

h  
u

Вязкость

Синергетические системы

# Стабилизирующие системы для мясных и колбасных изделий

Текстура

Объём

Мясные деликатесы и ветчины,  
реструктурированные мясные продукты



Колбасные изделия





# Рынок мясных и колбасных изделий находится в постоянном движении – мы идём на шаг впереди

Мировой спрос на мясо стремительно растёт, и вместе с ним возрастает интерес к выпуску новых и трендовых мясных и колбасных изделий, отвечающих высоким требованиям в отношении вкуса, консистенции и экономичности. Компания Hydrosol постоянно следит за тенденциями рынка и оперативно реагирует на его потребности – предлагая оптимальные функциональные системы для мясных продуктов и клиентоориентированные технологические услуги.

Мы являемся не только поставщиками инновационных стабилизирующих систем, но и предлагаем новые идеи и решения по созданию новых продуктов с учётом последних тенденций, а также способствуем их успешному выводу на рынок. В компании Hydrosol работает большая команда технологов и специалистов различных направлений, которые в тесном взаимодействии с клиентами из разных отраслей пищевой промышленности разрабатывают высокоэффективные функциональные системы из специально подобранных ингредиентов для получения продуктов высокого качества. Благодаря многолетнему международному опыту и ноу-хау в области разработки индивидуальных решений компания Hydrosol стала одним из ведущих мировых производителей первоклассных стабилизирующих и эмульгирующих систем для пищевой промышленности.

## **Наш технологический центр в городе Аренсбурге под Гамбургом – пространство творчества и инноваций**

Наш коллектив НИОКР объединяет увлечённость работой, огромный энтузиазм и любознательность. В технологическом центре площадью более 3.000 квадратных метров специалисты НИОКР разрабатывают инновационные решения, которые позволяют нашим клиентам улучшить качество или расширить ассортимент выпускаемой продукции. В распоряжении наших технологов и учёных имеются различные экспериментально-технологические лаборатории, где они ведут непрерывную работу по оптимизации существующих и разработке новых стабилизирующих систем для молочных, мясных, рыбных и деликатесных продуктов.

Тесное сотрудничество и диалог с клиентом способствуют созданию оптимальных решений в точном соответствии с его потребностями. Их эффективность мы проверяем в ходе всесторонних испытаний на наших пилотных установках с учётом реальных производственных условий.





Центральный офис компании Hydrosol с технологическим центром в г. Аренсбурге под Гамбургом

## Группа компаний Stern-Wywiol Gruppe – уникальный центр компетенций по индивидуальным ингредиентам для различных отраслей промышленности

Компания Hydrosol входит в группу компаний Stern-Wywiol Gruppe, г. Гамбург (Германия). Это семейное предприятие, управляемое владельцем и работающее по всему миру, широко известно своими высококачественными индивидуальными функциональными системами. Группа компаний имеет филиалы в 17 странах и официальных дистрибьютеров на всех основных рынках мира, что позволяет обеспечивать первоклассное обслуживание клиентов на местах. Группа компаний Stern-Wywiol-Gruppe объединяет 11 немецких предприятий по производству ингредиентов, осуществляющих исследования и разработки в собственном технологическом центре в г. Аренсбурге.

Эксперты компании Hydrosol имеют все необходимые условия и широкие возможности для разработки и испытания инновационных решений в сотрудничестве с клиентами, основанном на доверии, а также в тесном взаимодействии с коллегами из других специализированных предприятий.

## Специалисты компании SternWywiol Gruppe: От монокомпонентов к функциональным системам







# Исследования и разработки: будущее за синергией

Мы разрабатываем стабилизирующие системы с точно заданными свойствами в соответствии с потребностями клиентов, подбирая экспериментальным путём оптимальное сочетание компонентов из сотен отдельных ингредиентов. Для этого требуется большой опыт, а также нужно знать, какие сырьевые компоненты взаимодействуют друг с другом и проявляют оптимальный синергетический эффект.

Решающее значение для получения качественных результатов при разработке имеет наличие практических знаний о функциональных свойствах отдельных ингредиентов, однако только хорошее знание применяемых в производстве технологий, а также взаимодействия компонентов между собой, например, протеинов, гидроколлоидов и эмульгаторов, позволяет разрабатывать стабилизирующие системы синергетического действия для решения конкретных технологических задач.

