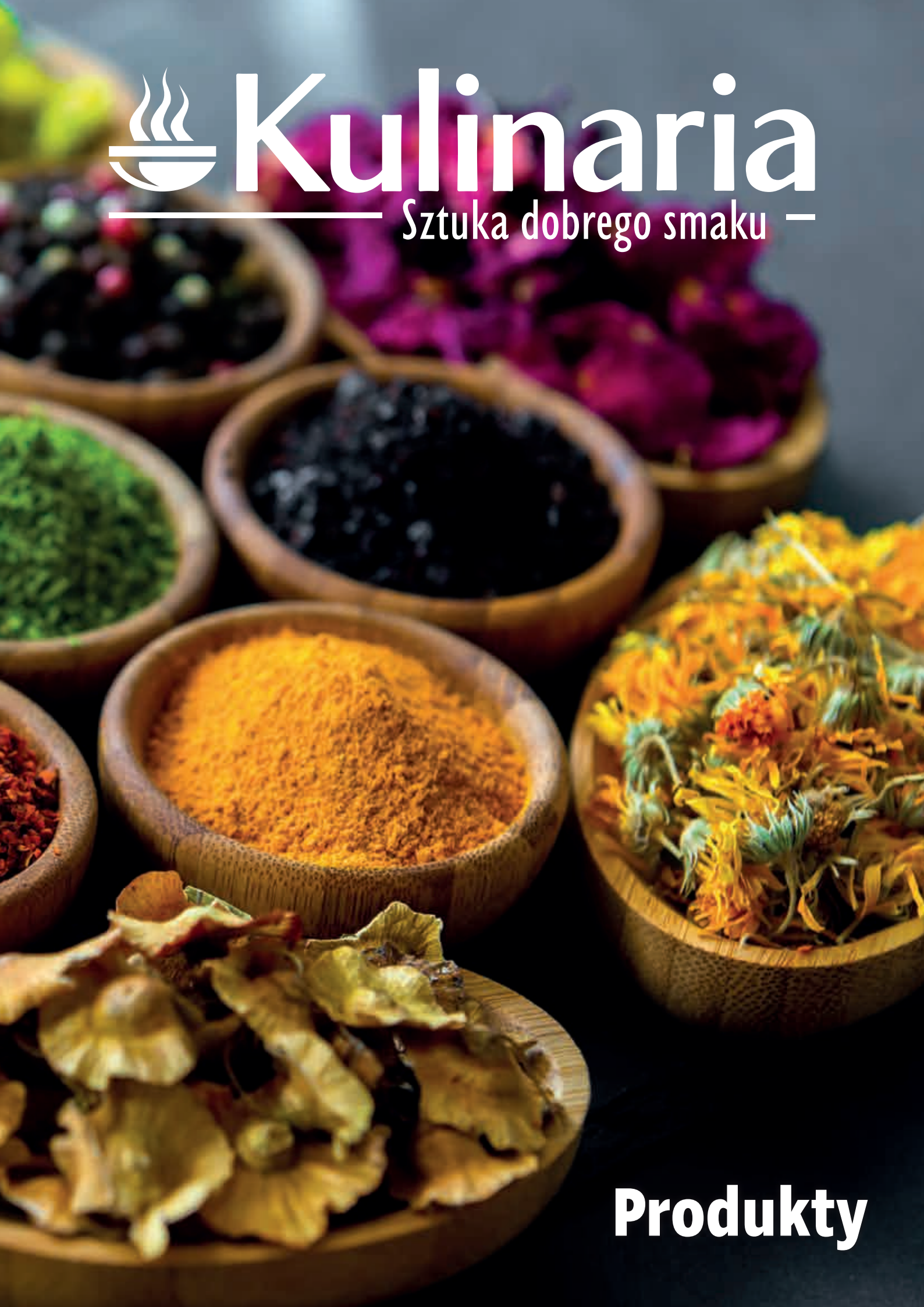




Kulinaria

Sztuka dobrego smaku —



Produkty

Mieszanki przyprawowe

do kielbas

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WMPRPL00030A0	Biała N	1 kg	4-6 g/kg	Kompozycja przypraw i ich ekstraktów z udziałem majeranku, przeznaczona dla kiełbasy białej parzonej.
WMPRPL01470A0	Biała N BMSG	1 kg	5-10 g/kg	Kompozycja przypraw i ich ekstraktów z udziałem majeranku, bez glutaminianu sodu. (SWM)
WMPRPL01815A0	Cytrynowa	1 kg	6-10 g/kg	Mieszanka przyprawowa do produktów mięsnych, w tym kiełbas grubo rozdrobnionych.
WMPRPL01017A0	Chłopska N	1 kg	6-10 g/kg	Mieszanka przypraw i ekstraktów z pieprzem czarnym oraz czosnkiem.
WMPRPL01812A0	Chorizo 2014	1 kg	5-10 g/kg	Mieszanka przyprawowa do kiełbas z dominującą nutą papryki.
WMPRPL00050A0	Czosnkowa Extra	1 kg	7-8 g/kg	Pikantna mieszanka przyprawowa o mocno wyczuwalnym aromacie czosnku.
WMPRPL01691A0	Czosnkowa Extra BMSG	1 kg	7-8 g/kg	Pikantna mieszanka przyprawowa o mocno wyczuwalnym aromacie czosnku. (SWM)
WMPRPL00181A0	Dobra N	1 kg	6-10 g/kg	Mieszanka wielu przypraw i aromatów, przeznaczona do kiełbas średnio rozdrobnionych z dominującą nutą czosnkowo-pieprzową.
WMPRPL00613A0	Firmowa N	1 kg	6-10 g/kg	Mieszanka o wyrazistym smaku pieprzu i czosnku.
WMPRPL00071A0	Golonkowa Bieszczadzka N	1 kg	4-6 g/kg	Mieszanka stosowana do produkcji kiełbas grubo rozdrobnionych oraz wyrobów blokowych wyróżniająca się trwałym aromatem.
WMPRPL01502A0	Hamburger II	10 kg	10-15 g/kg	Mieszanka przyprawowa przeznaczona do produkcji hamburgerów, kotletów mielonych o nucie pieprzowo-cebulowej.
WMPRPL01658A0	Jałowcowa BMSG	1 kg	8-12 g/kg	Mieszanka przyprawowa do kiełbas z dominacją jałowca i pieprzu. (SWM)
WMPRPL00085A0	Jałowcowa N	1 kg	4-6 g/kg	Mieszanka przyprawowa do kiełbas z dominacją jałowca i pieprzu.
WMPRPL00086A0	Jarmarczna Extra	1 kg	4-6 g/kg	Mieszanka specjalnie dobranych przypraw i aromatów. Bardzo dobrze "maskuje" tłuste mięsa i mięso oddzielone mechanicznie.

