

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ РЫБНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ
ДЛЯ СТАБИЛЬНОГО КАЧЕСТВА,
ВЫХОДА, ВКУСА И СРОКА ГОДНОСТИ
ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

СОСТАВ ВАЖЕН. ВСЕГДА.



ТЕХНОЛОГИИ
И ИНГРЕДИЕНТЫ



СТАБИЛЬНОСТЬ
И БЕЗОПАСНОСТЬ



ЭКОНОМИЧЕСКАЯ
ЭФФЕКТИВНОСТЬ



КАЧЕСТВО
И ВКУС



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ
ПОДДЕРЖКА

ЭКСПЕРТНАЯ ОСНОВА РЕШЕНИЙ NORD INGREDIENTS

Nord Ingredients объединяет разработку, производство, технологическую экспертизу и систему качества, чтобы предлагать рыбной промышленности не просто ингредиенты, а рабочие решения под конкретные задачи производства.

01 / N ACADEMY

Прикладная R&D-платформа Nord Ingredients

Прикладная R&D-платформа Nord Ingredients: анализ трендов, разработка рецептур, технологическая валидация, обучение и консультации.



анализ трендов



разработка рецептур



технологическая
валидация



обучение и консультации

02 / NORD INGREDIENTS

Производство и ингредиентные решения

Компания разрабатывает комплексные ингредиенты для управления вкусом, структурой, качеством и сроком годности продукции.



на рынке с 2005 года



производство
в Санкт-Петербурге



прямые поставки
моноингредиентов



разработка под запрос
клиента

03 / ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Сопровождение от подбора до внедрения

Команда Nord Ingredients сопровождает проект от подбора решения до внедрения продукта в производство.



подбор ингредиентов



тестирование образцов



адаптация рецептуры



сопровождение запуска

СИСТЕМА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Контроль сырья, стабильность партий и соответствие требованиям пищевой промышленности – основа разработки и производства решений Nord Ingredients.

FSSC
22000



ISO 22000
:2023



HACCP



GMP



HALAL



KOSHER

ОТ ИДЕИ И РЕЦЕПТУРЫ – ДО СТАБИЛЬНОГО РЕЗУЛЬТАТА В ПРОИЗВОДСТВЕ

ПОДБЕРИТЕ РЕШЕНИЕ ПОД ЗАДАЧУ ПРОИЗВОДСТВА

ЗАДАЧА ПРОИЗВОДСТВА		РЕШЕНИЕ NORD INGREDIENTS
	Ускорить посол и созревание	> Созреватели для рыбы
	Уплотнить ослабевшее сырье	> Ингредиенты для уплотнения консистенции
	Повысить выход при инъектировании	> Ингредиенты для инъектирования
	Удержать влагу и снизить отделение рассола	> Влагосвязывающие добавки
	Создать стабильную структуру соусов, паштетов, крем-паст	> Загустители и стабилизаторы
	Улучшить вяленую и снековую продукцию	> Ингредиенты для сушеной и вяленой продукции
	Продлить срок годности	> Консерванты и регуляторы кислотности
	Стабилизировать цвет	> Красители
	Убрать посторонние привкусы и усилить вкус	> Корректоры вкуса
	Создать новый вкусовой профиль	> Вкусоароматические добавки и смеси пряностей
	Улучшить консистенцию и блеск икры	> Ингредиенты для лососевой икры

СОЗРЕВАТЕЛИ

Ингредиенты для управления процессами созревания рыбной продукции, формирования характерного вкуса, улучшения текстуры и стабильности готового продукта.

НАЗНАЧЕНИЕ

Созреватели Nord Ingredients применяются для ускорения процессов посола и ферментации, формирования традиционного вкусо-ароматического профиля и улучшения консистенции рыбной продукции. Решения подходят для сельди, пресервов, слабосоленой и деликатесной продукции, обеспечивая стабильное качество и управляемый технологический результат.

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ



ОПТИМИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА

Сокращение времени посола и созревания



ВКУС И АРОМАТ

Чистый и насыщенный вкусовой профиль



КОНТРОЛЬ ТЕКСТУРЫ

Плотность, мягкость и эластичность филе



СТАБИЛЬНАЯ ТЕКСТУРА

Стабильная консистенция продукта



ПОВЫШЕНИЕ ВЫХОДА

Эффективное использование сырья



СТАБИЛЬНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ

Повторяемое качество продукции

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС



СЫРЬЕ



→ ПОСОЛ И ВНЕСЕНИЕ СОЗРЕВАТЕЛЯ →



ФЕРМЕНТАЦИЯ И СОЗРЕВАНИЕ



→ СТАБИЛЬНАЯ ТЕКСТУРА И ВКУС

АССОРТИМЕНТ

ПРОДУКТ

**ПРЕМИУМ
ФИШ МАТЬЕ**
АРТ. 710134

ОПИСАНИЕ

Формирует насыщенный вкус
созревшей рыбы и мягкую
текстуру филе.

ПРИМЕНЕНИЕ



Слабосоленая продукция
Пресервы
Деликатесная продукция

**ВИТА ФИШ
ОРИГИНАЛЬНЫЙ**
АРТ. 711791

Обеспечивает стабильное
созревание и сбалансированный
вкус продукции.



Слабосоленая продукция
Пресервы

**ПРЕМИУМ
ФИШ ПРЯНЫЙ**
АРТ. 701003

Создает пряный вкусовой
профиль и выразительный
аромат рыбы.



Пресервы
Маринады и рассолы
Деликатесная продукция

**ПРЕМИУМ ФИШ
С ДУШИСТЫМИ
ТРАВАМИ**
АРТ. 701315

Придает травяной аромат
и деликатный вкус готовой
продукции.



Пресервы
Маринады и рассолы
Деликатесная продукция

**ПРЕМИУМ
ФИШ РИЖСКАЯ**
АРТ. 702032

Формирует скандинавский вкусо-
вой профиль, нежно-розовый отте-
нок филе сельди и выразительный
аромат пряностей и экстрактов.



Слабосоленая продукция
Пресервы

**ПРЕМИУМ ФИШ
ДЕЛИКАТНЫЙ**
АРТ. 701234

Создает мягкий вкус
и нежную текстуру
деликатесной продукции.



Слабосоленая продукция
Деликатесная продукция

РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Дозировка подбирается под тип сырья и технологию производства
- Рекомендуется предварительное тестирование
- Оптимальные параметры зависят от рецептуры продукта

КАЧЕСТВО
И БЕЗОПАСНОСТЬ

- Соответствие требованиям ТР ТС и отраслевым стандартам
- Контроль стабильности и качества сырья
- Повторяемость характеристик от партии к партии

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ УПЛОТНЕНИЯ КОНСИСТЕНЦИИ

Решения для формирования более плотной, стабильной и однородной структуры рыбной продукции при работе с сырьем различного качества.

НАЗНАЧЕНИЕ

Комплексные ингредиенты Nord Ingredients помогают улучшить консистенцию рыбного сырья, повысить стабильность структуры и сохранить потребительские свойства готовой продукции. Решения способствуют улучшению внешнего вида, повышению удобства нарезки и удержанию влаги на протяжении всего срока хранения.

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ



КОНТРОЛЬ ТЕКСТУРЫ

Плотная и упругая структура продукции



ВНЕШНИЙ ВИД

Аккуратный срез и стабильный товарный вид



СТАБИЛЬНАЯ ТЕКСТУРА

Однородная консистенция продукта



УДЕРЖАНИЕ ВЛАГИ

Сохранение сочности продукта



СТАБИЛЬНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ

Повторяемое качество продукции



ПОВЫШЕНИЕ ВЫХОДА

Снижение технологических потерь

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС



СЫРЬЕ
С ОСЛАБЛЕННОЙ
СТРУКТУРОЙ



ВНЕСЕНИЕ
КОМПЛЕКСНОЙ
ДОБАВКИ



ФОРМИРОВАНИЕ
ПЛОТНОЙ
КОНСИСТЕНЦИИ



СТАБИЛЬНАЯ
ТЕКСТУРА ГОТОВОГО
ПРОДУКТА

АССОРТИМЕНТ

ПРОДУКТ

**ПРЕМИУМ
ФИШ**
АРТ. 701001

ОПИСАНИЕ

Комплексная добавка для уплотнения и стабилизации структуры продукции.

ПРИМЕНЕНИЕ



Филе
Слабосоленая продукция
Пресервы

**ПРЕМИУМ ФИШ
КРАСНАЯ РЫБА**
АРТ. 703233

Решение для продукции из лососевых пород с повышенными требованиями к текстуре.



Лососевые
Слабосоленая продукция
Деликатесная продукция

**ПРЕМИУМ ФИШ
СТАНДАРТНЫЙ**
АРТ. 701008

Комплекс для стабилизации структуры и улучшения нарезки продукции.



Филе
Охлажденная продукция

**ВИТА ФИШ
ПРЕМИУМ**
АРТ. 702004

Решение для повышения плотности и улучшения товарного вида продукции.



Филе
Деликатесная продукция

РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Дозировка зависит от структуры сырья
- Рекомендуется тестирование на производстве
- Параметры применения подбираются под технологию продукта

КАЧЕСТВО
И БЕЗОПАСНОСТЬ

- Соответствие требованиям ТР ТС
- Контроль качества сырья
- Стабильность характеристик продукции

ИНЪЕКТИРОВАНИЕ

Решения для повышения выхода, формирования стабильной структуры и сохранения сочности рыбной продукции при инъектировании и посоле.

НАЗНАЧЕНИЕ

Комплексные ингредиенты Nord Ingredients для инъектирования помогают улучшить распределение рассола, влаги и функциональных ингредиентов в структуре рыбы, ускорить процессы посола и повысить стабильность готового продукта. Решения способствуют формированию плотной консистенции, сохранению сочности и снижению риска отделения влаги в вакуумной упаковке.

