

Масляные маринады

Название	Описание	В составе	Цвет
«Венгерский»	С традиционным венгерским вкусом	Паприка, перец, лук, мускатный орех, томат	
«Гранд»	Коньячный маринад	Томат, паприка, лук, перец, чабер	
«Эльзас»	С жареным луком	Томат, хлопья жареного лука, базилик, чеснок, смесь перцев, паприка, аромат копчения	
«Бордо»	С грецким орехом и вкусом красного вина	Паприка, чеснок, базилик, грецкий орех, перец	
«Шотландский»	С ароматом виски	Паприка, перец, кориандр, мускатный орех	
«Медовый чили»	С медом и перцем	Мед, смесь перцев, паприка, укроп, тмин	
«Американский гриль»	С ароматом копчения	Паприка, смесь перцев, лук, мускатный орех, аромат копчения	
«Французский»	С пряностями и вкусом красного вина	Паприка, морковь, гвоздика, лавровый лист, чеснок, тмин, перец	
«Кавказский»	С кориандром и ягодами барбариса	Паприка, томат, кориандр, чили, барбарис, лук	
«Барбекю»	Классический вкус барбекю	Томат, паприка, смесь перцев, чеснок, тмин, аромат копчения	
«Персия»	С анисом и корицей	Паприка, томат, смесь перцев, анис, тмин, кориандр, гвоздика, корица, мускатный орех	
«Русский»	С брусникой	Паприка, укроп, чеснок, брусника, лавровый лист	
«Шашлычный»	С соком лимона и ароматом копчения	Паприка, лук, петрушка, сок лимона, кориандр, чеснок, перец, аромат копчения	
«Домашний»	С можжевельной ягодой	Томат, паприка, кориандр, можжевельная ягода, горчица, тимьян	
«Острый»	С горчицей и перцем	Паприка, горчица, смесь перцев, чеснок, майоран, тмин	
«Неаполь»	С эстрагоном и орегано	Томат, базилик, лук, эстрагон, сельдерей, орегано, перец, паприка	
«Самарканд»	С гранатовым соком и анисом	Сок граната, паприка, анис, кумин, куркума, кардамон, смесь перцев	
«Техас»	С горчицей и мускатным орехом	Паприка, смесь перцев, чеснок, лук, горчица, мускатный орех, кориандр	
«Вегас»	С медом и лимоном	Куркума, чеснок, лук, мята, парика, мед, перец, петрушка, лимон, аромат копчения	
«Тропики»	Со вкусом тропических фруктов	Паприка, куркума, чеснок, перец, кориандр, соки ананаса, манго	
«Особый»	С пряностями	Паприка, мускатный орех, тмин, чеснок, куркума, майоран, кориандр, перец	
«Дижонский»	С горчицей	Горчица, петрушка, укроп, черный перец	
«Деликатесный»	С утонченным вкусом белого вина	Лук, сельдерей, морковь, куркума, томат, кунжут, мускатный орех	
«Шафран»	С шафраном и барбарисом	Паприка, тимьян, розмарин, горчица, шафран, барбарис, гвоздика, перец, чеснок	
«Китайский»	С соевым соусом, китайскими грибами и кунжутом	Соевый соус, куркума, лук, смесь перцев, имбирь, чеснок, фенхель, грибы, кунжут, корица, мускатный орех	
«Венеция»	С маслинами	Куркума, маслины, чеснок, сырный порошок, паприка, орегано, майоран, петрушка, перец	
«Терияки»	С соевым соусом	Соевый соус, имбирь, морковь, перец, чеснок	
«Азиатский»	С восточными специями и чили	Куркума, анис, базилик, майоран, перец, корица, кардамон, чеснок, лавровый лист	

Масляные маринады

Название	Описание	В составе	Цвет
«Индийский карри»	С маслом лимона, кусочками паприки и зелени	Паприка, имбирь, куркума, кумин, чили, мускатный орех, сырный порошок, корица, масло лимона	
«Севилья»	С чесноком и розмарином	Розмарин, петрушка, укроп, майоран, чеснок, перец	
«Прованские травы»	С прованскими травами	Петрушка, базилик, розмарин, чеснок, майоран, чабер, шалфей	
«Лесной»	С грибами и травами	Петрушка, чеснок, укроп, сельдерей, грибы, лук, морковь	
«Таежный»	С кедровым орехом	Укроп, кедровый орех, перец, мята, базилик	
«Трюфельный»	С сыром и вкусом трюфелей	Петрушка, чеснок, сырный порошок, укроп, розмарин	
«Букет перцев»	С перцем и прованскими травами	Орегано, петрушка, смесь перцев, лук, кориандр, майоран, розмарин, базилик, чеснок	
«Зеленый сад»	С яблоками и травами	Петрушка, тимьян, перец, яблоко, лук, чеснок, кардамон	
«Лигурийский песто»	С грецким орехом, сыром и зеленью	Базилик, смесь перцев, грецкий орех, сырный порошок	
«Тайский кисло-сладкий»	Кисло-сладкий маринад с ананасом	Ананас, имбирь, перец, паприка, лук, морковь, кунжут	