## Стабилизирующие системы с заданными свойствами: разработка и оптимизация рецептур

Рентабельность, хорошие технологические свойства, срок хранения, консистенция, стабильность, вкус – с помощью определённой комбинации функциональных компонентов можно придать мясным и колбасным изделиям практически любые свойства. Поэтому в начале нашей работы мы выясняем требования, предъявляемые к конечному продукту. К числу важных факторов относятся, например, последовательность внесения ингредиентов, технологический режим,





*Разработка продуктов и прикладные исследования в технологическом центре площадью более 3.000 кв.м.*

температурный режим, условия транспортировки и хранения, а также ожидания потребителей. В ходе многочисленных испытаний совместно с клиентами мы проверяем, отвечает ли конечный результат требованиям по всем параметрам.

### **Технологическая лаборатория мясных продуктов – фокус на рентабельности**

Высокое качество при низких производственных затратах – это наиболее распространённое требование клиентов. В данном случае, задача заключается в снижении доли нежирного мяса в рецептуре варёных колбас, сосисок, сарделек и ветчинных изделий или в использовании более доступного сырья. При разработке функциональных систем для мясных и колбасных изделий большое внимание уделяется увеличению сроков хранения продукции, а для реструктурированных мясных продуктов – обеспечению хорошего формования. В качестве ингредиентов используются животные и растительные белки, загущающие и желирующие гидроколлоиды, крахмалы, а также фосфаты и ароматизаторы. В нашей технологической лаборатории мясных продуктов, оснащённой самым современным оборудованием и различными пилотными установками, мы можем проводить испытания любых рецептур и адаптировать их под конкретные производственные условия заказчика.

#### **Оснащение лаборатории мясных продуктов:**

- Вакуумный куттер и микрокуттер
- Комбинированная варочно-коптильная камера
- Различные иньекторы и тумблеры
- Вакуумный наполнитель
- Автоклав
- Коэкструзионная линия для изготовления сосисок в альгинатной оболочке

#### **Наши услуги:**

- **Разработка индивидуальных стабилизирующих систем**
- **Разработка новых или оптимизация имеющихся рецептур**
- **Оптимизация технологии производства**
- **Услуги технологических лабораторий, оснащённых различным пилотным экспериментальным оборудованием**
- **Сопровождение при проведении производственных испытаний**
- **Обучение, тренинги, семинары**
- **Содействие в разработке новых маркетинговых концепций**
- **Консультации на местах**





# У нас есть инновационные идеи – и превосходная техника для их реализации

Компания Hydrosol располагает одной из самых современных установок компаундирования в Европе, расположенной в производственном комплексе в г. Виттенбурге. Высокоточное смесительное оборудование и передовая технология псевдооживления позволяют производить индивидуальные функциональные системы высшего качества.

## Основные возможности нашего производства:

- Смешивание, агломерация, инстантизация, покрытие оболочкой, капсулирование, сушка, распылительная грануляция, измельчение
- Смешивание с точностью до грамма и гомогенное распределение компонентов в смеси
- Гибкое и эффективное выполнение разных заказов и выпуск партий различных объёмов
- Точное соблюдение рецептур и абсолютная надёжность технологического процесса

## Наши стандарты и сертификация:

- FSSC 22000
- Контроль аллергенов
- Производство кошерных и халяльных продуктов
- Производство биопродукции

На нашем заводе в г. Виттенбурге ежегодно выпускается до 40.000 тонн пищевых ингредиентов, компаундов и функциональных систем. Восемь отдельных линий смешивания позволяют параллельно выполнять разные заказы без риска перекрёстной контаминации. Благодаря централизованной системе управления и визуализации мы можем осуществлять смешивание компонентов по любым рецептурам, а также воспроизводить их. Смесительные агрегаты, оснащённые распылительными и temperирующими устройствами, обеспечивают гомогенное распределение даже трудно смешиваемых компонентов в смеси.

## Гарант высокого качества продукции: наша система менеджмента качества

Наши стабилизирующие системы изготавливаются из отборных сырьевых материалов. Их качество проверяется как в нашей собственной, так и в независимой лаборатории. В целях обеспечения высокой эффективности функциональных компаундов все технологические стадии чётко определены и постоянно контролируются. Наши клиенты могут быть уверены в том, что заказанные продукты отвечают всем требованиям качества и безопасности.



