



MPROFOOD

TASTES OF NATURE

MPROFOOD I NAWET WIĘCEJ

Drodzy Partnerzy!

Przemysł mięsny XXI wieku staje w obliczu licznych zapotrzebowań. Oprócz produkcji tradycyjnych wyrobów mięsnych, rozwijanie i produkowanie wyrobów o świeżych i innowacyjnych właściwościach jest sprawą najwyższej wagi w celu spełnienia wymogów wszechstronności, wyglądu wyrobów i jakości konsumentów. Nasza firma czyni wysiłki by spełnić te wymagania za pomocą oferowania wysokiej jakości produktów o wszechstronnych smakach i rozwiązań efektywnych kosztowo. To owocuje znaczącymi oszczędnościami w zakresie kosztów działalności i pozwala na łatwe i szybkie poszerzenie gamy produktów. Nasz wysoki poziom wiedzy fachowej oraz technologie inżynieryjne skutkują unikalną naturą i konkurencyjnością naszych produktów. Optymalizacja produkcji i inne zindywidualizowane usługi MProfood mogą sprostać każdemu wyzwaniu, które może się pojawić w nowoczesnym przemyśle mięsnym i zapewnić również Państwa sukces na rynku.

Proszę się zapoznać bliżej z naszymi wyrobami i usługami!

Dr Fülöp Mészáros
Dyrektor Naczelny

Spis treści:

Innowacyjne podejście i jakość

Bezpieczeństwo i wykrywalność produktu

Asortymenty wyrobów

Mieszanki przypraw

Emulgatory dla zemulgowanych pasztetów i kielbas

Marynaty

Dodatki do solanki

Przyprawy do grilla

Przyprawy dekoracyjne

Aromaty i smaki

Barwniki, środki barwiące

Osłonki FKN

Osłonki M Flavor

Co jeszcze

Innowacyjne podejście i rozwiązania dostosowane do potrzeb

Nasza firma przykładą bardzo duże znaczenie do badań, rozwoju i ciągłego doskonalenia zawodowego. Dzięki wiedzy fachowej, umiejętnościom i kreatywności naszego profesjonalnego zespołu, przystosowujemy się szybko i w sposób ciągły do coraz bardziej skomplikowanych procesów produkcji w przemyśle spożywczym jak również do potrzeb naszych klientów. Nasza grupa do spraw zastosowania badań opracowuje dwieście nowych produktów rocznie w jednym z najnowocześniejszych laboratoriów rozwojowych przemysłu mięsnego na Węgrzech. Nasze nowo opracowane produkty są zindywidualizowane, nasze nowe mieszanki są przygotowywane zgodnie z indywidualnymi zapotrzebowaniami naszych partnerów. Podczas rozwoju stosujemy najnowocześniejsze składniki główne i technologie tak, że jesteśmy w stanie zmniejszyć czas rozwijania tak dalece jak jest to tylko możliwe.

Ciągłe rozwroje i innowacje pozwalają na szybką rozbudowę portfela produktów, co zapewnia lepsze ceny sprzedaży i dużą elastyczność dla naszej firmy.

W służbie jakości

Naszym głównym celem jest zapewnienie długofalowo ciągłej wysmienitej jakości produktów i ogólnego wysokiego standardu usług dla naszych partnerów. Kładziemy szczególny nacisk na dobór surowców: środowisko i pochodzenie poważnego dostawcy stanowi rękojmię dla naszych wyrobów wysokiej jakości.

W naszych procesach produkcji i magazynowania najnowocześniejsza technologia jest połączona z najsurowszymi procedurami w zakresie higieny. Pracujemy z dużą zdolnością mieszania w sposób bezpieczny. Produkcja w naszym zakładzie, który mieli i miesza przyprawy jest zgodna z przepisami najsurowszych międzynarodowych standardów.

Bezpieczeństwo i wykrywalność całego produktu

Od otrzymania składników do dostawy gotowych wyrobów nasze procedury w zakresie rozwoju, produkcji, logistyki i sprzedaży działają w zintegrowanym systemie. System kontroli naszej firmy spaja różne procesy obróbki i traktuje je jako zintegrowane środowisko jednocześnie dostarczając przepływ informacji oraz zapewniając szybką i dokładną dostępność danych pomiędzy jednostkami organizacyjnymi firmy. To oznacza wielkie bezpieczeństwo dla nas i dla naszych partnerów, ponieważ zapewnia to stałą jakość za pomocą zastosowania tej samej receptury i technologii mieszania.