* SWM produkt przeznaczony do produkcji surowych wyrobów mięsnych

Mieszanki przyprawowe

do kiełbas

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WMPRPL01341A0	Jarmarczna Extra BMSG	1 kg	4-6 g/kg	Mieszanka specjalnie dobranych przypraw i aromatów. Bardzo dobrze "maskuje" tłuste mięsa i mięso oddzielone mechanicznie (SWM)
WMPRPL01347A0	Kabanos BMSG	1 kg	10 g/kg	Mieszanka przyprawowa do kabanosów bez dodatku glutaminianu sodu.
WMPRPL01301A0	Kabanos Wieprzowy 368	1 kg	8-10 g/kg	Mieszanka przyprawowa do kiełbas średnio i grubo rozdrobnionych z wyczuwalną nutą kminku i pieprzu.
WMPRPL00087A0	Kabanosy N	1 kg	4-6 g/kg	Mieszanka przyprawowa przeznaczona do kiełbas trwałych i półtrwałych z nutą pieprzu, kminku i gałki.
WMPRPL00092A0	Kaszanka Wyborna	1 kg	10-14 g/kg	Mieszanka przypraw i ekstraktów przeznaczona do produkcji kaszanek i wędlin podrobowych.
WMPRPL00099A0	Kminkowa N	1 kg	4-6 g/kg	Mieszanka przyprawowa do kiełbas grubo rozdrobnionych z przewagą pieprzu, kminku w ziarnie i kminku mielonego.
WMPRPL00104A0	Kotlet Mielony II	1 kg	6-10 g/kg	Mieszanka przyprawowa z dominacją cebuli i pieprzu przeznaczona do wyrobów garmazeryjnych typu kotlet mielony, hamburger, pasztet zapiekany oraz kiełbas.
WMPRPL00106A0	Krakowska Parzona Extra	1 kg	4-6g/kg	Mieszanka skoncentrowanych przypraw niewidocznych w przekroju. Nadaje wyrobom typowy smak i aromat kiełbasy krakowskiej parzonej.
WMPRPL01677A0	Krakowska Sucha BMSG	1 kg	8-12g/kg	Kompozycja przypraw i ich ekstraktów z udziałem kolendry, gałki i gorczycy, przygotowana dla kiełbasy krakowskiej suchej. (SWM)
WMPRPL00107A0	Krakowska Sucha N	1 kg	4-6g/kg	Zestaw przypraw i ich ekstraktów, charakterystycznych dla kiełbas typu krakowska sucha. Znakomicie sprawdza się także przy produkcji kiełbas parzonych.
WMPRPL00109A0	Krotoszyńska N	1 kg	4-6 g/kg	Mieszanka przyprawowa do kiełbas grubo rozdrobnionych, trwałych i półtrwałych z mocnym i trwałym aromatem miesnym oraz nutą pieprzu białego.
WMPRPL00206A0	Krakowska LN	1 kg	8-10 g/kg	Mieszanka przypraw z udziałem pieprzu białego i czosnku, przeznaczona do kiełbas krajanych i grubo rozdrobnionych typu krakowskiego.

* SWM produkt przeznaczony do produkcji surowych wyrobów mięsnych

Mieszanki przyprawowe

do kiełbas

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WMPRPL01543A0	Krakowska LN BMSG	1 kg	8-12 g/kg farszu	Mieszanka przypraw z udziałem pieprzu białego i czosnku, przeznaczona do kiełbas krajanych i grubo rozdrobnionych typu krakowskiego. Bez glutaminianu sodu. (SWM)
WMPRPL01872A0	Kulsmak Szynkowa E2	1 kg	8-10 g/kg	Mieszanka przyprawowa do kiełbas grubo i średnio rozdrobnionych z wyczuwalną nutą kolendry, gorczycy
WMPRPL00273A0	Myśliwska N	1 kg	4-6 g/kg	Mieszanka do kiełbas podsuszanych z wyraźnym akcentem czosnku.
WMPRPL01661A0	Myśliwska BMSG	1 kg	5-12 g/kg	Mieszanka przyprawowa do kiełbas z dominacją pieprzu, czosnku i jałowca. (SWM)
WMPRPL00309A0	Paprykarz	1 kg	50 g/kg	Ostra o intensywnym kolorze mieszanka stosowana do wyrobów typu paprykarz mięsny, gołąbki oraz jako dodatek smakowy do sosów.
WMPRPL01136A0	Parówki BMSG	1 kg	5-7g/kg	Mieszanka przyprawowa bez glutaminianu sodu do wędlin homogenizowanych. (SWM)
WMPRPL01838A0	Peperoni 2172	1 kg	wg uznania	Mieszanka przyprawowa do produktów mięsnych typu śródziemnomorskiego.
WMPRPL00383A0	Pikantna N	1 kg	4-6 g/kg	Mieszanka o wyrazistym pikantnym smaku, polecana do kiełbas o różnym stopniu rozdrobnienia. Ciekawa propozycja na sezon grillowy.
WMPRPL00843A0	Piwna N	1 kg	10-12 g/kg	Mieszanka przyprawowa do wędlin i wyrobów garmażeryjnych.
WMPRPL01359A0	Podwawelska BMSG	1 kg	6-10 g/kg	Mieszanka przyprawowa oparta na ekstraktach przypraw takich jak: czosnek, pieprz czarny, kolendra-bez glutaminianu sodu. (SWM)
WMPRPL00388A0	Podwawelska N	1 kg	6-10 g/kg	Mieszanka przyprawowa do kiełbas średnio rozdrobnionych z czosnkiem, kolendrą i pieprzem.
WMPRPL01087A0	Przyprawa Gospodarza	1 kg	10 g/kg	Kompozycja przypraw i ich ekstraktów z udziałem majeranku, do kiełbas. Nie zawiera glutaminianu sodu. (SWM)

* SWM produkt przeznaczony do produkcji surowych wyrobów mięsnych

Mieszanki przyprawowe

do kiełbas

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WMPRPL01678A0	Przyprawa Pszczyńska II	25 kg	max 50 g/kg	Mieszanka przyprawowa z dominacją cebuli i pieprzu przeznaczona do wyrobów garmażeryjnych typu kotlet mielony, hamburger, pasztet zapiekany oraz kiełbas.
WMPRPL01352A0	Rajska BMSG	1 kg	8-14 g/kg	Mieszanka przyprawowa bez glutaminianu sodu do kiełbas średnio rozdrobnionych typu wiejska. Grubo rozdrobnione przyprawy, zostały dobrane tak, aby w pełni wykorzystać ich smak i aromat. (SWM)
WMPRPL00590A0	Szynkowa Drobiowa N	1 kg	4-6 g/kg	Kompozycja przypraw przeznaczona do kiełbas typu szynkowa, zaakcentowana przyprawami charakterystycznych dla przetworów drobiowych.
WMPRPL00591A0	Szynkowa Extra	1 kg	6-10 g/kg	Mieszanka przyprawowo-aromatyczna typowa do kiełbas typu szynkowego.
WMPRPL00592A0	Szynkowa N	1 kg	6-10 g/kg	Mieszanka przyprawowa o jasnej barwie, do kiełbas grubo rozdrobnionych o mocnym, dobrze rozpoznawalnym smaku i zapachu.
WMPRPL00023A0	Szynkówka	1 kg	5-6 g/kg	Mieszanka przypraw i aromatów z udziałem pieprzu i kolendry przeznaczona do produkcji wędlin.
WMPRPL01100A0	Śląska BMSG	1 kg	6-10 g/kg	Mieszanka przypraw skomponowana dla kiełbasy śląskiej bez glutaminianu sodu. (SWM)
WMPRPL01342A0	Śląska Drobiowa BMSG	1 kg	6-10 g/kg	Kompozycja przypraw przeznaczona do kiełbas typu szynkowa zaakcentowana przyprawami charakterystycznych dla wyrobów drobiowych bez glutaminianu sodu. (SWM)
WMPRPL00593A0	Śląska Drobiowa N	1 kg	6-10 g/kg	Mieszanka do kiełbasy typu śląska z akcentem drobiowej nuty smakowej.
WMPRPL00596A0	Śląska Extra	1 kg	6-10 g/kg	Mieszanka przyprawowa sporządzona na bazie ekstraktów przypraw z dominacją kolendry i pieprzu.
WMPRPL00597A0	Śląska N	1 kg	6-10 g/kg	Mieszanka przyprawowa skomponowana jako propozycja przypraw do kiełbasy śląskiej.
WMPRPL00604A0	Toruńska N	1 kg	6-10 g/kg	Zestaw przypraw z przewagą pieprzu i czosnku do kiełbas średnio rozdrobnionych.

