



ООО «КИМАК»

- ✓ Производство функциональных смесей для мясоперерабатывающих предприятий.
- ✓ Производство вкусо-ароматических добавок в мясные изделия.

Наш адрес: 82100, Украина,
Львовская обл., г. Дрогобыч,
ул.В.Великого, 66/1.



Гарантия качества!



+380966868232



+380324450036



bigkimak@kimak.com.ua



www.kimak.bigopt.com



Уважаемый Клиент!

Наша компания занимается производством двух основных групп продуктов:

- функциональных смесей для мясоперерабатывающих предприятий;
- вкусо-ароматических добавок в мясные изделия «КИМ-ПАС».

Первая группа функциональных смесей для мясоперерабатывающих предприятий разделена на следующие направления:

- группа «Ким-Гель» - это комплексные стабилизаторы;
- группа «Ким-Микс» - это стабилизаторы и консерванты.

Мы можем предложить на Ваш выбор более 27 продуктов.

Вторая группа вкусо-ароматических добавок в мясные изделия «КИМ-ПАС» разделена на следующие направления:

- Подгруппа №1 - для вареных колбас, сосисок, сарделек;
- Подгруппа №2 - для полукопченых и варено-копченых колбас;
- Подгруппа №3 - ароматизаторы мясные.

Мы можем предложить на Ваш выбор более 43 продуктов.

На данный момент, комплексно и согласно всем нормам и требованиям, разработана техническая документация на производство и применение вкусовых композиций с использованием стандартизированных экстрактов.

По желанию клиентов, мы охотно производим композиции на заказ.

Сертифицированное натуральное сырье для компании импортируется из Словении, Германии и Индии.

Наш клиенты получают высококачественную продукцию, соответствующую мировым требованиям, без которой невозможно представить современное колбасное производство.

Мы постоянно отслеживаем новые тенденции в технологиях производства специй и мясных продуктов.

ООО «КИМАК»

- ✓ Производство функциональных смесей для мясоперерабатывающих предприятий.
- ✓ Производство вкусо-ароматических добавок в мясные изделия.

Наш адрес: 82100, Украина,
Львовская обл., г. Дрогобыч,
ул.В.Великого, 66/1.

 Гарантия качества!

 +380966868232
 +380324450036
 bigkimak@kimak.com.ua
 www.kimak.bigopt.com
 

При необходимости, нами предоставляются срочные консультации или организуется выезд специалистов компании к клиенту.

В своей работе мы всегда руководствуемся такими ценностями как надежность, честность и уважение в отношениях с партнерами.

С уважением,

Директор ООО «КИМАК»

КИМАК Т.М.

ООО «КИМАК»

- ✓ Производство функциональных смесей для мясоперерабатывающих предприятий.
- ✓ Производство вкусо-ароматических добавок в мясные изделия.

Наш адрес: 82100, Украина,
Львовская обл., г. Дрогобыч,
ул.В.Великого, 66/1.



Гарантия качества!



+380966868232



+380324450036



bigkimak@kimak.com.ua



www.kimak.bigopt.com



ПРАЙС

КОМПЛЕКСНЫЕ ПРЕПАРАТЫ И АРОМАТИЧЕСКИЕ КОМПОЗИЦИИ

Наименование	Назначение продукта	Масса уп., кг	Норма г/кг	Цена с НДС
	Для вареных колбас, сосисок, сарделек			
КИМ-ПАС 010 Особая вареная	Комплексная функциональная смесь предназначенная для производства вареных колбас по типу Уманской, Шахтерской. Доминирующий вкус кориандра, муската, перца. Состав: экстракты специй, глютамат, гидролизат белка, мальтодекстрин, стабилизатор цвета изоаскорбат натрия, сахар, соль.	1 кг	6-8 г/кг	176,09
КИМ-ПАС 011 Молочная вареная	Комплексная функциональная смесь предназначенная для производства вареных колбас . Доминирующий вкус муската, кориандра, перца. Состав: экстракты специй, глютамат, гидролизат белка, мальтодекстрин, стабилизатор цвета изоаскорбат натрия, сахар, соль.	1 кг	3 г/кг	242,57
КИМ-ПАС 012 Сливочная вареная	Комплексная функциональная смесь предназначенная для производства вареных колбас . Доминирующий вкус душистого перца, муската, перца. Состав: экстракты специй, глютамат, гидролизат белка, мальтодекстрин, стабилизатор цвета изоаскорбат натрия, аромат сливок, сахар, соль.	1 кг	6-8 г/кг	422,19
КИМ-ПАС 013 Сосиска особая	Комплексная функциональная смесь предназначенная для производства вареных колбас . Доминирующий вкус душистого перца, муската, перца. Состав: экстракты специй, глютамат, гидролизат белка, мальтодекстрин, стабилизатор цвета изоаскорбат натрия, аромат дыма, сахар, соль.	1 кг	6-8 г/кг	282,61
КИМ-ПАС 014 Сосиска Говяжья	Комплексная функциональная смесь предназначенная для производства вареных колбас, сосисок 1 и 2 сорта. Доминирующий вкус муската, перца. Состав: экстракты специй, глютамат, гидролизат белка, аромат мяса, мальтодекстрин, стабилизатор цвета изоаскорбат натрия, аромат дыма, сахар, соль.	1 кг	6-8 г/кг	111,83