Za pomocą zastosowania systemu identyfikacji kodem kreskowym, zapewniamy to, że cały asortyment naszych produktów może być śledzony od momentu otrzymania surowców aż do chwili dostawy produktu końcowego.

Asortymenty

Wyrobów

MPROFOOD

Mieszanki przypraw

Mieszanki przypraw

Nasze mieszanki są produkowane z surowców kontrolowanych analitycznie i mikrobiologicznie, które umożliwiają producentom osiągnięcie stałego intensywnego profilu smaku w ich wyrobach. W celu osiągnięcia spójnej jakości łączymy naturalne przyprawy i z wyciągami z przypraw.

Łączone mieszanki przypraw

W celu wspierania zastosowania przemysłowego, opracowaliśmy te produkty za pomocą mieszania smaków z tymi funkcjonalnymi dodatkami, które są niezbędne do technologii produkcji i które są kupowane od najbardziej wiarygodnych dostawców, którzy są naszymi partnerami.

Łączone mieszanki przypraw ekologicznych Combi ECO

Obecna sytuacja na rynku wymaga od producentów mięsa, by produkowali swoje wyroby z większą substytucją mięsa. To żądanie wymaga różnych rozwiązań również ze strony mieszanek przypraw. Asortyment produktów Combi ECO spełnia te oczekiwania. Dostarczamy również skład mięsa (receptury), który jest załączony do naszych produktów. Te receptury są dopasowane do przepisów lokalnego kodeksu żywności w każdym kraju przez naszych technologów do spraw sprzedaży.

Mieszanki przypraw spełniające pełną funkcję

Są to nasze produkty, które stanowią szczyt doskonałości. Receptury mięsne są stale dopasowywane do rynku i do potrzeb w zakresie surowców naszych partnerów. Jest to robione w ścisłej współpracy z nimi. Nasi Technolodzy do spraw sprzedaży dopasowują części receptury dotyczące mięsa i dodatków od ręki, a my dostarczamy mieszanki indywidualnie zapakowane dla każdej partii produktów. Ten rodzaj usługi jest bardzo popularny, ponieważ ułatwia on działania użytkownika, jeśli chodzi o wykrywalność i o rozliczenie kosztów jak również gwarantuje on spójną jakość.

	Przyprawy	Wyciągi z przypraw	Fosforan	Przeciwutleniacz	Wzmacniacz smakowości	Białko	Hydrokolid
Mieszanki przypraw	*	*					
Łączone mieszanki przypraw	*	*	*	*	*		
Łączone mieszanki przypraw ekologicznych Combi ECO	*	*	*	*	*		
Mieszanki przypraw spełniające pełną funkcję							

Emulgatory do pasztetów i past mięsnych:

Silą naszej firmy jest produkcja złożonych mieszanek, które mogą być wykorzystane do przygotowywania emulsji i pasztetów wątrobowych za pomocą zimnej i gorącej technologii.

Możliwość zmniejszenia kosztów receptury polega na użyciu niedrogiego tłuszczu jako surowca. W celu osiągnięcia tego celu, oferujemy nasze funkcjonalne produkty w celu pomocy w wyprodukowaniu stabilnych emulsji, które można łatwo używać w obecnych technologiach produkcji. Asortyment wyrobów Stabulsion jest bardzo popularny. Emulsje mogą zostać wyprodukowane za pomocą zimnej technologii przy użyciu dodatków Stabulsion, a to ułatwia dalsze przetwarzanie.

Wątrobianki, pasztety wątrobowe i pasty mięsne są bardzo popularne na rynkach Europy Środkowej. Przy użyciu naszych mieszanek emulgatorów jest możliwe wyprodukowanie produktów o niskich kosztach albo za pomocą gorącej technologii, albo za pomocą zimnej technologii, a skład emulsji (stosunek emulgatora/ wody/ tłuszczu) może zostać zmieniony na rzecz części wody bez zmieniania kremowej, rozsmarowywalnej konsystencji jak również ogólnego smaku.