* SWM produkt przeznaczony do produkcji surowych wyrobów mięsnych

Mieszanki przyprawowe

do kielbas

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WMPRPL00584A0	Tyska N	1 kg	6-10 g/kg	Mieszanka przyprawowa do kielbas średnio rozdrobnionych, lekko pikantna.
WMPRPL00612A0	Węgierska N	1 kg	6-10 g/kg	Pikantna, mocno czerwona mieszanka przypraw z przewagą papryki i cebuli.
WMPRPL00634A0	Zwyczajna Extra	1 kg	7-8 g/kg	Mieszanka przypraw i ich ekstraktów o wysokiej sile aromatyzowania przeznaczona do kielbas, a także wyrobów typu hamburger.
WMPRPL00636A0	Zwyczajna N	5 kg	6-10 g/kg	Mieszanka przypraw do kielbas średnio rozdrobnionych z nutą czosnku i majeranku.
WMPRPL00638A0	Zwyczajna Plus	1 kg	7-8 g/kg	Mieszanka przypraw do kielbas średnio rozdrobnionych.
WMPRPL00645A0	Żywiecka N	1 kg	4-5 g/kg	Mieszanka oparta na zestawie przypraw klasycznej kiełbasy żywieckiej z nutą pieprzu oraz czosnku.
WMPRPL00646A0	Żywiecka Plus	1 kg	8 g/kg	Mieszanka przyprawowa do kielbas średnio i grubo rozdrobnionych wzbogacona o grubo mielony pieprz czarny.

Mieszanki przyprawowo-funkcjonalne

do kielbas

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WMPFPL00035A0	Biwakowa Komplex	4,2 kg	32 g/kg	Mieszanka przyprawowo-funkcjonalna z dodatkiem pieprzu, polecana do produkcji kielbas średnio rozdrobnionych.
WMPFPL00061A0	Frankfuterki	1 kg	4-6 g/kg	Mieszanka przyprawowo-funkcjonalna na bazie przypraw do kielbas wędzonych.
WMPFPL00073A0	Grillowa	1 kg	4-6 g/kg	Mieszanka przyprawowa do kielbas typu grillowa, lekko pikantna, bez udziału papryki. Jej bukiet smakowy tworzą m.in. majeranek, kminek, czosnek.

* SWM produkt przeznaczony do produkcji surowych wyrobów mięsnych

Mieszanki przyprawowo-funkcjonalne

do kiełbas

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WMPRPL01471A0	Grillowa 1072	1 kg	6-10 g/kg	Mieszanka przyprawowa stosowana do kiełbasy grillowej. Jej bukiet smakowy tworzą zmielona gorczyca i mielony kminek.
WMPFPL00110A0	Królewska	1 kg	6-8 g/kg	Mieszanka przyprawowo-funkcjonalna z udziałem substancji stabilizujących barwę z nutą pieprzu i cebuli.
WMPFPL01407A0		5 kg	6-8 g/kg	
WMPFPL00114A0	Kulinaria Bydgoska	1 kg	4-6 g/kg	Mieszanka przyprawowa z udziałem GDL-u do kiełbas wędzonych.
WMPFPL00381A0	Pieprzowa	1 kg	6-10 g/kg	Zestaw przypraw i stabilizatorów barwy do kiełbas typu pieprzowa z ziarenkami zielonego pieprzu.
WMPFPL00382A0	Pieprzowa Extra	1 kg	6-10 g/kg	Mieszanka przyprawowo-funkcjonalna z dodatkiem zielonego mielonego pieprzu oraz aromatów podkreślających mięsny smak produktu.
WMPFPL00389A0	Polska Mix	1 kg	4-6 g/kg	Mieszanka przyprawowo-funkcjonalna do kiełbas typu Kiełbasa Polska
WMPFPL00500A0	Salami Parzone Export	1 kg	15 g/kg	Kompletna mieszanka funkcjonalno-przyprawowa do wędlin typu salami parzone z udziałem pieprzu, czosnku i kardamonu.
WMPFPL01107A0		5 kg	15 g/kg	

Mieszanki przyprawowe

do pasztetów i pasztetowych

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WMPFPL00158A0	Kulinaria Pasztetowa Wielkopolska Komplex	1 kg	18 g/kg	Kompletna mieszanka ekstraktów, aromatów, przypraw.
WMPRPL00336A0	Pasztet Bauera	1 kg	8 g/kg	Mieszanka skomponowana z myślą o produkcji pasztetowej smarownej o aromacie wątróbkowo-cebulowym z dodatkiem pieprzu i gałki muszkatołowej.

* SWM produkt przeznaczony do produkcji surowych wyrobów mięsnych

Mieszanki przyprawowe

do pasztetów i pasztetowych

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WMPRPL01103A0	Pasztet Drobiowy BMSG	1 kg	8-10 g/kg	Mieszanka przyprawowa do pasztetów o nucie drobiowej bez glutaminianu sodu.
WMPRPL01292A0	Pasztet Włoski	1 kg	10 g/kg	Mieszanka przyprawowa do pasztetów, zawiera suszone pomidory i przyprawy podkreślające włoski smak.
WMPRPL00340A0	Pasztet Włociański	1 kg	6-10 g/kg	Mieszanka z dominującą nutą majeranku, pietruszki, cebuli i pieprzu. Zielone elementy przypraw i suszonych warzyw są widoczne na przekroju.
WMPRPL01098A0	Pasztet Włociański BMSG	1 kg	10 g/kg	Mieszanka przypraw z dominującą nutą majeranku i pietruszki bez udziału glutaminanu sodu.
WMPFPL01408A0	Pasztet z Boczkiem BMSG	5 kg	27 g/kg	Mieszanka przeznaczona do produkcji wyrobów typu pasztet, z udziałem pieprzu i gałki muskatołowej, podkreślona aromatem boczku.
WMPFPL01141A0	Pasztet z Boczkiem Komplex	3,6 kg	18 g/kg	Kompletna mieszanka przyprawowo-funkcjonalna przeznaczona do produkcji wyrobów typu pasztet, z udziałem pieprzu i gałki muskatołowej, podkreślona aromatem boczku.
WMPRPL01293A0	Pasztet z Kurkami	1 kg	10 g/kg	Mieszanka przyprawowa do pasztetów, zawiera aromaty podkreślające kurkowy smak oraz suszone kurki.
WMPFPL01294A0	Pasztet z Kurkami Komplex	4 kg	20 g/kg	Kompletna mieszanka do pasztetu o smaku kurki.
WMPRPL00342A0	Pasztetowa Borowikowa	1 kg	10-12 g/kg	Mieszanka w skład, której wchodzi suszony borowik. Wyroby gotowe charakteryzują się wspaniałym smakiem borowika.
WMPRPL00343A0	Pasztetowa Dobra	1 kg	4-6 g/kg	Mieszanka oparta na przyprawach i ich ekstraktach z dominacją cebuli i gałki.
WMPRPL00345A0	Pasztetowa Kremowa	1 kg	5-6 g/kg	Mieszanka skomponowana z myślą o produkcji pasztetowej smarownej o aromacie wątróbkowo-cebulowym.
WMPRPL00347A0	Pasztetowa Luksusowa	1 kg	10 g/kg	Mieszanka przyprawowa charakteryzująca się kremowym, maślanym smakiem połączonym z wyraźnie wyczuwalną nutą cebuli, gałki muskatołowej i pieprzu.

