



**КОЛЕКЦІЯ 2025**

# **КАТАЛОГ МАРИНАДІВ ДЛЯ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ**



**ALMA-VEKO**  
FOOD INGREDIENTS

<https://alma-veko.com.ua>





## МАРИНАДИ

НАЗВА	ОПИС	ДОЗУВАННЯ
АлмаМіт S17/1 <b>Маринад</b> <b>"Подвійний сир"</b> арт. 370168	Витончений і яскравий сирний маринад з насиченим смаком та ароматом, що робить його чудовим доповненням будь-яких м'ясних виробів.	3 кг сухого маринаду + 2,5 кг/л олії на 100 кг м'ясної сировини.
АлмаМіт S2/15 <b>Маринад</b> <b>"Базиліковий"</b> арт. 370133	Маринад приємного зеленого кольору з багатою смаковою <b>композицією зелені та спецій</b> : базилік, петрушка, фенхель, цибуля, часник, куркума, мускатний горіх, коріандр та багато інших.	3 кг сухого маринаду + 3-4 кг олії на 100 кг м'ясної сировини.
АлмаМіт S8/4 <b>Маринад "Київський"</b> арт. 370136	Маринад <b>"Київський"</b> - збалансований масляний смак маринаду на основі натуральної петрушки, кропу, цибулі та часнику, які підкреслять та доповнять оригінальність виробів. Створює смакову асоціацію з традиційною <b>котлетою по-київськи</b> .	1,5-2 кг сухого маринаду + 2-2,5 кг/л олії на 100 кг м'ясної сировини.
АлмаМіт S6/6 <b>Маринад</b> <b>"Шанхайський"</b> арт. 370137	Яскравий маринад створений, надихаючись східною <b>культурою Китаю</b> . Продукт поєднує гостроту перцю з яскраво вираженим ароматом і смаком мускатного горіха, часнику та паприки.	1,5- 2 кг сухого маринаду + 2 кг/л олії на 100 кг м'ясної сировини.
АлмаМіт S15/9 <b>Маринад</b> <b>"Турбо Гриль"</b> арт. 370612	Маринад створює неповторний профіль димного смаку, який асоціюється з м'ясом, смаженим на грилі. Використання оптимізованої смакової композиції дозволить кожного разу отримувати стабільні смакові якості готового продукту.	3 кг сухого маринаду + 2,5 кг/л олії на 100 кг м'ясної сировини.





НАЗВА	ОПИС	ДОЗУВАННЯ
АлмаМіт S05/2 <b>Маринад</b> <b>“Барбекю з димом”</b> арт. 370065	Композиція має типовий смак і аромат <b>барбекю</b> з легкою та приємною нотою копчення.	1,5 кг сухого маринаду + 2-2,5 кг/л олії на 100 кг м'ясної сировини.
АлмаМіт S3/5 <b>Маринад</b> <b>“Для свинячих вух”</b> арт. 370178	Комбінація інгредієнтів для маринування свинячих вух на основі паприки та перцю чорного.	1,5-2 кг на сухого маринаду + 2,5-3 кг/л олії на 100 кг м'ясної сировини.
АлмаМіт S21/35 <b>Маринад</b> <b>“Яблучний”</b> арт. 370130	Ароматична комплексна суміш <b>нестандартного фруктового профілю</b> . Композиція відрізняється приємним освіжаючим ароматом та пряним післясмаком.	2,5-3 кг сухого маринаду + 2,5-3 кг/л олії на 100 кг м'ясної сировини.
АлмаМіт S15/2 <b>Маринад</b> <b>“Пряна куркума”</b> арт. 370206	Ретельно підібрані складові маринаду нададуть м'ясу надзвичайно розкішний смак і аромат. Напряма смаку: куркума, імбир, часник.	2,5-3 кг сухого маринаду + 2,5-3 кг/л олії на 100 кг м'ясної сировини.
АлмаМіт S14/6 <b>Маринад</b> <b>“Прованські трави”</b> арт. 370207	Ароматична комплексна суміш середземноморських трав. Композиція відрізняється приємним освіжаючим ароматом та злегка гірким післясмаком.	2,5-3 кг сухого маринаду + 2,5-3 кг/л олії на 100 кг м'ясної сировини.
АлмаМіт S 20/2 <b>Маринад</b> <b>“Пряний лимон”</b> арт. 370209	Цікава та нестандартна ароматична композиція, яка поєднує у собі <b>свіжі лимонні нотки та пряність</b> суміші натуральних спецій.	3 кг сухого маринаду + 3 кг/л олії на 100 кг м'ясної сировини.