	RECEPTURA				FUNKCJONALNOŚĆ	ZASTOSOWANIE		
	Hydrokoloid	Białko	Białko bez alergenów	Gliceryd	Zdolność Emulgująca	Wątrobianka	Produkty z pasztetów wątrobowych	Pasta mięsna
Emulgator dla technologii gorącej								
Emulg Pro				*	*	*	*	*
Emulex P	*			*	*	*	*	*
Emulgator dla technologii zimnej								
Stabulsion FW 14	*	*			1:10:10	*	*	*
Stabulsion EM20	*		*		1:10:10	*	*	*
Promul C	*				1:15:15	*	*	*

* w poszczególnych kolumnach podane stosunki/ proporcje emulsji względnie żelu skutkują powstaniem tej samej odporności na ścinanie emulsji/ żelu po obróbce na gorąco.

Emulgatory dla zemulgowanych kielbas

Na naszych rynkach zemulgowane kielbasy (kielbasy typu bolońskiego) są najpowszechniejszymi wyrobami. Nasza firma opracowała trzy kategorie mieszanek dodatków i zaleca ich użycie dla tego rodzaju produktów.

Właściwości funkcjonalne naszych wyrobów są dostosowane w celu zrekompensowania fluktuacji jakości surowca, tym samym zapewniając odpowiednią konsystencję również dla wyrobów o dużej zawartości dodanej wody.

Seria Profix

Zalecana dla farszów mięsnych o niższej zawartości tłuszczu (14-16% tłuszczu). W składzie najważniejszym zadaniem jest nie emulgowanie, ale receptura żelu. Ta właściwość mieszanek jest wspierana przez hydrokoloidy lub inne warianty produktów sojowych. Specjalna kompozycja składników daje silne działanie synergiczne, w ten sposób stabilnie i bezpiecznie przetworzony wyrób mięsny może zostać osiągnięty.

Stabulsion FW 31

Najbardziej różnorodny wyrób z naszej palety. Obok jego doskonałych właściwości emulgacyjnych, wydajności receptury żelu jest znakomita. Dobra właściwość stosunku ceny do wartości umożliwia jego użycie we wszelkich możliwych kategoriach mięsa przetworzonego. Doskonały dodatek do wyrobów mięsnych spożywanych na gorąco (dla przykładu frankfurterki, dania gotowe/ wyroby panierowane), ponieważ jedzenie kęsów jest znacząco ulepszone w tym przypadku.

Seria Progel

Mniej emulgująca, ale znakomita wydajność receptury żelu. Nasze mieszanki tej grupy są używane jako ogólne ulepszacze konsystencji. W zastosowaniu do szynki są one dobrym narzędziem to polepszenia wydajności.

Seria Actimex

Zalecana do produkcji wyrobów, które nie zawierają alergenów i soi odpowiednio. Funkcjonalność tych produktów jest wzmocniona hydrokoloidami połączonymi z białkami mięsa.

	SKŁAD			FUNKCJONALNOŚĆ		ZASTOSOWANIA		
	Hydrokoloidy	Białko	Białko bez alergenów	Zdolność do emulgowania	Wiązanie wody	Zemulgowane kielbasy	Wyroby typu frankfurterki	Emulsje
Soy Isolate [izolator soi]		*		1:6:6	1:6	*	*	*
Profix 45 HF	*	*		1:6:6	1:08	*	*	
Profix 65 LF		*		1:4:5	1:5	*		
Profix Mix	*		*	1:10:10	1:30	*	*	
Stabulsion FW 31	*	*		1:20:20	1:40	*		
Progel SB	*				1:40	*		
Progel BP			*	1:10:10	1:12	*		
Progel F1	*				1:50	*		
Actimex F	*		*	1:22:22	1:20	*	*	
Actimex HF			*	1:24:24	1:18	*	*	

* w poszczególnych kolumnach podane stosunki/ proporcje emulsji względnie żelu skutkują powstaniem tej samej odporności na ścinanie emulsji/ żelu po obróbce na gorąco.

Marynaty:

Unikalny wygląd i smaki ze znacząco większą wydajnością

Dzięki użyciu marynat mięso może zostać łatwo przygotowane do gotowania. Specjalna kompozycja przypraw nadaje mięsu intensywny pikantny smak i apetyczny wygląd. Miękkie, soczyste marynaty mięsne wzmacniają czynnik delectowania się mięsem. Czynnik delectowania się mięsem. Smaki, których nie da się naśladować lub łatwo stworzyć u siebie w domu!