КИМ-ПАС 015 Сарделька Вкусная	Комплексная функциональная смесь предназначенная для производства структурных вареных колбас, сарделек. Доминирующий вкус душистого перца, гвоздики, перца. Состав: экстракты специй, глутамат, гидролизат белка, мальтодекстрин, стабилизатор цвета изоаскорбат натрия, сахар, соль.	1 кг	6-8 г/кг	116,62
КИМ-ПАС 017 Шпикачки Трускавецкие	Комплексная функциональная смесь предназначенная для производства структурных вареных колбас, сарделек. Доминирующий вкус муската, душистого перца, перца. Состав: экстракты специй, глутамат, гидролизат белка, мальтодекстрин, стабилизатор цвета изоаскорбат натрия, сахар, соль.	1 кг	6-8 г/кг	177,10
КИМ-ПАС 1001 Сосиска Комби	Комплексная функциональная смесь с фосфатами предназначенная для производства сосисок и вареных колбас. Доминирующий вкус муската, копчения. Состав: экстракты специй, фосфат, глутамат, гидролизат белка, натуральный и идентичный натуральному аромат мяса, стабилизатор цвета изоаскорбат натрия, соль, аромат дыма.	1 кг	10 г/кг	158,73
КИМ-ПАС 1004 Вареная комби	Комплексная функциональная смесь с фосфатами предназначенная для производства вареных колбас. Доминирующий вкус муската, копчения. Состав: экстракты специй, фосфат, глутамат, гидролизат белка, натуральный и идентичный натуральному аромат мяса, стабилизатор цвета изоаскорбат натрия, соль, аромат дыма.	1 кг	7 г/кг	185,38
Комби ХОТ-ДОГ	Комплексная функциональная смесь с фосфатами предназначенная для производства сосисок и вареных колбас. Доминирующий вкус муската, копчения. Состав: экстракты специй, фосфат, глутамат, гидролизат белка, аромат мяса, стабилизатор цвета, соль, аромат дыма.	1 кг	10 г/кг	201,94
Комби Телячья	Комплексная функциональная смесь, основанная на базе ароматов и экстрактов натуральных приправ с гармоничным, интенсивным мясным вкусом и с ощутимой ноткой перца и мускатного ореха для варенных и др. колбас. Особенно выражен вкус на средней и дешевой варенной группах колбасных изделий , п/к и в/к.	1 кг	10 г/кг	162,25
Комби Докторская	Комплексная функциональная смесь, основанная на базе ароматов и экстрактов натуральных приправ с насыщенным вкусом и ароматов мускатного ореха и других ароматических составляющих (для ДСТУ и других колбас).	1 кг	10 г/кг	164,21
Комби Любительская	Комплексная функциональная смесь, основанная на базе ароматов и этстрактов, доминирующая нота- мускатный орех, перец черный, кардамон. Рекомендуются для всех видов вареных изделий, в том числе структурных колбас (со шпигом).	1 кг	10г/кг	253,67