* SWM produkt przeznaczony do produkcji surowych wyrobów mięsnych

Mieszanki przyprawowe

do pasztetów i pasztetowych

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WMPRPL01101A0	Pasztetowa Luksusowa BMSG	1 kg	10 g/kg	Mieszanka do wyrobów typu pasztetowa charakteryzująca się maślanym smakiem, bez glutaminianu sodu.
WMPRPL00348A0	Pasztetowa Pieczarkowa	1 kg	8-12 g/kg	Charakteryzująca się wysoką termostabilnością mieszanka przypraw i ich ekstraktów oraz substancji aromatycznych.
WMPFPL01340A0	Pasztetowa Węgierska BMSG	10 kg	18 g/kg	Mieszanka ekstraktów, aromatów, przypraw i składników emulgujących bez glutaminianu sodu.
WMPRPL00350A0	Pasztetowa Wyborna	1 kg	4-6 g/kg	Mieszanka do wędlin podrobowych typu pasztetowa z udziałem cebuli i majeranku.

Mieszanki przyprawowe

do salcesonów

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WMPRPL00504A0	Salceson Ozorkowy N	1 kg	4-6 g/kg	Mieszanka przyprawowa przeznaczona do wyrobów podrobowych typu salceson z nutą czosnku, pieprzu, majeranku.
WMPRPL00508A0	Salceson Włoski N	1 kg	4-6 g/kg	Mieszanka do salcesonów z zestawem przypraw – pieprz, czosnek, kminek.
WMPRPL00506A0	Salceson Wyborny N	1 kg	6-10 g/kg	Mieszanka przyprawowa z nutą pieprzu i ziela angielskiego, do wędlin podrobowych, kiełbas golonkowych i bloków.

* SWM produkt przeznaczony do produkcji surowych wyrobów mięsnych

Mieszanki przyprawowo-stabilizujące

do wędlin typu metka

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WMPFPL01624A0	Metka Cebulowa BE	1 kg	10 g/kg	Mieszanka przyprawowo-funkcjonalna z dodatkiem cebuli przeznaczona do surowych wyrobów mięsnych. (SWM)
WMPFPL01625A0	Metka Łososiowa BE	1 kg	10 g/kg	Mieszanka przyprawowo-funkcjonalna przeznaczona do surowych wyrobów mięsnych. Zawiera nuty gałki muszkatałowej i pieprzu. (SWM)
WMPFPL01626A0	Metka Tatarska BE	1 kg	10 g/kg	Mieszanka przyprawowo-funkcjonalna przeznaczona do surowych wyrobów mięsnych. Wyczuwalna nuta pieprzu czarnego i pieprzu białego. (SWM)
WMPFPL01676A0	Metka Wędzona BE	1 kg	4-8 g/kg	Mieszanka przyprawowo-funkcjonalna przeznaczona do surowych wyrobów mięsnych. Wyczuwalna nuta aromatu dymu wędzarniczego. (SWM)

Obsypki dekoracyjne

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WMPRPL00653A0	Cztery Pory Roku	1 kg	wg uznania	Mieszanka pieprzu w ziarnach w czterech kolorach: zielonym, białym, czerwonym i czarnym. Świetnie pasująca do wędlin dojrzewających typu salami.
WMPRPL00274A0	Obsypka Alex	1 kg	wg uznania	Mieszanka przypraw i warzyw z udziałem grysowanej marchwi, pieprzu, papryki i cebuli podkreślająca lekko czerwoną, żywą barwę produktu. Używana do pieczeni i pasztetów.
WMPRPL00280A0	Obsypka Hiszpańska	1 kg	wg uznania	Mieszanka dekoracyjna z udziałem papryki czerwonej, gorczycy białej i czarnej, marchwi i cebuli, w tonacji czerwono - żółtej. Szeroko stosowana w produkcji przetworów mięsnych i wyrobów garmażeryjnych.
WMPRPL00286A0	Obsypka Myśliwska	1 kg	wg uznania	"Obsypka przeznaczona do dekoracji wyrobów garmażeryjnych oraz wędlin pieczonych z udziałem cebuli, gorczycy, papryki i jałowca."

* SWM produkt przeznaczony do produkcji surowych wyrobów mięsnych

Obsypki dekoracyjne

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WMPRPL01200A0	Obsypka Salami	1 kg	wg uznania	Obsypka przeznaczona do dekoracji kiełbas, w szczególności salami.
WMPRPL00290A0	Obsypka Tradycyjna	1 kg	wg uznania	Mieszanka przypraw o mocnym aromacie z dominującą nutą czosnku przeznaczona do obsypywania powierzchni wędlin, pieczeni i wędzonek.
WMPRPL00294A0	Obsypka Węgierska	1 kg	wg uznania	Mieszanka przypraw, z dominacją grysowanej papryki w dwóch kolorach: czerwonym i zielonym. Stosowana do wyrobów charakteryzujących się zdecydowanym, lekko pikantnym smakiem.
WMPRPL00296A0	Obsypka Wiosenna	1 kg	wg uznania	Mieszanka z ciekawie dobranym zestawem przypraw i warzyw z udziałem papryki, marchwi, gorczycy, nadająca wyrobom mięsnym ciekawy wygląd i smak.
WMPRPL00460A0	Przyprawa Górnośląska N	1 kg	wg uznania	Mieszanka przyprawowa z dominacją papryki, gorczycy i cebuli stosowana do kiełbas o różnym stopniu rozdrobnienia oraz do ozdabiania powierzchni wędzonek i pieczeni.

Mieszanki przyprawowe

do mięs marynowanych surowych

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WMPRPL01702A0	Marynata Cygańska 1643 BMSG	15 kg	5-40 g/kg	Mieszanka przyprawowa w kolorze czerwonym, przeznaczona do mięs drobiowych i mięs czerwonych-surowych wyrobów mięsnych. (SWM)
WMPRPL01707A0		1 kg		
WMPFPL01657A0	Marynata Meksykańska BMSG	15 kg	40 g/kg	Mieszanka o mocnym, żywo-czerwonym zabarwieniu i pikantnej nucie smakowej. Skład surowcowy doskonale wpływa na soczystość i kruchość mięsa. (SWM)
WMPRPL01706A0		1 kg		
WMPRPL01593A0	Red Grill BMSG	1 kg	20-30 g/kg	Mieszanka przyprawowa o intensywnej czerwonej barwie, nadająca się do mięsa drobiowego oraz wieprzowego, o charakterystycznym paprykowym smaku z wyczuwalną nutą dymu. (SWM)

* SWM produkt przeznaczony do produkcji surowych wyrobów mięsnych

Mieszanki przyprawowe

do marynowania produktów mięsnych

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WMPFPL00226A0	Przyprawa Cygańska	1 kg	max 40 g/kg	Pikantna mieszanka przypraw i ich ekstraktów. Nadająca charakterystyczny czerwony kolor, dobrze komponująca się z mięsem drobiowym.
WMPFPL00238A0	Przyprawa Meksykańska	1 kg	10-30 g/kg	Mieszanka o mocnym, żywo-czerwonym zabarwieniu i pikantnej nucie smakowej. Skład surowcowy doskonale wpływa na soczystość i kruchość mięsa po obróbce termicznej produktu.
WMPFPL00242A0	Przyprawa Myśliwska	1 kg	10-30 g/kg	Mieszanka przypraw i ziół do mięs czerwonych. Skład surowcowy doskonale wpływa na soczystość i kruchość dziczyzny po obróbce termicznej produktu.
WMPFPL00245A0	Przyprawa Węgierska	1 kg	10-30 g/kg	Mieszanka marynująca z nutą, papryki i bazylii o wyrazistym smaku, świetnie pasuje do mięs wieprzowych.
WMPRPL01368A0	Red Grill	1 kg	wg uznania	Mieszanka przyprawowa o charakterystycznym mocno czerwonym kolorze przeznaczona do przyprawiania mięs, posypywania powierzchni wyrobów mięsnych typu pieczenie, rolady, golonka itp.