Płynne marynaty oparte na oleju

Produkt zawiera konieczną ilość oleju roślinnego, tak że podczas smażenia nie ma potrzeby dodawania dodatkowego oleju. Dawkowanie: ~ 10-12% obliczone na podstawie ciężaru surowego mięsa.

Suche mieszanki marynat oparte na oleju/ na wodzie

Należy rozpuścić marynatę w zalecanej ilości oleju roślinnego i wody przed użyciem. Dawkowanie: ~ 4% marynaty + 3.5% oleju roślinnego + 6.5% wody obliczone na podstawie ciężaru surowego mięsa.

Mieszanki suchych marynat oparte na wodzie:

Należy rozpuścić marynatę w zalecanej ilości wody przed użyciem. Dawkowanie: ~ 10% marynaty + 20% wody obliczone na podstawie ciężaru surowego mięsa.

Dodatki do solanek:

Zaspokajamy zapotrzebowanie przemysłu mięsnego i drobiarskiego za pomocą odpowiednio podstawowych i złożonych mieszanek dodatków do solanek.

Asortyment OMP

Te funkcjonalne mieszanki są odpowiednie dla niskich poziomów nastrzyku pomiędzy 20% i 30%. Te mieszanki nie są połączone z żadnym smakiem, dlatego też podstawowy smak mięsa nie zostaje zmieniony.

MPROFOOD

Zalecane do peklowania sztuk surowego mięsa, do wstępnej obróbki mięs marynowanych i do peklowania sztuk mięsa mozaikowego dla celów zakąsek.

Asortyment Procur i PK

Zalecamy te produkty do peklowania całych kawałków mięsa z mięśniami i produktów umieszczonych w osłonkach. Te specjalne mieszanki o przyjemnym profilu smakowym są bardzo lubiane przez naszych partnerów. Ich zaletą jest to, że gwarantują atrakcyjną powierzchnię kawałka nawet przy wysokich poziomach nastrzyku/ dodania wody. Wydajność gotowania gotowych wyrobów odpowiada obecnym oczekiwaniom przemysłowym.

	SKŁAD					ZASTOSOWANIE		
	Hydrokoloidy	Białko	Białko bez alergenów	Smak	Fosforan	Szynki z całymi mięśniami	Szynka włożona do osłonki	Świeże mięso
OMP 20					*			*
OMP 30					*			*
OMP 20/30 Drób	*			*	*			*
Ogólne mieszanki solanki								
Procur 20					*			
Procur 27				*	*			
Procur 45	*			*	*	*	*	
Procur 70	*		*	*	*	*	*	
Procur 80	*		*	*	*	*	*	
Procur 100	*		*	*	*	*	*	
Procur 130	*		*	*	*		*	
Procur 200	*		*	*	*		*	
Specjalne mieszanki solanki dla drobiu								
PK 30 Drób	*	*		*	*		*	
PK 50 Drób	*		*	*	*		*	
PK 80 Drób	*		*	*	*		*	

Przyprawy do grilla:

Mieszanki przypraw do kielbasek grillowych

Lepsze zatrzymywanie wody: wyrób pozostaje ładny i soczysty i utrata wagi znacznie się zmniejsza. Specjalne kompozycje przypraw: aromaty się wyzwalają i stają się przyjemne podczas smażenia.

M Profood oferuje swoje własne przepisy, które wzmacniają cechy zastosowanej mieszanki przypraw jak również osłonki i specjalne opakowanie.

Różne smaki:

- Gyros
- Prowansja
- Barbecue
- Śródziemnomorski
- Pikantny węgierski
- Z serem i z czosnkiem
- Z czarnym pieprzem i z czosnkiem

Dodatki żelowe mozaikowe do kielbasek do grillowania

Unikalne rozwiązanie dla unikalnych produktów do grillowania – oferujemy stabilizatory o różnych smakach do mozaiki żelowej, które tworzą unikalny wygląd i smak kielbasek do grillowania.