# Для каждой задачи – оптимальная стабилизирующая система

Компания Hydrosol предлагает широкий ассортимент высокофункциональных стабилизирующих и эмульгирующих систем для мясной промышленности: для производства мясных полуфабрикатов, ветчин и деликатесной продукции, колбасных изделий, реструктурированных мясных продуктов, и другой продукции. По желанию клиента компания совместно с его специалистами осуществляет разработку индивидуальных функциональных компаундов под конкретные потребности.



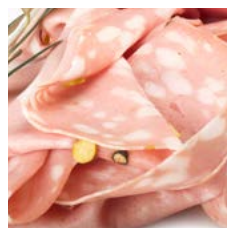
## Колбасные изделия

- Варёные колбасы
- Сосиски и сардельки с характерным хрустом при надкусывании
- Колбасные изделия в нарезке
- Полукопчёные колбасы
- Варёно-копчёные колбасы



## Специальные продукты для мяса птицы

- Рассольные препараты для инъектирования мяса птицы, в том числе и охлаждённого
- Рассольный препарат без Е-индекса



## Жировые эмульсии и искусственный шпик

- Шпик, жир, мясо, куриная кожа, растительное масло
- Водно-жировые эмульсии с гелеобразующей способностью или без неё
- Эмульсии без жира



## Каррагинановые смеси

- Смеси гидроколлоидов с различной гидротацией и способностью гелеобразования



## Ветчины и деликатесная продукция

- Деликатесная продукция
- Реструктурированная ветчина



## Мясные полуфабрикаты

- Мясные полуфабрикаты: натуральные или маринованные
- Реструктурированные мясные продукты
- Бургеры, наггетсы, мясной фарш для изделий из теста



## Консерванты

- Консерванты для замедления или предотвращения нежелательных изменений в продукте на протяжении всего срока хранения



## Вареные и полукопченые колбасные изделия

Стабилизирующие системы компании Hydrosol оказывают особое воздействие на белковую, жировую и водную фазы. Это даёт возможность снизить долю мясного сырья за счёт добавления жира и/или воды.

### Стабилизирующая система

### Свойства

HydroTOP FBT 300

Топ-продукт для вареных колбас и сосисок со свойствами термостабильности при повторном нагреве, предотвращает отёки

**NEW!**

Meatzym NO

Ферментный препарат. Уплотняет консистенцию и придает кусаемость

HydroTOP CS-50

Высокофункциональный структурообразователь для вареных колбасных изделий. Придает сосискам наибольшую плотность и кусаемость (эффект «кнака»). Эффективен в рецептурах с высоким содержанием влаги, а также с использованием эмульсии свиной шкурки до 20%. Подходит для продуктов с повторным разогревом или запеканием

**NEW!**

HydroTOP CS-250

Улучшает структуру и термостабильность сосисок, работает в рецептурах с большой долей замены мясного сырья

**NEW!**

PLUSmulson Prot 30

Для производства варёных колбасных изделий. Продукт обладает высокой эмульгирующей способностью и предназначен для рецептов с высоким содержанием жирного сырья, в том числе подходит для изготовления белково-жировых и жировых эмульсий

PLUSmulson Prot 30 CM

Для производства варёных колбасных изделий ХАЛЯЛЬ. Продукт обладает высокой эмульгирующей способностью и предназначен для рецептов с высоким содержанием жирного сырья, в том числе подходит для изготовления белково-жировых и жировых эмульсий

**NEW!**





**Стабилизирующая система**
**Свойства**
**Forbest Premium V 1**

Топ-продукт для улучшения структуры колбас и сосисок, эффективен при использовании недорогого сырья (ММО, куриная кожа, растительное масло, жировая эмульсия с высоким содержанием влаги)

**HIT!**
**Hydrogum CHK 400 Ky**

Универсальная каррагинановая смесь для улучшения консистенции и связывания влаги

**HIT!**
**PLUSmulson FKT**

Предназначен для продуктов эконом-сегмента при низкой доле мясного сырья, с использованием любых жиров, БЖЭ, эмульсии шкурки и эмульсии жилки)

