



Знаменитые соусы

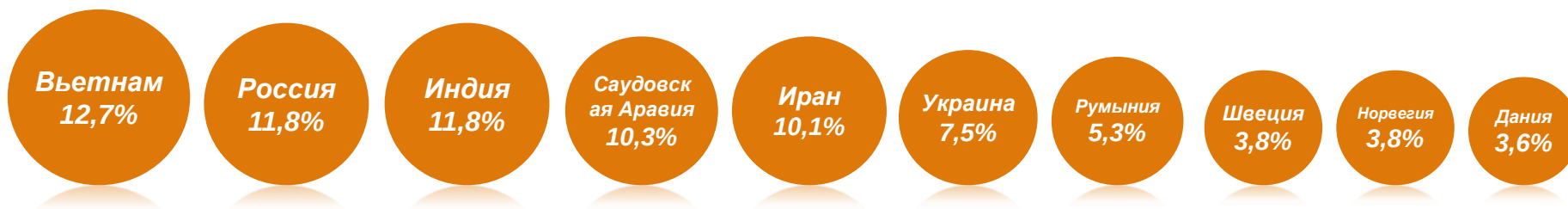
Ароматизаторы для соусов на основе широко известных рецептов,
используемых в ресторанах быстрого питания

Содержание

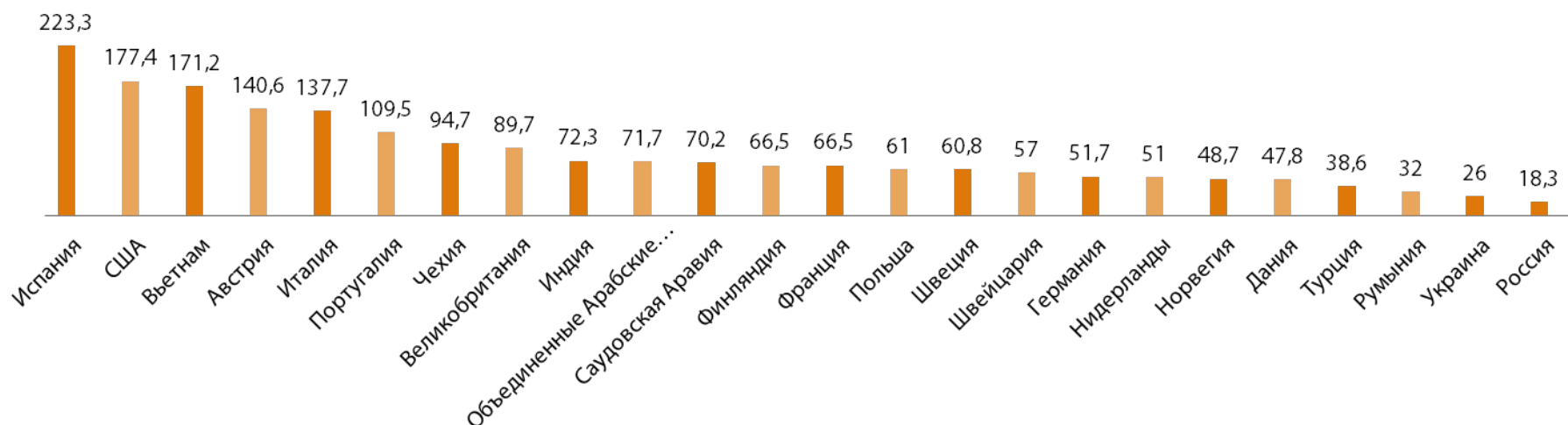
Общественное питание во всем мире	03
Рестораны быстрого питания и соусы	04
Аналитическая картина рынка	05
Знаменитые соусы – Ароматизаторы для соусов на основе широко известных рецептов, используемых в ресторанах быстрого питания	07
Контактная информация	17

Общественное питание во всем мире

Наиболее крупные развивающиеся страны | 2009-17 Совокупные темпы годового прироста