Dostępne wariacje:

- fix Barbecue
- fix śmietana
- fix majonez
- fix ketchup
- fix musztarda
- fix chrzan

	Przyprawy	Wyciągi z przypraw	Fosforan	Przeciwutleniacz	Wzmacniacz smakowości	Białko	Hydrokoloid
Mieszanki przypraw	*	*					
Łączone mieszanki przypraw	*	*	*	*	*		

Przyprawy dekoracyjne DECOR:

Korzystne tanie rozwiązanie

Wysokiej jakości mieszanki naturalnych przypraw w celu pasjonującego przyprawiania przetworzonych wyrobów mięsnych, mięs, potrawek i sałatek.

- Mieszanka pieprzu Dekor
- Mieszanka pieprzu & czosnek Dekor
- Mieszanka przypraw 2/2 Dekor
- Mieszanka przypraw Papryka Dekor
- Mieszanka przypraw włoska Dekor
- Mieszanka przypraw Capri Dekor
- Mieszanka przypraw Chili Dekor
- Mieszanka przypraw Czosnek pieprz Dekor
- Mieszanka przypraw węgierska Dekor
- Mieszanka przypraw Trójkolorowa M Dekor
- Mieszanka przypraw PP Dekor
- Mieszanka przypraw Alföldi Dekor
- Mieszanka przypraw włoska Dekor
- Mieszanka przypraw włoska Dekor
- Mieszanka przypraw 2 Dekor
- Mieszanka przypraw zielony auszpik Dekor
- Mieszanka przypraw Pikantna + Miód Dekor
- Mieszanka przypraw Prowansja Dekor
- Mieszanka przypraw Trójkolorowa Dekor
- Mieszanka przypraw Pieprz Dekor
- Mieszanka przypraw Papryka Prowansalska Dekor

Aromaty i smaki:

Z naszym doświadczeniem w przemyśle mięsnym rozwinęliśmy prawidłowe rozwiązania dla naszych partnerów w celu dalszego wzmocnienia pożądanego smaku ich produktów.

Oferujemy smaki w formie proszków.

	Charakterystyczny smak	Zalecany poziom dawki (dobrze zmierzony dla przemysłu)	Zastosowanie	Zastosowanie w środowisku tanich przepisów na mięso	Stabilny w kontakcie z gorącym
Smaki szynki	Smaki ogólnie gotowanej szynki od naturalnego smaku do lekko pikantnych wariantów	0.05-0.2%	Zemulgowane kielbasy (typ boloński), szynki włożone do osłonek	Tak	Tak
Smaki kurczaka	Smaki gotowanego i pieczonego mięsa kurczaka od naturalnego smaku do lekko pikantnych wariantów	0.1-0.2%	Szynki drobiowe, zemulgowane kielbasy (typ boloński), burgery drobiowe i bryłki/ nuggety	Tak	Tak
Smaki wołowiny	Smaki gotowanej wołowiny	0.05-0.15%	Zemulgowane kielbasy (typ boloński), produkty marynowane	Tak	Tak
Smaki wieprzowiny	Smaki pieczonej wieprzowiny	0.2-0.3%	Zemulgowane kielbasy (typ boloński), produkty marynowane	Tak	Tak
Smaki wędzone	Przyjemne warianty smaku wędzonego	0.01-0.1%	Zemulgowane kielbasy (typ boloński), produkty marynowane	Tak	Tak
Smaki salami	Smak charakterystyczny do sfermentowanego, salami z pleśnią	0.1-0.2%	Suche kielbasy	Nie	Tak
Smak sera	Ogólne smaki sera	0.2-0.4%	Zimne zakąski, bryłki/ nuggety	Nie	Tak
Smak grzybów	Ogólny smak grzybów	0.1-0.2%	Zimne zakąski	Nie	Tak
Smaki mielonki	Smak mięsny mielonki charakterystyczny do smaku mielonki z puszki	0.1-0.2%	Produkty w formie mięsa w puszcze, zakąski, produkty z mielonki	Tak	Tak

MPROFOOD

Smaki mleczne	Łagodny i przyjemny smak mleczny z lekkim smakiem kardamonu i pieprzu	0.1-0.2%	Zemulgowane kielbasy (typ boloński), zimne zakąski	Nie	Tak
Smak Barbecue	Wędzony smak pomidorowy charakterystyczny dla wyrobów BBQ	0.1-0.2%	Zemulgowane kielbasy (typ boloński), wyroby z gotowanego wędzonego mięsa	Nie	Tak

Barwniki i środki barwiące:

Nadanie wyrobom z przetworzonego mięsa pożądanego mięsistego koloru zawsze stanowi wyzwanie. W naszym portfelu oferujemy również wolne rozwiązania o numerze E!

