



OFERTA GRILL

Perfekcja Smaku

www.amco.pl

Oferta grill

Marynaty olejowe

Posypki

Solanki do mięs grillowych



Preparaty i dodatki funkcjonalne

Preparaty do sporządzania solanek nastrzykowych i zalewowych

Dodatki funkcjonalne



Mieszanki przyprawowe

Mieszanki przypraw do wędlin tradycyjnych

Mieszanki przypraw do wędlin homogenizowanych

Mieszanki przypraw i systemy do wyrobów surowych i długodojrzewających

Mieszanki przypraw do produktów blokowych

Mieszanki przypraw do wędlin podrobowych i pasztetów

Buliony i bazy

Mieszanki smakowe do wędzonek



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





Nazwa/Indeks

Opis

Dozowanie

MARYNATY OLEJOWE

MARYNATA ODESSA 22.002	Aromatyczna marynata o oleistej konsystencji równomiernie kryjąca bejcowane elementy. Przeznaczona do elementów, formowanych mięs, produktów z mięsa mielonego, szaszłyków, potrawek warzywno - mięsnych. Zapewnia długotrwały połysk, zapobiega wysychaniu i wyciekom. Wydajna. Wiodący smak: pieprz, papryka, cebula.	60-100g/kg mięsa
MARYNATA LION 22.003	Marynata łagodna o wyważonym smaku, złocistej barwie sosu z akcentami kolorowych, rozdrobnionych przypraw. Zalecana do wszystkich rodzajów mięs białych drobiu i ryb, potrawek bałkańskich i włoskich. Równomiernie kryjąca wyrób. Zapewnia długotrwały połysk, zapobiega wysychaniu i wyciekom.	60-100g/kg mięsa
MARYNATA LEŚNA 22.005	Marynata o specyficznym smaku grzybów. W marynacie widoczne kawałki grzybów i cebuli. Wydajna, maskująca. Zapewnia długotrwały połysk, zapobiega wysychaniu i wyciekom. Polecana do różnych rodzajów mięs (karkówka, boczek, baranina, dziczyzna, mięsa gulaszowe) z patelni, pieczonych, duszonych.	60-100g/kg mięsa
MARYNATA BAWARSKA (PIWNA) 22.006	Marynata smakowita o charakterystycznym piwnym aromacie, przeznaczona do wszystkich rodzajów mięs szczególnie boczek, karkówka, dziczyzna. Równomiernie kryjąca wyrób. Zapewnia długotrwały połysk, zapobiega wysychaniu i wyciekom. Marynata olejowa jasnobrazowa. Wiodący smak: zioła, kminek.	60-100g/kg mięsa
MARYNATA AFRICA TREND 22.020	Marynata olejowa, bez substancji dodatkowych "E" w żywo czerwonym kolorze i dominującym smaku typowym dla kuchni Afryki Południowej. Zalecana do wszystkich rodzajów mięs, dziczyzny, szaszłyków.	100g/kg mięsa
MARYNATA MEXICO 22.017	Marynata olejowa o jasno czerwonej barwie o charakterystycznym smaku dla kuchni meksykańskiej (chili, pomidor, pieprz). Zalecana do wszystkich rodzajów mięs czerwonych i białych oraz do potrawek mięsno-warzywnych.	70-100g/kg mięsa
MARYNATA PORTO 22.024	Marynata olejowa o charakterystycznej czerwonej barwie osiągniętej dzięki użyciu wyselekcjonowanych papryk, z widocznymi cząstkami przypraw. Dominujący smak mieszanki ziołowej (lubczyk seler, bazylia). Szczególnie polecana do mięsa wieprzowego, produktów formowanych z mięsa mielonego oraz szaszłyków, potrawek i ryb.	60-100g/kg mięsa