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ



ПОВЫШЕНИЕ ВЫХОДА

Удержание влаги и снижение потерь



ОПТИМИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА

Сокращение времени посола



КОНТРОЛЬ ТЕКСТУРЫ

Плотная и упругая структура



ВКУС И АРОМАТ

Сохранение сочности и вкуса



СТАБИЛЬНОСТЬ ХРАНЕНИЯ

Стабильность продукции при хранении



УДЕРЖАНИЕ ВЛАГИ

Минимизация отделения жидкости

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС



ПОДГОТОВКА РАССОЛА



→ ИНЪЕКТИРОВАНИЕ В СТРУКТУРУ ФИЛЕ



РАВНОМЕРНОЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВЛАГИ И ИНГРЕДИЕНТОВ



→ СТАБИЛЬНАЯ КОНСИСТЕНЦИЯ И СОЧНОСТЬ ПРОДУКТА

АССОРТИМЕНТ

ПРОДУКТ

**ПРЕМИУМ
ФИШ ЛЮКС**
АРТ. 701005

ОПИСАНИЕ

Комплекс для инъектирования
и стабилизации структуры
продукции.

ПРИМЕНЕНИЕ



Филе
Вакуумная упаковка

**ПРЕМИУМ ФИШ
ИНЖЕКТАЛ**
АРТ. 710235

Решение для ускоренного
посола и стабильной текстуры
продукции.



Лососевые
Филе
Деликатесная продукция

**ПРЕМИУМ ФИШ
ИНЖЕКТАЛ 200**
АРТ. 708217

Комплекс для интенсивного
влагоудержания и плотной
структуры продукта.



Филе
Вакуумная упаковка

**ВИТА ФИШ
СУПЕР**
АРТ. 702318

Решение для повышения
сочности и стабильности
готовой продукции.



Филе
Охлажденная продукция

ГЕЛЬ 90
АРТ. 900024

Структурообразующий
комплекс для удержания влаги
и формирования текстуры.



Филе

РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Дозировка зависит от типа сырья и рецептуры
- Рекомендуется контроль режимов массирования и выдержки
- Перед внедрением рекомендуется тестирование

КАЧЕСТВО
И БЕЗОПАСНОСТЬ

- Соответствие требованиям ТР ТС
- Контроль стабильности технологических процессов
- Повторяемость характеристик продукции

ВЛАГОСВЯЗЫВАЮЩИЕ КОМПЛЕКСНЫЕ ДОБАВКИ

Решения для удержания влаги, стабилизации структуры и сохранения качества рыбной продукции на всех этапах хранения и реализации.

НАЗНАЧЕНИЕ

Влагосвязывающие ингредиенты Nord Ingredients помогают удерживать влагу внутри структуры продукта, поддерживать стабильную консистенцию и снижать технологические потери. Решения применяются при производстве рыбной продукции, замачивании рыбы и морепродуктов, а также в технологиях, где особенно важны сочность, внешний вид и стабильность структуры.

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ



УДЕРЖАНИЕ ВЛАГИ

Сохранение сочности продукции



ПОВЫШЕНИЕ ВЫХОДА

Снижение технологических потерь



СТАБИЛЬНАЯ ТЕКСТУРА

Плотная и однородная консистенция



СТАБИЛЬНОСТЬ ХРАНЕНИЯ

Сохранение качества при хранении



СТАБИЛЬНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ

Повторяемое качество продукции



ВНЕШНИЙ ВИД

Стабильный внешний вид продукта

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС



ВНЕСЕНИЕ ВЛАГОСВЯЗЫВАЮЩЕГО РЕШЕНИЯ



РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВЛАГИ В СТРУКТУРЕ ПРОДУКТА



СТАБИЛИЗАЦИЯ КОНСИСТЕНЦИИ



СОХРАНЕНИЕ СОЧНОСТИ И ВНЕШНЕГО ВИДА

АССОРТИМЕНТ

ПРОДУКТ	ОПИСАНИЕ	ПРИМЕНЕНИЕ
ПРЕМИУМ ФИШ БЕЛАЯ РЫБА АРТ. 701011	Комплекс для удержания влаги и стабилизации структуры продукции.	 Филе Вакуумная упаковка
ПРЕМИУМ ФИШ КРАСНАЯ РЫБА АРТ. 702001	Решение для сочности и стабильной структуры продукции из красной рыбы.	 Лососевые Филе
ПРЕМИУМ ФИШ ЛЮКС АРТ. 701005	Комплекс для повышения влагоудержания и стабильности продукта.	 Филе Охлажденная продукция
ВИТА ФИШ ОСОБЫЙ АРТ. 711569	Решение для улучшения структуры и сохранения сочности продукции.	 Филе Деликатесная продукция
ВИТА ФОС АРТ. 111521	Фосфатный комплекс для удержания влаги и повышения выхода.	 Филе
ВИТА ФОС 100 АРТ. 707136	Комплекс для стабилизации структуры и распределения влаги.	 Филе
ВИТА ФОС 1 АРТ. 707009	Решение для поддержания стабильной текстуры продукции.	 Филе Охлажденная продукция
ВИТА ФОС ЭКСПРЕСС АРТ. 707008	Комплекс быстрого действия для влагоудержания и сочности.	 Филе
ВИТА ДЕЛ 110 АРТ. 702109	Решение для снижения потерь и стабилизации структуры продукции.	 Филе Охлажденная продукция

РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Дозировка зависит от типа сырья
- Рекомендуется соблюдение режимов хранения
- Перед внедрением рекомендуется тестирование

КАЧЕСТВО
И БЕЗОПАСНОСТЬ

- Соответствие требованиям ТР ТС
- Контроль качества сырья
- Стабильность характеристик продукции

ЗАГУСТИТЕЛИ И СТАБИЛИЗАТОРЫ

Решения для формирования стабильной текстуры, однородной консистенции и устойчивости к расслоению в рыбных соусах, паштетах и эмульгированных продуктах.

НАЗНАЧЕНИЕ

Комплексные ингредиенты Nord Ingredients помогают создавать стабильную структуру соусов, крем-паст, паштетов, заливок и эмульгированных рыбопродуктов. Решения обеспечивают необходимую вязкость, поддерживают однородность текстуры и помогают сохранить стабильность продукта как в холодном, так и в термически обработанном состоянии.

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ



СТАБИЛЬНАЯ СТРУКТУРА

Однородная консистенция без расслоения



КОНТРОЛЬ ТЕКСТУРЫ

Плотная и кремовая текстура



СТАБИЛЬНОСТЬ ХРАНЕНИЯ

Сохранение консистенции продукта



СТАБИЛЬНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ

Повторяемая вязкость и структура



ОПТИМИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА

Стабильный технологический результат



СОУСЫ И ПАСТЫ

Решения для эмульгированных продуктов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС



ПОДГОТОВКА РЕЦЕПТУРЫ



ВНЕСЕНИЕ СТАБИЛИЗИРУЮЩЕГО КОМПЛЕКСА



ФОРМИРОВАНИЕ ОДНОРОДНОЙ ТЕКСТУРЫ



СТАБИЛЬНАЯ КОНСИСТЕНЦИЯ ГОТОВОГО ПРОДУКТА

АССОРТИМЕНТ

ПРОДУКТ	ОПИСАНИЕ	ПРИМЕНЕНИЕ
ВИТА СТАБ СЛИВОЧНЫЙ АРТ. 708237	Комплекс для сливочных текстур и стабильной консистенции продукта.	  Соусы и пасты Эмульгированные продукты
ВИТА СТАБ УНИВЕРСАЛ АРТ. 718029	Универсальное решение для стабилизации структуры и вязкости.	  Соусы и пасты Эмульгированные продукты
ВИТА СТАБ ЭКОНОМИК АРТ. 708018	Комплекс для стабильной структуры и экономичных рецептов.	  Соусы и пасты Эмульгированные продукты
ВИТА СТАБ 30 АРТ. 111730	Решение для устойчивой структуры и стабильной консистенции продукции.	  Соусы и пасты Эмульгированные продукты
МИЛКИН МИКС 20 АРТ. 706001	Комплекс для плотной текстуры и стабильных эмульсий.	  Соусы и пасты Эмульгированные продукты

РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Дозировка зависит от требуемой вязкости
- Необходимо равномерное внесение ингредиентов
- Рекомендуется тестирование рецептуры

КАЧЕСТВО
И БЕЗОПАСНОСТЬ

- Соответствие требованиям ТР ТС
- Контроль стабильности рецептуры
- Повторяемость текстуры продукции

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СУШЕНОЙ И ВЯЛЕНОЙ ПРОДУКЦИИ

Решения для снековой, вяленой, провесной и копченой рыбной продукции с акцентом на текстуру, вкус и стабильность качества.

НАЗНАЧЕНИЕ

Комплексные ингредиенты Nord Ingredients помогают формировать стабильную структуру, поддерживать эластичность и улучшать органолептические характеристики сушеной и вяленой рыбной продукции. Решения способствуют сохранению привлекательного внешнего вида, глянцевой поверхности и стабильности продукта в процессе хранения.

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ



ВКУС И АРОМАТ

Насыщенный вкус продукции



КОНТРОЛЬ ТЕКСТУРЫ

Эластичность и правильная кусаемость



ВНЕШНИЙ ВИД

Глянцевая поверхность и текстура



ПОВЫШЕНИЕ ВЫХОДА

Снижение потерь при производстве



СТАБИЛЬНОСТЬ ХРАНЕНИЯ

Сохранение качества продукции



СТАБИЛЬНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ

Предсказуемый технологический результат

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС



ПОДГОТОВКА И ОБРАБОТКА СЫРЬЯ



ВНЕСЕНИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО КОМПЛЕКСА



СУШКА / ВЯЛЕНИЕ / КОПЧЕНИЕ



СТАБИЛЬНАЯ ТЕКСТУРА И ВНЕШНИЙ ВИД ПРОДУКТА

АССОРТИМЕНТ

ПРОДУКТ	ОПИСАНИЕ	ПРИМЕНЕНИЕ	
ПРЕМИУМ ФИШ НЕЖНЫЙ	Комплекс для мягкой текстуры и сбалансированного вкуса снековой продукции.	 	Снеки Вяленая и сушеная продукция
АРТ. 701046			

ПРЕМИУМ ФИШ КЛАССИК	Решение для стабильной структуры и насыщенного вкуса продукции.	 	Снеки Вяленая и сушеная продукция
АРТ. 701047			

ВИТА ДЕЛ ГЛОБАЛ	Комплекс для сохранения эластичности и внешнего вида продукта.	 	Снеки Вяленая и сушеная продукция
АРТ. 702501			

РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Дозировка зависит от типа сырья
- Необходимо соблюдать режимы сушки и хранения
- Рекомендуется тестирование продукта

КАЧЕСТВО
И БЕЗОПАСНОСТЬ

- Соответствие требованиям ТР ТС
- Контроль качества сырья
- Стабильность характеристик продукции

КОНСЕРВАНТЫ И РЕШЕНИЯ ДЛЯ СРОКА ГОДНОСТИ

Решения для поддержания микробиологической стабильности, сохранения органолептических характеристик и качества рыбной продукции в процессе хранения.

