



SEZON NA GRILLA 2011



1. KASZANKI



indeks	nazwa	opis	doza [%]
TM 630	GRILLOWA MAZURSKA	Nuta ziołowo- korzenna aromatyczna z zachowanymi fragmentami majeranku i słodkiej cebuli, paląca.	2,1- 2,2
TM 640	GRILLOWA POMORSKA	Nuta swoista ziołowa łagodna narastająca do palącej z posmakiem majeranku i użytych przypraw.	1,8

2. KIELBASY GRILLOWE



indeks	nazwa	opis	doza [%]
TM 150	GRILLOWA FAMILIJNA	Korzenna lotna, lekko paląca z posmakiem czosnku	1,0
TM 255	GRILLOWA KRESOWA	Nuta pieprzowo- czosnkowa aromatyczna	0,35– 0,40
TM 265	GRILLOWA SWOJSKA	Nuta eteryczna korzenna z zaznaczonym smakiem czosnku i pieprzu	0,4 – 0,5
TM 280	GRILLOWA WIEJSKA	Paląca z posmakiem czosnku.	0,8 – 1,0
TM 290	GRILLOWA TRADYCYJNA	Korzenna z nutą orientu aromatyczna, lekko paląca	0,8
TM 385	GRILLOWA MOCNA	Jasna, nuta korzenna bardzo intensywna, paląca	0,4 –0,5
TM 445	GRILLOWA SEROWA	Nuta intensywna serowa narastająca do palącej	0,4 – 0,5
NOWOŚĆ!	GRILLOWA O SMAKU GYROSA	Nuta zawierająca walory smakowe i zapachowe dań kuchni tureckiej.	według uznania
NOWOŚĆ!	GRILLOWA PAPRYKOWA Z KAWĄLKAMI PAPRYKI	Nuta paprykowa podkreślona dodatkiem kawałków grysowanej papryki; lekko piekący smak	1,0 bądź według uznania

3.ELEMENTY MIĘSNE GRILLOWANE I PIECZONE



indeks	nazwa	opis	doza [%]
TM 600	SYCYLIJSKI GRILL	Ceglasto- brązowy proszek o nucie paprykowo- korzennej. Sprawdzona i preferowana w doprawianiu elementów drobiowych	1,0 – 2,0
TM 601	AURORA	Nuta paprykowo- pomidorowa, lekka	
TM 602	PAKISTANSKI GRILL	Uniwersalna marynata do wszystkich rodzajów mięs	
TM 610	KATALONSKA	Barwa pastelowo- pomarańczowa, nuta złożona, specyficzna, pochodna wędzonej papryki, paląca. Polecana zarówno do mięsa białego jak i czerwonego	
TM 650	BARBEQUE	Barwa zgaszony pomarańcz, jednolity proszek, smak łagodny wyrównany , aromatyczny korzenno- paprykowy przechodzący w lekko palący . Polecana do szaszłyków i boczk	
TM 651	BOCZEK PO AMERYKANSKU	Pomarańczowy aromatyczny proszek, nuta paprykowo korzenna. Polecana do boczk rolowanego	
TM 652	KURCZAK PO AMERYKAŃSKU	Pomarańczowy aromatyczny proszek, nuta paprykowo- korzenna. Polecana do elementów drobiowych	
TM 901	STAROPOLSKA	Aromatyczna ziołowa, nuta eteryczna i korzenna zarazem z dodatkiem majeranku i czosnku. Polecana szczególnie do mięs czerwonych typu karkówka , boczek , schab oraz do dziczyzny	
TM 902	SRÓDZIEMNOMORSKA	Połączenie przypraw rejonu Prowansji z subtelną nutą orientu i dodatkiem grysowanej papryki oraz słodkiej cebulki . Synteza smaku i dekoracyjność w jednym. Polecana do mięs białych	

TM 903	BALSAMICZNA OSTRĄ	Paprykowo- balsamiczna paląca z drobinami przypraw strukturalnych . Polecana do elementów drobiowych typu kurczak na ostro .	
TM 660	KEBAB	Swoista, aromatyczna, słonawo-paprykowa narastająca do palącego z posmakiem ziołowym i zaznaczoną nutą eteryczną.	wg potrzeb
TM-605 NOWOŚĆ!	HOT SPICE	Paprykowo-korzenna nuta, brązowo-ceglasta aromatyczna przyprawa o smaku lekko słonym, przechodzącym do palącego. Szczególnie polecana, jako marynata do kurczaka	1 - 1,5 bądź wg potrzeb
TM 805	HAMBURGEROWO-KLOPSOWA I	Mączno- warzywno- ziołowa, słona, lekko czosnkowa, narastająca do piekącego.	1
TM 807	HAMBURGEROWO-KLOPSOWA II	Ziołowa, słona z posmakiem włoszczyzny, z nieznacznie zaznaczoną nutą czosnku	0,7
NOWOŚĆ!	MEKSYKAŃSKA I	Paprykowy aromat, paląca w smaku, z posmakiem użytych przypraw. W strukturze pomarańczowy proszek z wyróżniającymi się kawałkami przypraw; polecana do również do <u>domowych hamburgerów</u>	wg potrzeb
NOWOŚĆ!	MEKSYKAŃSKA II	Paprykowy aromat, narastający do palącego w smaku, z posmakiem użytych przypraw. W strukturze proszek - pomarańczowy melanz; polecana do również do <u>domowych hamburgerów</u>	wg potrzeb
<i>Suche marynaty mogą być uwodnione lub rozprowadzone w oleju wg potrzeb .</i>			

*Jako uzupełnienie bukietu smakowo zapachowego polecamy szczególnie mieszankę ziół **prowansalskich** o częściowo zachowanej strukturze tkankowej - **TM 900** oraz posypki o różnej granulacji, smaku i kolorycie.*

TM 900	PROWANSALSKA	Mieszanka o działaniu antyoksydacyjnym . Polecana szczególnie w formie osypki dekoracyjno-smakowej do pasztetów pieczonych	0,5 – 1,0
TM 840	POSYPKA CZERWONA No 1	Żółto pomarańczowo-czerwona, gruba, nuta cebulowo- paprykowa, lekko paląca	wg potrzeb
TM 841	POSYPKA DEKORACYJNO-SMAKOWA , DROBNA	Pomarańczowa , paprykowo-korzenna, średnio paląca	
TM 843	POSYPKA ŚREDNIAGRUBA	Melanż żółto-pomarańczowo- brunatny , nuta pieprzowa paląca	
TM 850 NOWOŚĆ!	POSYPKA DEKORACYJNO-SMAKOWA <i>Żeberka po Amerykańsku</i>	Kolorowa posypka o zróżnicowanej granulacji. Nuta paprykowo-pomidorowa z posmakiem użytych przypraw. Idealna do pieczonych i grillowanych żeberek	



*Służymy radą i wszelką pomocą w stosowaniu naszych przypraw.
Chętnie prześlemy próbki ofertowe i szybko dostarczymy zamówiony towar.*

Kontakt : dział handlu i marketingu : tel. 56 678 92 22 wew. 20, 23
handel@melanko.pl;
marketing@melanko.pl

dział technologii i wdrożeń : tel. 56 678 92 22 wew. 13 lub 18
technologia@melanko.pl