**HIT!**

Применение PLUSmulson FKT особо актуально для животноводческих комплексов при мясоперерабатывающих предприятиях, так как активно используется в рецептурах, содержащих мясо голов до 50%

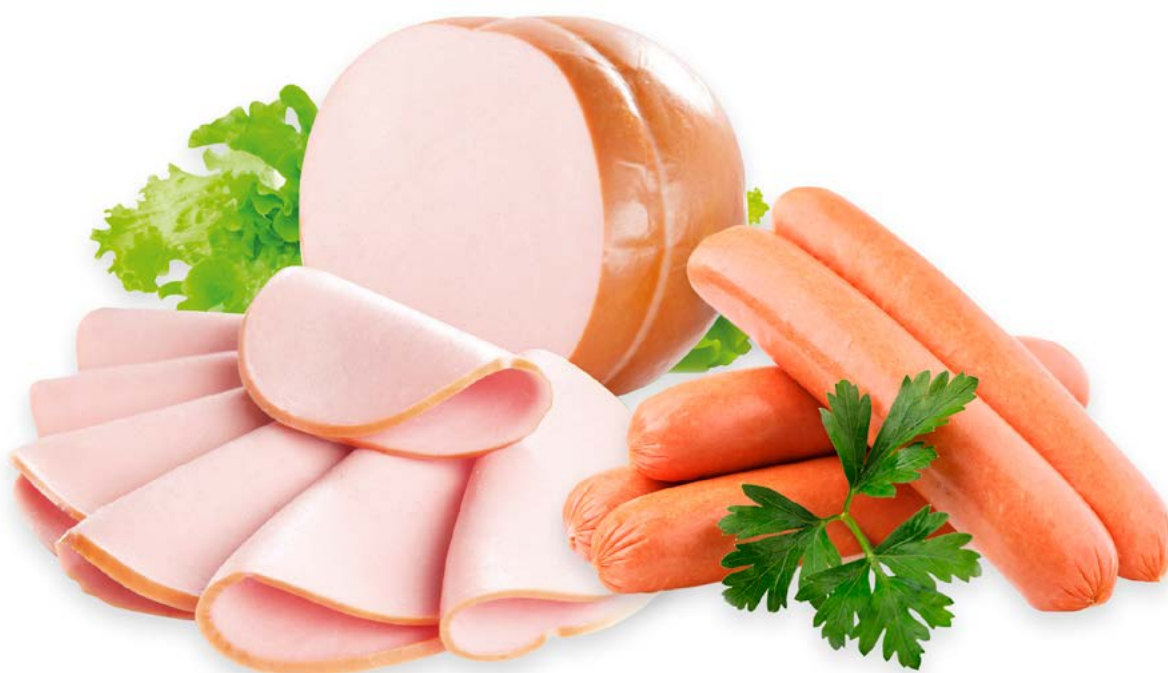
Применение PLUSmulson FKT придает готовому продукту кусаемость, плотность в холодном виде и при повторном нагреве, улучшает эластичность и вязкость фарша. Предотвращает отеки и влагоотсечение

**Hydrolon Casal**

Комплексный компаунд (с особым ароматом) для сырокопченых колбасных изделий с сокращённым временем созревания (48-72 часа и без системы климатизации), с возможностью замены мясного сырья на более дешевое

**PLUSstabil HAM 100 PLUS**

Для увеличения выхода и уплотнения полукопченых и варено-копченых колбас

**HIT!**


## Жировые эмульсии и искусственный шпик

Цена на свиной шпик и его доступность изменяются в зависимости от ситуации на рынке.

С помощью продуктов серии PLUSmulson можно уменьшить требуемое количество шпика или частично заменить его.



Стабилизирующая система	Свойства
Hydrogum NA 400 S	Для замены мясного сырья в количестве до 25% в вареных колбасных изделиях, на рисунок в полукопченых колбасах, для полуфабрикатов, для изготовления имитационного шпика в соотношении 1:10:25
PLUSmulson Prot 300 OSM	Для искусственного шпика максимально приближен к натуральному (1:22:16), подходит для халяльных продуктов
PLUSmulson Prot 300-F	Для термостабильного искусственного шпика (1:16:32)
PLUSmulson Prot 300 OTS	Натуральный цвет шпика в соотношении 1:10:20, максимально натуральный шпик в соотношении 1:22:16, как жировая и мясная эмульсия для колбасы в соотношении 1:20:10
PLUSmulson Prot X-1	Система для имитационного шпика на основе жира сырца (1:9:16) или сочетание бокового шпика и жира сырца
PLUSmulson Prot 30	Для жировых эмульсий, в соотношении от 1:30:30 до 1:50:50
Plusmulson FKT	Для производства высокофункциональной эмульсии (1:30:30 и 1:50:50) из жирного сырья и куриной кожи

NEW!