OFERTA GRILL



Nazwa/Indeks	Opis	Dozowanie
MARYNATA STAROPOLSKA 22.022	Marynata olejowa o tradycyjnym smaku pieprzowo-czosnkowym. Ciemnożółta barwa uatrakcyjni wygląd produktu gilowego. Zalecana do mięs czerwonych, potrawek mięsno warzywnych i kartofli zasmażanych.	80-100g/kg mięsa
MARYNATA CAPRI 22.021	Marynata olejowa o dominującym smaku pieprzowo-cytrynowym i żółto-złotej barwie. Doskonała do szaszłyków, potrawek drobiowowarzywnych oraz mięsa wieprzowego.	80-100g/kg mięsa
MARYNATA INNOVATA 22.004	Marynata na bazie wyselekcjonowanych olejów roślinnych, jasnoczerwona z widocznymi przyprawami i ziarnem gorczycy. Przeznaczona do mięs tłustych jak żeberka, boczki, dziczyzna i ryby oraz do potrawek mięsno - warzywnych ostrych z nutą gorczycy, papryki i pieprzu.	50-60g/kg mięsa
MARYNATA BORDEAUX 22.007	Marynata na bazie wyselekcjonowanych olejów roślinnych intensywnie czerwona z widocznymi przyprawami. Kryjąca o smaku ziołowo-winnym z nutą bekonową do wszystkich rodzajów mięs oraz ryb i potrawek.	60-100g/kg mięsa
MARYNATA NASHVILLE 22.010	Marynata na bazie wyselekcjonowanych olejów roślinnych o nucie cebulowo-paprykowej. Zalecana do wszystkich rodzajów mięs, ryb, zestawów warzywnych. Oleista, doskonale przylegająca, z widocznymi przyprawami. Zapewnia długotrwały połysk, zapobiega wysychaniu i wyciekom. Intensywny czerwony kolor.	60-100g/kg mięsa
MARYNATA ZIOŁOWA 22.012	Marynata na bazie wyselekcjonowanych olejów roślinnych o klasycznej nucie ziołowej i zielonej barwie. Zalecana do wszystkich rodzajów mięs, ryb, zestawów warzywnych. Oleista, doskonale przylegająca, z widocznymi przyprawami. Zapewnia długotrwały połysk, zapobiega wysychaniu i wyciekom.	60-80g/kg mięsa
MARYNATA MONACO 22.016	Marynata na bazie wyselekcjonowanych olejów roślinnych zalecana do wszystkich rodzajów mięs, ryb, zestawów warzywnych. Zapewnia długotrwały połysk, zapobiega wysychaniu i wyciekom. Kolor czerwony z widocznymi cząstkami i listkami przypraw naturalnych. Dominujący zapach i smak paprykowy. Kryjąca przy niskim dozowaniu.	45g/kg mięsa
OLEJ PRZYPRAWOWY CHAMPIONS 22.023	Olej do grillowania, smażenia, pieczenia do wszystkich mięs białych i czerwonych. Zapewnia równomierne smażenie, pieczenie i grillowanie bez przypalania dzięki wyeliminowaniu cząstek przypraw. Charakterystyczny smak mieszanki ziołowej z udziałem lubczyku, selera i bazylii.	80g/kg mięsa



Nazwa/Indeks

Opis

Dozowanie

POSYPKI

MIX AFRICA 21.023	Posypka dekoracyjno-smakowa przeznaczona do mięs białych i czerwonych. Dominujący smak typowy dla kuchni południowo afrykańskiej. Zalecana do wszystkich rodzajów mięs białych i czerwonych. Doskonała do dziczyzny, szaszłyków, potrawek mięsno – warzywnych i szerokiej gamy produktów pieczonych i grillowych.	25-30g/kg
MIX BARBEQUE 21.020	Posypka dekoracyjno-smakowa o ceglasto czerwonej barwie. Nadająca produktom gotowym smak typowego amerykańskiego barbeque. Brak widocznych cząstek przypraw na przekroju. Zalecana do mięs czerwonych i białych z szczególnym uwzględnieniem produktów pieczonych i grillowych.	10g/kg
MIX ZIOŁOWA 21.022	Posypka dekoracyjno-smakowa o stonowanym zielonym kolorze typowym dla suszonych ziół. Charakterystyczny smak ziołowo-maślany. Polecana do wszystkich rodzajów mięs i potrawek mięsno warzywnych oraz ziemniaków zapiekanych.	100g/kg
POSYPKA LUCYFER 21.021	Intensywnie czerwona mieszanka dekoracyjno-smakowa o nucie pikantnej pieczeni z wyczuwalnym bukietem wędzenia. Szczególnie polecana do elementów na grilla.	20-30g/kg
MIX GRIL 21.017	Posypka dekoracyjno-smakowa nadająca produktom pieczonym czerwona barwę i pikantny, paprykowy smak. Dedykowana do mięs białych i czerwonych.	10kg-30kg marynaty /100kg mięsa
POSYPKA RZYMSKA 21.014	Mieszanka przypraw naturalnych do wyrobów pieczystych i grillowanych o barwie intensywnie czerwonej z dodatkiem ziarna kminku i cebuli granulowanej. Doskonała do pieczeni rzymskiej.	wg uznania
RED GRILL 21.005	Naturalna panierka sucha do wyrobów pieczystych i grillowanych o intensywnej barwie czerwonej i ostrym posmaku. Doskonała do skrzydełek drobiowych, karkówki, żeberka oraz dekoracji zewnętrznej kiełbasek grillowych.	wg uznania
INNOVATA GRILL 21.015	Mieszanka przypraw naturalnych przeznaczona do mięs grillowanych. Polecana do wszelkiego rodzaju mięs i drobiu. Wyrobom grillowanym zapewnia doskonały pikantny smak.	15g/kg wsadu
MIX ODESSA 21.001	Posypka z przypraw naturalnych przeznaczona do mięs grillowanych. Polecana do wszelkiego rodzaju mięs: wieprzowina, baranina, wołowina, drób. Posypka kolorowa nadająca wyrobom atrakcyjny wygląd i bukiet smakowy.	15-20g/kg wsadu

OFERTA GRILL



Nazwa/Indeks

Opis

Dozowanie

SOLANKI DO MIĘS GRILLOWYCH

AMCOSOL AN 31.067	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.	4kg/100kg solanki
SOLANKA GRIŁOWA TREND 31.068	Mieszanka bezfosforanowa do mięs kulinarnych i grilowych. Zalecany nastrzyk 15-25%. Mieszanka na bazie tradycyjnych składników- nie zawiera substancji dodatkowych „E”.	4kg/100kg solanki
AMCOSOL PAK 31.038	Bezfosforanowa solanka do nastrzyku mięs kulinarnych. Poziom nastrzyk 10-15%. Poprawia kruchość i smakowość elementów mięsnych. Polecana do mięsa wieprzowego i drobiu.	3kg/100kg solanki

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