

Hy



Комплексные решения для производства полуфабрикатов

Функциональные смеси и вкусоароматические специи серии Naturom
от компании Hydrosol
для производства Ваших продуктов

Рыбные полуфабрикаты

Котлеты, палочки, фишболы, наггетсы

Рецептурные решения от компании Hydrosol позволяют создать ассортиментную линейку полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов различных ценовых категорий.



Название продукта

Свойства

HydroTop High Gel 1000

Для получения стабильных водно-жировых эмульсий 1:4:15. Дозировка в рецептуре до 30%

HydroTop HF

Придает плотность и сочность продукту, снижает потери при термообработке. Дозировка 1-3%

Hydrolon MDM

Антиокислитель, корректор вкуса, запаха и цвета рыбных полуфабрикатов, усиливает эффективность ароматики

NATUROM WHITE FISH SA

Вкусоароматическая смесь с преобладанием вкуса и аромата белых пород рыб с легким ароматом жареной рыбы

NATUROM WHITE FISH SPICY SA

Вкусоароматическая смесь с преобладанием вкуса и аромата белых пород рыб с легким ароматом жареной рыбы, с пряными травами и специями



Овощные котлеты, биточки, наггетсы

Для производства овощных котлет, котлет для веганских бургеров, биточков, наггетсов. Наши функциональные системы обеспечивают конечным продуктам приятную «мясную» структуру, нежную и сочную консистенцию.

Название продукта

Свойства

HydroTop High Gel 1001

Для получения стабильных водно-жировых эмульсий 1:3:12. Дозировка в рецептуре до 30%

HydroTOP VEGAN Patty 2

Придает приятную «мясную» структуру. Дозировка в рецептуре 20%

HydroTOP VEGAN Nuggets 2

Функциональный препарат со вкусоароматической специей. Дозировка в рецептуре до 15%

HydroTOP VEGAN Patty PP

Стабилизирующая система для веганских заменителей мяса. Дозировка в рецептуре до 15%

Функциональные сыры для полуфабрикатов

Сосиски, наггетсы, колбаски, блинчики, пицца

Функциональные сыры имеют различную степень термостабильности и функциональные свойства (с нитями/ без нитей). Вкусовые профили: Гауда, Сливочный, Чеддер. Просты в применении, легко натираемы.



Название продукта

Свойства

SternCheese Standard

Термостабильный сыр со вкусом Чеддер. Для сосисок, фаршей, полуфабрикатов, пирогов

SternCheese Light

Сыр с уменьшенной термостабильностью. Профиль вкуса: Чеддер. Предназначен для сосисок, полуфабрикатов, чебуреков

SternCheese Special

Термостабильный сыр со вкусом Гауды. Для сосисок, полуфабрикатов, выпечки

SternCheese Thermostable

Функциональный сыр с повышенной термостабильностью и сливочным вкусом

SternCheese Mozzarella

Функциональный сыр с нитями. Легко натирается и плавится, не прилипает к тёрке

Рубленые полуфабрикаты

Котлеты, фрикадельки, наггетсы, фарш

Для производства рубленых полуфабрикатов мы предлагаем экономичные технологические решения, позволяющие решать вопросы со структурой и консистенцией продукта, расширить вкусовую гамму, а также получить снижение процента усадки при термообработке и продлить срок хранения продукта.



Название продукта	Свойства
Plumulson FKT	Для производства высокофункциональной эмульсии 1:50:50
HydroTop High Gel 1000	Для получения стабильных водно-жировых эмульсий 1:4:15. Дозировка в рецептуре до 30%
HydroTop High Gel 1001	Для получения стабильных водно-жировых эмульсий 1:3:12. Дозировка в рецептуре до 30%
PLUSstabil HAM 100+	Стабилизирующая система для мясных продуктов. Придает плотность и кусаемость продукту
Stabiprot Supergel	Функциональный препарат для гамбургеров
HydroTop HF	Придает плотность и сочность продукту, снижает потери при термообработке.
Hydrolon MDM	Антиокислитель, корректор вкуса, запаха и цвета мясных полуфабрикатов, усиливает эффективность ароматики
Hydrolon Fresh TA	Комбинированная система для сохранения свежести и продления срока хранения без классических консервантов
Hydrolon Super	Комбинация зарекомендовавших себя консервантов для мясных полуфабрикатов
Naturom Top Nat	Натуральный консервант без Е-индекса для продления свежести охлаждённых полуфабрикатов
NATUROM MEATBALLS SA	Вкусоароматическая добавка для производства, котлет, бургеров, пельменей, полуфабрикатов из мяса с классическим «домашним» вкусом
NATUROM BEEF NS SA	Вкусоароматическая добавка со вкусом и ароматом говядины, для улучшения вкусовых качеств мясных полуфабрикатов, фаршей, начинок
NATUROM PORK-HAM VL SA	Вкусоароматическая добавка со вкусом и ароматом свинины, для улучшения вкусовых качеств мясных полуфабрикатов, фаршей, начинок
NATUROM ROASTED MEAT VL SA	Вкусоароматическая добавка с благородным ароматом жареного мяса и пряностей
NATUROM CHICKEN INJECT SA	Ярко выраженный аромат курицы с дымной нотой
NATUROM CHICKEN RN SA	Ярко выраженный аромат и вкус вареной курицы



