX P-4
32.005

Środek wspomagający kutrowanie na bazie fosforanów utrzymujący świeżość i barwę do farszów i kiełbas. Do 40% uwodnienia.

4g/kg
farszu

KUT MAXX P-6
32.006

Środek wspomagający kutrowanie na bazie fosforanów utrzymujący świeżość i barwę do farszów i kiełbas. Do 50% uwodnienia.

6g/kg
farszu

KUTER MIX
32.018

Ekonomiczny preparat wspomagający kutrowanie do farszów i kiełbas. Preparat zawiera fosforany. Polecany do wyrobów kutrowanych - homogenizowanych.

3,5-4g/kg
farszu

FRESH-MEAT
32.022

Mieszanka przeznaczona do zastosowania w przemyśle spożywczym i zakładach przetwórstwa, do mięs surowych (rozdrobnionych, świeżo zmielonych) jako środek przedłużający trwałość - utrzymuje świeżość i barwę.

2g/kg
farszu
(stosownie do przepisów)

AMCOGEL
33.002

Preparat karagenowy o wysokiej zdolności wiązania wody. Dzięki mieszaninie hydrokoloidów wykazuje dobre wiązanie solanki w wyrobie, co wpływa na lepsze związanie plastrów i poprawę krajalności.

wg
uznania

PREPRATY I DODATKI FUNKCJONALNE



Oferta aktualna Indeks	opis	Dawkowanie
AMCOGEL KAR 300 33.032	Preparat karagenowy do sporządzania solanek nastrzykowych, poprawia wydajność i krajalność wędlin, zapobiega synerezie.	zalecane 4-7g/kg farszu
SMAKŻEL 33.010	Żelatyna smakowa przeznaczona do sporządzania wyrobów mięsnych i drobiowych, studzienin i wyrobów garmażeryjnych. Smak bulionu z kurczaka. Żelatyna Bloom 240.	100-120g/ litr wody
DROBŻEL 33.031	Żelatyna smakowa do sporządzania galaret, wyrobów mięsnych i drobiowych. Żelatyna Bloom 240.	130g/litr wody
WALOCEL CRT 50 000 PA07 33.014	Zastosowanie w przemyśle spożywczym, m.in. w przemyśle mięsnym jako dodatek funkcjonalny do produkcji wyrobów mięsnych. Zdecydowanie zmniejsza wycieki w opakowaniach vacuum. Doskonały środek zagęszczający do solanek, farszów i emulsji.	wg uznania
WALOCEL CRT 20 000 PA 07 33.017	Zastosowanie w przemyśle spożywczym, m.in. w przemyśle mięsnym jako dodatek funkcjonalny do produkcji wyrobów mięsnych. Wykorzystywany w przetwarzaniu i produkcji jelit naturalnych jako lepsze i środek poślizgowy w produkcji jelit na rurkach.	wg uznania
WALOCEL CRT 15 000 PPA 33.022	Zastosowanie przemyśle spożywczym, m.in. jako zagęszczacz do produkcji napojów typu kawa cappuccino. Stosowany również w napojach czekoladowych oraz przemyśle cukierniczym.	wg uznania
BŁONNIK SOJOWY 33.035	Naturalny błonnik sojowy o wysokiej wodochłonności i zdolnościach emulgujących. Zdolność wiązania: z wodą 1:10, z tłuszczem 1:4.	zalecane 2 % w gotowym wyrobie
CARROT FIBER 25 33.058	Błonnik marchwiowy o wysokiej wodochłonności (1:25) i walorach emulgujących. Zdolność wiązania: z wodą 1:25, z tłuszczem 1:4.	wg uznania
AMCO FIBER 33.037 POLECAMY!	Preparat błonnikowy. Zastosowanie do farszów: kiełbasy, szynki mielone, mięso garmażeryjne, hamburgery itp.	2-10g/kg farszu
AM-15 12.088	Ekstrakty przypraw podkreślające naturalny kolor mięsa peklowanego.	0,5 -1g farszu
COLOR C 12.089	Preparat barwiący do kiełbas i pasztetów.	0,5 -1g farszu (stosownie do przepisów)

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