Комби Молочная	Комплексная функциональная смесь, с доминирующей ноткой вкуса цельного молока. Для вареной группы колбас.	1 кг	10 г/кг	230,90
Комби Эконом	Комплексная функциональная смесь, основанная на ароматах и на экстрактах специй из ощутимой ноткой насыщенного вареного мяса. Для колбас из большими заменами сырья.	1 кг	10 г/кг	152,03
Комби Чайная	Комплексная функциональная смесь, с доминирующей ноткой кориандра ,чеснока и пряностей. Для производства вареных и копченых колбасных изделий.	1 кг	7-10 г/кг	141,89
СМАКМИКС V1	Комплексная функциональная смесь с фосфатами и стабилизаторами предназначенная для производства сосисок и вареных колбас с высокой степенью замены мясного сырья. Доминирующий вкус муската, копчения. Состав: Стабилизаторы (E47, E415), экстракты специй, фосфат, глутамат, гидролизат белка, аромат мяса, стабилизатор цвета, соль, аромат дыма.	20 кг	30 г/кг	164,12
СМАКМИКС V2	Комплексная функциональная смесь с фосфатами, стабилизаторами и молочным белком, предназначенная для производства сосисок и вареных колбас с высокой степенью замены мясного сырья. Доминирующий вкус муската, копчения. Состав: Стабилизаторы (E47, E415), молочный белок, экстракты специй, фосфат, глутамат, гидролизат белка, аромат мяса, стабилизатор цвета, соль, аромат дыма.	20 кг	40 г/кг	127,95
	Для полукопченых и варено-копченых колбас			
КИМ-ПАС 001 Трускавецкая	Пряно-ароматическая смесь предназначенная для производства колбас по типу Домашней и Буковинской. Доминирующий вкус перца, чеснока, тмина, с нотами натуральных специй. Состав: натуральные специи, экстракты специй, глутамат, гидролизат белка, мальтодекстрин, соль.	1 кг	6-8 г/кг	173,54
КИМ-ПАС 003 Охотничья Экстра	Пряно-ароматическая смесь предназначенная для производства колбас по типу "Невской", "Охотничьих". Доминирующий вкус перца, муската, корицы. Состав: натуральные специи, экстракты специй, глутамат, гидролизат белка, мальтодекстрин, соль.	1 кг	6-8 г/кг	договорная
КИМ-ПАС 004 Туристическая	Пряно-ароматическая смесь предназначенная для производства варено-копченых колбас по типу "Краковской". Доминирующий вкус перца, чеснока, тмина, с нотами натуральных специй. Состав: натуральные специи, экстракты специй, глутамат, гидролизат белка, мальтодекстрин, соль.	1 кг	6-8 г/кг	176,74

КИМ-ПАС 005 Польська	Пряно-ароматическая смесь предназначенная для производства колбас по типу Львовской. Доминирующий вкус перца, мускатного ореха, кореандра. Состав: натуральные специи, экстракты специй, глютамат, гидролизат белка, мальтодекстрин, соль.	1 кг	6-8 г/кг	166,55
КИМ-ПАС 006 Прикарпатская	Пряно-ароматическая смесь предназначенная для производства полукопченых колбас по типу Дрогобычской, Прикарпатской. Доминирующий вкус перца, чеснока, тмина, с нотами натуральных специй. Состав: натуральные специи, экстракты специй, глютамат, гидролизат белка, мальтодекстрин, соль.	1 кг	6-8 г/кг	243,64
КИМ-ПАС 007 Можжевельная	Пряно-ароматическая смесь для производства копченых колбас и колбасок по типу Охотничьих. Доминирующий вкус перца, можжевельника. Состав: натуральные специи, экстракты специй, глютамат, гидролизат белка, мальтодекстрин, соль.	1 кг	6-8 г/кг	162,12
КИМ-ПАС 008 Праздничная	Пряно-ароматическая смесь предназначенная для производства колбас по типу "Салями". Доминирующий вкус сладкой паприки, перца, мускатного ореха, кореандра. Состав: кусочки сладкой паприки, натуральные специи, экстракты специй, глютамат, гидролизат белка, мальтодекстрин, соль.	1 кг	10 г/кг	договорная
КИМ-ПАС 009 Столичная	Пряно-ароматическая смесь предназначенная для производства варено-копченых колбас по типу "Московской". Доминирующий вкус муската, перца. Состав: натуральные специи и экстракты специй, гидролизат белка, стабилизатор цвета изоаскорбат натрия, глюкоза.	1 кг	6-8 г/кг	344,03
КИМ-ПАС 020 Салями Люкс	Пряно-ароматическая смесь предназначенная для производства колбас по типу "Салями". Доминирующий вкус перца, мускатного ореха, кореандра. Состав: натуральные специи, экстракты специй, ГДЛ, глютамат, гидролизат белка, мальтодекстрин, соль.	1 кг	10 г/кг	417,16
КИМ-ПАС 021 Гуцульская	Пряно-ароматическая смесь предназначенная для производства колбас по типу Гуцульская, Венгерская, Дебреценские колбаски, Закарпатская Домашняя. Доминирующий вкус паприки и чеснока. Состав: натуральные специи, экстракты специй, Е316, глютамат.	1 кг	10 г/кг	164,41
КИМ-ПАС 1008 Польська комби	Пряно-ароматическая смесь с фосфатами предназначенная для производства варено-копченых колбас по типу "Салями", "Сервилат". Доминирующий вкус муската, перца. Состав: натуральные специи и экстракты специй, гидролизат белка, стабилизатор цвета изоаскорбат натрия, глюкоза.	1 кг	5-7 г/кг	договорная
Салями Фуэт	Комбинированная добавка (ГДЛ+вкусовая часть). Вкусовое направление – перец черный, перец душистый, кореандр. Рекомендуются для всех видов п/к, в/к, с/к, с/в колбас	1 кг	14,5 г/кг	269,51

