



Компания Время
пищевые ингредиенты и специи

ЛЕГЕНДЫ
ГРИЛЬ-ВЕЧЕРИНОК

ВРЕМЯ МАРИНОВАТЬСЯ!

3712 БАРБЕКЮ

Цвет: от светло-оранжевого до темно-красного

Разведение: 15-65-20 (маринад/вода/масло)

Вкусовое направление: паприка красная сладкая, перец черный, кориандр, семена кумина, семена фенхеля, перец чили, чеснок

Интенсивный и гармоничный вкус, характеризующийся доминирующими сладкими нотами красной паприки, умеренной остротой черного перца и чили, а также сложным ароматическим букетом кориандра, кумина и фенхеля, обеспечивающим приятное послевкусие



113701 СЛИВОЧНО-ПРЯНЫЙ

Цвет: белый с нежным желтым отливом

Разведение: 35-35, 5-32,5 (маринад/вода/масло)

Вкусовое направление: сухое молоко, молочная сыворотка, лук, чеснок, петрушка, горчичный порошок, базилик, орегано, красный перец чили, мускатный орех, кардамон, сухой лимонный сок

Гармоничное сочетание нежных сливочных нот с яркими акцентами лука, чеснока и свежей петрушки. Пикантный оттенок горчицы дополняется тонкими, теплыми нюансами мускатного ореха и кардамона, создавая сбалансированное и ароматное послевкусие.

Также доступна вариация маринада без индекс E



113734 СО ВКУСОМ МАНГО-ЧИЛИ

Цвет: жёлто-оранжевый

Разведение: 20-60-20 (маринад/вода/масло). Допускается разведение с водой

Вкусовое направление: перец красный, перец чили, паприка, перец чёрный, куркума, молочная сыворотка, чеснок, зелень петрушки, сухой лимонный сок, имбирь и ароматизатор «Манго»

Гармоничное сочетание экзотической сладости спелого манго с выразительной остротой перца чили, дополненное тонкими нотами паприки и чёрного перца. Этот сбалансированный профиль создаёт яркое и запоминающееся вкусовое ощущение с приятным послевкусием.

Также доступна вариация маринада без индекса E



3734 ИМБИРНО-МЕДОВЫЙ

Цвет: золотисто-светло-коричневый

Разведение: 31-54-15 (маринад/вода/масло)

возможно разведение только с водой

Вкусовое направление: чеснок, перец черный, имбирь, горчичное семя, куркума, мед

Выразительная теплотапряного имбиря и чеснока элегантно дополняется натуральной сладостью меда. Тонкие оттенки горчицы и куркумы придают глубину, формируя многогранное и насыщенное послевкусие



3756 ТЕХАССКИЙ ГРИЛЬ

Цвет: красный

Разведение: 30-50-20 (маринад/вода/масло)

Вкусовое направление: паприка красная сладкая, чеснок, перец черный, кориандр, петрушка

Насыщенный аромат Техасского гриля с доминирующими нотами сладкой красной паприки, глубокого чеснока и пикантного черного перца. Свежие акценты кориандра и петрушки создают яркий, аппетитный букет, оставляя многогранное и запоминающееся послевкусие.

Также доступна вариация маринада без индекса E



3771 ТАЕЖНЫЙ

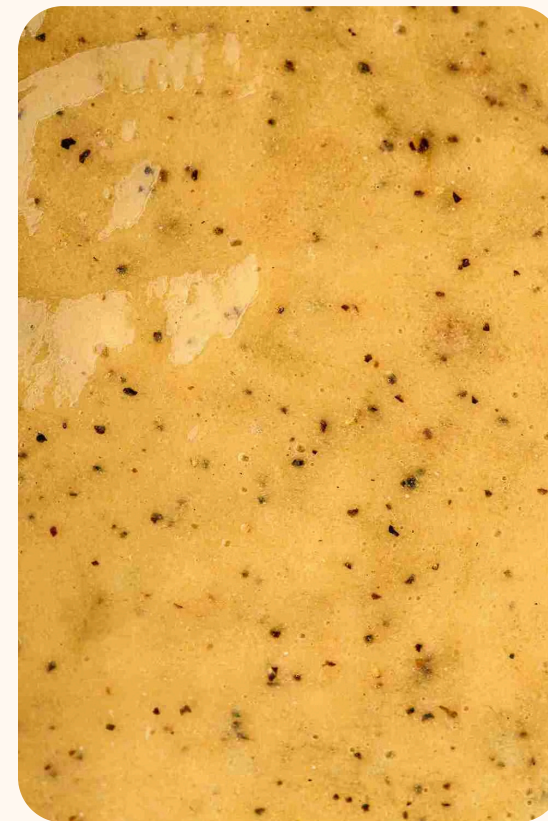
Цвет: сливочно-бежевый с включениями кусочков сушеных грибов

