



Предлагаем товары для мясоперерабатывающей промышленности

344019 г. Ростов-на-Дону, ул. Налбандяна, 54

Тел. +7 (863) 291-46-95, 251-96-09, 261-34-54 E-mail: rostov@yureal.ru www.yur 01.08.2020

Наименование	Артикул	Описание	Дозировка
ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ			
Докторская	1000	КФС (кардамон)	10-13 г/кг
Докторская Прима	1001	КФС (мускат, кардамон, чёрный перец)	10-12 г/кг
Русская	1003	КФС (кардамон, перец чёрный, чеснок, кориандр)	10-12г/кг
Мускатно-сливочная смесь	1004	КФС (мускат, мацис, аромат сливок)	10 г/кг
Любительская	1005	КФС (кардамон, белый перец)	10-12 г/кг
Любительская Экстра	1006	КФС (перец чёрный, кардамон, аромат свинины)	10-12г/кг
Любительская Прима	1007	КФС (мускатный орех, кардамон)	8-9 г/кг
Сосиски Молочные	1008	КФС (аромат сливок, кориандр, чёрный перец)	10-13 г/кг
Молочная	1009	КФС (смесь перцев, кардамон)	10-12 г/кг
Молочная Прима	1010	КФС (смесь перцев, кардамон)	10-12 г/кг
Сосиски копченые	1011	КФС (кориандр, кардамон, аромат копчения)	12-14 г/кг
Казачья	1012	ВАД (перец, кардамон, кориандр)	10 г/кг
Сливочная Южная	1013	КФС (мускатный орех, белый перец)	12-14 г/кг
Сардельки Боквурст	1014	КФС (тмин, кориандр, чёрный перец, чеснок, аромат свинины, копчения)	14 г/кг
Чайная	1015	КФС (кардамон, перец чёрный, чеснок, кориандр)	10 г/кг
Для сосисок, сарделек с ГДЛ	1018	КФС (кардамон, горчица, аромат копчения)	14-16 г/кг
Сосиски Венские	1019	КФС (кориандр, чёрный перец, мускат, чеснок, ароматы копчения и говядины)	10-13 г/кг
Сосиски Ганноверские	1020		
Сардельки Экстра	1021		
Сарделька	1022	КФС (смесь перцев, кориандр, чеснок)	10-12 г/кг
Смесь 3	1026	ВАД (кориандр, чеснок, перец чёрный)	10-12 г/кг
Смесь для куттерования с пряностями и ГДЛ	1028	КФС (ГДЛ, антиокислители)	10-12г/кг
Шпикачки	1030		
Ганноверская	1031	КФС (мускатный орех, чёрный перец, аромат свинины)	10-12г/кг
Мортаделла	1035	КФС (кардамон, кориандр, чёрный перец, мускатный орех)	10-12г/кг
Арсимикс Экстра Комби	1036	ВАД (перец, кардамон, кориандр)	10г/кг
МДМ	1037	КФС (кориандр, имбирь, кардамон, цитрон, краситель, аромат мяса)	12-13 г/кг
Звичайна	1040	ВАД (перец, мускатный орех, сельдерей, кориандр)	10-12г/кг
Ливерная	1500	ВАД (лук, чеснок, чёрный перец)	8-10 г/кг

КФС — комплексная фосфатная смесь, ВАД - вкусо-ароматическая добавка

Все смеси расфасованы в пакеты по 1 кг и в коробки по 25 кг.