НАЗНАЧЕНИЕ

Комплексные решения Nord Ingredients помогают поддерживать стабильность рыбной продукции на протяжении всего срока хранения. Ингредиенты способствуют сохранению вкуса, цвета, структуры и внешнего вида продукта, а также помогают снизить влияние микробиологических и окислительных процессов.

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ



СТАБИЛЬНОСТЬ ХРАНЕНИЯ

Поддержание качества продукции



ВНЕШНИЙ ВИД

Сохранение цвета и внешнего вида



ВКУС И АРОМАТ

Стабильность органолептики



СТАБИЛЬНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ

Стабильность продукта при хранении



ПОВЫШЕНИЕ ВЫХОДА

Снижение потерь при хранении



СТАБИЛЬНАЯ СТРУКТУРА

Сохранение структуры продукта

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС



ПОДГОТОВКА
ПРОДУКТА
И РЕЦЕПТУРЫ



ВНЕСЕНИЕ
КОНСЕРВИРУЮЩЕГО
КОМПЛЕКСА



СТАБИЛИЗАЦИЯ
ПРОДУКТА ПРИ
ХРАНЕНИИ



СОХРАНЕНИЕ
ВКУСА, ЦВЕТА И
ВНЕШНЕГО ВИДА

АССОРТИМЕНТ

ПРОДУКТ	ОПИСАНИЕ	ПРИМЕНЕНИЕ	
ВИТА ФРЕШ ИКРА АРТ. 709005	Комплекс для стабилизации качества и внешнего вида икры.	 	Икра Охлажденная продукция
ВИТА ФРЕШ МИКС АРТ. 709011	Универсальное решение для сохранения вкуса и цвета продукции.	 	Филе Охлажденная продукция
ВИТА ФРЕШ МАКС АРТ. 709235	Комплекс для повышения стабильности продукта при хранении.	 	Филе Вакуумная упаковка
ВИТА ФРЕШ СВЕЖАЯ РЫБА АРТ. 709105	Решение для поддержания свежести и внешнего вида продукции.	 	Охлажденная продукция Филе
ВИТА ФРЕШ СТАНДАРТ АРТ. 709009	Комплекс для стабильности вкуса и качества продукции.	 	Филе Пресервы
ВИТА ФРЕШ ЛЮКС АРТ. 709004	Решение для деликатесной продукции с повышенными требованиями к хранению.	 	Деликатесная продукция Вакуумная упаковка
ВИТА ФРЕШ БАКТОСТОП АРТ. 709658	Комплекс для повышения микробиологической стабильности продукции.	 	Охлажденная продукция Пресервы

РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Дозировка зависит от типа продукта и рецептуры
- Рекомендуется предварительное тестирование
- Важно соблюдать технологические режимы и условия хранения

КАЧЕСТВО
И БЕЗОПАСНОСТЬ

- Соответствие требованиям пищевой промышленности
- Контроль стабильности качества продукции
- Поддержание органолептических характеристик при хранении

КРАСИТЕЛИ

Решения для формирования стабильного, равномерного и визуально привлекательного цвета рыбной продукции.

НАЗНАЧЕНИЕ

Красители Nord Ingredients помогают формировать стабильный оттенок продукции и поддерживать визуальное восприятие качества. Решения применяются для продукции из рыб лососевых пород, икры, копченой продукции, снеков и рыбных полуфабрикатов, где цвет является важной частью потребительского восприятия.

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ



ВНЕШНИЙ ВИД

Равномерный и привлекательный цвет



СТАБИЛЬНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ

Стабильный оттенок продукции



СТАБИЛЬНОСТЬ ХРАНЕНИЯ

Сохранение цвета при хранении



ВИЗУАЛЬНАЯ ПРИВЛЕКАТЕЛЬНОСТЬ

Более выразительное визуальное восприятие



СТАБИЛЬНАЯ СТРУКТУРА

Однородность цвета в продукте



ВКУС И АРОМАТ

Естественное восприятие продукта

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС



ПОДГОТОВКА РЕЦЕПТУРЫ



ВНЕСЕНИЕ КРАСИТЕЛЯ



РАВНОМЕРНОЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЦВЕТА



СТАБИЛЬНЫЙ ОТТЕНОК ГОТОВОГО ПРОДУКТА

АССОРТИМЕНТ

ПРОДУКТ	ОПИСАНИЕ	ПРИМЕНЕНИЕ	
ВИТА КОЛОР СИНИЙ АРТ. 710086	Краситель для стабильного декоративного оттенка продукции.		Икра Полуфабрикаты
ВИТА КОЛОР ПАПРИКА ФИОЛЕТОВЫЙ АРТ. 710024	Решение для выразительного цвета и визуального акцента продукции.		Снеки Полуфабрикаты
ВИТА КОЛОР ПАПРИКА ЗЕЛЕНЫЙ АРТ. 710023	Краситель для равномерного и стабильного оттенка продукции.		Снеки Полуфабрикаты
ВИТА КОЛОР ПОНСО АРТ. 710021	Комплекс для яркого и стабильного цвета рыбной продукции.		Лососевые Икра
ВИТА КОЛОР ФОРЕЛЬ АРТ. 710014	Краситель для натурального оттенка форели и лососевых пород.		Лососевые Филе
ВИТА КОЛОР ЛОСОСЬ АРТ. 710001	Решение для насыщенного цвета лососевой продукции.		Лососевые Филе
ВИТА КОЛОР ПАПРИКА ЖЕЛТЫЙ АРТ. 710022	Краситель для теплых оттенков и стабильного внешнего вида продукции.		Снеки Полуфабрикаты
ВИТА КОЛОР ОРАНЖЕВЫЙ АРТ. 710087	Комплекс для яркого цвета и привлекательного внешнего вида продукта.		Икра Полуфабрикаты
ВИТА КОЛОР 40, ЦВЕТ КОПЧЕНОЙ РЫБЫ АРТ. 710018	Решение для стабильного цвета продукции под копчение.		Копченая продукция Филе

РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Дозировка зависит от требуемого оттенка
- Рекомендуется предварительное тестирование цвета
- Необходимо равномерное распределение красителя

КАЧЕСТВО
И БЕЗОПАСНОСТЬ

- Соответствие требованиям ТР ТС
- Контроль стабильности цвета
- Повторяемость оттенка от партии к партии

КОРРЕКТОРЫ ВКУСА

Решения для формирования чистого вкусового профиля, баланса вкуса и стабильных органолептических характеристик рыбной продукции.

НАЗНАЧЕНИЕ

Комплексные решения Nord Ingredients помогают корректировать вкусовой профиль рыбной продукции, подчеркивать натуральный вкус и снижать выраженность нежелательных вкусовых оттенков. Ингредиенты способствуют восстановлению аромата, смягчению избыточной соли и кислотности, а также формированию более сбалансированного вкусового восприятия продукта.

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ



ВКУС И АРОМАТ

Подчеркивание натурального вкуса



ПРЕМИАЛЬНОЕ КАЧЕСТВО

Чистый и сбалансированный вкус



СТАБИЛЬНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ

Стабильность органолептики



СТАБИЛЬНОСТЬ ХРАНЕНИЯ

Антиоксидантная поддержка отдельных решений



СТАБИЛЬНАЯ СТРУКТУРА

Гармоничное вкусовое восприятие



ВНЕШНИЙ ВИД

Стабильность восприятия продукта

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС



АНАЛИЗ ВКУСОВОГО ПРОФИЛЯ



ВНЕСЕНИЕ КОРРЕКТОРА ВКУСА



БАЛАНСИРОВКА ВКУСА И АРОМАТА



СТАБИЛЬНЫЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

АССОРТИМЕНТ

ПРОДУКТ

**ВИТА СТАБ
УСИЛИТЕЛЬ ВКУСА**
АРТ. 711136

ОПИСАНИЕ

Комплекс для усиления
натурального вкуса рыбной
продукции.

ПРИМЕНЕНИЕ



Филе
Пресервы

**ВИТА СТАБ
УСИЛИТЕЛЬ ВКУСА
С ПРЯНОСТЯМИ**
АРТ. 711137

Решение для более
выразительного вкуса
и аромата продукции.



Пресервы
Маринады
и заливочные рассолы

**ВИТА АРОМ
СПЕЦИАЛЬНАЯ,
АРОМАТ СЕЛЬДЕРЕЯ**
АРТ. 710739

Комплекс для свежего аромата
и сбалансированного вкуса
продукции.



Маринады и рассолы
Деликатесная продукция

**ПРЯНАЯ ВИТА
СПАЙС**
АРТ. 103115

Решение для пряного
гастрономического профиля
продукции.



Пресервы
Деликатесная продукция

**ВИТА
ФРЕШ**
АРТ. 711755

Комплекс для сглаживания
нежелательных вкусовых
оттенков.



Филе
Охлажденная продукция

**ВИТА СТАБ
СЛАДИН**
АРТ. 702236

Решение для балансировки
кислотности и вкуса продукции.



Пресервы
Маринады
и заливочные рассолы

РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Дозировка зависит от рецептуры продукта
- Рекомендуется предварительное тестирование
- Подбор решения зависит от требуемого вкусового профиля

КАЧЕСТВО
И БЕЗОПАСНОСТЬ

- Соответствие требованиям ТР ТС
- Стабильность вкусового профиля продукции
- Повторяемость органолептических характеристик

ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ И СМЕСИ ПРЯНОСТЕЙ

Решения для создания современных вкусовых профилей и расширения ассортимента рыбной продукции.

НАЗНАЧЕНИЕ

Вкусоароматические решения Nord Ingredients помогают формировать узнаваемые вкусовые профили, усиливать натуральный вкус продукции и адаптировать рецептуры под современные потребительские тренды. Смесы пряностей и ароматические композиции подходят для пресервов, маринадов, деликатесной и копченой продукции.