NEW!

## Ветчины и деликатесная продукция

Шприцовочные рассолы для ветчин и варено-копченых деликатесных продуктов.

Для производства продуктов с хорошими потребительскими свойствами и высоким выходом требуются специально разработанные компаунды (протеины, клетчатка, гидроколлоиды).



Стабилизирующая система	Свойства
PLUSstabil Unibac PP	Не образует каррагинановой сетки, особое сочетание функциональных компонентов. Уровень шприцевания 40-80%
PLUSstabil Unibac ST	Для мясных продуктов с прослойками жира, таких как грудинка (уровень шприцевания до 50 %) и свиная шейка (уровень шприцевания до 80%)
PLUSstabil Unibac ST 1	Для грудинки (уровень шприцевания до 40%) и буженины (уровень шприцевания до 60%)
PLUSstabil Unibac SD	Рассольная система со вкусоароматическим комплексом для с/к цельномышечной продукции, производимой по классической технологии, либо ускоренным способом с подваром

NEW!

NEW!



PLUSstabil Unibac D 60	Рассольный препарат для варенокопченой грудинки со вкусоароматическим комплексом. Ориентировочный ввод 140-150%. Выход готового продукта 115-125%	<b>NEW!</b>
PLUSstabil Unibac FHA	Рассольный препарат для деликатесных продуктов с выходом до 40% без каррагинановой сетки, для сырья PSE	<b>HIT!</b>
PLUSstabil TZ COA	Вспомогательное средство для массирования деликатесных продуктов увеличивающее выход на 6-8%	
PLUSstabil Inject 100	Комбинированный рассольный препарат для деликатесных продуктов с выходом готовой продукции 160-190%, предназначенный в т.ч для сырья с пороком PSE	
PLUSstabil Inject 100 OS	Комбинированный рассольный препарат для деликатесных продуктов с выходом готовой продукции 160-190%, предназначенный в т.ч для сырья с пороком PSE. Не содержит соли	
HydroTop WS	Вспомогательный премикс для рассолов. Уплотняет структуру и сокращает синерезис	

### Реструктурированная ветчина

Стабилизирующая система	Свойства	
Серия PLUSstabil HAM 100 PLUS	Ветчинный препарат с выходом до 200%	<b>HIT!</b>
Серия PLUSstabil HAM 100 PLUS Hydrogum CHK 400 KY	Комбинация этих продуктов обеспечивает выход продукции от 200% и более	
Серия PLUSstabil Inject 100 Hydrogum CHK 400 KY	Комбинация этих продуктов обеспечивает выход ветчины методом инъекции (180-250%)	
PLUSstabil Unibac 40 OA	Ветчинный препарат для приготовления реструктурированных ветчин методом массирования с выходом до 250%	<b>NEW!</b>

### Шприцевание мясных полуфабрикатов

без тумблирования и массирования

Стабилизирующая система	Свойства	
PLUSstabil Meat MT	Для инъектирования охлажденного мяса	<b>HIT!</b>
PLUSstabil Meat 40	Для инъекции полуфабрикатов с последующим замораживанием	
Naturom Meat Boost	Жидкий рассольный препарат без Е-индексов для инъектирования мяса до 15-25% и конечного выхода до 115%	



## Специальные продукты для мяса птицы

Наиболее высокие темпы роста потребления мясной продукции наблюдаются в сегменте мяса птицы. Мясо птицы нежнее других видов мяса и поэтому требует особых продуктов, экономичных и простых в применении.



