

информационно-аналитический журнал

# ПАРТНЕР

02/07/10

МОЛОЧНАЯ ИНДУСТРИЯ



**Сергей Караваяев:**

*«Для  
успешного  
продвижения  
на рынке  
нужны сильные  
торговые  
марки...»*

**Российский  
рынок сыров**

## Натуральные ароматизаторы

### **Натуральный вкусоароматический ингредиент «Сыр Чеддер» (Cheese Buds Cheddar)**

Cheese Buds Cheddar имеет вкусовой профиль натурального сыра Чеддер, обладает яркими острой и пряной сырными нотами и рекомендуется для использования при производстве плавленых сыров, соусов и любых других продуктов, для которых необходим вкус натурального сыра. Ингредиент позволит придать продуктам яркий вкус и послевкусие сыра Чеддер, замаскировать негативные вкусовые ноты, в том числе связанные с использованием в рецептурах растительных жиров.

Уже в продаже.

#### **Производитель:**

*Butter Buds Food Ingredients (США).*

*Представительство в РФ:*

*ООО «Маком Трейд»,*

*Москва, ул. Б. Почтовая,*

*д. 26 В, офис 213*

*Тел.: +7 (495) 661-52-20,*

*+7 (495)-787-52-20*

### **Натуральный вкусоароматический ингредиент «Экстракт сухих сливок» (Dried Cream Extract)**

Dried Cream Extract обладает вкусовым профилем натуральных сливок. Dried Cream Extract позволит придать продукту богатый сливочный вкус и послевкусие, усилить ощущение жирности продукта без увеличения содержания жира в рецептуре, замаскировать негативные вкусовые ноты, в том числе связанные с использованием в рецептурах растительных жиров, обеспечить

стандартный вкус молочных продуктов независимо от времени года. Dried Cream Extract рекомендуется для использования при производстве практически всех видов молочной продукции: спредов, сгущенного молока, йогуртов, сметаны, мороженого, творожных десертов и т. д.

Уже в продаже.

#### **Производитель:**

*Butter Buds Food Ingredients (США).*

*Представительство в РФ:*

*ООО «Маком Трейд»,*

*Москва, ул. Б. Почтовая,*

*д. 26 В, офис 213*

*Тел.: 8 (495) 661-52-20,*

*8(495)-787-52-20*

### **MaxiCurd™ увеличивает выход творога и мягких сыров**

MaxiCurd™ — натуральный белок, полученный из дрожжей, предназначенный для пищевого использования.

Основные преимущества применения:

– Стабилизирует сгусток в процессе сычужного свертывания обработанного при высокой температуре молока (не ниже 82 °С).

– Позволяет повысить предельный выход творога и мягкого сыра до 10–20 %.

– Легко используется.

MaxiCurd™, предварительно растворенный в теплой воде, может добавляться непосредственно в нормализованную смесь вместе с заквасочной культурой.

– Не влияет на вкус, аромат или функциональность продуктов (в частности, сыворотки).

#### **Поставщик:**

*ГК ЮТС — представитель*

*компании DSM в России*

*Тел.: +7(495)748-69-99*

*факс: +7(499)255-36-00*