	Numer E	Zastosowanie	Zalecany poziom dawki	Stabilny Ph	Stabilny w kontakcie z gorącym	Rozpuszczalny w wodzie	Wrażliwy na światło
NatuRed (naturalny czerwony)	Nie	Wyroby z mięsa przetworzonego obrobionego na gorąco, suche kielbasy	0.01% - 0.10%	Tak	Tak	Tak	Nie
Prokolor 1	E 120	Wyroby z mięsa przetworzonego obrobionego na gorąco, suche kielbasy	0.01% - 0.10%	Nie	Tak	Tak	Nie
Prokolor 12	E 120	Wyroby z mięsa przetworzonego obrobionego na gorąco, suche kielbasy	0.05% - 0.25%	Nie	Tak	Tak	Nie
P – Color	Nie	Suche kielbasy	0.10%-0.30%	Nie	Nie	Tak	Nie
Proszek z hemoglobiny	Nie	Wyroby z mięsa przetworzonego obrobionego na gorąco, suche kielbasy	0.05%-0.20%	Nie	Tak	Tak	Nie
Proszek karmelowy	Nie	Suche kielbasy	0.10%-0.20%	Tak	Nie	Tak	Nie
Proszek buraczany	E 162	Suche kielbasy	0.10%-0.25%	Umiarkowanie	Umiarkowanie	Tak	Nie

O słonki FKN:

O słonki FKN firmy M Profood są osłonkami sztucznymi – są to specjalności, które wyglądają tak jak naturalne osłonki i które są wyprodukowane przez wyspecjalizowaną linię produkcyjną o najnowocześniejszej technologii.

Każdy produkt z tej rodziny spełnia wszystkie wymagania produkcyjne i higieniczne nowoczesnego przemysłu mięsnego i drobiarskiego zachowując kształt wiejski naturalnych osłonek.

Wygląd: jedno i pięciowarstwowe osłonki z poliamidu dające się impregnować o właściwościach dwuosowego kurczenia się.

Zmarszczone.

Wewnętrzna powierzchnia dająca się zaimpregnować smakiem i barwnikami wedle potrzeb klienta.

Kaliber: 40 mm, 50 mm, 60 mm, 90 mm

Zastosowanie: to samo zastosowanie co osłonki z poliamidu

Unikalność:

- specjalny kształt
- Po wypełnieniu i po procesie obróbki ciepłem i oziębieniu wyrób może zostać pokryty woskiem, co poprawia optyczny wygląd wyrobu mięsnego.

Zalety:

- przy zastosowaniu osłonek FKN firmy MProfood bezpieczny i komfortowy proces produkcji jest możliwy zachowując wiejską formę naturalnych osłonek
- dokonuje odświeżającej odmiany pośród symetrycznych geometrycznych form na półkach sklepowych

M Flavor:

M FLAVOR

SPECJALNE OSŁONKI WIELOWARSTWOWE

Polecamy Państwa uwadze nasz nowy asortyment "M Flavor" wielowarstwowych osłonek poliamidowych, które dają się impregnować. Wewnętrzna powierzchnia osłonki jest pokryta materiałami, które tworzą smak i kolor. Podczas obróbki termicznej ta specjalna warstwa ściąga się z wyrobem i po obraniu osłonki poliamidowej pozostaje wyjątkowa, dekoracyjna warstwa na powierzchni wyrobu mięsnego.

M Flavor: specjalna osłonka wielowarstwowa nabierająca koloru i smaku

Surowiec osłonki: Osłonka siedmiowarstwowa z poliamidu TOP-Barrier o wnętrzu skonstruowanym pionowo i o właściwościach kurczenia się.

Kaliber: 50-160 mm

MPROFOOD

Zdolność przepelnienia: 8-12%

Współczynnik kurczenia się: wzdłuż 3%, w poprzek 5%

Przepuszczalność pary: 19g/m²

Okres gwarancji: 3-6 miesięcy

Charakterystyka:

- Termostabilna
- biologicznie neutralna
- duża wytrzymałość mechaniczna
- wolna od zmarszczek

Deseń: można na niej drukować

Pole zastosowania: do produkcji gotowanych wyrobów mięsnych, szynek, pasztetów, sfermentowanych specjałów i przetworzonego sera.