Спайс Суджук	Смесь натуральных специй и экстрактов специй, для производства в/к и с/к колбас со вкусом перца черного, перца душистого, кориандра и других специй.	1 кг	5-10 г/кг	335,29
Спайс Краковская	Смесь натуральных специй для производства п/к, в/к ковбас со вкусом перца черного, чеснока других специй.	1 кг	7-10 г/кг	382,39
Комби Польская	Комплексная функциональная смесь, с доминирующей ноткой перца черного, красной паприки и других специй. Для производства п/к, в/к, запеченных продуктов.	1 кг	7-10г/кг	183,28
Комби Шинковая	Комплексная функциональная смесь, с доминирующей ноткой розмарина и других специй. Для производства п/к, в/к, запеченных продуктов, деликатесов.	1 кг	7-10г/кг	196,35
Спайс Московская	Смесь натуральных специй для производства п/к, в/к, с/к колбас со вкусом кардамона, мускатного ореха и других специй.	1 кг	5-7 г/кг	274,39
Спайс Украинская	Смесь натуральных специй для производства п/к, в/к, ветчин, шинковых колбас со вкусом перца черного, перца душистого, чеснока и других специй.	1 кг	7-10г/кг	352,13
Спайс Домашняя	Смесь натуральных специй для производства п/к, в/к, ветчин, шинковых колбас, запеченных продуктов, деликатесов со вкусом перца черного, перца душистого, чеснока и других специй.	1 кг	7-10г/кг	381,34
	Ароматизаторы мясные			
КИМ-ПАС 2001 Мясной аромат "Ветчина Карпатская"	Пряно-ароматическая смесь предназначенная для придания колбасным изделиям мясного вкуса и аромата. Состав: натуральные и идентичные натуральным ароматы мяса, гидролизат белка, глютамат, соль, экстракты специй, риботиды. Рекомендуются добавлять в изделия с большим количеством замены мясного сырья.	1 кг	1-3 г/кг	334,42
КИМ-ПАС 2006 Аромат мясной "Говядина"	Пряно-ароматическая смесь предназначенная для придания колбасным изделиям мясного вкуса и аромата. Состав: натуральные и идентичные натуральным ароматы мяса, гидролизат белка, глютамат, соль, экстракты специй, риботиды. Рекомендуются добавлять в изделия с большим количеством замены мясного сырья.	1 кг	3-5 г/кг	135,48
КИМ-ПАС 2008 Аромат мясной	Пряно-ароматическая смесь предназначенная для придания колбасным изделиям мясного аромата. Состав: натуральные и идентичные натуральным ароматы мяса, гидролизат белка, глютамат, соль, риботиды. Рекомендуются добавлять в изделия с большим количеством замены мясного сырья.	1 кг	5-7 г/кг	130,82

КИМ-ПАС 2009 Аромат мясной пикантный «Умами»	Пряно-ароматическая смесь предназначенная для мясных полуфабрикатов. Вкус жареной говядины с луком. Состав: натуральные и идентичные натуральным ароматы мяса, гидролизат белка, глутамат, соль, натуральные специи и экстракты специй, риботиды. Рекомендуются добавлять в изделия с большим количеством замены мясного сырья.	1 кг	3-5 г/кг	167,45
Аромат мясо арт. А3	Аромат мяса с усиленным, благородным, деликатесным вкусом говядины для изделий из мяса, для варенных колбас, для п/к, в/к, с/к колбас, деликатесов, полуфабрикатов, консервов, мясных хлебов.	1 кг	1-3 г/кг	176,50
Аромат мясо арт. А5	Аромат мяса с усиленным, благородным, деликатесным вкусом говядины для изделий из мяса, для варенных колбас, для п/к, в/к, с/к колбас, деликатесов, полуфабрикатов, консервов, мясных хлебов.	1 кг	1-3 г/кг	204,02