Наименование	Артикул	Описание	Дозировка
ДЛЯ ВАРЕНОКОПЧЕННЫХ КОЛБАС			
Сервелатвурст	2005	КФС (перец черный, кориандр, тмин, чеснок, краситель рисовый)	10-14 г/кг
Сервелат	2007	КФС (перец черный, мускатный орех)	10-13 г/кг
Летняя Салями	2008	ВАД (перец чёрный, мускатный орех)	10 г/кг
Сервелат Прима	2009	КФС (перец черный, мускатный орех, чеснок, краситель рисовый)	10-13г/кг
Финская с можжевельником салями	2011	КФС (чёрный перец, кардамон)	10-14 г/кг
Сервелат Финский	2012		
Сервелат Прима	2013	КФС (черный перец, кардамон, мускатный орех)	10-12 г/кг
Салями Зимняя	2016	ВАД (черный перец, кориандр, кардамон)	10-14 г/кг
Кремлевский сервелат	2026	КФС (чеснок, перец, мускатный орех, кардамон, аромат копчения)	12-13 г/кг
Московская	2031	КФС (перец черный, кардамон, сахар, экстракт кардамона)	10-12 г/кг
Московская Экстра	2032	КФС (перец черный, мускатный орех, перец душистый молотый, кардамон, аромат говядины)	10-12 г/кг
Ореховая салями	2044	КФС (перец, мускатный орех, можжевельник, аромат грецкого ореха)	12-14 г/кг
Каракала салями	2045	ВАД (кардамон, чеснок, сельдерей)	10-14 г/кг
ДЛЯ ПОЛУКОПЧЕННЫХ КОЛБАС			
Армавирская	2000	КФС (перец черный, перец душистый, чеснок)	10-12 г/кг
Одесская	2002	КФС (смесь перцев, чеснок, экстракт чеснока)	10-13 г/кг
Пикантная	2003	КФС (перец черный, чеснок, лук, кориандр, аромат говядины)	10-12 г/кг
Пряная	2006	КФС (чеснок, перец, кориандр, аромат говядины)	7-9 г/кг
Таллинская	2014	КФС (смесь перцев с кориандром и чесноком)	10-13 г/кг
Украинская	2018	КФС (перец чёрный, чеснок)	10-12 г/кг
Колбаски Охотничьи	2023	КФС (перец чёрный, перец душистый)	
Краковская	2025	КФС (с выраженным чесночно-перечным вкусом)	10-12 г/кг
Одесская Экстра	2028	КФС (кориандр молотый, чеснок порошок, чёрный перец)	10-12 г/кг
Краковская Экстра	2033	КФС (с выраженным чесночно-перечным вкусом и ароматом говядины)	10-12 г/кг
Для домашних колбас	2034	КФС (перец чёрный, чеснок, аромат свинины жареной)	
Колбаски Охотничьи Экстра	2035	КФС (перец черный, чеснок, аромат говядины, пищ. Фосфаты)	10-12 г/кг
Краковская Прима	2038	КФС (перец чёрный, кориандр, кардамон)	8-10 г/кг
Покровская с ГДЛ	2039	КФС (перец черный, кориандр, кардамон)	8-10 г/кг
Домашняя	2040		8-10 г/кг
Фиеста	2042	КФС (перец черный, кориандр)	8-10 г/кг
Риека	2043	КФС (мускатный орех, кардамон, чёрной перец)	8-10 г/кг
КРК	2049	КФС (кардамон, перец, кориандр, аромат говядины)	8-10 г/кг
Кабаноси	2051	КФС (перец черный, белый, кориандр, чеснок)	10-12 г/кг
Колбаски гриль	2052	ВАД (кориандр, чеснок, тмин, мускатный орех)	
Чесночная с экстрактами	2053	ВАД (тмин, перец чёрный, кориандр, имбирь, чеснок)	8-10 г/кг

КФС — комплексная фосфатная смесь, ВАД - вкусо-ароматическая добавка

Все смеси расфасованы в пакеты по 1 кг и в коробки по 25 кг.