Może być używana do produkcji wyrobów pociętych na kawałki jako technologiczny materiał opakowaniowy.

W wyniku swojego dekoracyjnego wyglądu wyrób może być eksponowany jako wyrób ekskluzywnych w oszklonych chłodziarkach i na wystawach delikatesowych.

Zalety:

- nowe rozsądne odmiany koloru i smaku mogą zostać opracowane na prośbę klienta.
- produkcja istniejących produktów (gotowanych, wędzonych, gotowanych lub pieczonych) może zostać zoptymalizowana i unormowana.
- pomaga przy produkcji przetworzonych wyrobów mięsnych o dłuższym okresie przydatności do spożycia.

Specjalna staranna technologia marszczenia (15-20m/patyk)

KATEGORIA KLASYCZNA	KATEGORIA AUTENTYCZNA	KATEGORIA DESEROWA
Karmel (czarny)	Chińska	Jabłko
Karmel (brązowy)	Curry	Ugotowane śliwki
Normalnie wędzony	Łosoś/ wędzony	Pomarańcza
Lekko wędzony	Marchewka	Czereśnia
Czerwony wędzony	Słodki wędzony	Żurawina
Wędzony PK	Gyros	Orzech włoski
Wędzony Hunyor	Czerwony kolor	Kasztan jadalny
Wędzony brukiew	Toskania	Czekolada i czereśnia
Wędzony łatwy	Gyros	Cytryna
Przyprawa pieprzna	Koper	
Paprikana	Prowansja	
Paprikana Gorąca	Zielony szparag	
Papryka cygańska	Trufle	
Papryka do grillowania		
Pieczony na grillu		
Pieczony na grillu ciemny		
Wędzony pieczony		
Pieczony z czosnkiem		

CO JESZCZE OFERUJEMY NASZYM PARTNEROM

Rozwiązania w zakresie Czystej Etykiety

Dzięki naszym składnikom wolnym od substancji oznaczonych literą E, oferujemy kompletne rozwiązania dla produkcji przetworzonych wyrobów mięsnych o czystej etykiecie. Nasz personel badawczo-rozwojowy opracował środowisko receptur dla pełnego mięsa oraz technologię dla zemulgowanych kielbas (typu bolońskiego), dla suchych kielbas i dla szynek.

Warianty naszych wyrobów bez alergenów/ bez możliwości wzajemnego skażenia

Odpowiadając na rosnące zapotrzebowanie na takie produkty w 2012 roku tworzyliśmy odrębny zakład w naszym obiekcie zajmującym się mieszankami, który zajmuje się produkcją wyrobów bez alergenów.

Różne składniki pochodzą tylko od kontrolowanych dostawców, którzy posiadają certyfikaty. Przez cały proces produkcji wzajemne skażenie jest całkowicie wykluczone.

Produkty Halal

Nasz zakład otrzymał certyfikat Węgierskiej Wspólnoty Muzułmańskiej w 2012 roku. Oferujemy nasz nowo opracowany portfel zgodnie z przepisami Halal.

Dzięki naszemu kontrolowanemu procesowi produkcji możemy przylepić na naszych wyrobach logo „HALAL” i dostarczać naszym partnerom certyfikację HALAL

OSŁONKI FKN

Osłonki FKN firmy M Profood są osłonkami sztucznymi – są to specjalności, które wyglądają tak jak naturalne osłonki i które są wyprodukowane przez wyspecjalizowaną linię produkcyjną o najnowocześniejszej technologii.

Każdy produkt z tej rodziny spełnia wszystkie wymagania produkcyjne i higieniczne nowoczesnego przemysłu mięsnego i drobiarskiego zachowując kształt wiejski naturalnych osłonek.

Wygląd: jedno i pięciowarstwowe osłonki z poliamidu dające się impregnować o właściwościach dwuosioowego kurczenia się
Zmarszczone.
Wewnętrzna powierzchnia dająca się zaimpregnować smakiem i barwnikami wedle potrzeb klienta.