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СМЕСИ

Протемикс Комплект арт. 33(Ш)	Многофункциональная смесь состоящая из (животных белков, Е 450, Е 451, стабилизаторы и загустители Е 407, Е 407а). Для производства варенных, шинковых, п/к, в/к ,ветчин и колбас с большим выходом. Препарат улучшает качество конечного продукта в различных технологических направлениях.	20 кг	До 40 г/кг	134,80
Протемикс Комплект арт. 44	Смесь растительных и животных белков для производства варенных, п/к и в/к колбас. Состав : коллаген, эластин, казеин, альбумин.	20 кг	до 20 г/кг	162,57
Протемикс Комплект арт. 53	Смесь растительных и животных белков для производства варенных, п/к и в/к колбас. Состав : коллаген, эластин, казеин, альбумин. Гидратация 1:20.	20 кг	до 20 г/кг	141,17
Протемикс Комплект арт. 54	Смесь животных белков для производства варенных, п/к и в/к колбас. Состав : коллаген, эластин, казеин, альбумин. Гидратация 1:25.	20 кг	до 20 г/кг	156,72
Эмульгатор "Эмульким Фос"	Применяют в эмульгированных мясных продуктах (вареных колбасах, сосисках, сардельках и паштетах) в качестве пищевого эмульгатора для стабилизации структуры. Увеличивает выход, предотвращает бульонно-жировые потеки. Состав: Фосфаты, эмульгаторы.	20 кг	До 40 г/кг	92,24
КИМ-МИКС 10 УВ	Комплексный препарат для приготовления заливных рассолов, которые используются при изготовлении ветчинных изделий и полукопченых колбас. Нейтральный вкус. Гидратация 1:10 Состав: Фосфаты, растительные белки, гидроколлоиды.	15 кг	До 40 г/кг	150,59

КИМ-МИКС 20 УВ (новый)	Комплексный препарат для приготовления заливных рассолов, которые используются при изготовлении ветчинных изделий и полукопченых колбас. Нейтральный вкус. Гидратация 1:20 Состав: Фосфаты, растительные и животные белки, гидроколлоиды.	15 кг	До 40 г/кг	146,98
КИМ-МИКС 60 Г	Комплексный препарат для приготовления заливных рассолов, которые используются при изготовлении ветчинных изделий и полукопченых колбас. Доминирующий мясной вкус. Состав: Фосфаты, растительные и животные белки, гидроколлоиды, пряности, мясные ароматы.	15 кг	6 кг на 100 л	142,01
КИМ-МИКС 65 Г (новый)	Комплексный препарат для приготовления заливных рассолов, которые используются при изготовлении ветчинных изделий и полукопченых колбас. Доминирующий мясной вкус. Состав: Фосфаты, растительные и животные белки, гидроколлоиды, пряности, мясные ароматы. Объем шприцевания — 40-60 %. Выход готового продукта до 135%.	15 кг	3,8 кг на 100 л	189,48
КИМ-МИКС 60 Д	Комплексный препарат для приготовления заливных рассолов, которые используются при изготовлении ветчинных изделий и полукопченых колбас. Доминирующий мясной вкус. Состав: Фосфаты, растительные и животные белки, гидроколлоиды, пряности, мясные ароматы.	15 кг	6 кг на 100 л	171,27
КИМ-МИКС 60 М	Комплексный препарат для приготовления заливных рассолов, которые используются при изготовлении ветчинных изделий и полукопченых колбас. Доминирующий мясной вкус. Состав: Фосфаты, растительные и животные белки, гидроколлоиды, пряности, мясные ароматы.	15 кг	6 кг на 100 л	315,26
КИМ-МИКС 140	Рассольный препарат для изготовления запеченных, копчено-запеченных, варено-копченых мясных деликатесов и цельномышечных продуктов. Состав: фосфаты Е 450, Е 451, животный белок, загустители Е 407, Е 415, декстроза. Объем шприцевания — 40-60 %. Выход готового продукта до 135%.	20 кг	5,6 кг на 100 л	135,98
КИМ-МИКС БМ	Комплексный препарат для изготовления варено-копченого бекона. Состав: Фосфаты, животные белки, гидроколлоиды.	15 кг	5,4 кг на 100л	113,86
КИМ-ГЕЛЬ 01	Комплексный препарат для производства замороженных мясных полуфабрикатов из мяса и птицы. Выход до 150%. Состав: фосфаты, цитрат натрия, гидроколлоиды.	20 кг	1-1,5 кг на 100л	111,27
КИМ-ГЕЛЬ 01+	Комплексный препарат для производства замороженных мясных полуфабрикатов из мяса и птицы. Выход до 150%. Состав: фосфаты, цитрат натрия, гидроколлоиды.	20 кг	1-1,5 кг на 100л	87,76
КИМ-ГЕЛЬ 02	Комплексный препарат для изготовления варено-копченых деликатесных мясных изделий. Уровень шприцевания 80-120%. Выход готового продукту 140-170%. Состав: Фосфаты, растительные и животные белки, гидроколлоиды.	20 кг	5 кг на 100л	220,09