Состояние рынка | Оборот на душу населения | 2013



источник: Euromonitor

Рестораны быстрого питания и соусы

Рестораны быстрого питания используют соусы в качестве относительно недорогого способа, чтобы предоставить потребителю большой выбор и возможность разнообразить различные пункты меню. Благодаря соусам потребители без риска и недорого могут получить новые, необычные вкусовые впечатления, особенно это касается нетрадиционных, пряных вкусов. В связи с растущим интересом к национальным кухням всего мира потребителю открываются все новые вкусы. Интернациональные вкусы интегрируются в кухни различных регионов.

Стремительный рост в сегменте соусов оказал влияние на излюбленные потребителями картошку фри и кетчуп. Многие рестораны быстрого питания предлагают сейчас картофель фри с огромным выбором различных соусов.



Аналитическая картина рынка: Розничная торговля

Оригинальный рецепт



Develey Senf & Feinkost GmbH
(Германия)
Томатный кетчуп Mc Donalds



Develey Senf & Feinkost GmbH
(Германия)
Майонез Mc Donalds



Соус для картофеля фри
Heinz - используется в
ресторанах Burger King

источник: Mintel

Аналитическая картина рынка: Рестораны быстрого питания

Бесконечное разнообразие



Макдональдс недавно расширил свою линейку соусов McNugget. Помимо таких традиционных соусов как: кисло-сладкий, пикантное барбекю, острая горчица, барбекю чипотле были представлены новые вкусы: сладкий чили, пряный баффало, сливочный соус Ранч, мед-горчица



Бургер Кинг наряду с традиционным кетчупом и майонезом, предлагает широкий выбор соусов: мед-горчица, соус Ранч, пикантный, барбекю, кисло-сладкий, баффало в Америке и карри, огненная сальса, копченый барбекю и HP в Германии.