Kaliber: 40 mm, 50 mm, 60 mm, 90 mm

Zastosowanie: to samo zastosowanie co osłonki z poliamidu

Unikalność:

- specjalny kształt
- Po wypełnieniu i po procesie obróbki ciepłem i oziębiania wyrób może zostać pokryty woskiem, co poprawia optyczny wygląd wyrobu mięsnego.

Zalety:

- przy zastosowaniu osłonek FKN firmy MProfood bezpieczny i komfortowy proces produkcji jest możliwy zachowując większą formę naturalnych osłonek
- dokonuje odświeżającej odmiany pośród symetrycznych geometrycznych form na półkach sklepowych

M Flavor

M FLAVOR

SPECJALNE OSŁONKI WIELOWARSTWOWE

Polecamy Państwa uwadze nasz nowy asortyment "M Flavor" wielowarstwowych osłonek poliamidowych, które dają się impregnować. Wewnętrzna powierzchnia osłonki jest pokryta materiałami, które tworzą smak i kolor. Podczas obróbki termicznej ta specjalna warstwa ścina się z wyrobem i po obraniu osłonki poliamidowej pozostaje wyjątkowa, dekoracyjna warstwa na powierzchni wyrobu mięsnego.

M Flavor: specjalna osłonka wielowarstwowa nabierająca koloru i smaku

Surowiec osłonki: Osłonka siedmiowarstwowa z poliamidu TOP-Barrier o wnętrzu skonstruowanym pionowo i o właściwościach kurczenia się:

Kaliber: 50-160 mm

Zdolność przepelnienia: 8-12%

Współczynnik kurczenia się: wzdłuż 3%, w poprzek 5%

Przepuszczalność pary: 19g/m²

Okres gwarancji: 3-6 miesięcy

Charakterystyka:

- Termostabilna
- biologicznie neutralna
- duża wytrzymałość mechaniczna
- wolna od zmarszczek

Deseń: można na niej drukować

Pole zastosowania: do produkcji gotowanych wyrobów mięsnych, szynek, pasztetów, sfermentowanych specjałów i przetworzonego sera.

Może być używana do produkcji wyrobów pociętych na kawałki jako technologiczny materiał opakowaniowy.

W wyniku swojego dekoracyjnego wyglądu wyrób może być eksponowany jako wyrób ekskluzywnych w oszklonych chłodziarkach i na wystawach delikatesowych.

MPROFOOD

Zalety:

- nowe rozsądne odmiany koloru i smaku mogą zostać opracowane na prośbę klienta.
- produkcja istniejących produktów (gotowanych, wędzonych, gotowanych lub pieczonych) może zostać zoptymalizowana i unormowana.
- pomagają przy produkcji przetworzonych wyrobów mięsnych o dłuższym okresie przydatności do spożycia.

Specjalna staranna technologia marszczenia (15-20m/patyk)

KATEGORIA KLASYCZNA	KATEGORIA AUTENTYCZNA	KATEGORIA DESEROWA
Karmel (czarny)	Chińska	Jabłko
Karmel (brązowy)	Curry	Ugotowane śliwki
Normalnie wędzony	Łosoś/ wędzony	Pomarańcza
Lekko wędzony	Marchewka	Czereśnia
Czerwony wędzony	Słodki wędzony	Żurawina
Wędzony PK	Gyros	Orzech włoski
Wędzony Hunyor	Czerwony kolor	Kasztan jadalny
Wędzony brukiew	Toskania	Czekolada i czereśnia
Wędzony łatwy	Gyros	Cytryna
Przyprawa pieprzna	Koper	
Paprikana	Prowansja	
Paprikana Gorąca	Zielony szparag	
Papryka cygańska	Trufle	
Papryka do grillowania		
Pieczony na grillu		
Pieczony na grillu ciemny		
Wędzony pieczony		
Pieczony z czosnkiem		

NATURED

Barwienie żywności przy czystej etykietce dla zastosowań do mięsa bez składników oznaczonych literą E

- wykonane przy użyciu stuprocentowo naturalnego środka barwiącego
- koncentrat z suchych warzyw
- stabilny Ph, odporny na gorąco i na światło
- doskonała alternatywa dla karminy, ponadto nadaje naturalny odcień wyrobom mięsnym
- proste zastosowanie