* Полный ассортимент ароматизаторов и вкусоароматических смесей представлен в отдельном каталоге

Рубленые полуфабрикаты

Колбаски для жарки, люля-кебаб, чевапчичи

Колбаски для жарки, люля-кебаб, чевапчичи - ароматные и сочные с душистыми специями - прекрасные мясные блюда, особенно приготовленные на открытом огне. Функциональные и вкусоароматические препараты Hydrosol сделают консистенцию этих блюд совершенной, а вкус незабываемым.



Название продукта	Свойства
HydroTop High Gel 1000	Для получения стабильных водно-жировых эмульсий 1:4:15. Дозировка в рецептуре до 30%
PLUSstabil HAM 100+	Стабилизирующая система для мясных продуктов. Придает плотность и кусаемость продукту
Hydrolon MDM	Антиокислитель, корректор вкуса, запаха и цвета мясных полуфабрикатов, усиливает эффективность ароматики
Hydrolon Super	Комбинация зарекомендовавших себя консервантов для мясных полуфабрикатов
Naturom TopNat	Натуральный консервант без E-индекса для продления свежести охлажденных полуфабрикатов
NATUROM MEATBALLS SA	Вкусоароматическая добавка для производства, котлет, бургеров, пельменей, полуфабрикатов из мяса с классическим «домашним» вкусом
NATUROM BEEF NS SA	Вкусоароматическая добавка со вкусом и ароматом говядины, для улучшения вкусовых качеств мясных полуфабрикатов, фаршей, начинок
NATUROM PORK-HAM VL SA	Вкусоароматическая добавка со вкусом и ароматом свинины, для улучшения вкусовых качеств мясных полуфабрикатов, фаршей, начинок
NATUROM ROASTED MEAT VL SA	Вкусоароматическая добавка с благородным ароматом жареного мяса и пряностей
NATUROM KUPATI GERMAN SA	Аромат специй и горчицы. Для производства купатов, колбасок для жарки на открытом огне, котлет, бургеров, чевапчичи
NATUROM KUPATI PAPRIKA SA	Аромат специй, паприки и чеснока. Для производства купатов, колбасок для жарки на открытом огне, котлет, бургеров, чевапчичи
NATUROM KUPATI SPICY MUSTARD SA	Аромат специй, горчицы и чеснока. Для производства колбасок для жарки на открытом огне, котлет, бургеров, чевапчичи
NATUROM PAPRIKA-GINGER SA	Для колбасок для жарки с мягкими нотами паприки, имбиря, тмина и кориандра



Рубленые полуфабрикаты в тесте

Пельмени, манты, хинкали, вареники

Эмульгирующие и стабилизационные системы компании Hydrosol предназначены для получения плотного «мясного» комка в пельменях сегмента эконом и эконом-плюс. Благородный вкус пельменям придадут вкусоароматические композиции серии Naturom.



Название продукта	Свойства
Plusmulson FKT	Для производства высокофункциональной эмульсии 1:50:50
HydroTop High Gel 1000	Для получения стабильных водно-жировых эмульсий 1:4:15. Дозировка в рецептуре до 30%
HydroTop High Gel 1001	Для получения стабильных водно-жировых эмульсий 1:3:12. Дозировка в рецептуре до 30%
PLUSstabil HAM 100+	Стабилизирующая система для мясных продуктов. Придает плотность и кусаемость продукту
Hydrolon MDM	Антиокислитель, корректор вкуса, запаха и цвета мясных полуфабрикатов, усиливает эффективность ароматики
NATUROM PELMENI BEEF NS SA	Вкусоароматическая добавка для производства пельменей со вкусом молочной телятины
NATUROM MEATBALLS SA	Вкусоароматическая добавка для производства, котлет, бургеров, пельменей, полуфабрикатов из мяса с классическим «домашним» вкусом
NATUROM BEEF NS SA	Вкусоароматическая добавка со вкусом и ароматом говядины, для улучшения вкусовых качеств мясных полуфабрикатов, фаршей, начинок
NATUROM PORK-HAM VL SA	Вкусоароматическая добавка со вкусом и ароматом свинины, для улучшения вкусовых качеств мясных полуфабрикатов, фаршей, начинок
NATUROM BUTTER FF SA	Ярко выраженный вкус и аромат сливочного масла



Натуральные полуфабрикаты

Шашлыки и мясо в маринадах

Ежегодно мы предлагаем нашим клиентам новинки для сезона шашлыка и барбекю. Это и рассольные препараты на охлажденное мясо и широкий ассортимент сухих и готовых эмульгированных маринадных композиций*.

