

Месни технологии за професионалисти

СВЕ-ФЛЕКС БЪЛГАРИЯ работи успешно повече от 12 години като една от водещите търговски компании в месопрееработвателната промишленост. Тя е официален представител за страната на световния лидер в сферата на подправъчните смеси и технологии МОГУНЦИЯ, разполагаща с производствени предприятия в Австрия, Германия, Швейцария, Франция и Англия.



И тъй като в цял свят се пече на скара, продуктът ЦАРТЛИНГ ПАУЪР за кратко време се превърна в ХИТ в много страни. С този продукт Вие повишавате крехкостта, сочността и рандемана на Вашите стекове, шишчета и ролadini, намалявате загубите при дефростация и след термична обработка.

• вложение от 10-25 гр./кг. маса

216. ЦАРТЛИНГ ПАУЪР No. 7651

Върху базата на ЦАРТЛИНГ ПАУЪР бе разработена новата ГРИЛ серия - с нея едновременно ще овкусите и окрехкотите:



• с аромат на билки
• вложение от 20-35 гр./кг. месо

• специално за окрехкотяване на ребра
• вложение от 20-35 гр./кг. месо

217. ЛЯТО ГРИЛ No. 50115

218. ФРЕШ ЗА РЕБЪРЦА No. 50114

За да допълните разнообразието на Вашия грил можете да използвате и МАРИНАТИ на прах. Те са изключително лесни за приготвяне, с дълга трайност, удобно съхранение и най-важното ПРИДАВАТ НЕВЕРОЯТЕН ВКУС НА ВАШИТЕ ПРОДУКТИ!



• с основен подправъчен профил: черен пипер, кориандър, къри, майоран

219. МАРИНАТА СТЕК No. 59601



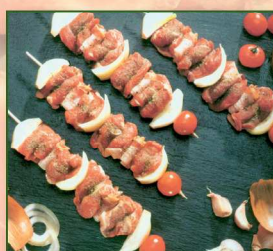
• с основен подправъчен профил: червен пипер, кориандър, черен пипер, джинджирил

220. МАРИНАТА РИО No. 59614



Изключително приятно допълнение е пастообразната марината АРОМЕТЕ КРОЙТЕРБУТЕР – комбинация от масло, билки и подправки.

221. АРОМЕТЕ КРОЙТЕРБУТЕР No. 429311



Комбинираната подправка за шишчета и други продукти за грил ШАШЛИК - с основен подправъчен профил – лук, черен пипер, къри и други натурални подправки.

222. ШАШЛИК No. 59043

* Разфасовката на гореизброените продукти е 2 кг. Съобразно клиентското желание фирмата е в състояние да предостави и по-малки разфасовки.