КИМ-ГЕЛЬ 03	Комплексный препарат для производства охлажденных полуфабрикатов из мяса и птицы. Выход до 120%. Состав: цитрат натрия, ацетат натрия, карбонаты.	20 кг	4-5 кг на 100л	96,93
КИМ-ГЕЛЬ 03М	Комплексный препарат для производства охлажденных и замороженных полуфабрикатов из мяса и птицы. Выход до 120%. Состав: цитрат натрия, ацетат натрия, карбонаты, гидроколлоиды.	20 кг	2,5 кг на 100л	80,60
КИМ-ГЕЛЬ 05	Комплексный препарат для производства замороженных мясных полуфабрикатов из мяса и птицы. Выход до 120%. Состав: фосфаты, цитрат натрия, ацетат натрия.	20 кг	1-1,5 кг на 100л	64,63
КИМ-ГЕЛЬ 07	Комплексный препарат для производства замороженных мясных полуфабрикатов из мяса и птицы. Выход до 150%. Состав: фосфаты, цитрат натрия, гидроколлоиды.	20 кг	1-1,5 кг на 100л	122,30
КИМ-ГЕЛЬ 10	Комплексный препарат для производства охлажденных и замороженных полуфабрикатов из мяса и птицы. Выход до 120%. Состав: цитрат натрия, ацетат натрия, фосфаты, гидроколлоиды.	20 кг	2,5 кг на 100л	110,34
КИМ-ГЕЛЬ F	Комплексный препарат для производства охлажденных и замороженных фаршевых полуфабрикатов. Состав: смесь гидроколлоидов. Гидратация: 1:15-20	20 кг	1 — 1,5 кг на 100 кг фарша	151,67
Шинка Микс RW 70	Рассольный препарат для изготовления мясных деликатесов и целномышечных продуктов. Состав: фосфаты Е 450, Е 451, загустители Е 407, Е 415.	20 кг	до 40 г/л	184,21
Шинка Микс RW 27	Рассольный препарат для изготовления мясных деликатесов и целномышечных продуктов, выход 140-150%. Состав: фосфаты Е 450, Е 451, загустители Е 407, Е 415.	20 кг	до 45 г/л	176,00
Шинка Микс RW 26	Рассольный препарат для изготовления мясных деликатесов и целномышечных продуктов, выход 100-120%. Состав: фосфаты Е 450, Е 451, загустители Е 407, Е 415, мясные ароматы.	20 кг	до 25 г/л	152,00
Шинка Микс SK 1	Функциональная смесь состоящая из стабилизатора цвета (смесь сахаров, натуральных специй и ароматов). Для производства с/к и с/в мясных продуктов быстрого созревания.	1 кг	12г/кг	180,29
Шинка Микс SK 2	Функциональная смесь состоящая из стабилизатора цвета (смесь сахаров, натуральных специй и ароматов). Для производства с/к и с/в мясных продуктов быстрого созревания (инъекция 50%).	20 кг	До 30 г/кг	148,37
Фетмикс арт. 133	Эмульгатор для производства белково- жировых эмульсий 1:30:30 (эмульгатор:жир: вода), для устранения жировых потеков, бульенов. Для колбас с большим количеством жирного сырья, а, также, применяется для производства полуфабрикатов.	20 кг	до 4 г/кг	134,80