Mieszanki fosforanowe

do wędlin homogenizowanych

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WMPFPL01642A0	Parówka Bałtycka	1 kg	10-12 g/kg	Mieszanka przyprawowo-funkcjonalna z mocno wyczuwalną nutą gałki, pieprzu i kolendry. Doskonale sprawdza się we wszystkich rodzajach parówek.
WMPFPL00316A0	Parówki Frankfurckie F	1 kg	10 g/kg	Fosforanowa mieszanka funkcyjna z udziałem przypraw i aromatów mięsnych do produktów homogenizowanych.
WMPFPL00318A0	Parówki Pikantne F	1 kg	8 g/kg	Fosforanowa mieszanka przyprawowo-stabilizująca do kiełbas typu parówki, serdelki, itp.

* SWM produkt przeznaczony do produkcji surowych wyrobów mięsnych

Mieszanki fosforanowe

do wędlin homogenizowanych

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WMPFPL00326A0	Parówki Śląskie F	1 kg	10 g/kg	Fosforanowa mieszanka przyprawowo-stabilizująca z nutą czarnego pieprzu i czosnku do kielbas homogenizowanych.
WMPFPL00328A0	Parówki Wiedeńskie F	1 kg	10 g/kg	Fosforanowa mieszanka przyprawowo-stabilizująca do kielbas typu parówki. Mieszanka z dominującą nutą gałki muskatołowej, papryki i pieprzu.

Mieszanki bezfosforanowe

do wędlin homogenizowanych

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WMPFPL00314A0	Parówki Dobre Kompleks	1 kg	10 g/kg	Mieszanka przyprawowo-funkcjonalna do kielbas typu parówki, serdelki. Stworzona na bazie kilku przypraw i ich ekstraktów.
WMPFPL00320A0	Parówki Pikantne Kompleks	5 kg	8 g/kg	Mieszanka przyprawowo-stabilizująca do kielbas typu parówki, serdelki.

Aromaty do wyrobów

typu mielonka tyrolska lub konserwowa

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WAROPL00018A0	Aromat Tyrolskiej	1 kg	2-3 g/kg	Preparat o charakterystycznej nucie mielonki tyrolskiej. Przeznaczony do produkcji wysokowydajnych produktów blokowych typu mielonka.

* SWM produkt przeznaczony do produkcji surowych wyrobów mięsnych

Aromaty do wyrobów

typu mielonka tyrolska lub konserwowa

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WAROPL01760A0	Kularom Specjal 1809	1 kg	2-3 g/kg	Mieszanka przypraw i aromatów o smaku i zapachu lekko mięsnym, podkreślająca w wyrobie gotowym mięsny smak w wyrobach o wysokim poziomie surowców uzupełniających. Polecana jako dodatek do przetworów mięsnych, drobiowych i garmażeryjnych, a także konserw sterylizowanych, pasteryzowanych oraz mięsno – warzywnych
WAROPL00141A0	Kulinaria Gulasz Angielski	1 kg	2-4 g/kg	Kompozycja aromatów i ekstraktów przypraw. Typowa przyprawa do gulaszu oraz wyrobów typu mielonka.
WAROPL00168A0	Kulinaria Smak Luncheon Meat	1 kg	2-4 g/kg	Aromat do wędlin typu mielonka, konserw pasteryzowanych wieprzowych i drobiowych, o nucie mielonki konserwowej.
WAROPL01874A0	Kularom Mięсны BMSG	20 kg	2-4 g/kg	Aromat mięsa wieprzowego polecany do produkcji wysokowydajnych wędzonek, produktów blokowych. Bardzo dobrze maskuje smak tłuszczu. (SWM)
WAROPL00172A0	Kulinaria Smak Seasoning	1 kg	1-2 g/kg	Mocny i trwały preparat aromatyczny przeznaczony do produkcji mielonek i wyrobów blokowych.
WAROPL00254A0	Meat Aroma	1 kg	2-4 g/kg	Aromat mięsa wieprzowego polecany do produkcji wysokowydajnych wędzonek, produktów blokowych. Bardzo dobrze maskuje smak tłuszczu.
WAROPL01018A0		5 kg		
WAROPL00262A0	Mielonka Tyrolska	1 kg	1-4 g/kg	Preparat aromatyczno – przyprawowy na bazie aromatów i wzmacniaczy smaku przeznaczony do wędlin tj. mielonka, blok prasowany, mortadela.
WAROPL01681A0	Szynkowa FA BIS	1 kg	4 g/kg	Mieszanka aromatyczno-smakowa do produktów mięsnych.

* SWM produkt przeznaczony do produkcji surowych wyrobów mięsnych

Aromaty

nuty drobiowe

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WAROPL01809A0	Kulinaria Smak Chicken Aroma	1 kg	4-6 g/kg	Mieszanka o smaku lekko pikantnego kurczaka, doskonała do drobiowych produktów blokowych, wędzonek drobiowych, kiełbas wysokowydajnych drobiowych.
WAROPL00544A0	Smak Szynki Drobiowej	1 kg	2-4 g/kg	Mieszanka przyprawowa nadająca wyrobom charakterystyczny smak mięsa drobiowego.

Aromaty

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WAROPL01036A0	Aromat Cebulowy	1 kg	5 g/kg	Aromat cebulowy.
WAROPL00648A0	Aromat Grzybowy	1 kg	2-4 g/kg	Preparat aromatyczno-smakowy charakterystyczny dla grzybów leśnych.
WAROPL01671A0	Aromat Serowy II	1 kg	2-4 g/kg	Mieszanka aromatyczno-smakowa.
WAROPL01762A0	Aromat Szynki Wiśniowej		1-2 g/kg	Preparat aromatyczno-smakowy do produktów mięsnych.
WAROPL00019A0	Aromat Wędzonki	1 kg	5-7 g/kg	Aromat o smaku szynki wędzonej, stosowany do wędzonek wysokowydajnych, produktów blokowych, kiełbas średnio i grubo rozdrobnionych.
WAROPL00080A0	HAM 1	1 kg	2-8 g/kg	Mieszanka hydrolizatów roślinnych i przypraw doskonale maskująca tłuszcz.
WAROPL01665A0	Ham BMSG	1 kg	1-5 g/kg	Mieszanka hydrolizatów roślinnych i ekstraktów przypraw przeznaczona do wzmacniania smaku wędzonek, kiełbas i innych wyrobów mięsnych. Sprawdza się jako zamiennik glutaminianu monosodowego. (SWM)
WAROPL01873A0	Kularom Solankowy	1 kg	5-7 g/kg	Aromat przyprawowy z wyczuwalnymi nutami ziela angielskiego, liścia laurowego, czosnku. Sprawdza się w wędzonkach, kiełbasach, pasztetach.