Наименование	Артикул	Описание	Дозировка
ДЛЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ			
Для котлет	3000	КФС (перец чёрный, душистый, аромат жареной свинины)	10-12 г/кг
Для пельменей	3002	КФС (перец чёрный и аромат свинины)	8-10 г/кг
Фрикадельки	3004	КФС (перец черный, душистый, зелень укропа)	10-13 г/кг
Хинкали	3005	КФС (кориандр, перец красный, чёрный, аромат свинины)	10-13 г/кг
Элитная для пельменей	3006	КФС (перец душистый, чёрный)	10-12 г/кг
Комплекс	3009	КФС (перец черный, кориандр, аромат говядины)	10-13 г/кг
Венгерская смесь	3011	ВАД (травы, пряности и специи)	8-10 г/кг
Люля -кебаб	3012	КФС (кориандр, перец красный, чёрный, аромат говядины)	10-13 г/кг
П/Ф из мяса птицы	3013	КФС (чеснок, перец чёрный, горчица, кориандр)	10-12г/кг
Пельмени Сельские	3014	КФС (перец чёрный, душистый, кориандр, кумин, лук порошок)	10-12 г/кг
Мюнхенская	3015	КФС (смесь перцев, куркума, аромат копчения)	10 г/кг
Штудгартская	3016	КФС (перец чёрный, перец белый, аромат копчения)	9-10 г/кг
Смесь для шашлыка	3017	ВАД (перец красный, черный, кориандр, чеснок, паприка)	10-12г/кг
Колбаски гриль спец.	3019	ВАД (перец белый, чёрный, паприка, кориандр, чеснок, имбирь)	8-10 г/кг
Пикник	3020	ВАД (перец черный, майоран, аромат говядины)	10-12г/кг
Шашлычная	3021	КФС Для купатов (перец черный, ароматы говядины, свинины)	8-10 г/кг
Донская	3022	КФС (чеснок, кориандр, аромат говядина жареная)	10-13 г/кг
Для гриля	3023	ВАД (паприка, гвоздика, мускат.орех, смесь перцев)	8-10г/кг
Куриный бульон	3024	ВАД (куриный экстракт, экстракты пряностей)	25г/л воды
Смесь для фарша	3031	ВАД (животный белок, растительный белок, растительные волокна)	10-12г/кг
Умами	3032	ВАД (перец черный, сельдерей, лук, аромат свинины)	10-12г/кг
Для шаурмы из птицы	3033	КФС(кориандр, куркума, паприка, смесь перцев)	8-10г/кг
Котлеты Экстра	3034	КФС (чеснок, перец чёрный, душистый, аромат говядины жареной)	10-12 г/кг
Чивапчичи	3035	ВАД (перец красный, кориандр, тмин, паприка сладкая)	10-12 г/кг
Бульон говяжий	3040	ВАД (говяжий экстракт, экстракты пряностей)	25г/л воды
Баварский	3100	Для паштетов	
Печеночный	3111	Для паштетов	

КФС — комплексная фосфатная смесь, ВАД - вкусо-ароматическая добавка

Все смеси расфасованы в пакеты по 1 кг и в коробки по 25 кг.

Наименование	Артикул	Описание
ДЕКОРАТИВНЫЕ СМЕСИ		
Декор Багровая	6000	Смесь желто-красная
Декор Звездная	6002	Смесь красно-оранжевая
Декор Изумруд	6004	Смесь темно-зелёная
Декор Искра	6006	Смесь красно-зеленая
Декор Лето	6008	Смесь зелено-красная
Декор Аякс	6009	Смесь пряностей с паприкой
Декор Огонек	6010	Смесь темно-красная
Декор Осенняя	6011	Смесь светло-оранжевая
Декор Пестрая	6012	Смесь разноцветная
Декор Пикантность	6013	Смесь светло-оранжевая
Декор Радуга	6015	Смесь зелено-красная
Декор Северянка	6016	Смесь светло бело-зеленая
Декор Солнце	6017	Смесь желто-золотистая
Декор Царская	6018	Смесь светло-жёлтая
Декор Майская	6020	Смесь красно-оранжевая
Декор Белый	6021	Смесь белая
Декор Роусти	6025	Смесь светло красная
Декор Делар с травами	6026	Смесь зеленая

Все смеси расфасованы в ведра по 25 кг. Дозировка 40-50 г/кг

ПРИПРАВЫ			Дозировка
Карри нежная	4005	ВАД (пряности и специи)	8-10 г/кг
Хмели-сунели	4007	Смесь пряностей и специи	10-13 г/кг
Алжика	4009	ВАД (пряности и специи)	8-10 г/кг
Для курицы (красная)	4010	ВАД (пряности и специй)	8-10 г/кг
Для курицы (желтая)	4011	ВАД (пряности и специи)	8-10 г/кг
Для плова	4012	ВАД (специи, паприка, зелень, барбарис)	по вкусу
Для рыбы	4016		
Овощная смесь	4018	Смесь специй и зелени	по вкусу
Прованские травы	4020	Смесь пряностей и специи	10-13 г/кг
Смесь 5 перцев		Смесь 5 перцев горошком	по вкусу
Смесь для корейских салатов	4023	ВАД (перец черный, красный)	8-9 г/кг
Маринад для филе		ВАД (пряности и специи)	35г/кг
Зюльц	4049	Смесь (желатин, натуральный мясной аромат, экстракт мускатного ореха)	15-20г/кг
МАРИНАДЫ			Дозировка
Маринад для шашлыка	4006	КФС (пряности и специи)	10-12 г/кг
Барбекю	4008	КФС (для барбекю)	8-9 г/кг
Маринад для свинины	4026	КФС (пряности и специи)	35г/кг
Барселона смесь для гриля	4029	ВАД (пряности и специи)	6-10 г/кг
Пряный	4034	ВАД (томаты, пряности и специи)	35г/кг
Барселона маринад	4035	КС для шашлыка	9-12 г/кг
Паприка маринад	4036	КФС (травы, экстракты пряностей, пищ. фосфаты)	33г/кг
Маринад Кавказский	4037	ВАД (пряности и специи с томатом и зеленью)	20-30г/кг
Сливочный	4039	КС для шашлыка	8-10 г/кг
Маринад Грузинский	4040	ВАД (пряности и специи)	20-30г/кг
Мексиканский маринад	4041	Смесь специй и пряностей	по вкусу
Маринад русский	4052	ВАД (пряности и специи)	по вкусу