СТАБИЛИЗИРУЮЩИЕ СИСТЕМЫ

Стабколор 1	Смесь красителей, для окрашивания пищевых продуктов.	1 кг	0,1г/кг	82,44
Стабколор 2	Натуральный краситель, состоящий из свиных белков альбумина и глобулина, полученных разделением на фракции, стабилизированных декстрозой, аскорбатом и ацетатом	1 кг	1-2г/кг	493,77
Стабколор 3	Для стабилизации цвета, консистенции, усиления вкуса (Е 316, Е 621, сахара).	1 кг	1-3г/кг	112,79
Стабмикс R	Смесь фосфатов (Е 451, Е 452)	20 кг	3-6г/кг	договорная
Стабмикс RW	Смесь фосфатов (Е 450, Е 451, Е 452) рекомендуется для приготовления рассолов при производстве охлажденных и замороженных мясных полуфабрикатов.	20 кг	3-6г/кг	договорная
Стабмикс 15	Препарат для созревания рыбы, ускоряет созревание сельди, скумбрии и др. видов. Расход 0,5 кг на 100 л + 3 л 10% уксуса.	20 кг	0,5 кг/100 л	92,15
Митфреш 1	Смесь комплексная для продления сроков хранения, соусов, мясных полуфабрикатов и других пищевых продуктов. Состав: бензоат натрия, сорбат натрия, низин.	20 кг	1-2г/кг	194,81
Митфреш 2	Смесь комплексная для продления сроков хранения и стабилизации цвета, соусов, мясных полуфабрикатов и других пищевых продуктов. Состав: бензоат натрия, сорбат натрия, изоаскорбат натрия, низин.	20 кг	1-3г/кг	170,17
Митфреш 5	Смесь для колбасных изделий, мясного фарша. Предназначена для продления сроков хранения готовых продуктов, придаёт свежесть продукту. Используется для проблемного мясного сырья Состав: лактат натрия, цитрат натрия, изоаскорбат натрия.	20 кг	2-3г/кг	66,02

ГИДРОКОЛЛОИДЫ

КИМ-ГЕЛЬ С04	Смесь каррагенанов (Е407, Е407а) для производства колбасных изделий, консервов и сычужных сыров. Гидратация в колбасных изделиях 1:50, в мясных консервах - 1:100	20 кг	До 10 г/кг	189,34
Фудгель Комплект арт. 40	Смесь каррагенанов (Е407, Е407а) для производства колбасных изделий, консервов и сычужных сыров. Гидратация 1:100	20 кг	до 10 г/кг	223,03
Стабмикс комплект 6	Смесь гидроколлоидов (Е466, Е415) для стабилизации десертов, соусов, мясных полуфабрикатов и других блюд и кулинарных изделий.	20 кг	До 8 г/кг	договорная
Стабмикс комплект 10	Функциональная смесь для изготовления «имитации шпига», реструктурированного мяса «мясного блока», соотношение смесь:жир:вода — 1:10:20	10 кг	смесь:жир:вода 1:10:20	348,30

Стабмикс комплект 16	Смесь гидроколлоидов (Е464, Е415) для стабилизации десертов, соусов, мясных полуфабрикатов и других блюд и кулинарных изделий.	20 кг	До 8 г/кг	договорная
----------------------	--	-------	-----------	------------

МАРИНАДЫ И СПЕЦИИ

Маринад Классический	Смесь натуральных специй для производства в/к изделий со вкусом перца черного, чеснока других специй.	1 кг	7-10 г/кг	192,90
Маринад Пикантный	Смесь натуральных специй для производства в/к изделий со вкусом можжевельника, перца черного, чеснока и других специй.	1 кг	7-10 г/кг	186,55
Аромат чеснока «А»	Смесь натурального экстракта чеснока и сушеного чеснока.	1 кг	1:3 к натуральному	162,14



ООО «КИМАК»

- ✓ Производство функциональных смесей для мясоперерабатывающих предприятий.
- ✓ Производство вкусо-ароматических добавок в мясные изделия.

Наш адрес: 82100, Украина,
Львовская обл., г. Дрогобыч,
ул.В.Великого, 66/1.

👍 Гарантия качества!

+380966868232
+380324450036
bigkimak@kimak.com.ua
www.kimak.bigopt.com
f vk

НАША ПРОДУКЦИЯ!