* SWM produkt przeznaczony do produkcji surowych wyrobów mięsnych

Aromaty

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WAROPL00163A0	Kulinaria Smak Bekonu	1 kg	2-4 g/kg	Uniwersalny preparat aromatyczno-smakowy do wędzonek, bloków, pieczeni, podkreślający smak pieczonego mięsa.
WAROPL00166A0	Kulinaria Smak Ham Aroma	1 kg	2-4 g/kg	Aromat charakterystyczny dla wędzonki stosowany do produkcji wyrobów wysokowydajnych, produktów blokowych i kiełbas parzonych.
WAROPL00167A0	Kulinaria Smak Krotoszyńskiej	1 kg	4-6 g/kg	Mieszanka aromatyczno-przyprawowa z dominacją pieprzu białego, do kiełbas i wyrobów blokowych.
WAROPL00171A0	Kulinaria Smak Salami	1 kg	2-5 g/kg	Preparat aromatyczno-smakowy do wędlin dojrzewających.
WAROPL00178A0	Kulinaria Smak Szyunki Z	1 kg	2-4 g/kg	Mieszanka łącząca aromat wędzonki i przyprawy przeznaczona do wędzonek wysokowydajnych, produktów blokowych i kiełbas.
WAROPL01516A0	Smak Cielęcy	1 kg	2-4 g/kg	Preparat aromatyczno-smakowy stosowane w przemyśle mięsnym.
WAROPL00174A0	Smak Szyunki Wybornej	1 kg	2-4 g/kg	Preparat aromatyczno-smakowy nadający wyrobom gotowym tradycyjny smak.
WAROPL01692A0	Smak Wędzonki BMSG	1 kg	5-7 g/kg	Aromat o smaku szynki wędzonej, stosowany do wędzonek wysokowydajnych, produktów blokowych, kiełbas średnio i grubo rozdrobnionych. Odpowiednik aromaru wędzonki w wersji bez glutaminianu sodu. (SWM)
WAROPL01618A0	Tasty Ham Aroma	1 kg	1-5 g/kg	Mieszanka aromatyczna do produktów mięsnych.
WAROPL01769B0	Ubrązawiacz	1 kg	wg uznania	Płynny preparat przeznaczony do nadawania produktom mięsnym typu wędzonki, pieczeni, pasztety pieczone, kiełbasy atrakcyjnego wyglądu charakterystycznego dla produktów pieczonych. Możliwość rozcieńczania w wodzie i uzyskiwania kolorystyki od złocistej do brązowej.

* SWM produkt przeznaczony do produkcji surowych wyrobów mięsnych

Preparaty wspomagające kutowanie

preparaty bezfosforanowe

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WMFUPL01690A0	C Mix BMSG	20 kg	20 g/kg farszu max	Preparat wspomagający kutowanie do produkcji kiełbas średnio rozdrobnionych i homogenizowanych.
WMFUPL01841A0	Carti Injekt 1988	12 kg	0,8-1,2 kg/100l	Solanka nastrykowa do mięs kulinarnych.
WPBFPL01705A0	Carto masaż 1876	15 kg	5 kg/100l	Solanka do mięs kulinarnych.
WMFUPL00115A0	Kulinaria C Mix	25 kg	20 g/kg	Preparat wspomagający kutowanie do produkcji kiełbas średnio rozdrobnionych i homogenizowanych.
WMFUPL01775A0	Emulfix F	20 kg	4-6 g/kg	Mieszanka funkcjonalna do produkcji wyrobów homogenizowanych z udziałem fosforanów.
WMFUPL01675A0	Kolor M	1 kg	3-6 g/kg	Preparat stabilizujący przeznaczony do surowych produktów mięsnych i produktów mięsnych m.in. mięsa garmażeryjne mielone, mięsa kulinarne, kiełbasy itp.
WMFUPL00264A0	Mix-Turbo	1 kg	6-8 g/kg	Preparat wspomagający kutowanie do produkcji kiełbas średnio rozdrobnionych i homogenizowanych.
WMFUPL00265A0		10 kg		

preparaty fosforanowe

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WMFUPL00148A0	Kuter Plus	1 kg	5 g/kg	Fosforanowy stabilizator barwy i tekstury przeznaczony do produkcji wędlin homogenizowanych, średnio i grubo rozdrobnionych.
WMFUPL01285A0		25 kg		

* SWM produkt przeznaczony do produkcji surowych wyrobów mięsnych

Emulgatory

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WEMUPL00126A0	Kulnaria Em-Pasta	1 kg	8-10 g/kg	Emulgator do wędlin podrobowych typu pasztetowa i pasztet, z udziałem białek pochodzenia zwierzęcego oraz mono i diglicerydów kwasów tłuszczowych.
WEMUPL00127A0	Kulnaria Em-Pate	1 kg	6-8 g/kg	Emulgator do wędlin parzonych drobno i średnio rozdrobnionych oraz podrobowych.
WEMUPL00128A0		20 kg		
WEMUPL00129A0	Kulnaria EM-PIE	1 kg	4-8 g/kg	Emulgator tłuszczu do wędlin podrobowych typu pasztet i pasztetowa przeznaczony do emulgowania na gorąco.
Emulgatory		10 kg		

Preparaty stabilizujące barwę i świeżość

z udziałem sorbinianu potasu

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WMFUPL00063B0	Fremix wiaderko	5 kg	0,5-4 g/kg	Stabilizator świeżości i barwy przeznaczony do produkcji pasztetów, auszpików.

jelit

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WBARPL00411A0	Preparat do jelit Kolor K	1 kg	50 g/l	Połączenie dwóch funkcji w jednym preparacie-barwiącej (kolor brązowy) oraz pomagającej w przygotowaniu jelit podczas moczenia.
WMFUPL00414A0	Preparat do moczenia jelit	10 kg	1 kg/100l	Preparat do jelit utrzymujący świeżość.

* SWM produkt przeznaczony do produkcji surowych wyrobów mięsnych

Preparaty stabilizujące barwę i świeżość

do farszów

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WMFUPL01763A0	Combivit	10 kg	2-3 g/kg	Stabilizator barwy i świeżości do produktów mięsnych (peklowanych, konserwowanych).
WMFUPL00135A0	Kulinaria Fresh	10 kg	3-6 g/kg	Stabilizator barwy i świeżości przeznaczony do farszów mięsnych i mięs garmażeryjnych.
WMFUPL00184A0	Kulinaria Super Fresh	1 kg	3-6 g/kg	Stabilizator barwy i świeżości przeznaczony do farszów mięsnych i mięs garmażeryjnych.

Żelatyny

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WZSMPL01031A0	Gala kolor	25 kg	70-130 g/l	Żelatyna smakowa w kolorze brązowożółtym o nucie pieprzowo-czosnkowej.
WZSMPL00068A0	Gala I Standard	3 kg	75-130 g/l	Smakowy preparat żelujący przeznaczony do sporządzania galaret garmażeryjnych, mięsnych, warzywnych i rybnych.
WZSMPL00067A0		25 kg		
WZSMPL00070A0	Gala Meat	25 kg	75-130 g/l	Żelatyna smakowa pochodzenia wieprzowego przeznaczona do sporządzania galaret o nucie mięsa.
WMFUPL01611A0	Kulgel	15 kg	50-60 g/kg	Produkt charakteryzujący się wysokim stopniem żelowania, pozwala uzyskać stabilne żele już w temp. 45-55 stopni Celcjusza. Znajduje zastosowanie m.in. w produkcji auszpików, zup i sosów.

* SWM produkt przeznaczony do produkcji surowych wyrobów mięsnych

Barwniki spożywcze

Produkty na bazie naturalnych barwników

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
TTHAPL00191A0	Annatto	10 l	-	Barwnik spożywczy o stężeniu 2.5%.
WBARPL00046A0	Carmel Kolor	5 l	0,05 l/1l	Barwnik spożywczy.
WBARPL01710A0	MCK 800	1 kg		Mieszanka barwiąca przeznaczona do surowych wyrobów mięsnych i produktów mięsnych bez konieczności deklaracji "E".

Produkty na bazie barwników syntetycznych

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WBARPL01057A0	Kolor Wiśniowy CK	1 kg	25 g/1l wody	Barwnik spożywczy stosowany do barwienia jadalnych ośronek, dekoracji i powłok nadający wyrobom końcowym charakterystyczny wiśniowy kolor.
WBARPL00250A0	MCK 300	1 kg	0,2-0,5 g/kg	Barwnik spożywczy -czerwień koszenilowa.

