

01

ИСТОРИЯ КОМПАНИИ MANE



ИСТОРИЯ КОМПАНИИ MANE

КОМПАНИЯ МАНЕ

- Основана во Франции в 1871 году.
- Управляется **семьей Ман** (сейчас 4-ое и 5-ое поколение).
- **140 лет** сотрудничества с лидерами парфюмерно-косметической и пищевой индустрии.
- 5-ое месте в мировом рейтинге производителей ароматизаторов и отдушек.
- Активно развивающаяся международная корпорация клиенты в более чем 60 странах, офисы в 38 странах, 47 R&D центров, 25 производственных площадок.
- Активная поддержка экологических и этических принципов ведения бизнеса.





О КОМПАНИИ





КОМПАНИЯ MANE

Основные показатели

Эволюция оборота| непрерывный рост

2017

€1,155 млн. US\$1,172 млн.



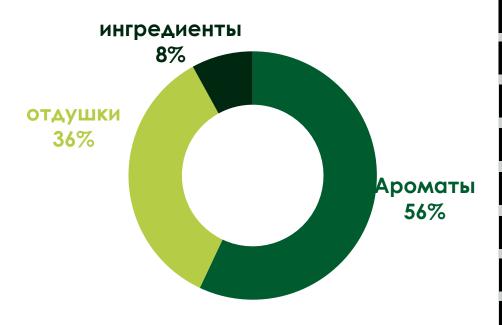
Оборот увеличился в 4 раза за последние годы



КОМПАНИЯ МАНЕ

Основные показатели

Оборот по сегментам



Потребительские товары, уход за волосами, уход за кожей

Уход за текстилем, Air & Home Care

Композиции утонченных ароматов

Молочные продукты, напитки

Кондитерские изделия, выпечка, питание

Кулинария, решения для мясопереработки, снеки

Натуральные ингредиенты, молекулы, Jungle Essence™

Экологичные ингредиенты

Green Motion™



КОМПАНИЯ MANE

25 производственных площадок

Америка

Бразилия

Чили

Колумбия

Мексика

США

Азия

Китай

Индия

Индонезия

Япония

Таиланд

EMEA

Франция

Италия

Саудовская Аравия

Южная Африка

Испания

Швейцария

47 R&D центров во всем мире



5500+ сотрудников

ГОЛОВНОЙ ОФИС MANE



КОМПАНИЯ MANE

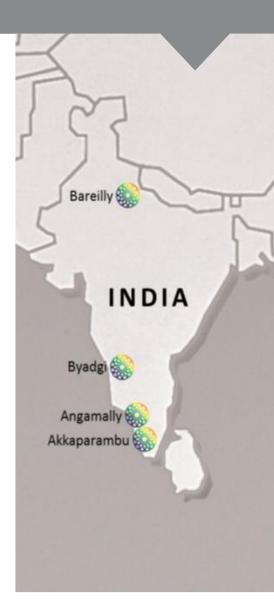
Стратегическое партнерство с Kancor

KANCOR - известный во всем мире производитель экстрактов, олеорезинов, инновационных натуральных пищевых красителей, эфирных масел, масел из пряностей, мяты, ментола.

Партнерство, способствующее созданию высокотехнологичных продуктов и ингредиентов.

Усиленный контроль над источниками происхождения эфирных масел, специй и мяты будет способствовать дальнейшему обеспечению их качества, а также развитию новых инновационных ингредиентов.







ЦЕНТРЫ РАЗРАБОТОК MANE

Лаборатории MANE Meat of Excellence









Высокая технологическая квалификация Опытные специалисты из мясной промышленности Непрерывный обмен информацией

Комплексные решения MANE





Индивидуальные решения для клиентов — взаимовыгодное сотрудничество красители ВКУС срок годности ароматизаторы выход текстура внешний вид эмульгируемость удержание влаги