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ



ВКУС И АРОМАТ

Выразительные гастрономические профили



ПРЕМИАЛЬНОЕ КАЧЕСТВО

Современное вкусовое восприятие



СТАБИЛЬНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ

Стабильность вкуса и аромата



ВНЕШНИЙ ВИД

Комплексное восприятие продукта



СТАБИЛЬНОСТЬ ХРАНЕНИЯ

Стабильность ароматического профиля



РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА

Решения для премиальных категорий

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС



ПОДБОР ВКУСОВОГО ПРОФИЛЯ



ВНЕСЕНИЕ СМЕСИ ПРЯНОСТЕЙ ИЛИ АРОМАТИЧЕСКОГО КОМПЛЕКСА



РАВНОМЕРНОЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЕ В ПРОДУКТЕ



СТАБИЛЬНЫЙ ВКУС И АРОМАТ

АССОРТИМЕНТ

ВКУСОВОЕ
НАПРАВЛЕНИЕКЛАССИКА
И НАТУРАЛЬНОСТЬ

ОПИСАНИЕ

Традиционные вкусовые сочетания для рыбной продукции.

ПРИМЕНЕНИЕ



Пресервы
Маринады и рассолы

СРЕДИЗЕМНОМОР-
СКАЯ И ЕВРОПЕЙ-
СКАЯ ЛИНЕЙКА

Современные гастрономические профили с травами и овощными нотами.



Деликатесная
продукция
Филе

АЗИЯ И
ТРЕНДОВЫЕ
ВКУСЫ

Яркие азиатские сочетания и современные вкусовые решения.



Маринады и рассолы
Филе

ЯГОДНЫЕ И
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ
АКЦЕНТЫ

Оригинальные ягодные сочетания для деликатесной продукции.



Деликатесная
продукция
Пресервы

ГРИЛЬ
И КОПЧЕНИЕ

Выразительные вкусовые профили для копченой продукции и снеков.



Копченая продукция
Снеки

РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Подбор смеси зависит от концепции продукта
- Рекомендуется тестирование вкусового профиля
- Дозировка зависит от рецептуры и типа продукции

КАЧЕСТВО
И БЕЗОПАСНОСТЬ

- Соответствие требованиям ТР ТС
- Стабильность вкусоароматических характеристик
- Повторяемость рецептур

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ЛОСОСЕВОЙ ИКРЫ

Решения для формирования плотной консистенции, естественного блеска и стабильного внешнего вида лососевой икры.

НАЗНАЧЕНИЕ

Комплексные ингредиенты Nord Ingredients помогают стабилизировать структуру икры, поддерживать плотность оболочки икринок и сохранять привлекательный внешний вид продукции. Решения способствуют удержанию влаги, поддержанию яркого цвета и стабильности консистенции в процессе хранения.

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ



УДЕРЖАНИЕ ВЛАГИ

Стабильное
связывание влаги



СТАБИЛЬНАЯ СТРУКТУРА

Однородная
консистенция икры



КОНТРОЛЬ ТЕКСТУРЫ

Плотность
и упругость икры



ВНЕШНИЙ ВИД

Сохранение
яркого цвета



ПРЕМИАЛЬНОЕ КАЧЕСТВО

Естественный блеск
продукта



СТАБИЛЬНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ

Стабильность качества
от партии к партии

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС



ПОДГОТОВКА
ИКРЫ



ВНЕСЕНИЕ
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО
КОМПЛЕКСА



СТАБИЛИЗАЦИЯ
КОНСИСТЕНЦИИ
И ВЛАГОУДЕРЖАНИЯ



СОХРАНЕНИЕ БЛЕ-
СКА И ВНЕШНЕГО
ВИДА ПРОДУКТА

АССОРТИМЕНТ

ПРОДУКТ	ОПИСАНИЕ	ПРИМЕНЕНИЕ	
ВИТА СТАБ 350 АРТ. 708045	Комплекс для плотной структуры и стабильной консистенции икры.	 	Икра Охлажденная продукция
ВИТА ДЕЛ 300 АРТ. 702325	Решение для упругости и стабильного внешнего вида икры.	 	Икра Деликатесная продукция
ВИТА ДЕЛ 500 АРТ. 702326	Комплекс для стабильной текстуры и естественного блеска продукции.	 	Икра Деликатесная продукция
ГЕЛЬ 50 АРТ. 700079	Структурообразующий комплекс для удержания влаги в икре.	 	Икра Охлажденная продукция
ГЕЛЬ 60 АРТ. 700078	Решение для поддержания стабильной структуры икры при хранении.	 	Икра Охлажденная продукция

РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Дозировка зависит от структуры и качества икры
- Рекомендуется тестирование на производстве
- Необходимо соблюдение температурных режимов

КАЧЕСТВО
И БЕЗОПАСНОСТЬ

- Соответствие требованиям ТР ТС
- Контроль стабильности структуры продукции
- Сохранение внешнего вида и качества икры

ЭКСПЕРТНЫЕ РЕШЕНИЯ

КАК ВЫБРАТЬ РЕШЕНИЕ ДЛЯ ПОСОЛА И СОЗРЕВАНИЯ:



ПОЧЕМУ ВЫДЕЛЯЕТСЯ ВЛАГА В УПАКОВКЕ

Отделение влаги может быть связано с качеством сырья, структурой мышечной ткани, режимом посола, рецептурой и условиями хранения. Влагосвязывающие и структурообразующие решения помогают снизить риск потерь и сохранить привлекательный внешний вид продукта.



ЦВЕТ КАК ЭЛЕМЕНТ КАЧЕСТВА



Потребитель оценивает рыбную продукцию визуально еще до покупки. Равномерный цвет помогает сформировать ощущение свежести, стабильности и премиальности продукта.



ВКУС КАК ИНСТРУМЕНТ РАСШИРЕНИЯ АССОРТИМЕНТА

Современный покупатель ждет не только классическую слабосоленую рыбу, но и новые вкусовые профили: азиатские, ягодные, гриль, копчение, сливочные, пряные. Вкусоароматические решения позволяют быстро тестировать новые SKU без сложной перестройки производства.



ТЕХНИЧЕСКОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ

АССОРТИМЕНТ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ РЕШЕНИЙ

АРТ.	НАИМЕНОВАНИЕ	СОСТАВ	ВКУСОВАЯ ГАММА
КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МАРИНАДОВ			
103211	ГУРМАН ВИТА СПАЙС (СУХОЙ МАРИНАД – ИТАЛЬЯНСКИЙ ПЕСТО)	Декстроза, сахар, стабилизатор E331, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата E621, пряности натуральные (базилик, брокколи, чеснок), экстракты пряностей и специй, загустители (E412, E415), ароматизатор идентичный натуральному (сыр).	Вкус итальянского соуса песто, базирующийся на сочетании яркого базилика, пикантного чеснока и натурального сыра
103252	ГУРМАН ВИТА СПАЙС (ИТАЛЬЯНСКИЙ ПЕСТО – БЕЗ ЗАГУСТИТЕЛЕЙ)	Декстроза, сахар, стабилизатор E331, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата E621, пряности натуральные (базилик, брокколи, чеснок), экстракты пряностей и специй, ароматизатор идентичный натуральному (сыр).	Вкус итальянского соуса песто, базирующийся на сочетании яркого базилика, пикантного чеснока и натурального сыра
103207	ГУРМАН ВИТА СПАЙС (СУХОЙ МАРИНАД – МЯСО-ГРИБЬ)	Декстроза, сахар, стабилизатор E331, усилитель вкуса и аромата E621, соль, дрожжевой экстракт, антиокислитель E301, консервант E262, регулятор кислотности E451, пряности (паприка, тмин, черный перец), экстракты пряностей.	Пряный вкус с нотками паприки, тмина и перца
103212	ГУРМАН ВИТА СПАЙС (СУХОЙ МАРИНАД – ПРОВАНСКИЕ ТРАВЫ)	Декстроза, сахар, стабилизатор E331, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата E621, пряности натуральные (базилик, орегано, розмарины, брокколи, чеснок), экстракты пряностей и специй, загустители (E412, E415), ароматизатор идентичный натуральному (прованские травы).	Пряный, слегка терпкий вкус прованских трав с хвойно-древесными оттенками, дающий легкую сладковатую свежесть
103202	ГУРМАН ВИТА СПАЙС (СУХОЙ МАРИНАД – СЛИВОЧНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ)	Декстроза, сахар, стабилизатор E331, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата E621, лактоза, молочный белок, пряности натуральные (петрушка), экстракты пряностей и специй, загустители (E412, E415), ароматизатор идентичный натуральному (сливки).	Обладает нежной текстурой классического сливочного соуса с чесноком и зеленью, а также его мягким вкусом с пряными нотками
103204	ГУРМАН ВИТА СПАЙС (СУХОЙ МАРИНАД – КАРРИ)	Декстроза, сахар, куркума молотая, стабилизатор E331, загуститель (E415, E412), экстракты пряностей (кориандр, тмин, гвоздика, фенхель, красный перец).	Насыщенный пряно-ореховый вкус соуса карри и специй
103245	ГУРМАН ВИТА СПАЙС (СЛИВОЧНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ – БЕЛЫЙ)	Сухие сливки, молочный белок, крахмал картофельный, ароматизатор идентичный натуральному (сливки), соль поваренная, декстроза, загуститель (E415, E412), зелень сухая (петрушка, базилик), чеснок молотый, антиокислитель E262i.	Обладает нежной текстурой классического сливочного соуса с чесноком и зеленью, а также его мягким вкусом с пряными нотками
103205	ГУРМАН ВИТА СПАЙС (СУХОЙ МАРИНАД – ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ)	Декстроза, томатный порошок, усилитель вкуса E621, стабилизатор E331, загустители (E415, E412), зелень сухая (петрушка, укроп), экстракты пряностей (черный перец, мускат, паприка, красный перец, чеснок).	Освежающий вкус спелых, красных томатов с пряными травами
103249	ГУРМАН ВИТА СПАЙС (ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ – ЯРКИЙ ЦВЕТ)	Декстроза, томатный порошок, соль поваренная, усилитель вкуса E621, стабилизатор E331, загустители (E415, E412), томаты кусочками, зелень сухая (петрушка, базилик, укроп), краситель E120, экстракты пряностей (мускат, паприка, чеснок).	Освежающий вкус спелых, красных томатов с пряными травами
103251	ГУРМАН ВИТА СПАЙС (ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ – БЕЗ ЗАГУСТИТЕЛЕЙ)	Декстроза, томатный порошок, усилитель вкуса E621, стабилизатор E331, зелень сухая (петрушка, укроп), экстракты пряностей (черный перец, мускат, паприка, чеснок).	Пикантный и освежающий вкус спелых, красных томатов с пряными травами
103210	ГУРМАН ВИТА СПАЙС (СУХОЙ МАРИНАД – МЕКСИКАНСКИЙ)	Декстроза, томатный порошок, стабилизатор E331, усилитель вкуса и аромата E621, сухая петрушка, чесночный порошок, загустители (E415, E412), экстракты пряностей (кориандр, жгучий перец, кардамон, чеснок).	Яркое сочетание острых, пряных, кислых и свежих вкусов
103247	ГУРМАН ВИТА СПАЙС (МЕКСИКАНСКИЙ – БОЛЬШЕ ВКУСА)	Декстроза, томатный порошок, паприка, стабилизатор E331, усилитель вкуса и аромата E621, сухая петрушка, чесночный порошок, лук сушеный, загустители (E415, E412), экстракты пряностей (кориандр, жгучий перец, кардамон, чеснок).	Яркое сочетание острых, пряных, кислых и освежающих вкусов
103253	ГУРМАН ВИТА СПАЙС (МЕКСИКАНСКИЙ – БЕЗ ЗАГУСТИТЕЛЕЙ)	Декстроза, томатный порошок, паприка, стабилизатор E331, усилитель вкуса и аромата E621, сухая петрушка, чесночный порошок, лук сушеный, экстракты пряностей (кориандр, жгучий перец, кардамон, чеснок).	Яркое сочетание острых, пряных, кислых и освежающих вкусов
103213	ГУРМАН ВИТА СПАЙС (СУХОЙ МАРИНАД – ГРИБНОЙ)	Декстроза, грибной порошок, стабилизатор E331, загустители (E415, E412), шампиньоны кусочками, экстракты пряностей (черный перец, имбирь), ароматизатор идентичный натуральному (лесные грибы).	Обладает вкусом натуральных лесных грибов
103214	ГУРМАН ВИТА СПАЙС (СУХОЙ МАРИНАД – САЦИВИ)	Декстроза, грецкий орех рубленый, стабилизатор E331, загустители (E415, E412), гидролизат растительного белка, соль поваренная, натуральные пряности (чеснок, кориандр, петрушка), экстракты пряностей (кориандр, пажитник, имбирь, корица), ароматизатор идентичный натуральному (орех).	Богатый, пряный, ореховый вкус грузинского блюда сациви с легкой кислинкой и острыми нотками, обусловленный обилием грецких орехов, чеснока и специй
103208	ГУРМАН ВИТА СПАЙС (СУХОЙ МАРИНАД – ГРУЗИНСКИЙ)	Декстроза, сахар, томатный порошок, усилитель вкуса E621, стабилизатор E331, загустители (E415, E412), зелень сухая (петрушка), кусочки сливы, экстракты пряностей (белый перец, паприка, кориандр), ароматизатор идентичный натуральному.	Кисло-острый профиль темали с нотами сливы, пряных трав, чеснока и легкой пикантностью
103246	ГУРМАН ВИТА СПАЙС (МАРИНАД – ГРУЗИНСКИЙ – ЯРКИЙ ЦВЕТ)	Декстроза, сахар, томатный порошок, паприка, усилитель вкуса E621, стабилизатор E331, загустители (E415, E412), зелень сухая (петрушка, майоран, базилик), краситель E120, натуральные пряности (кумин, кориандр), лук сушеный, кусочки сливы, экстракты пряностей (белый перец, паприка, кориандр), ароматизатор идентичный натуральному (темали).	Кисло-острый профиль темали с нотами сливы, пряных трав, чеснока и легкой пикантностью
103203	ГУРМАН ВИТА СПАЙС (СУХОЙ МАРИНАД – ГОРЧИЧНО-ИМБИРНЫЙ)	Декстроза, сухая горчица, стабилизатор E331, загустители (E415, E412), пряности (паприка, чеснок), усилитель вкуса E621, экстракты пряностей, ароматизатор идентичный натуральному (мед).	Гармоничное сочетание мягкой пикантности горчицы с легкой сладостью меда, нотками пряностей и ярким вкусом имбиря
103216	ГУРМАН ВИТА СПАЙС (СУХОЙ МАРИНАД – ГРИБЬ БАРЕБЕКО)	Натуральные пряности (паприка, черный перец, тмин, красный перец), мальто-декстрин, соль, дегидрированные лук и чеснок, дрожжевой экстракт.	Насыщенное сочетание дымных, пряных, сладких и кислых нот классического барбекю
103225	ГУРМАН ВИТА СПАЙС (СУХОЙ МАРИНАД – БРУСНИЧНЫЙ)	Мальтодекстрин, соль поваренная, усилитель вкуса E621, стабилизатор E331, загустители (E415, E412), брусника порошок, субиммированные яблоки, брусника, экстракты пряностей (черный перец, имбирь, кориандр, корица), ароматизатор идентичный натуральному (лесные ягоды).	Насыщенный кисло-сладкий вкус ягод брусники с характерной горчинкой
103232	ГУРМАН ВИТА СПАЙС (СУХОЙ МАРИНАД – СЛИВИК-ГРИБЬ)	Декстроза, грибной порошок, молоко сухое, стабилизатор E331, загустители (E415, E412), шампиньоны кусочками, экстракты пряностей (черный перец, имбирь), ароматизатор идентичный натуральному (лесные грибы в сливках).	Вкус натуральных лесных грибов, приготовленных в классическом сливочном соусе
103234	ГУРМАН ВИТА СПАЙС (СУХОЙ МАРИНАД НА ОСНОВЕ СОВОГО СОУСА)	Сухой соевый соус, томатный порошок, гидролизат соевого белка, жженый сахар, усилитель вкуса и аромата E621, декстроза, натуральные пряности (имбирь, чеснок), загустители (E412, E415), экстракты пряностей (кориандр, кардамон, черный перец), соль поваренная.	Пикантный вкус соевого соуса с нотками умами
103235	ГУРМАН ВИТА СПАЙС (СУХОЙ МАРИНАД АЛАБАМА)	Паприка молотая, горчичный порошок, семена горчицы, сахар, усилитель вкуса и аромата E621, декстроза, стабилизатор E331, загустители (E412, E415), экстракты пряностей (кориандр, кардамон, черный перец), ароматизатор идентичный натуральному (копченое).	Пряный, острый, пикантный вкус с кусочками черного перца и семен горчицы
103248	ГУРМАН ВИТА СПАЙС (АЛАБАМА – ЯРКИЙ ЦВЕТ)	Паприка молотая, горчичный порошок, семена горчицы, сахар, усилитель вкуса и аромата E621 (2%), декстроза, стабилизатор E331, загустители (E412, E415), экстракты пряностей (кориандр, кардамон, черный перец), краситель E120, ароматизатор идентичный натуральному (копченое, жареное мясо).	Пряный, острый, пикантный вкус с кусочками черного перца и семен горчицы
103236	ГУРМАН ВИТА СПАЙС (СУХОЙ МАРИНАД ЧИЛИДРОН)	Паприка молотая, лук, томатный порошок, усилитель вкуса и аромата E621, декстроза, стабилизатор E331, загустители (E412, E415), натуральные пряности (перец, черный, чили, чеснок, петрушка), экстракты пряностей (черный перец, мускат), ароматизатор идентичный натуральному (хамон).	Пряный, острый вкус с солоновато-сладкой ноткой хамона и зеленой пикантностью
103250	ШАШЛИЧНАЯ ВИТА СПАЙС (ДОМАШНИЙ ШАШЛИК – НАСЫЩЕННЫЙ ВКУС)	Декстроза, соль поваренная, томатный порошок, сахар, стабилизатор E331, загустители (E415, E412), пряности (паприка, черный перец, чили, чеснок, розмарины, лук), экстракты пряностей (черный перец, имбирь, кориандр, тмин, чили, гвоздика).	Сбалансированное сочетание аромата лука, легкой пряности и умеренной кислинки
103238	ГУРМАН ВИТА СПАЙС (СУХОЙ МАРИНАД ПАПРИКА С ТРАВАМИ)	Декстроза, паприка порошок, усилитель вкуса E621, стабилизатор E331, загустители (E415, E412), зелень сухая (петрушка), экстракты пряностей (кориандр, кардамон, паприка, красный перец, чеснок).	Насыщенный вкус пряностей, таких как паприка, петрушка, кориандр, кардамон, красный перец, чеснок
103244	ГУРМАН ВИТА СПАЙС (СУХОЙ МАРИНАД – ТОМ ЯМ)	Декстроза, соль пищевая, сахар, паприка, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E330, натуральные пряности и экстракты (перец чили, чеснок, имбирь, лимон), ароматизатор идентичный натуральному (хокос, лайм).	Ярко выраженный кисло-острый вкус традиционного тайского супа Том Ям, сочетающий острый перец чили, свежесть лайма и нежность кокосового молока