Solanki nastrzykowe

Solanki z wydajnością do 130%

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WPFSPPL00203A0	Kulinaria XP	25 kg	26,1 g/kg	Ekonomiczny preparat fosforanowy do wędzonek i kiełbas wysokowydajnych.
WPFSPPL00545A0	Solmix 30	12 kg	4 kg/100l	Kompletny, bezsmakowy preparat nastrzykowy do szynek, schabów na wydajność 30%.
WPFSPPL01448A0	Solmix 30 BMSG	12 kg	4 kg/100l	Kompletny, bezsmakowy preparat nastrzykowy do szynek, schabów na wydajność 30% bez glutaminianu sodu.
WPFSPPL01143A0	Szynka T	12 kg	6 kg/100l	Solanka bezsmakowa, do nastrzyku 20-25%, nadaje się do elementów łączonych.

* SWM produkt przeznaczony do produkcji surowych wyrobów mięsnych

Solanki nastrzykowe

Solanki z wydajnością do 130%

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WPFSP00610A0	Wędzonka SP	10 kg	15 g/kg	Fosforanowy preparat do produkcji wędzonek surowych jak i parzonych o bogatym bukiecie smakowym. Wydajność do 130%.
WPFSP00888A0	Wyroby L	10 kg	5 kg/100l	Kompletny, smakowy preparat fosforanowy przeznaczony do wyrobów pieczonych typu schab, karczek na "szaro" i peklowanych.

Solanki nastrzykowe

Solanki z wydajnością do 150%

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WPFSP00041A0	Boczek +40	24 kg	6 kg/100 l	Kompletny, ekonomiczny preparat do produktów typu boczek, podgardle, pachwina oraz kiełbas średnio i grubo rozdrobnionych.
WPFSP01216A0	Dolce Vita +40	13 kg	6,5 kg/100l	Solanka do produkcji wędzonek parzonych typu boczek i podgardle wędzone o wydajności gotowego produktu od 115 do 130% . Solanka jest przeznaczona do nastrzyku 40-50%.
WPFSP00160A0	Kulinaria S40	10 kg	14,3 g/kg	Kompletny preparat fosforanowy do wędzonek o uwodnieniu 40%.
WPFSP00986A0	Kulinaria S40 G	10 kg	5 kg/100l	Kompletny preparat fosforanowy do wędzonek o uwodnieniu 40% bez udziału glutaminianu sodu.
WPFSP00353A0	Peklosmak 50	12 kg	4 kg/100l	Kompletna, fosforanowa mieszanka przeznaczona do sporządzania solanek nastrzykowych do produkcji wędzonek. Rekomendowana do nastrzyku 50%. Solanka jest wzbogacona o substancje smakowe o nucie mięsnej.
WPFSP01724A0	Solanka 1861	12 kg	3 kg/100l	Fosforanowy, bezsmakowy preparat solankowy do produkcji wędzonek i kiełbas o uwodnieniu 50%. Do solanki należy dodać białko.

* SWM produkt przeznaczony do produkcji surowych wyrobów mięsnych

Solanki nastrzykowe

Solanki z wydajnością do 150%

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WPFSPLO1807A0	Solanka 1861+B	24 kg	6 kg/100l	Mieszanka funkcjonalna do produktów mięsnych.
WPFSPLO1829A0	Solanka 2184	20 kg	5 kg/100l	Fosforanowy preparat nastrzykowy przeznaczony do produkcji wędzonek, wyrobów blokowych i kiełbas. Zawiera białko zwierzęce i sojowe.

Solanki nastrzykowe

Solanki z wydajnością do 160%

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WPFSPLO1249A0	Eko Vita K6	10 kg	5 kg/100l	Smakowy preparat z udziałem fosforanów do nastrzyku wędzonek. Wydajność 150-160%.
WPFSPLO1128A0	Ham Turbo 60	19,50 kg	6,5 kg/100l	Kompletna, fosforanowa, bezsmakowa solanka nastrzykowa (60%) do wędzonek. Solanka nie zawiera glutamianu sodu.
WPFSPLO0161A0	Kulinaria S60	12 kg	22,5 g/kg	Uniwersalny, fosforanowy stabilizator tekstury i barwy do: solanek nastrzykowych, wędzonek wysokowydajnych, solanek zalewowych, kiełbas wysokowydajnych, produktów blokowych.
WPFSPLO0186A0	Kulinaria Szynka Komplex U-35	12 kg	22,5 g/kg	Kompletny preparat fosforanowy do solanek zalewowych i nastrzykowych skomponowany dla różnych wydajności. Nadający wędzonom tradycyjny smak i wygląd.
WPFSPLO0197A0	Kulinaria Szynka Top 60	24 kg	6 kg/100l	Kompletna, fosforanowa mieszanka przeznaczona do sporządzania solanek nastrzykowych i zalewowych. Zapewnia dobre wchłanianie solanki, zmniejsza ubytki w trakcie masowania i obróbki termicznej, ogranicza wycieki.
WPFSPLO00973A0	Kulinaria ZX60	11 kg	5,5 kg/100 l	Kompletny, fosforanowy preparat do wędzonek na wydajność 60%, zawiera białka roślinne, zwierzęce oraz karagen.

* SWM produkt przeznaczony do produkcji surowych wyrobów mięsnych

Solanki nastrzykowe

Solanki z wydajnością do 180%

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WPFSPLO1402A0	Kulinaria K1000B	17 kg	8,5 kg/100l	Preparat funkcjonalny do produktów mięsnych peklowanych, konserwowanych.
WPFSPLO0689A0	Solmix 80	13 kg	6,5 kg/100l	Kompletny, bezsmakowy preparat nastrzykowy do szynek, schabów na wydajność 80%

Solanki nastrzykowe

bezfosforanowe

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WPBFPL01197A0	BE-20	12 kg	3 kg/100l	Bezfosforanowa solanka, ze smakiem do wędzonek o wydajności 120%.
WPBFPL00040A0	Boczek +30	12 kg	6 kg/100l	Bezfosforanowy stabilizator tekstury i barwy do sporządzania solanek do produkcji boczku, podgardla, pachwiny wędzonej i parzonej.
WPBFPL01541A0	Peklosmak SW	5 kg	10 kg/100l	Solanka bezfosforanowa z peklosolą oraz przyprawami naturalnymi i ekstraktami, przeznaczona do produkcji wędzonek.
WPBFPL01680A0	Peklosmak BMSG	5 kg	10% roztwór wodny	Kompletny, smakowy preparat do sporządzania solanek nastrzykowych do nastrzyku 20%. Zawiera peklosól, bez udziału glutaminianu sodu. (SWM)
WPBFPL00609A0	Wędzonka S	10 kg	11,5 g/kg	Stabilizator tekstury i barwy do sporządzania solanek przy produkcji kiełbas średnio i grubo rozdrobnionych oraz wędzonek.

* SWM produkt przeznaczony do produkcji surowych wyrobów mięsnych

Solanki nastrzykowe

Mieszanki fosforanów

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WPFSPLO00180A0	Kulinaria SP	25 kg	max. 8,3 g/kg	Mieszanka fosforanów do sporządzania solanek nastrzykowych i zalewowych.

Solanki fosforanowe

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WPFSPLO00059A0	Fos Mix	20 kg	20 g/kg	Kompletny fosforanowy preparat do produkcji kielbas drobno, średnio i grubo rozdrobnionych o uwodnieniu do 50%.
WPFSPLO00072A0	Grill Mix	12 kg	25 g/kg	Fosforanowa mieszanka stabilizująca konsystencję i barwę do wędlin średniorozdrobnionych. Charakteryzuje się zmniejszeniem ubytków termicznych w fazie produkcji i podczas ponownego podgrzewania lub grillowania.
WPFSPLO1399A0	K700	10 kg	3,6 kg/100l	Fosforanowa solanka zalewowa ze smakiem o wydajności do 70%.
WPFSPLO1279A0	Kurczak po Królewsku	15,6 kg	7,8 kg/100l	Smakowa solanka zalewowa do wyrobów blokowych, drobiowych.
WPFSPLO00133A0	Kulinaria Farsz Kolor	10 kg	16 g/kg	Kompletna solanka zalewowa przeznaczona na wydajność 130-140% do produkcji wyrobów typu luncheon meat.
WPFSPLO00611A0	Wędzonka Z	10 kg	5 kg/10l	Fosforanowy preparat do produkcji wędzonek o bogatym bukiecie smakowym

* SWM produkt przeznaczony do produkcji surowych wyrobów mięsnych

Solanki bezfosforanowe

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WPBFPL00134A0	Kulinaria Farsz Mix	20 kg	20 g/kg	Kompletny preparat stabilizujący teksturę i barwę do produkcji kiełbas średnio rozdrobionych o uwodnieniu do 50%.