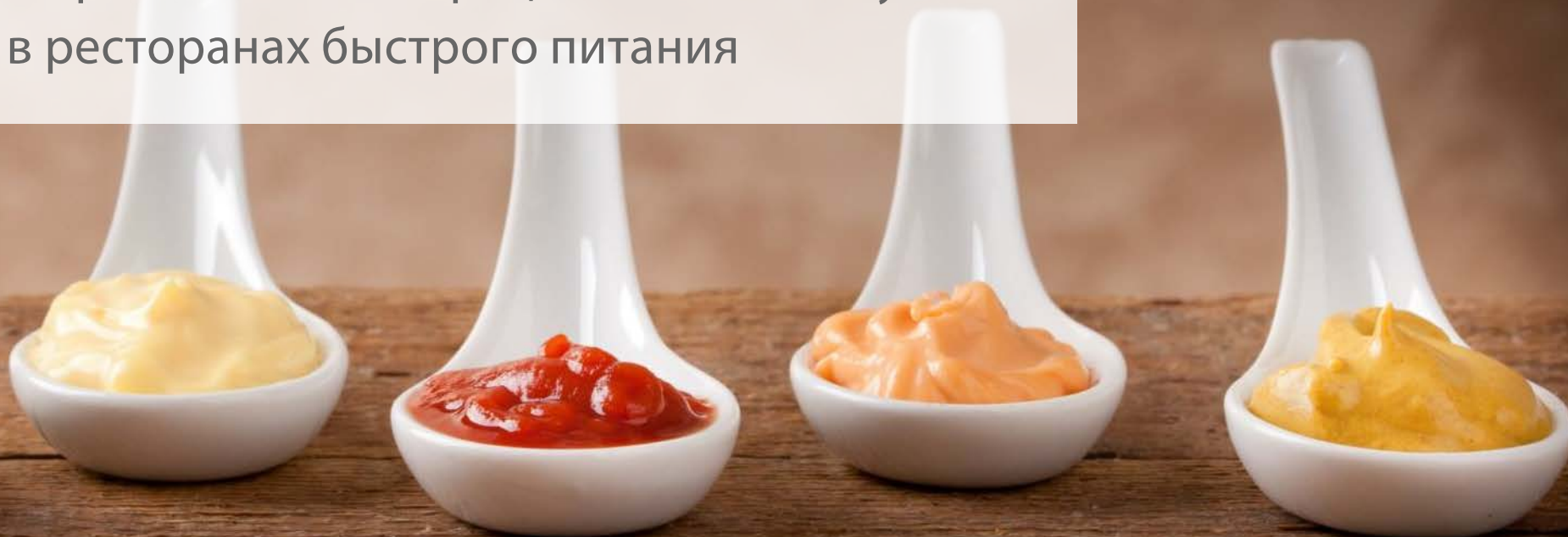


KFC предлагает шесть вкусов – шесть восхитительных соусов. Три новинки: сливочный баффало, апельсин-имбирь и бекон Ранч и давно известные популярные соусы: мед-барбекю, мед-горчица, сливочный соус Ранч.

Источник: McDonalds, Burger King, KFC

Знаменитые соусы

Откройте для себя новые ароматизаторы компании Белл для соусов на основе широко известных рецептов, используемых в ресторанах быстрого питания



Ассортимент ароматизаторов Белл для соусов

Компания Белл рада предложить Вам восхитительные ароматизаторы для широко известных, классических соусов, специально разработанные для сектора быстрого питания.

Ваше конкурентное преимущество

- ✓ Ароматизаторы для самых популярных соусов
- ✓ Богатый насыщенный вкус
- ✓ Высокий уровень удобства
- ✓ Для разных целевых аудиторий (молодежь - взрослые)
- ✓ Разработаны, чтобы улучшить, обновить и разнообразить меню
- ✓ Идеально подходят для картофеля фри, бургеров и соусов.
- ✓ Также прекрасно подходят для товаров розничной продажи

1. Кетчуп McD

Рецептура – Томатный кетчуп McD

Ингредиенты	дозировка
Вода	40,1 kg
Томатная паста (двойной концентрации)	30,0 kg
Сахар	13,5 kg
Уксус (10%)	6,5 kg
Глюкозный сироп (82°Вх)	6,0 kg
Соль	2,0 kg
Модифицированный крахмал (Purity HPC*)	1,9 kg
Итого	100,0 kg
+ ароматизатор Белл	

*Ingredion™

Способ приготовления:

1. Взвесьте все ингредиенты
2. Смешайте сахар, соль и крахмал.
3. Растворите глюкозный сироп в воде. Перемешайте.
4. Нагрейте до температуры 70°C
5. Добавьте томатную пасту и подогрейте до температуры 90°C, при этом помешивая получившуюся массу.
6. Держать на огне в течение 3 минут.
7. Снимите с огня, добавьте уксус и охладите до температуры 25°C
8. Положите в стерильные контейнеры и храните в прохладном месте.



Ароматизатор	0497251 Ароматизатор Кетчуп
Дозировка	0,020 kg : 100 kg
Статус	натуральный ароматизатор

Примечания:

2. Майонез (жирность 50 %)



Рецептура - Майонез (жирность 50%)

Ингредиенты	дозировка
Растительное масло	50,0 kg
Вода	39,4 kg
Уксус (9%)	3,5 kg
Сахар	3,0 kg
Ultra Tex 2000*	2,3 kg
Соль	1,2 kg
N-Creamer 46*	0,6 kg
Итого	100,0 kg
+ ароматизатор Белл	
+ сорбат калия	0,1 – 0,2 kg

*Ingredion™

Способ приготовления:

