



NORD
i n g r e d i e n t s

**Ингредиенты
для рыбной промышленности**

<https://www.nordspb.ru>



О нас

Российская компания "Норд Ингредиентс" на рынке пищевых добавок работает с 2005 года. Мы специализируемся на разработке оригинальных технологических идей для пищевой промышленности, которые воплощаются в комплексные пищевые добавки.

Наше производство соответствует требованиям "Системы менеджмента безопасности" и имеет сертификаты ISO 22000 - 2019, Халяль и ОК Кошер.

Кроме того мы осуществляем поставки моно-ингредиентов ведущих мировых брендов. Нашими клиентами являются крупнейшие российские производители пищевой продукции, а также компании из более чем 20 стран мира.



Блюда из рыбы – неотъемлемая часть рациона питания.

Наша компания предлагает широкий спектр созревателей, эмульгаторов, загустителей, стабилизаторов и, конечно же, вкусоароматических смесей. Опытный технологический состав предложит препарат, подходящий именно для Вашего вида продукта!

Ассортимент:

- созреватели для посола сельди;
- созреватели для морепродуктов
- препараты для инъектирования рыбы;
- созреватели для пряного посола и вкусоароматические смеси;
- загустители, желирующие препараты на основе каррагинана;
- загустители;
- препараты для увеличения влагосвязывающей способности;
- препараты для уплотнения консистенции;
- консерванты и комплексные добавки для придания свежести продукту;
- икра лососевая;
- имитированная икра.

Созреватели для посола сельди

Комплексная пищевая добавка предназначена для посола филе из сельди, скумбрии и других пород рыб.

Преимущества:

- увеличивает выход;
- улучшает структуру филе рыбы;
- придает продукту насыщенный, натуральный, яркий вкус;
- размягчает кости;
- осветляет филе сельди;
- облегчает удаление кожи с созревшей сельди.

Ассортимент:

- Премиум Фиш Матье;
- Премиум Фиш Люкс Плюс;
- Премиум Фиш Пряный;
- Вита Фиш Оригинальный;
- Премиум Фиш Сельдь;
- Премиум Фиш Рижская.



Созреватели для морепродуктов

Комплексная пищевая добавка предназначена для улучшения вкуса и созревания морепродуктов.

Преимущества:

- увеличивает выход;
- увеличивает срок хранения продукции;
- улучшает вкус и консистенцию готовой продукции.

Ассортимент:

- Вита Дел 110;
- Вита Фиш Морепродукты;
- Премиум Фиш Экстра;
- Премиум Фиш Плюс.



Препараты для инъектирования рыбы

Комплексная пищевая добавка предназначена для ускорения посола рыбы.

Преимущества:

- увеличивает выход;
- увеличивает срок хранения продукции;
- улучшает вкус и консистенцию готовой продукции;
- сокращает время посола рыбы;
- предотвращает выделение влаги из рыбы в вакуумной упаковке.

Ассортимент:

- Вита Фиш Премиум
- Премиум Фиш Люкс;
- Гель 90;
- Гель 10.



Созреватели дляпряного посола и смеси вкусоароматические

*Комплексная пищевая добавка для посола сельди,
кильки, салаки и других пород рыб.*

Преимущества:

- придает продукту нежный пряный вкус и аромат;
- уплотняет и улучшает структуру рыбы;
- увеличивает выход;
- продлевает сроки годности продукции;
- сокращает сроки процесса созревания.

Ассортимент:

- Премиум Фиш Пряный;
- Премиум Фиш Балтика 01;
- Вита Фиш Морепродукты.



Загустители, желирующие препараты на основе каррагинана

*Уникальная разработка технологов нашей компании!
В состав входят ингредиенты,
улучшающие структуру и свойства готового продукта.*

Преимущества:

- обладает хорошей влагосвязывающей способностью;
- тесто приобретает эластичность.

Ассортимент:

- Гель 20;
- Гель 30;
- Гель 40.



Загустители

*Комплексная пищевая добавка для создания паштета,
соуса, майонеза*

Преимущества:

- повышает вязкость продукции;
- способствует хорошему загущению даже при низких дозировках;
- увеличивает выход;
- привлекательный внешний вид готового продукта.

Ассортимент:

- Вита Стаб 60 масло;
- Вита Снаб Экономик;
- Милкин Микс 20.



Препараты для увеличения влагосвязывающей способности

*Комплексная пищевая добавка для увеличения выхода
готового продукта*

Преимущества:

- увеличивает выход готового продукта;
- продлевает сроки хранения;
- предотвращает выделение влаги из рыбы в вакуумной упаковке;
- улучшает консистенцию готовой продукции.

Ассортимент:

- Премиум Фиш Вайт;
- Премиум Фиш Люкс;
- Премиум Фиш Ред;
- Вита Дел 110;
- Вита Дел 100;
- Гель 90;
- Гель 10;
- Вита Фос 1.



