



**VIRTEX
FOOD®**

ГУРМИКС

**ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ
ВАШЕГО БИЗНЕСА**

Ассортимент 2022



КТО МЫ СЕГОДНЯ?

100% Российский производитель

Создатели технологичных готовых решений
для профессиональных кухонь

НАШ АССОРТИМЕНТ

ЖИДКИЕ ДЫМЫ • МАРИНАДЫ • КОРЕЙСКИЕ ЗАПРАВКИ
• ПАНИРОВКИ • ЕВРОПЕЙСКИЕ И АЗИАТСКИЕ СОУСЫ



Опыт

более
20 лет



Технологии

собственный отдел разработчиков,
лаборатории, кулинарные студии



Производство

3 собственных
завода



Команда

600+ сотрудников в сибирском
и московском филиалах

НАШЕ КАЧЕСТВО



Система менеджмента
безопасности пищевой продукции
на предприятиях соответствует
схеме FSSC 22000



Максимальный рейтинг
безопасности по итогам аудита
системы качества от крупнейшей
международной сети быстрого
питания

МАРИНАДЫ

- УБЕДИТЕЛЬНЫЙ АССОРТИМЕНТ ЯРКИХ ВКУСОВ
- РАЗНЫЕ СИСТЕМЫ МАРИНАДОВ ПОД КОНКРЕТНЫЕ ЦЕЛИ КЛИЕНТОВ



БЕЗ КОНСЕРВАНТОВ

БЕЗ ГМО

ЛЮКС



«Бриллиантовые» маринады для презентабельной выкладки

- Грузинский
- Перечный гриль
- Чесночный с травами
- Сибирский гриль
- Сливочный с травами

УНИВЕРСАЛ



Водно-масляные маринады широкого назначения

- Кавказский
- Мексиканский
- Чесночный

ЭКСПРЕСС



Водные маринады быстрого действия

- Классический
- По-кавказски
- Для курицы гриль
- Брусничный

НОВИНКА

Комплексные маринады ГУРМИКС 2022

Новая система на основе глюкозно-фруктозного сиропа, высокоолеинового подсолнечного масла, позволяющая сохранять кусочки фруктов, ягод и специй в полуфабрикate и в готовом виде

- Чили-Манго
- Чимичурри
- Сальса

ЖИДКИЕ ДЫМЫ

ВОДНЫЙ КОНДЕНСАТ ДРЕВЕСНОГО ДЫМА

Технология использования коптильных ароматизаторов ГУРМИКС обеспечивает производства и торговые сети экономичным, стабильным и безопасным продуктом

Применение:

- производство колбасных изделий
- изделия из мяса и птицы
- мясных деликатесов
- рыбной продукции

РАССОЛЫ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ

- сала
- курицы
- рыбы

Готовые комплексные смеси пряностей, специй, соли и натурального коптильного экстракта. Позволяют производствам и торговым сетям выпускать изделия горячего копчения без специального оборудования

Придают привлекательный внешний вид копченому продукту

Снижают затраты труда

Придают продукту вкус натурального копчения

ГРИЛЬ-ПРИПРАВЫ

Смесь специй, каждая из которых «обернута» в жировую капсулу.
Норма расхода 1,5-2% от массы продукта.

Создают яркий вкус
Оптимизируют время маринования полуфабриката
Снижают потери при термообработке
Наносится как в сухом, так и разведенном водой/маслом виде

- Грузинская
- Классическая



«VIRTEX-FOOD»

Россия, Новосибирская область,
г. Бердск, ул. Ленина, 89/15

Телефон горячей линии для технологов:
8-800-250-53-35 (бесплатно по РФ)

Департамент сбыта промышленной продукции:
+7-383-212-59-44

Офис в г. Москва:
8 (495)-663-97-23

E-mail: sales-p@virtex-food.ru;
www.virtex-food.ru