1. Взвесьте все ингредиенты
2. Смешайте все сухие ингредиенты за исключением Ultra Tex 2000. Размешайте все в воде до полного растворения.
3. Растворите Ultra Tex 2000 в трех частях растительного масла.
4. При помешивании водяного раствора с ингредиентами медленно добавляйте масло затем смесь с Ultra Tex 2000 и уксус.
5. Тщательно перемешайте.
6. Добавьте ароматизатор Белл в соответствии с рекомендациями.
7. В качестве консерванта мы рекомендуем добавить бензоат натрия и/или сорбат калия



2.
Майонез
(жирность
50 %)

Ароматизатор	0497731 Ароматизатор Майонез MD
Дозировка	0,20 kg : 100 kg
Статус	ароматизатор

Ароматизатор	0490219 Ароматизатор Яйцо
Дозировка	1,0 kg : 100 kg
Статус	ароматизатор

+ бета-каротин и куркума в качестве красителя

Примечания:



Рецептура - Big T бургер соус

Ингредиенты	дозировка
Майонез (50%)	99,857 kg
Сульфитно-аммонийная карамель (E150d)	0,095 kg
Паприка OR 60000 (E160c)	0,035 kg
Куркума, жидкая (E100)	0,012 kg
Итого	100,000 kg
+ ароматизатор Белл	

Способ приготовления:

1. Взвесьте все ингредиенты
2. Аккуратно перемешайте
3. Добавьте ароматизатор Белл в соответствии с рекомендациями



Ароматизатор	0497759 Ароматизатор Big T
Дозировка	0,90 kg : 100 kg
Статус	ароматизатор, ароматизатор копчения
Ароматизатор	0544023 Ароматизатор Портвейн
Дозировка	0,76 kg : 100 kg
Статус	натуральный ароматизатор десертного вина с прочими натуральными ароматическими веществами
Ароматизатор	0491581 Ароматизатор Дижонская горчица, порошкообразный
Дозировка	0,64 kg : 100 kg
Статус	натуральный ароматизатор горчицы

Примечания::



Рецептура - Big M бургер соус

Ингредиенты	дозировка
Майонез (80%)	77,726 kg
Маринованные корнишоны	16,363 kg
Сахар	4,909 kg
Диацетат натрия (E262)	0,614 kg
Уксус (80%)	0,368 kg
Паприка OR 60000 (E160c)	0,016 kg
Куркума, жидкая (E100)	0,004 kg
Итого	100,000 kg
+ ароматизатор Белл	

*Ingredion™

Способ приготовления:

1. Взвесьте все ингредиенты
2. Аккуратно перемешайте
3. Добавьте ароматизатор Белл в соответствии с рекомендациями



Ароматизатор	0049240 Big M, порошкообразный
Дозировка	0,48 kg : 100 kg
Статус	натуральный ароматизатор
Ароматизатор	0497756 Ароматизатор Big M
Дозировка	1,58 kg : 100 kg
Статус	ароматизатор

Примечания:

Контактная информация

Dr. Markus Stark
Director R&D Flavours

Tel.: +49.341.9451.1400
E-mail: m.stark@bell-europe.com

Katharina Mauerer
Laboratory Manager Applications Flavours

Tel.: +49.341.9451.1353
E-mail: k.mauerer@bell-europe.com

Stefanie Lange
Flavourist

Tel.: +49.341.9451.1403
E-mail: s.lange@bell-europe.com

Martina Heini
Application Engineer

Tel.: +49.341.9451.1402
E-mail: m.heini@bell-europe.com

Mathias Ache
Application Engineer, technical Support

Tel.: +49.341.9451.1401
E-mail: m.ache@bell-europe.com

Agneta Hoffmann
Marketing Savoury

Tel.: +49.341.9451.1053
E-mail: a.hoffmann@bell-europe.com

Bell Flavors & Fragrances
Schimmelstrasse 1
04205 Leipzig
Germany

Tel.: +49.341.9451.0
Fax: +49.341.941166.9
E-mail: info@bell-europe.com

Web: www.bell-europe.com
Newsletter: www.bell-insight.com