	АРТ.	НАИМЕНОВАНИЕ	СОСТАВ	ВКУСОВАЯ ГАММА
	103259	ГУРМАН ВИТА СПАЙС (СУХОЙ МАРИНАД - КЕФИРНЫЙ)	Сухие сливки, молочный белок, крахмал картофельный, ароматизатор идентичный натуральному (кефир), соль поваренная, декстроза, загуститель (E415, E412), зелень сухая (петрушка, базилик, майоран, розмариин), чеснок молотый, антикокситель E262.	Нежный мягкий сливочный вкус с легкой кислотой и ароматом свежей зелени
	103260	ГУРМАН ВИТА СПАЙС (СУХОЙ МАРИНАД- ГОРЧИЧНО-МЕДОВЫЙ)	Декстроза, сухая горчица, стабилизатор E331, загустители (E415, E412), пряности (черный перец, имбирь, куркума, чеснок), усилитель вкуса и аромата E621, экстракты пряностей (черный перец, имбирь, кардамон, лимон), ароматизатор идентичный натуральному (мед).	Гармоничное сочетание сладкого и острого вкусов с характерной для медово-горчиичного соуса пикантностью
	103240	ГУРМАН ВИТА СПАЙС (СУХОЙ МАРИНАД - АРГЕНТИНСКИЙ ЧИМИЧУРРИ)	Сушеные овощи (лук, перец красный, чеснок, томат), натуральные пряности (зира, перец черный, орегано, кориандр, петрушка), соль поваренная, крахмал кукурузный, загуститель E412, дрожжевой экстракт, масло подсолнечное, натуральные ароматизаторы (лимон, орегано, красный перец), антикокситель E551.	Освежающий травяной вкус пикантно-го аргентинского соуса чимичури с кисло-пряными нотами
	103241	ГУРМАН ВИТА СПАЙС (МАРИНАД - СОВЕВОЙ СОУС - БЕЗ ЗАГУСТИТЕЛЕЙ)	Порошок соевого соуса, томатный порошок, сахар, усилитель вкуса и аромата E621, декстроза, гидролизат соевого белка, натуральные пряности (имбирь, чеснок), экстракты пряностей (имбирь, чили, черный перец, чеснок), антикокситель E262.	Пикантный вкус соевого соуса
	103242	ГУРМАН ВИТА СПАЙС (МАРИНАД ГРИЛЬ-БАРБЕКЮ С ЛЮБИМЫМ ВИТА АССОРТИ (ГЛАЗИРОВАТЕЛЬ ДЛЯ КУРИ-ЦЫ-ГРИЛЬ))	Натуральные пряности (паприка, черный перец, тмин, красный перец), мальтодекстрины, соль поваренная, дегидратированные лук и чеснок, дрожжевой экстракт, ароматизатор идентичный натуральному (копчение).	Пикантный вкус гриль-барбекю с дымной ноткой копчения
	103151	ГУРМАН ВИТА СПАЙС (СУХОЙ МАРИНАД - ДОМАШНИЙ ШАШЛЫК)	Паприка, сахар, кориандр молотый, чесночный порошок, красный перец молотый, усилитель вкуса и аромата E621, антислеживающий агент E411iii.	Глазироваель с ярким, насыщенным вкусом пряностей
	103201	ШАШЛЫЧНАЯ ВИТА СПАЙС (СУХОЙ МАРИНАД - ДОМАШНИЙ ШАШЛЫК)	Декстроза, томатный порошок, сахар, стабилизатор E331, загустители (E415, E412), пряности (паприка, лук), экстракты пряностей (черный перец, имбирь, кардамон).	Пряный вкус домашнего шашлыка с нотами черного перца, имбиря, кардамона, паприки и лука
◆◆◆	103267	ГУРМАН ВИТА СПАЙС (СУХОЙ МАРИНАД ГРАНАТОВЫЙ)	Сахар, порошок граната, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, натуральные пряности (чеснок, петрушка, базилик, черный перец, кориандр), стабилизаторы (E472c, E412, E415), антикоксиданты (E300, E330), консервант E262, экстракты пряностей (лимон, корица, чили), ароматизатор идентичный натуральному (гранат).	Пикантный вкус пряностей и зелени с ноткой граната
◆◆◆	103270	ГУРМАН ВИТА СПАЙС (СУХОЙ МАРИНАД ГРАНАТОВЫЙ, БЕЗ ЗАГУСТИТЕЛЕЙ)	Сахар, порошок граната, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, натуральные пряности (чеснок, петрушка, базилик, черный перец, кориандр), стабилизаторы (E472c), антикоксиданты (E300, E330), консервант E262, экстракты пряностей (лимон, корица, чили), ароматизатор идентичный натуральному (гранат).	Пикантный вкус пряностей и зелени с ноткой граната
◆◆◆	103269	ГУРМАН ВИТА СПАЙС (СУХОЙ МАРИНАД ХОЙСИН)	Порошок соевого соуса, сахар, усилитель вкуса и аромата E621, натуральные пряности (душица, чеснок, имбирь, бадьян, фенхель, кориандр), декстроза, соль поваренная, загустители (E412, E415), экстракты пряностей (воздика, фенхель, имбирь, корица), антикоксиданты E262, ароматизатор идентичный натуральному (мед).	Сладково-пряный вкус китайского соуса хойсин
◆◆◆	103271	ГУРМАН ВИТА СПАЙС (СУХОЙ МАРИНАД - КИСЛО-СЛАДКИЙ)	Сахар, фруктоза, соль поваренная, порошок соевого соуса, яблочный порошок, томатный порошок, усилитель вкуса и аромата E621, натуральные пряности (воздика, чеснок, имбирь), загустители (E412, E415), антикоксиданты E262, ароматизатор идентичный натуральному (фруктовый микс), краситель E120.	Яркое сочетание остроты, выраженной кислотности и пикантности виазических ферментированных продуктов чим-чим
◆◆◆	103274	ГУРМАН ВИТА СПАЙС (СУХОЙ МАРИНАД КЛЮКВЕННО-БРУСНИЧНЫЙ)	Сахар, усилитель вкуса и аромата E621, крахмал картофельный, соль, овощи сушеные (чеснок), специи и пряности (паприка, перец красный), порошок сока свеклы, брусника сушеная, красители (E150c), экстракт паприки, экстракт перца красного, ароматизатор идентичный натуральному (лесные ягоды).	Пряный вкус клюквенно-брусничного соуса
◆◆◆	103275	ГУРМАН ВИТА СПАЙС (СУХОЙ МАРИНАД МЕДОВО-СОВЕВЫЙ)	Порошок соевого соуса, сахар, декстроза, соль пищевая, усилитель вкуса и аромата E621, загустители (E412, E415), натуральные пряности (имбирь, чеснок), краситель карамельный (E150d), экстракты пряностей (кориандр, чили, кардамон, жажитник), антикоксиданты E262, ароматизатор идентичный натуральному (мед).	Сбалансированный сладко-соленый вкус медово-соевого маринада с легкой пикантностью

КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ (МОНОВКУСЫ)

	103104	ПРЯНАЯ ВИТА СПАЙС (ЭКСТРАКТ ДУШИСТОГО ПЕРЦА)	Декстроза, экстракты пряностей (душистый перец), антикоксиданты E551.	Монокус душистого перца
	103120	ПРЯНАЯ ВИТА СПАЙС (ЭКСТРАКТ ГВОЗДИКИ)	Декстроза, экстракты пряностей (гвоздика), антикоксиданты E551.	Монокус гвоздики
	103106	ПРЯНАЯ ВИТА СПАЙС (ЭКСТРАКТ КОРИЦЫ)	Декстроза, экстракты пряностей (корица), антикоксиданты E551.	Монокус корицы
	103127	ПРЯНАЯ ВИТА СПАЙС (ЭКСТРАКТ КАРДАМОНА)	Декстроза, экстракты пряностей (кардамон), соль пищевая, антикоксиданты E551.	Монокус кардамона
	103111	ПРЯНАЯ ВИТА СПАЙС (ЭКСТРАКТ ЧЕСНОКА)	Декстроза, соль пищевая, экстракт свежего чеснока, эфирное масло чеснока.	Монокус свежего чеснока
	103108	ПРЯНАЯ ВИТА СПАЙС (ЭКСТРАКТ МУСКАТНОГО ОРЕХА)	Декстроза, экстракты пряностей (мускатный орех, мадис), антикоксиданты E551.	Монокус мускатного ореха
	103109	ПРЯНАЯ ВИТА СПАЙС (ЭКСТРАКТ ЧЕРНОГО ПЕРЦА)	Соль пищевая, декстроза, экстракт черного перца, экстракт белого перца, эфирное масло черного перца.	Монокус черного перца
	103114	ПРЯНАЯ ВИТА СПАЙС (ЭКСТРАКТ ИМБИРЯ)	Декстроза, экстракты пряностей (имбирь), соль пищевая, антикоксиданты E551.	Монокус имбиря
	103117	ПРЯНАЯ ВИТА СПАЙС (ЭКСТРАКТ ЛИМОНА ИСПАНСКОГО)	Декстроза, экстракты пряностей (лимон испанский), соль пищевая, антикоксиданты E551.	Монокус лимона испанского
	103113	ПРЯНАЯ ВИТА СПАЙС (ЭКСТРАКТ СЕЛЬДЕРЕЯ)	Декстроза, экстракты пряностей (сельдерей), соль пищевая, антикоксиданты E551.	Монокус сельдерея
	103110	ПРЯНАЯ ВИТА СПАЙС (ЭКСТРАКТ КРАСНОГО ПЕРЦА)	Декстроза, экстракты пряностей (красный стручковый перец), соль пищевая, антикоксиданты E551.	Монокус красного перца
	103112	ПРЯНАЯ ВИТА СПАЙС (ЭКСТРАКТ ЛАВРА БЛАГОРОДНОГО)	Декстроза, соль пищевая, экстракт лавра, эфирное масло лавра.	Монокус лавра благородного
	103115	ПРЯНАЯ ВИТА СПАЙС (ЭКСТРАКТ РОЗМАРИНА)	Декстроза, экстракты розмарина натуральные, соль пищевая, антикоксиданты E551.	Монокус розмарина
	103116	ПРЯНАЯ ВИТА СПАЙС (ЭКСТРАКТ МОЖЖЕВЕЛЬНИКА)	Декстроза, экстракты пряностей (можжевельник), соль пищевая, антикоксиданты E551.	Монокус можжевельника
	103129	ПРЯНАЯ ВИТА СПАЙС (ЭКСТРАКТ ТМИНА)	Декстроза, экстракты пряностей (тмин), антикоксиданты E551.	Монокус тмина
	103131	ПРЯНАЯ ВИТА СПАЙС (ЭКСТРАКТ ПАПРИКИ)	Декстроза, экстракты пряностей (паприка), антикоксиданты E551.	Монокус паприки
	103125	ПРЯНАЯ ВИТА СПАЙС (ЭКСТРАКТ ХРЕНА)	Декстроза, порошок хрена молотый, экстракт хрена, соль поваренная, антикоксиданты E551.	Монокус хрена
	103133	ПРЯНАЯ ВИТА СПАЙС (ЭКСТРАКТ ЧЕРНОГО ПЕРЦА ДЛЯ КОНСЕРВОВ)	Соль пищевая, декстроза, натуральные пряности (белый перец, черный перец), экстракт черного перца, экстракт белого перца, эфирное масло черного перца.	Монокус черного перца