связывание

ПРИМЕНЕНИЕ В МЯСНЫХ ПРОДУКТАХ





Рубленые



полуфабрикаты

Продукты в маринаде и / или инъецированные

Полуфабрикаты

Вареные колбасные изделия







Готовые рубленные полуфабрикаты

Эмульгированные продукты

Ветчины и деликатесы





Сырокопченые

Сырокопченые и сыровяленые мясные продукты







Ассортимент пищевых ароматизаторов

Для использования при производстве мясных изделий (фасовка 1 кг, 5 кг, 10 кг, 20 кг)		
Наименование	Артикул	Дозировка (гр/кг)
Премиум Арома Салями Тейст	PUR-9084	5
Премиум Арома Мясо	PUR-9097	1-1,5
Премиум Арома Horse	PUR-9098	1-1,5
Тремиум Арома Чоризо	PUR-9100	3
Тремиум Арома Вяленое Мясо	PUR-9109	2,5
Тремиум Арома Вареное Мясо	PUR-9110	1-2
Тремиум Арома Иберико	PUR-9111	1-2
Тремиум Арома Салями	PUR-9112	1-2
Тремиум Арома Чеснок	PUR-9113	0,5-1,5
Гремиум Арома Пимент	PUR-9114	1-2
Тремиум Арома Имбирь	PUR-9115	1-2
Тремиум Арома Кардамон	PUR-9116	0,5-1,5
Тремум Арома Биф Тейсти	PUR-9117	1-2
Тремум Арома Мясо MTN	PUR-9118	1-4
Тремиум Арома Сливочный	PUR-9119	1-2
Тремиум Арома Черный Перец	PUR-9128	1-2

Ассортимент KONCOR

ОЛЕОРЕЗИНЫ

Олеорезин Черный Перец

Обесцвеченный Олеорезин

Черный Перец

Олеорезин Красный перец (Капсикум)

Обесцвеченный Олеорезин Красный

перец (Капсикум)

Олеорезин Кардамон

Олеорезин Коричное дерево

Олеорезин Сельдерей

Олеорезин Гвоздика

Олеорезин Кориандр

Олеорезин Тмин

Олеорезин Укроп

Олеорезин Пажитник

Олеорезин Чеснок

Олеорезин Имбирь

Олеорезин Мускатный орех

Олеорезин Горчица

Олеорезин Мускатный орех

Олеорезин Паприка

Дезодорированный Олеорезин Паприка

Олеорезин Куркума

Дезодорированный Олеорезин Куркума

Олеорезин Белый перец

Куркумин 95%

Пиперин в порошке

КУЛИНАРНАЯ ПЛАТФОРМА

Олеорезин жареного черного перца

Олеорезин жареного чили

Олеорезин жареного кориандра

Олеорезин жареного тмина

Олеорезин жареного пажитника

Олеорезин жареного чеснока

Олеорезин жареной горчицы

Олеорезин жареного лука

Олеорезин жареного кунжута

НАТУРАЛЬНЫЕ АНТИОКСИДАНТЫ

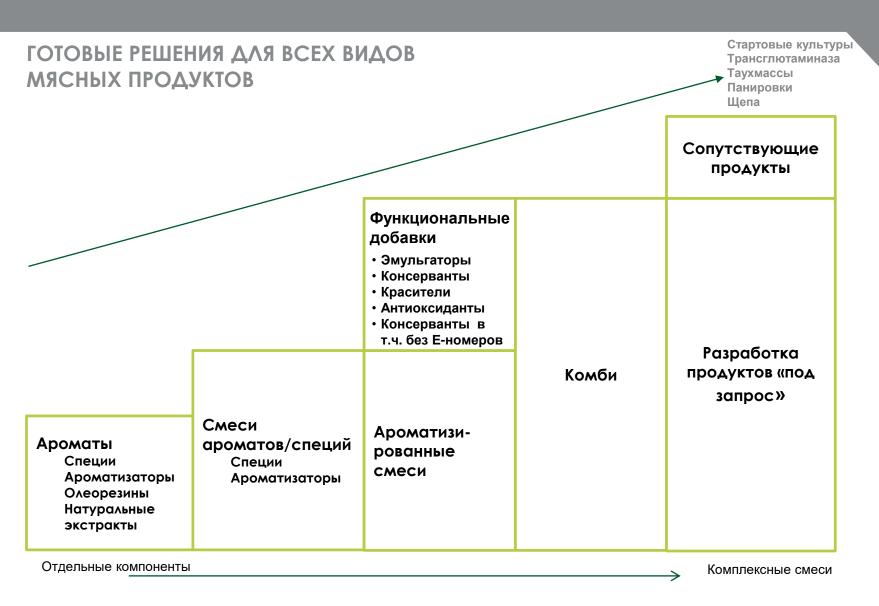
Для всех видов колбасных изделий и полуфабрикатов

НАТУРАЛЬНЫЕ КРАСИТЕЛИ

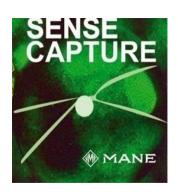
Натуральный экстракт паприки

Натуральный свекольный экстракт

Натуральный морковный экстракт







ФОРМИРОВАНИЯ ВКУСА

Натуральный Умами Снижение соли Маскировка кислотности Маскировка офф-нот (например, сои) Создание полного ощущения во рту



НАТУРАЛЬНОСТЬ

Натуральные ароматизаторы Натуральные экстракты

Натуральные кулинарные ароматизаторы



SENSE CAPTURE™



SENSE CAPTURE™

Изменение восприятия

Sense Capture MASK

Маскирует:

- горечь,
- off-notes (protein)
- послевкусие подсластителя etc.