КФС — комплексная фосфатная смесь, ВАД - вкусо-ароматическая добавка

Все смеси расфасованы в пакеты по 1 кг и в коробки по 25 кг.

Наименование	Артикул
<i>АРОМАТЫ</i>	
Аромат говядины	5000
Аромат лосося	5001
Аромат говядины жареной	5002
Аромат бекона	5003
Аромат ветчины	5004
Аромат индейки	5005
Аромат салами	5006
Аромат хрена	5007
Аромат копчения	5008
Аромат баранины	5009
Аромат сыра	5011
Аромат курицы	5012
Аромат грибов	5013
Аромат свинины жареной	5014
Аромат свинины	5015
Аромат сосисочный	5016
Аромат сливок	5018
Аромат лимона	5019
Аромат печени	5020
Аромат печеночного паштета	5021
Аромат кукурвуды	5022
Аромат мёда	5023
Аромат жареной утки	5025
Аромат для шкурки	5028
Аромат раков	5029
Аромат креветок	5030
Аромат жареного лука	5031
Аромат белой рыбы	5036
Аромат горчицы	5037
Аромат крабов	5040
Аромат мяса	5041
Дозировка 5-10 г/кг	
<i>ЭКСТРАКТЫ</i>	
Экстракт перца душистого	Э01
Экстракт кардамона	Э03
Экстракт кориандра	Э04
Экстракт любистока	Э05
Экстракт мускатного ореха	Э06
Экстракт паприки	Э07
Экстракт перца красного	Э08
Экстракт перца черного	Э09
Экстракт перца красного Чили	Э10
Экстракт сельдерея	Э11
Экстракт укропа	Э12
Экстракт зеленого чая 20S	Э13
Экстракт чеснока	Э14

Дозировка 1-3 г/кг

Все смеси расфасованы в пакеты по 1 кг и в коробки по 25 кг.