АРТ.	НАИМЕНОВАНИЕ	СОСТАВ	ВКУСОВАЯ ГАММА
КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ (СНЕКОВЫЕ ВКУСЫ)			
102711	ИРЛАНДСКАЯ ВИТА СПАЙС (АРОМАТ ГРИБОВ)	Декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, грибной порошок, соль, ароматизатор идентичный натуральному (жареные грибы).	Вкус грибов
107644	ОСОБАЯ ВИТА СПАЙС (АРОМАТ КРАБА)	Декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, соль, ароматизатор идентичный натуральному (копченый краб).	Вкус краба
103747	СЛИВОЧНАЯ ВИТА СПАЙС (АРОМАТ СЫРА ОСТРЫЙ)	Декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, соль, ароматизатор идентичный натуральному (пряный сыр), экстракты специй (черный перец, чили).	Вкус острого сыра
103801	ШАШЛЫЧНАЯ ВИТА СПАЙС (АРОМАТ МЯСО-ГРИЛЬ)	Декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, соль, ароматизатор идентичный натуральному (мясо-гриль), дрожжевой экстракт.	Вкус мяса на гриле
103797	ПИКАНТНАЯ ВИТА СПАЙС (АРОМАТ ГОРЧИЦЫ)	Горчичный порошок, усилитель вкуса и аромата E621, декстроза, экстракт горчицы натуральный.	Вкус горчицы
103329	КОПЧЕНЫЙ ВИТА МИКС (БАРЕБЕЮ)	Соль, мальтодекстрин, сахар, мука, усилитель вкуса и аромата E621, E635, лук сушеный, паприка молотая, чеснок порошок, черный перец, ароматизатор идентичный натуральному (барбекю), экстракты специй и пряностей (паприка, чили), антиокислитель E551.	Вкус острого барбекю
103627	ДЕСЕРТНЫЙ ВИТА МИКС (ЛУК СО СМЕТАНОЙ)	Сухая молочная сыворотка, соль пищевая, лук порошок, усилитель вкуса и аромата E621, E635, чеснок порошок, лактоза, экстракты пряностей (зеленый лук), антиокислитель E262ii, укроп сушеный, ароматизаторы идентичные натуральным (сметана, лук).	Вкус лука со сметаной
103336	ОСОБОЙ ВИТА МИКС (ВАСАБИ)	Соль, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, E635, лук порошок, чеснок порошок, имбирь молотый, куркума, экстракты специй и пряностей (горчица, шафран), ароматизатор идентичный натуральному (васаби), краситель E141, антиокислитель E551, регулятор кислотности E262ii.	Вкус огненного васаби
103437	ПРЯНЫЙ ВИТА МИКС (АДЖИКА)	Соль, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, паприка красная, чеснок молотый, экстракты (паприка, кардамон, кориандр, чили, черный перец, пажитник), ароматизатор идентичный натуральному (аджика), антиокислитель E262ii.	Вкус острой аджики
103430	ВЕТЧИНЫЙ ВИТА МИКС (БЕКОН)	Соль, молочная сыворотка, усилитель вкуса и аромата E621, декстроза, дрожжевой экстракт, белый перец молотый, кардамон молотый, ароматизатор идентичный натуральному (бекон), антиокислитель E262ii, краситель E124.	Вкус бекона
103334	ЛЮБИМЫЙ ВИТА МИКС (ШАШЛЫК)	Соль, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, декстроза, дрожжевой экстракт, чеснок молотый, кориандр, чили, кумин, ароматизатор идентичный натуральному (шашлык), антиокислитель E262ii.	Вкус домашнего шашлыка
103436	ОСОБОЙ ВИТА МИКС (КУРИЦА-ГРИЛЬ)	Соль, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, сахар, куркума, ароматизатор идентичный натуральному (курица - гриль), кориандр молотый, антиокислитель E262ii.	Вкус аппетитной курицы-гриль
103331	МЯСНОЙ ВИТА МИКС (ХОЛОДЕЦ-ХРЕН)	Соль, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, дрожжевой экстракт, порошок хрена, горчичный порошок, куркума, имбирь, чили, чеснок, ароматизатор идентичный натуральному (холодец с хреном), антиокислитель E262ii.	Вкус домашнего холодца с хреном
103332	ДЕЛИКАТЕСНЫЙ ВИТА МИКС (ВЕТЧИНА-СЫР)	Соль, сырный порошок, усилитель вкуса и аромата E621, декстроза, дрожжевой экстракт, экстракт паприки, кардамон молотый, ароматизатор идентичный натуральному (ветчина, сыр), антиокислитель E262ii.	Вкус ветчины и сыра
КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ОРИГИНАЛЬНЫХ ВИДОВ РЫБНЫХ ИЗДЕЛИЙ			
107036	ВЕТЧИНО-РУБЛЕНАЯ ВИТА КОМБИ (ДЛЯ КОЛБАСОК ГРИЛЬ, ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ)	Декстроза, томатный порошок, усилитель вкуса и аромата E621, регулятор кислотности E451, E452, зелень сухая (петрушка, укроп), экстракты пряностей (черный перец, мускат, паприка, чили, чеснок).	Вкус томатов, специй и зелени
107038	ВЕТЧИНО-РУБЛЕНАЯ ВИТА КОМБИ (ДЛЯ КОЛБАСОК ГРИЛЬ, ШАШЛЫЧНАЯ)	Декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, регулятор кислотности E451, E452, соль, натуральные пряности (кориандр, лук, черный перец, красный перец, паприка, экстракты пряностей).	Вкус натуральных пряностей и классического шашлыка
106101	ШАШЛЫЧНАЯ ВИТА СПАЙС (БАРЕБЕЮ)	Натуральные пряности (кориандр, паприка, красный перец, пажитник, базилик, лук), декстроза, куркума, горчичный порошок, соль, усилитель вкуса и аромата E621.	Пикантный вкус натуральных пряностей барбекю
107104	ВЕНГЕРСКАЯ ВИТА СПАЙС	Натуральные пряности (перец черный, перец чили), декстроза, соль поваренная, регуляторы кислотности (E451, E452), усилитель вкуса и аромата E621, экстракты пряностей (черный перец, тмин, перец чили), антиокислитель E300.	Перечный вкус натуральных пряностей
107105	ВЕНГЕРСКАЯ ВИТА СПАЙС (БЕЗ ФОСФАТА)	Натуральные пряности (перец черный, перец чили), декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата E621, экстракты пряностей (черный перец, тмин, перец чили), антиокислитель E300.	Вкус натуральных пряностей с острой ноткой перца чили
107039	ВЕТЧИНО-РУБЛЕНАЯ ВИТА СПАЙС (ДЛЯ КОЛБАСОК ГРИЛЬ)	Натуральные пряности (перец черный, перец белый, паприка), декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата E621, экстракты пряностей (черный перец, кориандр, красный перец), дрожжевой экстракт.	Пикантный вкус натуральных пряностей
107129	КОЛБАСКИ СЛАВянские ВИТА СПАЙС (КОЛБАСКИ ГРИЛЬ - БАВАРСКИЕ)	Натуральные пряности (перец черный, кориандр, чеснок, паприка), декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата E621, экстракты пряностей (черный перец, кориандр, чеснок), ароматизатор идентичный натуральному (дым).	Вкус натуральных пряностей с дымной ноткой копчения
103233	ГУРМАН ВИТА СПАЙС (ЧЕВАПЧИЦИ)	Натуральные пряности (перец красный, кориандр), томатный порошок, зелень сухая (петрушка, укроп), экстракты пряностей (черный перец, красный перец, чеснок), крахмал, сахар, соль, декстроза.	Вкус свежих томатов с зеленью и специями
103038	ОРИГИНАЛЬНЫЙ ВИТА МИКС (БУРГЕР ПО-ТЕХАССКИ)	Декстроза, соль пищевая, дрожжевой экстракт, экстракты пряностей (паприка, черный перец, чили, тмин, чеснок), ароматизатор идентичный натуральному (свинина).	Пряный вкус котлеты для бургера по-техасски
103032	ДЕЛИКАТЕСНЫЙ ВИТА МИКС (СЕРБСКАЯ ПЛЕСКАВИЦА)	Декстроза, мальтодекстрин, соль поваренная, паприка красная, лук сушеный, усилитель вкуса и аромата E621, экстракты пряностей (черный перец, мускат, чеснок), дрожжевой экстракт, ароматизатор копчения идентичный натуральному, ароматизатор мяса идентичный натуральному.	Вкус мяса со специями и с дымной ноткой копчения
103034	ЛЮБИМЫЙ ВИТА МИКС (ПО-СЕРБСКИ УШТИЦЫ)	Декстроза, мальтодекстрин, соль поваренная, паприка красная, лук сушеный, петрушка, экстракты пряностей (черный перец, мускат, чеснок), дрожжевой экстракт, ароматизатор копчения идентичный натуральному, ароматизатор мяса идентичный натуральному.	Вкус мяса со специями и с дымной ноткой копчения
103051	ОРИГИНАЛЬНЫЙ ВИТА АССОРТИ (ЧЕСНОЧНЫЙ)	Натуральные пряности (чеснок), соль поваренная, декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, дрожжевой экстракт, экстракты специй и пряностей (чеснок, черный перец, кориандр).	Яркий вкус чеснока
103053	ОСОБОЙ ВИТА АССОРТИ (ПЕРЕЧНЫЙ)	Усилитель вкуса и аромата E621, соль поваренная, декстроза, натуральные пряности (имбирь, чеснок), дрожжевой экстракт, экстракты специй и пряностей (черный перец, белый перец, паприка, чеснок).	Яркий перечный вкус
103037	ПРЯНЫЙ ВИТА МИКС	Декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата E621, натуральные пряности (лук, имбирь, чеснок), дрожжевой экстракт, экстракты специй и пряностей (черный перец, белый перец, паприка, чеснок).	Вкус натуральных трав и пряностей
107138	ВЕТЧИНО-РУБЛЕНАЯ ВИТА КОМБИ (ДЛЯ КОЛБАСОК ГРИЛЬ - ШАШЛЫЧНАЯ)	Декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, регулятор кислотности E451, E452, соль поваренная, натуральные пряности (кориандр, лук, черный перец, красный перец, паприка, чабер), экстракты пряностей (черный перец, кориандр, кардамон, пажитник, майоран, тмин, укроп, чеснок).	Вкус натуральных пряностей, таких как кориандр, черный и красный перец, паприка и чабер