### Стабилизирующая система

### Свойства

PLUSstabil Meat 40

Для инъектирования охлажденного мяса птицы с отличной стабильностью при замораживании и размораживании

PLUSstabil Meat MT

Цитратный рассольный препарат для инъектирования или массажирования с выходом до + 30%

PLUSstabil Unibac ST

Рассольный препарат для производства варено-копченой продукции из мяса птицы

Naturom Meat Boost

Жидкий рассольный препарат без Е-индексов для инъектирования охлаждённого мяса птицы до 15-25% и конечного выхода до 115%

## Каррагинановые смеси

### Стабилизирующая система

### Свойства

HydroTOP Mix 50

Гидроколоидный компаунд со способностью связывать воду в соотношении 1:50

Hydrogum CHK 400 KY

Каррагинановая смесь с очень высокой прочностью белкового геля

**HIT!**

HydroTOP 60 VC

Смесь гидроколлоидов с повышенной силой геля





## Мясные полуфабрикаты

Новые ингредиенты для создания инновационных мясных продуктов, улучшающие эмульгирование, связывание воды и текстуру.



### Стабилизирующая система

### Свойства

#### HydroTOP High Gel 20ST

Придает упругость, сочность и кусаемость готовому продукту. Эмульсия изготавливается из любого жирного сырья: растительного масла, свиного шпика, куриной кожи и т.п. Удешевляет себестоимость продукта, создавая ощущение мясной начинки в продуктах эконом сегмента

**HIT!**

#### HydroTOP High Gel 1000

Предназначен для использования при производстве рубленых полуфабрикатов; фарша для котлет и пельменей, с целью удешевления основного сырья и уплотнения структуры после термообработки. Приготовление водно-жировой эмульсии, в соотношении с жирным сырьем и водой 1:4:15. Дозировка эмульсии в рецептуре 15-25% в пельменях и 8-15% в котлетах

**HIT!**

#### HydroTOP High Gel 1001

Эмульгатор для производства стабильных водно-жировых эмульсий 1:2:10. Назначение: получение комка в мясной начинке пельменей и придания плотности формованным рубленым полуфабрикатам. Дозировка в рецептуре до 30%

**NEW!**

#### HydroTOP HF

Препарат для фарша рубленых полуфабрикатов. Придает плотность и сочность конечному продукту, улучшает консистенцию при формовке, снижает себестоимость продукта (гидратация 1:5). Сокращает потери при термообработке

#### HydroTOP PF

Назначение: придает термостабильность начинкам, сохраняет консистенцию и структуру начинки, снижает синерезис, позволяет сохранить структуру продукта в процессе формовки и хранения

#### Hydrogum CF Plus

Стабилизатор для рубленых мясных полуфабрикатов без Е-индексов. Позволяет добиться необходимой консистенции продукта. Сокращает потери при термообработке

#### Stabiprot Supergel

Стабилизатор для гамбургеров и котлет. Работает при плюсовой температуре фарша. Стабилизирует форму котлеты в процессе термообработки, предохраняя поверхность от разрывов и деформации

**NEW!**



## Консерванты

Предназначены для замедления или предотвращения нежелательных изменений в продукте.



### Стабилизирующая система

### Свойства

Hydrolon Fresh/TA

Стабилизирующая система для сохранения свежести и увеличения сроков годности

Hydrolon Super

Комбинация зарекомендовавших себя консервантов

HIT!

Hydrolon MDM

Антиокислитель. Корректор вкуса, запаха и цвета ММО и другого мясного сырья; усиливает эффективность ароматики в мясных продуктах

HIT!

Naturom TopNat

Увеличивает срок сохранения свежести мясных продуктов. На этикетке декларируется как экстракт пряностей, без E-индекса



Hydrolon Super SIR

Стабилизирующая система для продления срока хранения.

NEW!

Hydrolon Fresh Plus

Средство для продления свежести с составом не противоречащим изготовлению мясных изделий по ГОСТ

Hydrolon Fresh NI 21

Консервант на основе ацетата и низина. Предназначен для поверхностной обработки продукции

NEW!





## Компания Hydrosol предлагает ещё многое другое!



Молочные продукты

Синергетические системы

Стабилизирующие системы для молочных продуктов

Вкусные напитки

Сладость

Дисперсионные продукты, соусы-дип и смеси

Смеси и кремы на растительных носителях, пудинги и десерты

Сквашенные продукты, плавленые сыры, рекомбинированные продукты

THE STABILISER PEOPLE

hydrosol



Деликатесные продукты и готовые блюда

Синергетические системы

Стабилизирующие системы для деликатесных продуктов и готовых блюд

Вкусные напитки

Сладость

Готовые блинчики, супы и соусы

Крем-чиз и крабовые соусы

Майонезы, майонезные соусы и сладкие заправки

THE STABILISER PEOPLE

hydrosol

Мы можем предложить компаунды для молочных продуктов, деликатесных продуктов и готовых блюд - и множество вдохновляющих идей!