Sense Capture BOOST

Усиливают восприятия:-

- Umami
- Соли
- Сливочности
- Сладости etc.

Sense Capture FEEL

Создает ощущение:-

- Охлаждение
- Тепла
- Слюноотделение, покалывания









SENSE CAPTURETM

SENSE CAPTURE™ Soy

Предложение MANE

Уникальное натуральное решение маскировки нот сои в мясных продуктах без чрезмерного использования вкусовых добавок.

Преимущества

- Натуральные вкусовые добавки
- Минимизация издержек
- Порошковая форма
- Доказанный вкусовой эффект
- Без ГМО
- Халяль



SENSE CAPTURETM

SENSE CAPTURE™ Соль: принципиально натуральное решение для снижения содержания соли

- Натуральный ароматизатор
- «Чистая этикетка»: без КСІ, без добавления MSG, без HVP, без Е-кодов, без аллергенов
- Без ГМО
- Вегетарианский продукт
- Гарантированный соленый вкус: влияние соли+ эффект усилителя
- Доказана сенсорная эффективность
- Не влияет на вкус продукта, не горчит, без привкусов
- Экономически выгодное решение для широкого ассортимента продуктов,
 где требуется снижение содержания соли
- Sense Capture Соль+: доступна функция усилителя
- Доступна опция KCI SYNERGY



Confidential | 2019



SENSE CAPTURETM

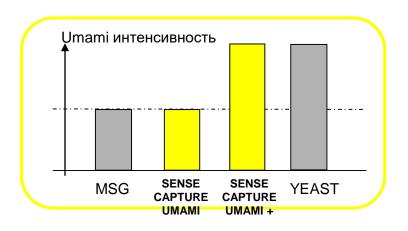
SENSE CAPTURE™ Umami

Предложение MANE

Замещение глютомата без потери вкуса и действия на конечный продукт.

Преимущества

- Натуральность
- Сохраняет приятный вкусовой профиль
- Доказанная вкусовая эффективность
- 1:1 альтернатива глютомата







23

03 предложение мане



Готовые решения для полуфабрикатов

Рубленные полуфабрикаты

Бургеры Колбаски Мясные шарики Кебаб...

Маринованные или инъецированные

Крупнокусковые Целая птица Бекон

Полуфабрикаты

Наггетсы Продукты в панировке











Готовые решения для полуфабрикатов





Маринады

- Маринады используются для широкого ассортимента мясных изделий и не только!
- Простой способ добавить вкус и цвет в конечный продукт
- Просты в применении: внесение напрямую в массажер без разведения.
- Либо просто добавляется вода и растительное масло.





ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ВСЕХ ВИДОВ МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

- Функциональные смеси на альгинатной основе. Для примера 1:7:14.
- Функциональные смеси различных гидроколлоидов. Для примера 1:20, 1:30.
- Средства для инъецирования в том числе без Е-номеров. Шприцевание на 20%, выход 15%.
- Красители различных видов, в т.ч. качества Халяль (кармин, понсо, свекольный). Подходит для рецептур с большим содержанием мясных замен (МДМ, куриная кожа и пр.). Используется для всех видов мясного сырья (фарш, рубленое мясо, вареные колбасы, ветчины, варено-копченые изделия, полуфабрикаты).
- Консерванты на лактатной, на цитратной основах. Жидкие или сухие. В т.ч. без Еномеров.

MANE функциональные добавки

Дозировка маринадов

- Дозировки при использовании
 маринадов в конечных продуктах:
- Mясо (3-4%)
- Вегетарианские продукты (3-4%)
- Рыбные продукты (2-3%)
- Соусы (2-3%)
- Сыр (2-3%)
- Овощные смеси (2-3%)
- Рис и паста (2-3%)





Чимичури

- Универсальность применения маринадов расширяет область применения от колбасных изделий до полуфабрикатов.
- Просты в использовании и не требуют специального оборудования.