АРТ.	НАИМЕНОВАНИЕ	СОСТАВ	ВКУСОВАЯ ГАММА
102656	КРЕСТЬЯНСКАЯ ВИТА КОМЕИ (С ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ)	Вяленые томаты, натуральные пряности (кориандр, черный перец, чеснок, имбирь), декстроза, соль поваренная, стабилизаторы (E450, E452), регулятор кислотности E451, экстракты пряностей (паприка, черный перец, чили), усилитель вкуса и аромата E621, стабилизатор цвета E301.	Яркий пряный вкус вяленых томатов вкуса и аромата
103095	ОРИГИНАЛЬНЫЙ ВИТА АССОРТИ (ДИЖОНСКИЙ)	Натуральные пряности (паприка, чеснок, черный перец, лук), усилитель вкуса и аромата E621, регулятор кислотности E451, соль пищевая, антиокислитель E301, экстракты пряностей (черный перец, лук), ароматизатор идентичный натуральному (ветчина, горчица).	Вкус ветчины и пикантной горчицы
105012	ОСОБОЙ ВИТА СОУС (ОСНОВА ДЛЯ СОУСА)	Модифицированный крахмал, эмульгатор E472c, комбинация загустителей (E412, E415, E414), усилитель вкуса и аромата E621, соль поваренная, консервант (E262, E385), экстракт розмарина.	Легкий вкус розмарина
103094	ПРЯНЫЙ ВИТА АССОРТИ (ХАЛАПЕНЬО)	Натуральные пряности (паприка, чеснок, черный перец, лук), усилитель вкуса и аромата E621, регулятор кислотности E451, соль пищевая, антиокислители E330, E301, экстракты пряностей (черный перец, лук, чеснок), ароматизатор идентичный натуральному (ветчина, халапеньо).	Вкус ветчины и острого халапеньо
103011	ОСОБЕННАЯ ВИТА СПАЙС (БРУСНИЧНЫЙ МИКС)	Декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, экстракты пряностей (перец черный, имбирь, кардамон, лимон), ароматизатор идентичный натуральному (груша, гуава).	Остро-сладкий вкус, сочетающий в себе фруктовые ноты и пряности
103010	ОСОБЕННАЯ ВИТА СПАЙС (БРУСНИЧНАЯ)	Декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, брусника порошок, ягоды брусники, экстракты пряностей (перец черный, имбирь, кардамон, лимон).	Вкус пряного брусничного соуса
102731	ОСОБЕННАЯ ВИТА СПАЙС (ЗИМНЯЯ ВИШНЯ)	Декстроза, усилитель вкуса и аромата E621, вишня порошок, соль поваренная, ароматизатор идентичный натуральному (ромовая вишня), дрожжевой экстракт.	Вкус ромовой вишни
103735	СЛАВЯНСКАЯ ВИТА СПАЙС	Натуральные пряности (лук, чеснок), яичный порошок, экстракты специй (черный перец, имбирь, лавр), мальтодекстрин, соль, усилитель вкуса и аромата E621, ароматизатор идентичный натуральному (мясо), регулятор кислотности (E500, E331).	Вкус мяса и натуральных пряностей
103149	ДЕЛИКАТЕСНЫЙ ВИТА АССОРТИ	Соль поваренная, специи и пряности (паприка копченая сладкая, чили, кориандр, имбирь, горчица, анис), коричневый сахар, томатный порошок, сушеные овощи (чеснок, лук, петрушка), ароматизатор идентичный натуральному (копчение), краситель E150d, регулятор кислотности E330.	Вкус спелых томатов и пряностей с дымной ноткой копчения
103155	ОРИГИНАЛЬНЫЙ ВИТА АССОРТИ	Декстроза, чесночный порошок, соль поваренная, черный перец молотый, усилитель вкуса и аромата E621, экстракт дрожжей, белый перец молотый, антиокислитель E301.	Вкус чеснока и специй
103344	ДЕСЕРТНЫЙ ВИТА АССОРТИ	Усилитель вкуса и аромата E621, экстракты пряностей (мускатный орех, черный перец, чили, белый перец), овощи сушеные (лук, чеснок), декстроза, соль поваренная, экстракт дрожжей, натуральные пряности (имбирь, перец красный, мускатный орех), ароматизатор идентичный натуральному (дым), масло растительное подсолнечное.	Пряный вкус с дымной ноткой копчения
КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ – МОДИФИКАТОРЫ ВКУСА, АНТИОКИСЛИТЕЛИ			
101050	УЗЛЬСКАЯ ВИТА СПАЙС (С РОЗМАРИНОМ)	Экстракты пряностей и специй, соль поваренная пищевая, декстроза, стабилизатор E331, усилитель вкуса и аромата E621.	Пряный вкус розмарина
101057	УЗЛЬСКАЯ ВИТА СПАЙС	Декстроза, соль пищевая, антиокислитель (экстракт розмарина), дрожжевой экстракт, гидролизат растительного белка, ароматизатор говядины, стабилизатор E331, экстракты пряностей.	Пряный вкус говядины
101058	УЗЛЬСКАЯ ВИТА СПАЙС (МАСКИРАТОР)	Декстроза, соль, усилитель вкуса и аромата E621, регулятор кислотности E339, E270, E327, ароматизатор идентичный натуральному (говядина), экстракт розмарина натуральный.	Вкус говядины с нотами розмарина
101757	УЗЛЬСКАЯ ВИТА СПАЙС	Усилитель вкуса и аромата E621, декстроза, соль, натуральный экстракт сельдерея.	Нежный вкус сельдерея
101758	УЗЛЬСКАЯ ВИТА СПАЙС (МАСКИРАТОР)	Бульон говяжий, соль пищевая, усилитель вкуса и аромата E621, E635, декстроза, антиокислитель E301, перец чили, экстракты пряностей (черный перец, имбирь), ароматизатор идентичный натуральному (копченая говядина).	Вкус копченой говядины
102607	ЕВРОПЕЙСКАЯ ВИТА СПАЙС	Сахар, соль, экстракты специй и пряностей (перец, лимон), эмульгатор E471, лук молотый и перец белый молотый, антикомкователь E551.	Вкус натуральных пряностей, таких как лимон, перец и лук
101358	УЗЛЬСКАЯ ВИТА СПАЙС	Соль, бульон говяжий, усилитель вкуса и аромата E621, декстроза, антиокислитель E301, кардамон молотый, белый перец молотый, экстракты пряностей (кардамон, перец, сельдерей), ароматизатор идентичный натуральному (копченая говядина).	Вкус копченой говядины с пряностями
КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ – МОДИФИКАТОРЫ ВКУСА, АНТИОКИСЛИТЕЛИ			
109015	ЛЮБИМАЯ ВИТА СПАЙС (ПАШТЕТ ДЕЛИКАТЕСНЫЙ)	Декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата E621, дрожжевой экстракт, натуральные пряности (перец черный, мускатный орех), экстракты специй и пряностей (перец черный, мускат, кардамон).	Натуральный вкус паштета
109017	ЛЮБИМАЯ ВИТА СПАЙС (ПАШТЕТ С НОТКОЙ КОНЬЯКА)	Декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата E621, дрожжевой экстракт, натуральные пряности (душистый перец, мускатный орех, перец черный), ароматизатор идентичный натуральному (коньяк), экстракты специй и пряностей (мускат, черный перец).	Натуральный вкус паштета с ноткой коньяка
109016	ЛЮБИМАЯ ВИТА СПАЙС (ГУСИНЫЙ ПАШТЕТ С НОТКОЙ КОПЧЕНИЯ)	Декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса и аромата E621, дрожжевой экстракт, натуральные пряности (душистый перец, мускатный орех, корица), ароматизатор идентичный натуральному (копченость), экстракты специй и пряностей (мускат, корица).	Вкус паштета с ноткой копчения
109012	ЛЮБИМАЯ ВИТА СПАЙС (ПАШТЕТ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ)	Декстроза, соль, усилитель вкуса и аромата E621, дрожжевой экстракт, натуральные пряности (черный перец, мускат), ароматизатор идентичный натуральному (грецкий орех), экстракты специй.	Вкус паштета с грецкими орехами
109013	ЛЮБИМАЯ ВИТА СПАЙС (ПАШТЕТ СЛИВКИ С КОРИЦЕЙ)	Декстроза, соль, усилитель вкуса и аромата E621, молочный белок, ароматизатор идентичный натуральному (сливки), экстракты специй (мускат, корица).	Пряный вкус сливок с корицей
109014	ЛЮБИМАЯ ВИТА СПАЙС (ПАШТЕТ С БРУСНИКОЙ И ЯБЛОКОМ)	Декстроза, соль, усилитель вкуса и аромата E621, натуральные пряности (черный перец, мускат), фрукты сублимированной сушки (яблоко, брусника), экстракты специй и пряностей (черный перец, мускат, лимон).	Пряный вкус яблока и ягод брусники
109019	ЛЮБИМАЯ ВИТА СПАЙС (ПАШТЕТ ЗАПЕЧЕННЫЙ)	Лук порошок, усилитель вкуса и аромата E621, декстроза, соль пищевая, натуральные пряности (черный перец, имбирь, мускат), горчичный порошок, морковь порошок, экстракты специй (черный перец, имбирь, мускат), антикомкователь E551.	Пряный перечный вкус с нотами имбиря, муската и горчицы

— НОВИНКИ



ПОДБЕРИТЕ РЕШЕНИЕ
ПОД ВАШУ ТЕХНОЛОГИЧЕСКУЮ
ЗАДАЧУ

НАШИ СПЕЦИАЛИСТЫ ПОМОГУТ
ВЫБРАТЬ ИНГРЕДИЕНТ, АДАПТИРОВАТЬ
РЕЦЕПТУРУ И ВНЕДРИТЬ РЕШЕНИЕ
В ПРОИЗВОДСТВО

СОСТАВ ВАЖЕН. ВСЕГДА.



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

+7 (812) 702-11-77
+7 (499) 678-01-63

www.nordspb.ru

info@nordspb.ru
msk@nordspb.ru