# Что мы можем сделать для Вас?

Команда технологов компании Hydrosol

## Бразилия

### Stern Ingredients do Brasil Ltda.

Cond. Bandeiras - Galp o 13 A  
Av. Ireneo da Silva Venncio, 199  
Protestantes - Votorantim / SP  
CEP 18111-100 / Бразилия  
Тел.: +55 (15) 3023-0444  
info@sterningredients.com.br  
www.sterningredients.com.br

## Китай

### Stern Ingredients (Suzhou) Co., Ltd.

Block 9, Unit 1, Ascendas Linhu Industrial Square  
1508 Linhu Avenue, Fenu Economic  
Development Zone, 215211 Wujiang, КНР  
Тел.: +86 / 512 6326 9822  
Факс: +86 / 512 6326 9811  
info@sterningredients.com.cn  
www.sterningredients.com.cn

## Индия

### Stern Ingredients India Private Limited

211 Nimbus Centre, Off Link Road  
Andheri West  
Mumbai 400053, Индия  
Тел.: +91 - 22 - 4027 5555  
Факс: +91 - 22 - 2632 5871  
info@sterningredients.in  
www.sterningredients.in

## Мексика

### Stern Ingredients, S.A. de C.V.

Guillermo Barroso No. 14, Ind. Las Armas,  
Tlalnepantla, Edo. М. х., С.Р. 54080, Мексика  
Тел.: +52 / (55) 5318 12 16  
Факс: +52 / (55) 5394 76 03  
info@sterningredients.com.mx  
www.sterningredients.com.mx

## Польша

### Представительство

Krzysztof Grabski  
ul. Kwitn sa 15/2  
01-926 Warsaw, Польша  
Тел.: +48 / (0) 22 / 244 37 90  
Факс: +48 / (0) 22 / 490 62 94  
info@sterningredients.pl  
www.sterningredients.pl

## Россия

### КТ "ООО Штерн Ингредиентс"

Свердловская набережная 38, литера В,  
195027 Санкт-Петербург, Россия  
Тел.: +7 / (812) 319 36 58  
Факс: +7 / (812) 319 36 59  
info@sterningredients.ru  
www.sterningredients.ru

### КТ "ООО Штерн Ингредиентс"

Волоколамское шоссе, д. 73, офис 337  
125424 Москва, Россия  
Тел.: +7 / (495) 380 02 41  
info@sterningredients.ru  
www.sterningredients.ru

## Сингапур

### Stern Ingredients Asia-Pacific Pte Ltd

No. 1 International Business Park  
The Synergy # 09-04  
Singapur 609 917  
Тел.: +65 / 6569 2006  
Факс: +65 / 6569 1156  
info@sterningredients.com.sg  
www.sterningredients.com.sg

Hydrosol GmbH & Co. KG  
Kurt-Fischer-Strasse 55  
22926 Ahrensburg, Германия

Тел.: +49 / (0) 41 02 / 202-003  
Факс: +49 / (0) 41 02 / 202-030  
info@hydrosol.de  
www.hydrosol.de

## США

### SternMaid America LLC

3565 Butterfield Road, Unit 111  
Aurora, IL 60502, США  
Тел.: +1 / (630) 270-1100  
Факс: +1 (630) 270-1108  
contact@sternmaid-america.com  
www.sternmaid-america.com

## Украина

### ООО "Штерн Ингредиентс Украина"

Харьковское шоссе, 201-203,  
пост 3, офис 605  
02121 Киев, Украина  
Тел.: +38 (044) 383 01 70  
info@sterningredients.com.ua  
www.sterningredients.com.ua

## Франция

### Ingredience

Tour Albert 1er  
65 Avenue de Colmar  
92500 Rueil Malmaison, Франция  
Тел.: +33 / 178 15 2721  
info@ingredience-food.com  
www.ingredience-food.com

**hydrosol**  
THE STABILISER PEOPLE

  
STERNWYWIOL  
Gruppe