Bazy rosółowe

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WKONPL00112A0	Baza Rosółowa	20 kg	1 kg/50l	Mieszanka do przygotowywania bulionów, zup, sosów, a także wyrobów garmazeryjnych typu flaki, kurczak w zalewie itp. Wyraźny i trwały smak mięsa wołowego z nutą warzyw i przypraw.
WKONPL00837A0	Baza Rosłowa Drobiowa	1 kg	20-25 g/l wody	Koncentrat do sporządzania bulionów, zup, sosów, a także wyrobów garmazeryjnych. Charakteryzuje się wyrazistym i trwałym smakiem mięsa drobiowego wzbogaconym nutą warzyw i przypraw

Przyprawy uniwersalne

i mieszanki suszonych warzyw

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WMPRPL01816A0	Mieszanka Przyprawowa GN	1 kg	wg uznania	Przyprawa uniwersalna bez glutaminianu sodu i barwników.
WMPRPL00524A0	Sekret Gospodyni	10 kg	wg uznania	Mieszanka warzyw, przypraw i soli służąca jako uniwersalny dodatek smakowy do zup, sosów, mięs, ryb i innych potraw.

* SWM produkt przeznaczony do produkcji surowych wyrobów mięsnych

Przyprawy uniwersalne

i mieszanki suszonych warzyw

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WMPRPL00478A0	Smaczek	10 kg	wg uznania	Znakomita mieszanka warzyw, przypraw, soli i wzmacniaczy smaku służąca jako uniwersalny dodatek smakowy do zup, sosów, mięs, ryb i innych potraw.
WMPRPL01489B0	Włoszczyzna 450g	450 g	wg uznania	Mieszanka warzyw suszonych. Zawiera marchew, pasternak, cebulę, natkę pietruszki, por-lisć, natkę selera.
WMPRPL01358A0	Vegmix	1 kg	wg uznania	Mieszanka suszonych warzyw w tym marchwi, pietruszki, selera, pasternaku oraz cebuli.
WMPRPL00491A0	Złota Misa	10 kg	wg uznania	Znakomita mieszanka warzyw, przypraw, soli i wzmacniaczy smaku służąca jako uniwersalny dodatek smakowy do zup, sosów, mięs, ryb i innych potraw.
WMPRPL00489A0		1 kg		
WMPRPL01463A0	Złota Misa Premium	10 kg	wg uznania, ale nie więcej niż 35g/kg	Znakomita mieszanka warzyw, przypraw, soli i wzmacniaczy smaku służąca jako uniwersalny dodatek smakowy do zup, sosów, mięs, ryb i innych potraw. Wzbogacona o aromaty, które podkreślają smak wywarów, sosów i zup.

Dymy wędzarnicze

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WAROP01583B0	Kulinaria Black Smoke RA10045	10 kg	wg dobrej praktyki produkcyjnej	Aromat dymu wędzarniczego przeznaczony do produktów spożywczych, w tym na powierzchnię przetworów mięsnych. Preparat posiada wysoką zdolność nadawania barwy i aromatu produktom. Bardzo dobrze rozpuszczalny w wodzie. Do zastosowania zewnętrznego w przetworach mięsnych poprzez zanurzenie, spryskiwanie, masowanie itp. Dymy wędzarnicze mogą się różnić pochodzeniem źródłowym dymu, barwą oraz aromatem.

* SWM produkt przeznaczony do produkcji surowych wyrobów mięsnych

Inne produkty

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WMFUPL01643A0	Algistab	1 kg	10-20 g/kg	Preparat funkcjonalny na bazie alginianu, stosowany do stabilizacji i kształtowania tekstury wyrobów i emulsji tłuszczowych.
WPBFPL01725B0	Kulinaria Green 1867	5 kg	0,5-2 kg/100l solanki	Mieszanka funkcjonalna do surowych wyrobów mięsnych i produktów mięsnych
WMPRPL00079A0	Gyros	1 kg	wg uznania nie więcej niż 80 g/kg	Kompozycja przypraw do dań kuchni greckiej, tureckiej i arabskiej. W skład mieszanki wchodzi: papryka słodka, oregano, rozmaryn i pieprz czarny.
WMPRPL00093A0	Kebab Turecki	1 kg	wg uznania, nie więcej niż 150 g/kg	Mieszanka przypraw podkreślająca smak dań orientalnych. W skład mieszanki wchodzi papryka słodka, kolendra, majeranek, rozmaryn i pieprz czarny.
WMPFPL01260A0	Kiszka Ziemniaczana	15 kg	1 kg/4l wody	Mieszanka przyprawowo-funkcjonalna do produkcji kiszki ziemniaczanej.
WKONPL01634A0	Mix Chicken Strogonow	20 kg	58 g/kg	Koncentrat spożywczy.
WAROPL01730A0	Pepper C2	4,5 kg	50% w stosunku do pieprzu mielonego	Mieszanka aromatyczna zastępująca pieprz mielony przeznaczona do produktów mięsnych i garmateryjnych.
WMPRPL01840A0	Przyprawa Curry 2183	12,5 kg	wg uznania	Mieszanka przyprawowa wzorowana na kuchni indyjskiej zawiera takie przyprawy jak: kurkuma, pieprz, kolendra, kmin rzymski, imbir
WMPRPL01774A0	Przyprawa do Flaków 2004	2 kg	10-20 g/kg	Mieszanka przyprawowa do flaków wołowych w rosole. Dominujące nuty smakowe: chili, majeranek, cebula
WMPRPL00743A0	Przyprawa do Kurczaka	1 kg	wg uznania, ale nie więcej niż 50 g/kg	Mieszanka przyprawowa do kurczaka podkreślająca smak drobiowych potraw, pieczonego lub grillowanego kurczaka.
WMPFPL01144B0	Skruszcacz	5l	5-8 g/kg	Skruszcacz do kielbas w płynie, nadaje kruchość i soczystość.
WKONPL01858A0	Sos Grzybowy BMSG	20 kg	120-150 g/l	Koncentrat spożywczy bez glutaminianu sodu.

* SWM produkt przeznaczony do produkcji surowych wyrobów mięsnych

Inne produkty

Indeks	Nazwa towaru	Op.	Dawka	Opis
WKONPL01620A0	Sos Grzybowy Cold	20 kg	120-150 g/1l	Koncentrat spożywczy.
WKONPL00565A0	Sos Pieczeniowy Ciemny	1,0 kg	80-100 g/1l	Sos pieczeniowy ciemny jest idealną podstawą do przygotowania sosów pieczeniowych czystych i z dodatkami takimi jak: smażona cebulka duszona z winem, miodem, karmelem, powidłami, grzybami, boczkiem i warzywami.
WMFUPPL01078A0	Stabilmix	15 kg	30 g/kg	Preparat funkcjonalny z udziałem białek i błonników do produkcji flaków masowanych, krojonych, bez sorbinianu potasu.
WMFUPPL01206A0	Stabilmix FL 20	18 kg	30 g/kg	Preparat funkcjonalny z udziałem białek i błonników.

* SWM produkt przeznaczony do produkcji surowych wyrobów mięsnych