Название продукта	Свойства
HydroTOP Meat MT	Рассольный препарат на основе цитратов, предназначен для массирования и инъектирования мясного сырья на выход 112-120%
PLUSstabil Meat 40	Рассольный препарат, предназначен для инъектирования мясного сырья под заморозку на выход 130-145%
Hydrolon MDM	Антиокислитель, корректор вкуса, запаха и цвета мясных полуфабрикатов, усиливает эффективность ароматики
Naturom TopNat	Натуральный консервант без Е-индекса для продления свежести охлажденных полуфабрикатов
Hydrolon Super	Комбинация зарекомендовавших себя консервантов для мясных полуфабрикатов

* Ассортимент сухих и эмульгированных маринадов, соусов представлен в отдельном каталоге



Производственная площадка холдинга Stern-Wywiol Gruppe в г. Виттенбург

Чем мы можем быть Вам полезны?

Компания **Hydrosol GmbH & Co. KG** - Ваш компетентный партнер по разработке индивидуальных решений в области стабилизации, принадлежит к числу наиболее динамично развивающихся предприятий. Эксперты компании Hydrosol разрабатывают и изготавливают под заказ функциональные системы и вкусоароматические смеси для молочных продуктов, мороженого, десертов, деликатесной продукции и полуфабрикатов, а также мясных, колбасных и рыбных изделий, веганских продуктов и напитков.

Компания имеет широкую международную сеть из 16 филиалов и целый ряд сертифицированных зарубежных представительств, представлена на всех основных рынках мира. С 1995 г. входит в состав независимого частного холдинга Stern-Wywiol Gruppe, одного из ведущих поставщиков ингредиентов для продуктов питания и кормов в мире. Будучи дочерним предприятием независимой группы компаний Stern-Wywiol Gruppe, состоящей всего из 12 компаний, компания Hydrosol широко использует профессиональные знания почти 80 исследователей и разработчиков, а также все возможности современного технологического центра SternTechnology Center в г. Аренсбург. www.hydrosol.de

Компания **OlbrichtArom GmbH & Co. KG** – это индивидуальная разработка ароматизаторов, вкусоароматических смесей для мясных и колбасных изделий, маринадов. Цель компании –

разработать идеальную вкусоароматическую добавку с учетом желаемого вкусового профиля, особых требований и желаемой формы выпуска. В нашем хорошо оснащенном технологическом центре, на самом современном оборудовании, позволяющем воспроизводить конкретные промышленные условия, эксперты по пищевым технологиям компании OlbrichtArom разработают для Вас нужное решение. С 2010 года компания OlbrichtArom входит в состав независимой группы компаний SternWywiol Gruppe. www.olbrichtarom.de

Компания **КТ «ООО Штерн Ингредиентс»** - является дочерним предприятием холдинга SternWywiol Gruppe, одного из наиболее успешных предприятий на мировом рынке пищевых ингредиентов и кормовых добавок, 12 специализированных предприятий в Германии, 16 зарубежных филиалов и технологических лабораторий. Компания КТ «ООО Штерн Ингредиентс» уже более 10 лет представляет интересы холдинга в России и странах СНГ. В 2016 году в г. Санкт-Петербург был открыт технологический центр SternTechnology Center, оснащенный самым современным оборудованием и позволяющий решать самые разнообразные технологические задачи с учетом специфики российского рынка. Большая команда технологов и специалистов различных направлений в тесном взаимодействии с клиентами, опираясь на богатый международный опыт и ноу-хау в области разработки индивидуальных решений, ведут непрерывную работу по оптимизации существующих и разработке новых инновационных решений. www.sterningredients.ru

Россия

КТ „ООО Штерн Ингредиентс“
Свердловская набережная д. 38, литера «В»
192019 Санкт-Петербург, Россия
Тел.: +7 / (812) 319 36 58
Факс: +7 / (812) 319 36 59
info@sterningredients.ru
www.sterningredients.ru

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

Германия

Hydrosol GmbH & Co. KG
Kurt-Fischer-Strasse 55
22926 Ahrensburg
Тел.: +49 / (0) 41 02 / 202-003
Факс: +49 / (0) 41 02 / 202-030
info@hydrosol.de
www.hydrosol.de

Германия

OlbrichtArom GmbH & Co. KG
Georg-Friedrich-Handel-Strae 42
04703 Leisnig / Deutschland
Тел.: +49 (0) 3 43 21 / 516 11
Fax: +49 (0) 3 43 21 / 516 12
info@olbrichtarom.de
www.olbrichtarom.de


SternIngredients
Russia


hydrosol
THE STABILISER PEOPLE


olbrichtarom
creating better taste


STERNWYWIOL
Gruppe