Препараты для уплотнения КОНСИСТЕНЦИИ

Комплексная добавка для уплотнения и посола рыбы

Преимущества:

- улучшает нарезаемость;
- улучшает структуру продукта;
- увеличивает выход готовой продукции;
- подчеркивает вкус рыбы.

Ассортимент:

- Вита Фиш Премиум;
- Премиум Фиш;
- Премиум Фиш Стандартный;
- Гель 90.



Консерванты и комплексные добавки для придания свежести продукту

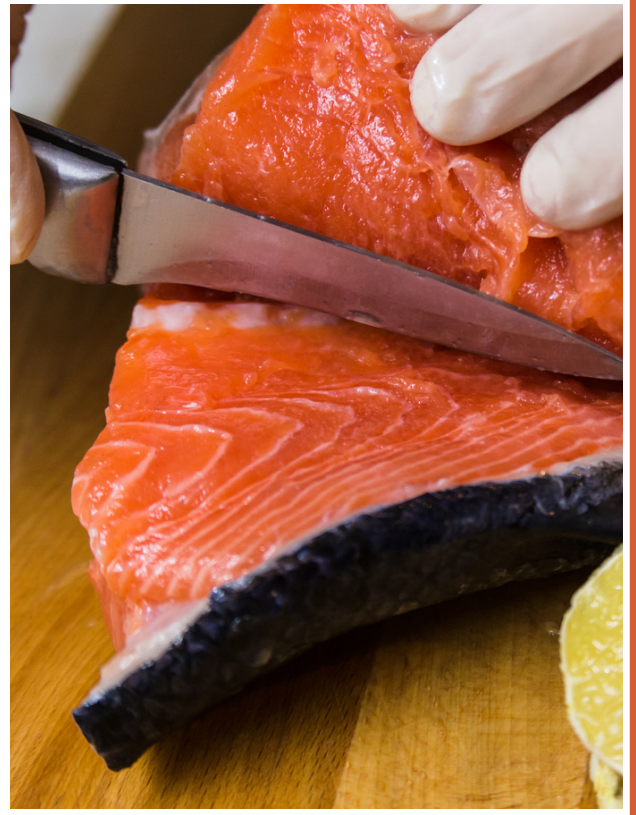
Предотвращение развития микроорганизмов в продуктах, то есть микробиологической порчи, для увеличения срока годности.

Преимущества:

- подавляет развитие бактерий;
- минимизирует окисление;
- продлевает срок годности;
- сохраняет натуральный вкус и цвет рыбной продукции.

Ассортимент:

- Вита Фреш Люкс;
- Вита Фреш Микс;
- Вита Фреш Стандарт;
- Вита Фреш Макси;
- Вита Фреш Фришин;
- Вита Фреш Ликвид.



Икра лососевая

Комплексная пищевая добавка для засолки икры

Преимущества:

- улучшает и стабилизирует консистенцию продукта;
- придает упругость зерну.

Ассортимент:

- Гель 50;
- Гель 60;
- Вита Фос 1.



Имитированная икра

Комплексная пищевая добавка для засолки икры

Преимущества:

- улучшает и стабилизирует консистенцию продукта;
- придает упругость зерну.

Ассортимент:

- Альгинатные комплексы;
- Вида Дел 120;
- Гель 50;
- Красители.



ПРОВЕДЕНИЕ СЕМИНАРОВ

"Норд Ингредиентс" успешно проводит семинары для специалистов пищевой и перерабатывающей промышленности.

УЧАСТИЕ В ВЫСТАВКАХ

Наша компания регулярно участвует в тематических выставках как в России, так и за рубежом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Специалисты "Норд Ингредиентс" оказывают практическую поддержку по запуску продуктов с нашими смесями и дальнейшее комплексное сопровождение.



Наши лаборатории



Современный измерительный комплекс для проверки качественных параметров сырья.



Разработка новых пищевых композиций, их анализ и адаптация под конкретное производство.



Регулярно проводятся тестовые выработки готовых изделий с нашими смесями.



КОНТРОЛЬ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Технологи нашей компании проводят все необходимые тесты готовой продукции.

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА

Соблюдаются строгие требования к санитарии и гигиене на производстве, согласно установленным нормативам (Стандартам менеджмента качества).

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Производство оснащено современным фармацевтическим оборудованием, которое позволяет обеспечивать выпуск качественной продукции.

УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

Произведенная продукция упаковывается в тару, которая обеспечивает надежную защиту и надлежащее хранение в рамках срока годности.



Контакты



ОФИС

197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д.3

ПРОИЗВОДСТВО

196645, Ленинградская обл., пос. им. Свердлова, Овцинская ул. д.89

EMAIL

info@nordspb.ru

ТЕЛЕФОН

+7(812)702-11-77

САЙТ

www.nordspb.ru

Мы в социальных сетях

