

Ассортимент комплексных смесей для ветчин и деликатесов:

Высокое качество мясной продукции с использованием ингредиентов SCHALLER PREMIUM достигается за счет оптимального соотношения добавок и функциональных веществ. В сегменте комплексных смесей для ветчин и деликатесов особенно важной задачей является достижение насыщенной окраски, хорошей нарезаемости продукта, прекрасной текстуры, а также необходимого выхода готового продукта. Новые комплексные смеси для деликатесов подходят для больших объемов шприцевания, конечный продукт демонстрирует стабильную и сухую текстуру. К тому же, новое поколение добавок для цельномышечных продуктов отличается улучшенной влагосвязывающей способностью, что делает возможным увеличение сроков годности.

Следует заметить, что при создании новых смесей для деликатесов и ветчин особое значение компания «Шаллер» придавала разработке оригинальных вкусовых направлений. Совместно с одним из ведущих европейских производителей ароматов были разработаны вкусо-ароматические вещества, которые гармонично дополняют функциональные ингредиенты, так чтобы потребитель мог с самого первого кусочка наслаждаться идеальным букетом.

Ассортимент для сырокопченых колбас:

В сегменте сырокопченых колбас специалисты компании «Шаллер» доработали технологию изготовления зарекомендовавших себя продуктов, не меняя при этом производственных процессов и программ созревания, создали еще более ярко выраженные вкусо-ароматические профили, а схожие между собой профили объединили. Помимо этого, в продуктах теперь полностью отсутствует ГДЛ и исключены лишние ингредиенты, что позволяет стандартизировать или частично сократить дозировку. Обеспечить гармоничную вкусовую направленность удалось с помощью разработки новых стартовых культур, которые хорошо сочетаются со специями и имеют оптимальное кислотообразование. Таким образом, были созданы наилучшие условия для конечного созревания колбас в климатической камере. Разработка новых собственных продуктов позволяет компенсировать специфические особенности климатической техники заказчиков и неравномерность сырья, позволяя, таким образом, добиться стабильного результата. Новые продукты SCHALLER PREMIUM из линейки для сырокопченых колбас не требуют изменения программ созревания и производственного процесса.

Ассортимент Премиум Эффект и Премиум Колор:

Ассортимент SCHALLER PREMIUM Эффект задает новые стандарты в сегменте пищевых добавок. Данные продукты производятся с использованием натурального сырья, сырья животного происхождения, а их разработка с самого начала была адаптирована в точном соответствии к индивидуальным потребностям заказчика. Важнейшие из продуктов ассортимента следующие:

Премиум Эффект Эмульфэт, Премиум Эффект Эмульфэт Пауэр и Премиум Эффект

Реплифэт: Здесь речь идет о продуктах для эффективного изготовления эмульсий из жира, куриной кожи и ММО. Причем Премиум Эффект Эмульфэт и Премиум Эффект Эмульфэт Пауэр были разработаны на альгинатной основе с использованием растительных волокон. Премиум Эффект Реплифэт, напротив, не содержит альгинатов и производится на основе белка животного происхождения. Преимущества по сравнению с аналогичными продуктами: с одной стороны, сокращение затрат за счет значительно более низкой дозировки в сопоставлении с продуктами с ISP (изолятом соевого белка). С другой стороны, все три продукта впечатляют своей термостабильностью. Это означает, что продукты можно как

замораживать, так и нагревать до высоких температур, а затем перерабатывать. Помимо этого, выгодным преимуществом нового Премиум Эффект Эмульфэт Пауэр является несравнимо рентабельное соотношение воды и используемого сырья. Премиум Эффект Реплифэт можно также использовать во время процесса куттерования для стабилизации эмульсии и уплотнения структуры продукта.

Премиум Эффект Ультрафайбер: Продукт впечатляет своей 20-ти кратной влагосвязывающей способностью. Но еще более впечатляющей является почти 100-процентная способность удерживать влагу. Независимо от способа переработки – варят ли, замораживают, дефростируют, компримируют или прочим образом обрабатывают продукт, – вода полностью остается внутри. В результате мы получаем следующее преимущество: больше эластичности и отсутствие воды в упаковке. К тому же, Премиум Эффект Ультрафайбер может быть использован как заменитель крахмала в рецептурах колбас и ветчин.

Премиум Эффект Реактин: Премиум Эффект Реактин – это ферментный препарат на основе транскляминазы, которая способствует перекрестному сшиванию белковых молекул в колбасных изделиях и невероятно эффективным способом улучшает структуру мясного продукта, что позволяет существенно повысить функциональность низкосортного мясного сырья. Особые преимущества по сравнению с аналогичными продуктами такого рода заключаются в высочайшей активности, а также привлекательном соотношении «цена-эффективность». Премиум Эффект Реактин можно добавлять непосредственно в куттер, а также использовать при изготовлении ветчины.

Премиум Эффект С-Про ГОСТ: Благодаря отсутствию Е-индекса речь идет о продукте по ГОСТу, который не имеет аналогов на рынке. Продукт обладает жиросвязывающей способностью и идеально подходит для производства сыровяленых салями и сырокопченых колбас.

Премиум Эффект Супербайт: Инновационная разработка на основе животного белка – без химических добавок и гидроколлоидов, который заменяет молочные белки и соевый изолят (ISP). Даже в малой дозировке он позволяет компенсировать низкое качество мясного сырья. Премиум Эффект Супербайт может заменять традиционные функциональные белки. Кроме того, продукт улучшает структуру и текстуру.

Премиум Колор Натураль: Это продукт, разработанный с учетом пожеланий потребителя покупать продукты, не содержащие Е-индексы. Растительный экстракт устойчив к воздействию света, изменениям рН и температуры, заменяет кармин (Е 120) и допустим к использованию в производстве халяльных продуктов. Дополнительным преимуществом для заказчиков «Шаллер» является низкая дозировка. Концентрат идеально подходит для конечных продуктов, которые требуют насыщенной окраски, но не переносят красителей с декстрозой и хлоридом натрия, либо допускают только низкое содержание красящих веществ.