НАЗВА	ОПИС	ДОЗУВАННЯ
АлмаМіт S6/9 <b>Маринад "Чікен Біт"</b> арт. 370210	Суміш паприки, часнику, мускату та інших спецій надає незвичайний та пікантний смак. Продукт є <b>дуже універсальним</b> та гарно лягає на різні види сировини.	3 кг сухого маринаду + 3 кг/л олії на 100 кг м'ясної сировини.
АлмаМіт S17/6 <b>Маринад "Вершковий Сир"</b> арт. 370215	Ніжна та витончена смако-ароматична композиція, яка надає м'ясу приємних нот вершкового сиру.	3,5-4 кг сухого маринаду + 2,5-3 кг/л олії на 100 кг м'ясної сировини.
АлмаМіт S02/18 <b>Маринад "Багрянний Томат"</b> арт. 370216	Насичений маринад із характерною <b>кислинкою томатів та копченою нотою</b> підкреслить смак шашлику з різних видів м'яса. Напрямок смаку: томат, морква, паприка, часник.	3-4 кг сухого маринаду + 2,5-3 кг/л олії на 100 кг м'ясної сировини.
АлмаМіт S13/8 <b>Маринад "Аджика"</b> арт. 370219	Традиційний смаковий <b>напрямок кавказької кухні</b> . Маринад створений на основі комбінації високоякісних натуральних спецій.	3 кг сухого маринаду + 2,5 кг/л олії на 100 кг м'ясної сировини.
АлмаМіт S20/5 <b>Маринад "Курячий традиційний"</b> арт. 370480	Ароматична композиція, яка максимально вдало поєднується саме із <b>м'ясом курки</b> . Суміш створена на основі натуральних спецій: куркуми, часнику, цибулі гірчиці, кардамону, червоного перецю, кориці та мускатного горіху.	4-5 кг сухого маринаду + 2,5 кг/л олії на 100 кг м'ясної сировини.
АлмаМіт S4/4 <b>Маринад "Азіатський"</b> арт. 370481	Традиційний смаковий напрямок <b>азіатської кухні</b> . Маринад створений на основі ферментованого соєвого соусу та суміші високоякісних натуральних спецій - томату, цибулі, часнику, імбир та перцю чилі.	4-5 кг сухого маринаду + 2,5 кг/л олії на 100 кг м'ясної сировини.







НАЗВА	ОПИС	ДОЗУВАННЯ
АлмаМіт S9/6 <b>Маринад</b> <b>"Хабанеро"</b> арт. 370482	<b>Трендовий</b> смак відомого перцю <b>Хабанеро</b> , має <b>яскраво виражену гостроту</b> та пікантність. Поєднує в собі суміш спецій: перець червоний, паприку, кмин, перець чилі, цибулю, часник, перець чорний, петрушку та <b>легендарний перець "Хабанеро"</b> .	4-6 кг на сухого маринаду + 2,5 кг/л олії на 100 кг м'ясної сировини.
АлмаМіт S23/5 <b>Маринад</b> <b>"Карамелізована цибуля"</b> арт. 370490	Маринад "Карамелізована цибуля" — це кулінарна насолода, яка виходить за межі звичайного, перетворюючи м'ясні вироби на надзвичайні гастрономічні враження. В основі цього маринаду лежить аромат цибулі, який під дією тепла та часу перетворюється на солодкий, насичений і комплексний підсилювач смаку. Взаємодія солодкості, кислоти та уамі карамелізованої цибулі створює симфонію смаків, яка доповнює різну м'ясну сировину.	3 кг сухого маринаду + 2,5 кг/л олії на 100 кг м'ясної сировини.
АлмаМіт S18 <b>Маринад</b> <b>"Грилевий"</b> арт. 370167	Смакова композиція має приємний аромат грилю, цибулі, кардамону та мускатного горіху, що робить його чудовим доповненням будь-яких м'ясних виробів. Напрямок смаку: кардамон, мускатний горіх, часник.	3 кг сухого маринаду + 2-2,5 кг/л олії на 100 кг м'ясної сировини.
АлмаМіт S2/20 <b>Маринад</b> <b>"Томатний №2"</b> арт. 370496	Цей маринад надає продукту природну кислоту та солодкість стиглих томатів, посилену гармонійним поєднанням спецій і приправ. Також маринад надає продукту ніжну ноту смаження на вуглях. Крім того яскравість смаку забезпечена, бо помідори містять значну кількість натуральних підсилювачів смаку.	3 кг сухого маринаду + 2,5 кг/л олії на 100 кг м'ясної сировини.

ПП "АЛМА-ВЕКО, ФУД"

Україна, 03151, м. Київ, вул. В.Сікевича, 32

Тел.: +38 (044) 333-60-25 | 0800 33-85-47 (безкоштовно)

[www.alma-veko.com.ua](http://www.alma-veko.com.ua) | [zakaz@alma-veko.com.ua](mailto:zakaz@alma-veko.com.ua)

