



# „WS linija“ „FOAMY serija“

**u vodi rastvorljivi  
začinski preparati**



## Za industrijsku proizvodnju

- mariniranog povrća svih vrsta
- ukiseljenog povrća i salata

nudimo vam našu „**WS liniju**“ - isplativu aromatizaciju ukiseljenog povrća, transparentnog u salamuri

# Tečni začinski preparat „WS“

rastvoriv u vodi/raspršiv

Br. art.	Proizvodi
58001	<b>WS bezbojni čili</b>
58002	<b>WS beli luk</b>
58003	<b>WS celer</b>
58004	<b>WS crni biber</b>
58005	<b>WS beli biber</b>
58006	<b>WS crni luk</b>
58007	<b>WS ulje crnog bibera</b>
58008	<b>WS muskatni oraščić</b>
58009	<b>WS đumbir</b>
58010	<b>WS mirođija</b>
58011	<b>WS karanfilić</b>
58012	<b>WS piment</b>
58013	<b>WS kim</b>



Za preradu POVRĆA i proizvodnju životnih namirnica sa niskim sadržajem masti, kao što su kečap, dijetalni proizvodi, veganski gotovi obroci i namazi, proizvodi od soje, preporučujemo našu „**FOAMY liniju**“ za proces proizvodnje, kao lako raspršivi začin za primenu.

FOAMY se takođe preporučuje za proizvode od povrća koji se toplo pripremaju. Kroz veću površinu koju nude ovi tečni, gotovo emulzijski začinski preparati, ostvaruje se brža i ravnomernija raspodela u proizvodu u većim pakovanjima.

## Tečni začinski preparat „FOAMY“

rastvoriv u vodi/raspršiv

Br. art.	Proizvodi
53015	<b>Foamy beli luk</b>
53027	<b>Foamy zeleni beli luk</b>
53016	<b>Foamy mirođija</b>
53017	<b>Foamy crni biber</b>
53018	<b>Foamy čili</b>
53019	<b>Foamy celer</b>
53020	<b>Foamy ren</b>
53022	<b>Foamy žuti, crni luk</b>
53025	<b>Foamy peršun</b>
53026	<b>Foamy origano</b>
53028	<b>Foamy piment</b>
53029	<b>Foamy kim</b>



**Za prerađivanje povrća želimo vam ponuditi našu tečnu ulju od paprike kao 100% prirodno rešenje za bojanje za toplo prerađenu konzerviranu hranu**

- za stabiliziranje boje (poput Ajvar, Pindžur i sosevi ...) rešenje je **50008 Tečna paprika, slatka**  
Tamnocrvena ili samo svetlija crvena **boja** je vaš izbor, započnite svoja ispitivanja sa preporučenom dozom od 10 g/kg i donesite svoju odluku, tako da za dalje poboljšanje boje proizvoda povećajte sa doziranjem dodatnih 1g/kg preračunato na masu gotovih proizvoda.
- za postizanje pikantnosti kod toplo prerađenu konzerviranu hranu (poput Ajvar, Pindžur i sosevi...) rešenje je **50009 Tečna paprika, ljuta**  
Prosečno začinjeno ili čak jako ljuto uvek je Vaš izbor, započnite svoja ispitivanja sa preporučenom dozom od 2 g/kg i donesite odluku za svoje proizvode.

Ulje paprike možemo ponuditi i u različite jačine i koncentracije.

Takođe možemo ponuditi za pojedinačno mešavine različite koncentracije tečne paprike, u praškastim ili u tečnom obliku, prilagođeno za Vaše potrebe.

**OMEGA** je u mogućnosti da pakuje vaše proizvode za vaše pojedinačne veličine serije, sarže.

Želite li još jednu **prirodnu boju**. Zovite nas, za nas to je izazov!

## **Koja još rešenja za ukus može da vam ponudi OMEGA TECHNOLOGY?**

- KONCENTROVANE POSIPAJUĆE ZAČINE
  - NAŠA **OMEGA 5x** LINIJA ZA SVE OBLASTI PREHRAMBENE INDUSTRIJE U KOJIMA SE ZAČINI DOZIRAJU PO RECEPTURI
- ZAČINSKE MEŠAVINE ZA MESNE PRERAĐEVINE
- TEČNI ZAČINI ZA PROIZVODNJU KOBASICA - BEZ ADITIVA
- TEČNE MARINADE
- AROME ZA MESO, SLATKE AROME
- ČISTI ZAČINSKI EKSTRAKTI I ESENCIJALNA ZAČINSKA ULJA
- MEŠAVINE ZAČINA I AROMA  
ZA POSLASTIČARNE, PROIZVODNJU KOLAČA I PECIVA



### **OMEGA TECHNOLOGY GMBH**

AT-2333 Leopoldsdorf/Vienna . Rosenweg 10 . Austria  
phone: +43 17158855 . facsimile: +43 1715 8877 . VAT ID / ATU66127504  
Infos@omega.ag . www.omega.ag