Разведение: 20-60-20 (маринад/вода/масло)

Вкусовое направление: перец черный, грибы, зелень петрушки, ароматизатор «Грибы»

Нежная сливочность идеально сочетается с пикантной остротой черного перца, раскрываясь глубоким, насыщенным вкусом лесных грибов. Свежая нота петрушки придает букету яркость и завершенность, создавая поистине "таежный" характер.

Также доступна вариация маринада без индекса E



113700 СЛАДКИЙ ЧИЛИ

Цвет: от светло-оранжевого до темно-красного

Разведение: 25-55-20 (маринад/вода/масло)

Вкусовое направление: перец чили, паприка, горчица, лимонный сок

Яркая симфония вкусов, где сладость гармонично переплетается с пикантной остротой перца чили. Насыщенная палитра паприки и легкая горчинка создают интригующий букет, дополненный свежими нотами чеснока, лука и петрушки. Лимон придает изысканную кислинку, делая вкус маринада глубоким и многогранным, с долгим, согревающим послевкусием



3707 ЮЖНЫЙ

Цвет: от светло-оранжевого до темно-красного

Разведение: 20-65-15 (маринад/вода/масло)

Вкусовое направление: паприка красная сладкая, чеснок, кориандр, перец черный, фенхель, укропа, кумин, перец красный

Богатый и многослойный вкус начинается с теплой сладости паприки, плавно переходящей в пикантную остроту чеснока. Терпкие ноты кориандра переплетаются с дерзким аккордом черного перца, дополненные освежающими оттенками семян фенхеля и укропа. Глубокий кумин и красный перец завершают эту симфонию, создавая комплексный и запоминающийся вкус с продолжительным, согревающим послевкусием



3706 ВЕНЕСУЭЛА

Цвет: от светло-оранжевого до темно-красного

Разведение: 20-60-20 (маринад/вода/масло)

Вкусовое направление: паприка красная сладкая, тмин, перец красный, перец черный, майоран сушеный, мускатный орех, лук, зелень петрушки

Раскрывается солнечной сладостью красной паприки, которая гармонично переплетается с пикантной остротой красного и классического перца. Глубину вкусу придают теплые ноты тмина и слегка пряные оттенки мускатного ореха. Ароматный майоран, свежесть петрушки и деликатная острота лука завершают эту сложную симфонию, создавая яркий и незабываемый вкус



3742 С ЗЕЛЕНЬЮ

Цвет: белый с бежевым оттенком и вкраплениями зелени

Разведение: 22-53-25 (маринад/вода/масло)

Состав: чеснок, перец черный, имбирь, горчичное семя, куркума, мед

Это изысканное сочетание вкусов раскрывается яркой чесночной нотой, придающей маринаду пикантную остроту. Ее гармонично дополняют тончайшие перечные акценты, в то время как легкие, согревающие оттенки имбиря и деликатная пряность горчицы элегантно завершают и обогащают общую вкусовую палитру, создавая незабываемый ароматный профиль



3719 КАВКАЗСКИЙ

Цвет: красный

Разведение: 15-65-20 (маринад/вода/масло)

Состав: красная паприка, чеснок, кориандр, чёрный перец, красный перец, семена фенхеля, кумин, молочная сыворотка

Окунитесь в атмосферу Кавказа, где сочная паприка играет яркими и насыщенными оттенками. Чеснок придаёт композиции выразительность, а тонкие нотки кориандра и кумина завершают эту уникальную пикантную феерию