Маринады на водной основе

Название	Описание	В составе	Цвет
«Болгарский с паприкой»	С томатом, паприкой и можжевельной ягодой	Томат, хлопья паприки, тимьян, кориандр, черный перец, можжевельная ягода	
«Бургундия»	С вином и специями	Красное вино, томат, тимьян, розмарин, лавровый лист	
«Восточный» с гранатовым соком	С гранатовым соком	Сок граната, паприка, барбарис, кумин, чили	
«Классический»	С соком лимона и ароматом копчения	Томат, паприка, лук, сок лимона, смесь перцев, чеснок, аромат копчения	
«Пикантный»	Со смородиной	Паприка, лук, кориандр, черный перец, лавровый лист, концентрированный сок смородины	
«Дачный с дымком»	С ароматом копчения	Паприка, томат, лук, перец, кориандр, чеснок, аромат копчения	
«Экзотика»	С медом и тропическими фруктами	Томат, имбирь, куркума, мускатный орех, кориандр, мед, смесь перцев, фруктовая смесь	
«Кантри»	С апельсином и лаймом	Соки апельсина и лайма, паприка, куркума, чеснок, кумин, смесь перцев, мед	
«Фламандия»	С мускатным орехом и пряностями	Куркума, мускатный орех, черный перец, лук, укроп	
«4 сыра» с французскими сырами и травами	С французскими сырами и зеленью	Сырные порошки, укроп, лук, петрушка, куркума	
«Совиньон с вином»	С вином и эстрагоном	Белое вино, эстрагон, базилик, лук, смесь перцев, сок лимона	
«Грибной микс»	С грибами и пряными травами	Петрушка, лук, укроп, сушеные грибы, чеснок, лавровый лист, чабер	
«Чесночный»	С чесноком и травами	Чеснок, петрушка, тимьян, укроп, черный перец, горчица	
«Душистые травы»	С душистыми травами	Мята, чабер, орегано, шалфей, базилик, чеснок	
«Кристалл»	С включениями трав и специй	Вино, паприка, лук, петрушка, душистый перец	

Эмульсионные маринады

Название	Описание	В составе	Цвет
«Мексиканский Чили»	С чили, душистым перцем и луком	Томат, кориандр, смесь перцев, чеснок, орегано, тмин, бобы	
«Испанский»	С маслинами и грибами	Томат, лук, смесь перцев, сушеные грибы и маслины, морковь, сельдерей, майоран, лавровый лист	
«Аргентинский»	С черносливом и грецким орехом	Томат, паприка, смесь перцев, грецкий орех, чернослив, базилик, чеснок	
«Гриль»	С медом и ароматом копчения	Паприка, петрушка, кориандр, мед, смесь перцев, чеснок, аромат копчения	
«Божоле»	С красным вином и пряностями	Красное вино, томат, корица, гвоздика, кориандр, черный перец, кардамон, мускатный орех	
«Балканский»	Острый, с перцем и луком	Томат, смесь перцев, паприка, лук, базилик	
«Деревенский»	С жареным луком	Хлопья жареного лука, паприка, смесь перцев, чеснок, петрушка, чабер	
«Греческий»	С чесноком и средиземноморскими травами	Томат, чеснок, куркума, укроп, орегано, базилик, сок апельсина	
«Карибы»	С экзотическими фруктами	Соки и кусочки тропических фруктов, томат, куркума, смесь перцев, чеснок, горчица	
«Южный»	С горчицей и специями	Томат, горчица, паприка, куркума, орегано, майоран, тмин, петрушка	
«Калькутта»	С корицей и мускатным орехом	Мускатный орех, корица, смесь перцев, гвоздика, имбирь, кориандр, куркума	
«Цейлон»	С тропическими фруктами и специями	Соки и кусочки тропических фруктов, майоран, тимьян, чеснок, смесь перцев, куркума	
«Лимонный»	С лимоном	Сок лимона, смесь перцев, куркума, имбирь, лавровый лист, лук, петрушка	
«Калипсо»	С сыром и зеленью	Сырный порошок, укроп, петрушка, куркума, лук, смесь перцев	
«Рокфор»	С сыром, вином и грецким орехом	Сырный порошок, укроп, куркума, чеснок, смесь перцев, грецкий орех, лук, горчица	
«Нежный со сливочным вкусом»	Сливочный маринад со специями	Петрушка, укроп, куркума, чеснок	
«Пряный»	С пряностями	Горчица, лук, куркума, морковь, кориандр, мускатный орех, перец, чеснок	
«Баварский»	С жареным луком и горчицей	Горчица, хлопья жареного лука, чабер, чеснок	
«Карельский с лесной ягодой»	С клюквой	Петрушка, базилик, тимьян, чеснок, черный перец, клюква	
«Грибной»	С лесными грибами	Укроп, сельдерей, смесь перцев, лесные грибы, чеснок, лук, морковь	
«Прованс»	С соком лимона и прованскими травами	Розмарин, петрушка, укроп, орегано, черный перец, чеснок, сок лимона	
«Итальянский»	С зеленью	Петрушка, базилик, розмарин, чеснок, лук, лавровый лист	
«Йогуртовый»	С пряностями	Йогуртовый порошок, морковь, лук, смесь перцев, мускатный орех, кориандр	
«Чесночный» с пряными травами	С чесноком, сыром и пряностями	Сырный порошок, чеснок, перец, тимьян, укроп, горчица	
«Охотничий»	С грибами и белым вином	Белое вино, грибы, лук, смесь перцев, кориандр	

Фасовка: пластиковые ведра по 1 кг, 5 кг, 11 кг
Расход: 80–120 гр на 1 кг мяса / полуфабриката
Срок годности: 18 месяцев в закрытой оригинальной упаковке