Наименование	Артикул	Описание	Дозировка
КОЛБАСЫ С/К и СЫРОВАЛЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ			
Чоризо	9001	ВАД (перец красный, душистый, белый, чёрный, паприка, мускатный орех)	10-12 г/кг
Суджук с ГДЛ	9002	КФС (паприка, кориандр, перец чёрный)	14 г/кг
Салями Пеперони	9003	ВАД (перец чили, душистый, красный, кориандр, тмин, паприка, анис, мускатный орех)	11 г/кг
Созреватель	9004	Регулятор кислотности для С/К	1 г/кг
Московская Салями	9005	ВАД (перец чёрный, мускатный орех, белый перец, кардамон, аромат салями)	10-12г/кг
Салями Норманди	9006	ВАД (пряности: перец чили, белый, кориандр, горчица)	10-12г/кг
Брауншвейгская	9007	ВАД (паприка, кориандр)	10 г/кг
Салями Деревенская	9009		
Шварцвальд	9010	Для сыровяленых изделий (перец чёрный, белый, кориандр, горчица в зёрнах, ягода можжевельника)	10-12 г/кг
Милано	9011	КФС (экстракты пряностей)	16 г/кг
ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ			
Молочный белок ЛАТТЕ	8001	Молочный белок	10-15 г/кг
Структура	8005	Улучшение структуры колбасных изделий	10-15 г/кг
Югель 80	8006	Каррагенан, загустители 1:70	10-12 г/кг
Бифпро	8007	Говяжий коллагеновый белок	10-20 г/кг
Животный белок Ю-98	8009	Свиной животный белок (95%)	10-20 г/кг
Животный белок Ю-95	8010	Свиной животный белок (90%)	10-20 г/кг
Эмульгатор	8011	Для связывания жира в колбасных изделиях	10-20 г/кг
Юфос	8012	Смесь фосфатов	3 г/кг
Каргель	8014	Каррагенан, загустители	1:50
Югель 50	8015	Каррагенан, загустители	1:50
Эмульсион	8016	Смесь для эмульсии (жировой, мясной)	1:40:40
Омфос	8017	Пищевые фосфаты, стабилизаторы цвета, специи	6г/кг
Краситель	8022		0,015 г/кг
Флюсер	8023	Для размягчения и обеззараживания свиной шкуры	3 кг/100л
Фреш	8024	Для сохранения свежести	
Маскиратор	8025	Скрывает в продукте лишние вкусы и усиливает аромат специй	1,5-3г/кг фарша
Чикен	8027		
Смесь консервантов	8028	Сохраняет цвет и свежесть продуктов	5г/кг
Освежитель	8029	Освежитель для мяса	4 г/кг
Жидкий дым	8032	Для усиления аромата и вкуса копчености продукта	ТУ
Коптильная жидкость	8033	Для усиления аромата копчения	ТУ

КФС — комплексная фосфатная смесь, ВАД - вкусо-ароматическая добавка

Наименование	Артикул	Описание	Дозировка
РАССОЛЫ ДЛЯ ШПРИЦЕВАНИЯ			
Рассол Деликатесный	7000	КФС (соль нитритная, крахмал, животный белок, загустители, антиокислители)	40-60 г/л
Рассол Универсальный	7001		
Рассол для колбасок гриль	7002	КФС (смесь загустителей, антиокислителей)	85 г/л
Рассол Универсальный Б/К	7003	КФС (животный белок, загустители, кардамон)	40-60 г/л
Рассол для птицы №2	7005	КФС (загуститель, антиокислители, черный перец, чеснок)	50 г/л
Царт	7006	Размягчитель мяса	5кг/ 100 л
Рассол для ветчины	7008		
Рассол для буженины	7010	КФС (животный белок, крахмал, антиокислители, аромат свинины жареной)	40-60 г/л
Рассол для шприцевания	7011	КФС (фосфаты, усилитель вкуса, пряности)	50г/л
Профис-150	7012	КФС (загуститель, антиокислители, черный перец, чеснок)	г/л
Турецкая	7014	ВАД (животный белок, растительный белок, растительные волокна)	1г/кг фарша
Рассол для птицы	7020	КФС (фосфаты, усилитель вкуса, пряности)	50г/л
Рассол 7127	7127	КФС для шприцевания с ароматикой и антиокислителем	25-30 г/кг

КФС — комплексная фосфатная смесь, ВАД - вкусо-ароматическая добавка

Все смеси расфасованы в пакеты по 1 кг и в коробки по 25 кг.

Молотые пряности. Собственный помол высокого качества.			
Перец черный дроблёный	ПЧ01	Молотый крупного помола из перца в/с	
Перец черный дробленый Экстра	ПЧ02	Молотый крупного помола из перца 1/с	
Перец молотый черный в/с	ПЧ03	Молотый мелкого помола из перца в/с	
Перец черный 1/с	ПЧ09	Молотый мелкого помола из перца 1/с	
Перец черный мол 2/с	ПЧ04	Молотый мелкого помола из перца 2/с	
Перец белый молотый в/с	ПБ01	Молотый мелкого помола из перца в/с	
Перец душистый молотый в/с	ПД01	Молотый мелкого помола из перца в/с	
Кориандр молотый в/с	КД01	Молотый мелкого помола в/с	
Корица молотая в/с	КЦ01	Молотый мелкого помола в/с	
Мускатный орех молотый в/с	МО01	Молотый мелкого помола	
Гвоздика молотая в/с	Г01	Молотый мелкого помола	
Тмин молотый в/с	Т01	Молотый мелкого помола	
Розмарин молотый в/с	Р01	Молотый мелкого помола	
Фенхель молотый в/с	Ф01	Молотый мелкого помола	