3731 АМЕРИКАНСКИЙ

Цвет: красно-коричневый

Разведение: 40-45-15 (маринад/вода/масло)

Вкусовое направление: томаты, чеснок, базилик, паприка, лук, перец черный

Погрузитесь в изысканную симфонию, где спелые томаты раскрывают свою солнечную энергию, а пикантный чеснок пробуждает аппетит. Ароматный базилик добавляет нотки летнего благоухания, паприка обволакивает нежной теплотой, а тонкий акцент черного перца виртуозно завершает эту гастрономическую гармонию



3737 КРЫМСКИЙ

Цвет: оранжево-коричневый

Разведение: 40-45-15 (маринад/вода/масло)

Состав: перец красный, чеснок, паприка красная сладкая, кориандр

Острый перец мгновенно разжигает аппетит. Пикантная глубина чеснока придаёт композиции многослойные ноты, раскрывая истинное богатство вкусового профиля. Нежная сладость паприки мягко раскрывает каждый оттенок, элегантно гармонируя остроту перца и создавая изысканную, безусловно сбалансированную вкусовую симфонию



3711 ФИШ

Цвет: оранжево-коричневый

Разведение: 20-60-20 (маринад/вода/масло)

Состав: сухое кокосовое молоко, томаты, лук, красная сладкая паприка, зелень кинзы сушеная, цедра лимона сушеная, молочная сыворотка, ароматизатор «Том ям», перец чили, имбирь, перец черный, чеснок

Насыщенная сливочность кокосового молока служит основой, гармонично переплетаясь с пикантной кислинкой томатов и свежими, травянистыми акцентами кинзы. Искрящиеся цитрусовые ноты цедры лимона придают композиции воздушность, а пряный, узнаваемый аромат «Том ям» окутывает восточным теплом. Завершает вкусовую палитру дерзкий дуэт чили и имбиря



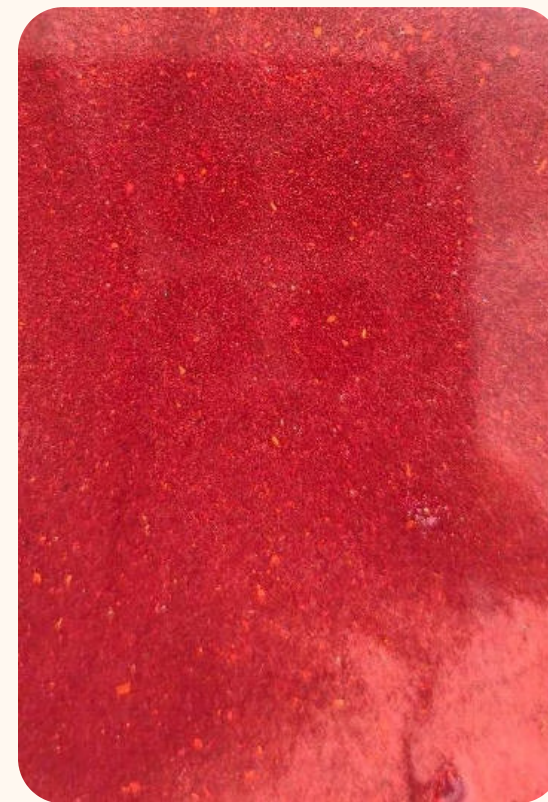
1030 КИМЧИ

Цвет: оранжево-коричневый

Разведение: с уксусом 10-12-4

Состав: имбирь, куркума, паприка, перец черный, перец красный, овощи сушеные чеснок, лук, порошок сока красно

Классический вкус Кимчи — острый красный огонь чили разгорается плавно, не сжигая раскрывают на языке яркую соль и кислинку, приправленные классическими восточными пряностями -имбирем и куркумой





КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Свяжитесь с нами

Есть вопросы или предложения?
Наша команда готова помочь вам с
любыми запросами.

**Не откладывайте, свяжитесь с
нами сегодня, чтобы обсудить
возможности сотрудничества!**

 8 800 222 11 66

 info@kvremya.ru