Бургеры



Колбасы



Свежий сыр



Начинка для п/ф



Рис и паста



Вегетарианский бургер



В панировке



Coycax



Овощных смесях



Топпинг для пиццы



Консервы



Соус для гамбургеров

Пример применения маринада

Рубленные полуфабрикаты

- Сниженное содержание мяса: для продуктов с замещением мясной части от 20% до 50%. В том числе без Еномеров.
- Оптимизация себестоимости рецептуры: возможно снизить себестоимость в среднем до 12%.
- Оптимальные решения по себестоимости ингредиентов: MANE постоянно обновляет линейку мясных ароматов.





Рубленные полуфабрикаты

КОНЕЧНЫЙ ПРОДУКТ

Бургер из говядины Бургер из мяса птицы

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Заморозка

СОДЕРЖАНИЕ МЯСА

От 20% до 50% мяса



Идеи новых продуктов



Готовая куриная грудка



Колбаски в имитации съедобной оболочки



Ароматизаторы и маскинги, консерванты в т.ч. Без Е номеров



Сочная куриная грудка в т.ч. без Е номеров



Продукты длительного тушения



Инъецированные филе в т.ч. без Еномеров



Мясные шарики с различными начинками

В том числе решения для продуктов Халяль

Инновационные концепции

Фарш для пасты со вкусом «болоньезе»

Идеально подходит, чтобы быстро приготовить спагетти Болоньезе, лазанью, фаршированные помидоры, картофельную запеканку с мясом, буррито......

В ассортименте и другие направления вкусов.

Готовка соуса болоньезе за два шага - готовый фарш + другие ингредиенты.



Инновационные концепции

Кебабчичи. Колбаски для гриля в имитации съедобной оболочки

С различными вкусами.

Рецептура из мяса птицы.

Содержание жира снижено на 20%.



Инновационные концепции

Маринованное филе птицы (курицы, индейки, утки)

Изысканный праздничный вкус блюда.

Простая варка в кастрюле или запекание в духовке

Нежное мясо за два шага - готовый фарш + другие ингредиенты



Инновационные концепции

Мясные шарики (фрикадельки) с начинкой со вкусом сыра и соусом

Две различные текстуры.

Вкус сыра.



Инновационные концепции

Бургеры из мяса птицы. Мясные палочки из мяса птицы. Обсыпка кунжутом

Новая подача бургера - в обсыпке с кунжутом.

В составе - мясо птицы.

Рецептура может быть использована для применения в миланских котлетах, наггетсы, etc...



Готовые решения для сырокопченых и сыровяленых продуктов

Сыровяленые продукты

Сыровяленые ветчины Фуеты

...



Сырокопченые продукты

Сырокопченые продукты Чоризо

Салями

• • •





МАИЕ ПРИМЕРЫ ДЛЯ ВАРЕНЫ X ПРОДУКТОВ

Готовые решения для вареных колбасных изделий

Структурированные продукты

Чесночные колбасы Кровяная колбаса Хот-доги

•••••

Эмульгированные продукты

Сосиски

Классические вареные колбасы

Паштеты (с или без желированной прослойки)

Мортаделла

...

Инъецированные продукты

Вареные ветчины Деликатесы

• • • •

...









МАИЕ ПРИМЕРЫ ДЛЯ ВАРЕНЫ X ПРОДУКТОВ

Готовые решения для вареных колбасных изделий



Вареные колбасы



Вареные колбасные изделия

Жировая эмульсия или искусственный шпик.

- Идеально для направления ХАЛАЛЬ.
- Идеально для продуктов с сниженным содержанием мясного сырья.
- Применяется в различных видах
 эмульгированных мясных продуктах.



Замена мясного сырья до 60%

Готовые решения для сырокопченых и сыровяленых продуктов









Готовые решения для сырокопченых и сыровяленых продуктов

Готовая линейка комплексных пищевых добавок и стартовых культур для сырокопченых и сыровяленых колбас.

Яркие вкусы, подчеркивающие аромат специй и мяса.

Средиземноморские вкусы.

Первая нота – мясная, затем яркий аромат специй (мускат, кориандр, кардамон, имбирь, перец, душистый перец, чеснок).



Готовые решения для сыровяленых продуктов

Фуэт

Испанская свиная колбаса родом из Каталонии. В переводе с каталанского «кнут».

Рецептуры на основе свинины и мяса птиц.

Готовые решения, включающие подбор стартовых культур и ферментов.

Комплексные добавки с подобранным ароматическим профилем.

Отработанная технология и глубокие знания продукта.

Технологические консультации и сопровождение выработок на предприятии заказчика.









БЛАГОДАРИМ ЗА ВНИМАНИЕ!

FOR MORE INFORMATION, CONTACT US

www.mane.com