

Ароматизаторы «СТАБИКРИМ» и «СВИТФИЛ» для молочносодержащих продуктов

Бутаков К.А.
к.т.н. Генеральный директор
ООО «Вкусные технологии»

Наши предприятия ООО «Вкусные технологии» и ООО «Вкусаром» выпускают широкий ассортимент ароматизаторов:

- пастообразные под маркой «СТАБИКРИМ», для спредов, сгущенного молока, мороженого;
- жидкие под маркой «СВИТФИЛ» для мороженого, творожных, сметанных, молочных, десертных и сырных молочносодержащих продуктов.
- сухих под маркой «СВИТФИЛ» для сухих смесей для мороженого, какао и кофейных растворимых напитков.

Ароматизаторы «СТАБИКРИМ» позволяют получить вкус натурального сливочного масла, изготовленного по различным технологиям:

«Вологодское масло» - масла, выработанного из термизованных созревших сливок,

«Сливки» - традиционная технология преобразования высокожирных сливок с высокой температурой пастеризации,

«Сладкосливочное масло» - масло после хранения,

«Кислосливочное масло» - кислосливочный процесс типа «Валио»,

«Крестьянское масло» - имитация традиционного сбоечного масла,

«Топленое масло»- позволяет усилить ноту пастеризации и добавляется к основной композиции до 20%.

Наши клиенты часто используют для спредов однокомпонентные композиции вкусов СТАБИКРИМ:

- «Сливки» 1 кг/т -вкус пастеризованных сливок,
- «Сладкосливочное масло» 1 кг/т – вкус сливочного масла;

и сочетания ароматизаторов:

- «Вологодское масло» 0,6кг/т + «Сладкосливочное масло» 0,6кг/т
вкус «белорусского масла»
- «Вологодское масло» 0,5кг/т + «Сладкосливочное масло» 0,5кг/т + «Топленое молоко» 0,2кг/т- вкус масла с выраженной нотой пастеризации.

За три последних года мы, опираясь на помощь наших финансовых партнеров, построили инновационный центр и два производства – жидких и сухих ароматизаторов «Свитфил».

Для молочносодержащих продуктов мы можем предложить следующие ароматизаторы из линейки «Свитфил»:

