



# **„WS termékcsalád“** **„FOAMY termékcsalád“**

**vizbenoldódó  
fűszerkészítmények**



## Ipari termeléshez

- Pácolt savanyított zöltségfélékhez
- Savanyított salátákhoz, savanyúságokhoz

**„WS termékcsaládot”** – az átlátszó páclevek és savanyúságok izesítésére ajánlott:

## Folyékony fűszercsalád „WS”

vizbenoldódó/permetezhető

Sorszám	Termékek
HU 58001	<b>WS Szintelen Chilly</b>
HU 58002	<b>WS Fokhagyma</b>
HU 58003	<b>WS Zeller</b>
HU 58004	<b>WS Feketebors</b>
HU 58005	<b>WS Fehérbors</b>
HU 58006	<b>WS Vöröshagyma</b>
HU 58007	<b>WS Feketebors olaj</b>
HU 58008	<b>WS Szerecsendió</b>
HU 58009	<b>WS Gyömbér</b>
HU 58010	<b>WS Kapor</b>
HU 58011	<b>WS Szekfűszeg</b>
HU 58012	<b>WS Piment szagosbors</b>
HU 58013	<b>WS Köménymag</b>



A ZÖLDSÉGEK feldolgozásához és alacsony zsírtartalmú élelmiszerek előállításához, mint például ketchup, diétás termékek, vegán ételkészítmények és kenhető zsírok, szójatermékek, a gyártás során **"FOAMY sorozatunkat"** javasoljuk, gyorsan diszpergálódó fűszer alkalmazásként.

FOAMY melegen kezelt növényi termékekhez is ajánljuk. Ezen folyékony, emulziószerű fűszerkészítmények által kínált nagyobb felület miatt gyorsabb és egyenletesebb eloszlás érhető el a termékekben nagy termelési tételek esetében.

## Folyékony fűszercsalád „FOAMY”

vizbenoldódó/permetezhető

Sorszám	Termékek
HU 53015	<b>Foamy Fokhagyma</b>
HU 53027	<b>Foamy Zöld fokhagyma</b>
HU 53016	<b>Foamy Kapor</b>
HU 53017	<b>Foamy Feketebors</b>
HU 53018	<b>Foamy Chilly</b>
HU 53019	<b>Foamy Zeller</b>
HU 53020	<b>Foamy Torma</b>
HU 53022	<b>Foamy Vöröshagyma</b>
HU 53025	<b>Foamy Petrezselyem</b>
HU 53026	<b>Foamy Origano</b>
HU 53028	<b>Foamy Szagosbors Piment</b>
HU 53029	<b>Foamy Köménymag</b>



## A zöltségek feldolgozáshoz folyékony paprikaolajainkat tudjuk ajánlani

**100% -ban természetes színezékek, paprika és erőspaprika kivonatok a csípős ízek intenzitásának a javításához:**

- a szín stabilizálására a hőkezelt termékekhez mint az(Ajvar, Lecsó, szószok...)  
**HU 50008** Folyékony édes paprika kivonatot ajánljuk  
A mélyvöröstől a világosabb piros szín elérése az Ön személyes választása,  
Kezdeti ajánlott adagolás 10g/kg-tól késztermékre számítva, továbbá további 1g/kg adagolás növeléssel érheti el a kívánt színárnyalatot.
- A pikáns csípős íz elérése valamint növelése érdekében tudjuk még megoldásként ajánlani a  
**HU 50009** Folyékony csípős paprika kivonatot  
Az átlagos fűszeres vagy akár igazi csípős ízvilág mindig az Ön személyes választása,  
Ajánlott kezdeti adagolás 2g/kg –tól valamint további 1g/kg adagolás léptéknövelésével érheti el a kívánt csípősséget.

Ezentúl még különböző szín és erősségű paprikaolajakat kínálunk.

Folyékony és por állagú oldatok keverékei külön-külön, az Ön személyes igényeinek megfelelően.

Az **OMEGA** az Ön egyedi tételméreteihez csomagolja termékeit.

Szeretne még egy természetes színt. Csak hívjon ki bennünket!

## Milyen megoldást és ízeket tudd kínálni az **OMEGA TECHNOLOGY** önnek?

- A KONCENTRÁLT PORALAPÚ FÜSZEREK - A MI  
**OMEGA 5x** VONALUNK AMI IDEÁLIS MEGOLDÁST  
NYÚJT AZ ÉLELMISZERIPARBAN A FÜSZERADAGOLÁSBAN
- PORALAPU FÜSZERKEVERÉKEK A HÚSIPAR SZÁMÁRA
- ADITIVMENTES FOLYÉKONY FÜSZERKEVERÉKEK
- FOLYÉKONY HÚSPÁCOK MARINÁDOK
- AROMÁK A HÚSIPARNAK ÉDESIPARI AROMÁK
- TISZTA FÜSZERKIVONATOK ÉS ETERIKUS OLAJOK
- FÜSZERKEVERÉKEK AZ ÉDESIPAR SZÁMÁRA  
VALAMINT A PÉKIPARNAK

Kapcsolatfelvétel az OMEGA-ban a zöldségfeldolgozással  
kapcsolatos minden kérdésben:  
Michael Lausev . LAM@omega.ag . Mobil: +381 668 877 013



**OMEGA TECHNOLOGY GMBH**  
AT-2333 Leopoldsdorf/Wien . Rosenweg 10 . ÖSTERREICH  
Tel: +43 1715 88 55 . Fax: +43 1715 88 77 . ATU66127504

