



## Технологии изготовления рыбной кулинарии



**Веста~ВАР**

[www.vesta-var.ru](http://www.vesta-var.ru)

Чтобы сохранить скоропортящуюся кулинарную продукцию: салаты, жареную рыбу, заливное, полуфабрикаты, икорное и рыбное масло и т. д., – мы рекомендуем использовать пищевую добавку ВАРЭКС-10.

## Икорное и рыбное масло

*Что делать рыбопереработчику с нестандартным сырьём, обрезками копчёной и солёной рыбы, лопнувшими или ослабевшими икринками? Такого добра немало на многих производствах, и превратить его в кулинарный шедевр не трудно. Используйте это сырьё для производства икорного и рыбного масла по нашей технологии. С добавлением ВАРЭКС-10 готовый продукт будет храниться до 4 месяцев и в течение всего срока хранения будет вкусным и свежим.*

## Преимущества нашей технологии

- **Положительная температура хранения** масла: от +2° до +6°С.
- Увеличенный срок хранения: **до 4 месяцев**.
- **Сохраняются высокие органолептические показатели и натуральный вкус свежего продукта в течение всего срока годности.**
- Используется **безопасная пищевая добавка ВАРЭКС-10** (не содержит вредных ингредиентов: бензоата натрия (БКН), парабенов, антибиотиков и т. п.).
- ВАРЭКС-10 действует комплексно: **эффективно замедляет процессы порчи**, препятствует появлению нежелательных привкусов (окислившегося жира, горечи и др.), обеспечивает микробиологическую безопасность икорного и рыбного масла.
- **Технология проста в применении** и не требует изменения технологического процесса изготовления икорного и рыбного масла.

Согласно ТУ, масло икорное и рыбное изготавливается из сливочного масла, спреда или маргарина с добавлением икры различных видов рыб, соленой или копченой рыбы. В качестве сырья допускается использовать рыбу с механическими повреждениями, с удалением поврежденных мест, отклонениями от правильной разделки, тешу, нестандартные кусочки и обрезки, полученные при производстве соленой и копченой рыбы в нарезку. Используются различные виды упаковки, разрешенные в установленном порядке.

**Благодаря возможности хранения при положительной температуре, увеличению срока годности и сохранению высокого качества ваши икорные и рыбные масла становятся более востребованными в торговой сети и у потребителей.**

**Используя ВАРЭКС-10, вы обеспечиваете стабильное качество масла в процессе хранения, а также сохраняете полезные свойства продукта, которые высоко оценят покупатели.**

ООО «Веста-ВАР» тел.: +7 916 956-24-21

+7 495 769-44-68

+7 916 908-33-78

e-mail: [info@vesta-var.ru](mailto:info@vesta-var.ru)

[www.vesta-var.ru](http://www.vesta-var.ru)

[www.варэкс.рф](http://www.варэкс.рф)