



ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!



ПРЯНАЯ ЖИЗНЬ

В любом продукте важна «изюминка», яркий акцент, без которого все кажется пресным и безвкусным. И роль такого акцента играют специи, пряности и приправы.

В новом сезоне мы решили вернуться к «истокам» – ароматным пряностям, используемым человечеством многие века.

Идея коллекции этого сезона возникла под влиянием интереснейшей истории открытия, изучения и распространения «ароматного товара».

Слова «специи», «пряности» и «приправы» нередко используют как синонимы, но это совершенно разные вещи. Согласно опросу общественного мнения, многие не разбираются в чем разница.

Специи – это группа веществ, усиливающих или изменяющих вкус блюд, либо влияющих на консистенцию. Специи не влияют на аромат блюд, они могут быть как веществами естественного происхождения, так и искусственными – это соль, сахар, уксус, глютамат натрия, крахмал, дрожжи, сода, желатин, агар-агар.

Пряностями являются разные части растений, обладающие специфическим, устойчивым ароматом и вкусом. Это могут быть травы (кинза, петрушка), ягоды (можжевельник), луковичы (лук, чеснок), корневища (имбирь), части цветов (шафран), кора (корица), почки (гвоздика), семена (тмин, кориандр), плоды (черный перец).

Приправы – сложные продукты, требующие приготовления. К ним относятся смеси пряностей, пряности, прошедшие специальную обработку (традиционные горчица и хрен), соусы (томатный кетчуп).

Специи, пряности и приправы придают нашей пище изысканность, помогают получить от блюд истинное удовольствие.

В этом году мы представляем четыре маринада: Мускат-Имбирь, Терияки, Чеснок-Кориандр, Карри-Куркума и расскажем здесь о пряностях и приправах, давших название этим маринадам.

КС-МИКС МАРИНАД МУСКАТ-ИМБИРЬ

Пряность **мускатный орех** использовалась для приготовления пищи уже пять тысяч лет назад, в Европу была завезена арабами в XV веке.

Мускатный орех характеризуется легко узнаваемым острым вкусом и ароматом с древесными нотками. Его применение в кулинарии очень многогранно: блюда из нежной свинины и всех видов птицы, грибные блюда и овощные супы, засолка сельди и горячее копчение рыбы. Прекрасно сочетается практически со всеми овощами, незаменим в кондитерских изделиях.

Имбирь – в переводе с санскрита название этой пряности означает «лекарство от всех болезней». Конечно, это сказано громко, но с многими недугами имбирь действительно справляется.

Имбирь обладает очень приятным вкусом и необычным ярко выраженным запахом, его уникальные вкусовые и ароматические свойства делают его незаменимым в кулинарии. Любое мясо: баранина, говядина, утка, свинина с добавлением имбиря становится мягче и нежнее, особую пикантность добавляет он гуляшам и тушеному мясу. Не обходятся без имбиря и кондитерские изделия.



Сочетание этих двух пряностей в маринаде подчеркнута нотами трав. Вкус получился насыщенным, отлично подходящим для свинины.

КС-МИКС МАРИНАД ТЕРИЯКИ

Основной приправой, используемой в этом маринаде, стал настоящий **соевый соус**. Применение соевого соуса – лучший способ снизить употребление поваренной соли. Рецепту приготовления соуса уже более двух тысяч лет, и до сих пор он не претерпел существенных изменений.

Чтобы приготовить соус, соевые бобы отваривают в воде и смешивают с мукой из пшеницы или ячменя. Потом смесь подсаливают и ферментируют, то есть подвергают естественному брожению. Именно от времени ферментации зависит насыщенность соуса. Светлый соевый соус бродит не менее 40 дней, темный – до двух-трех лет.



Соус терияки известен кулинарам всего мира более двух тысячелетий. Сладковатый вкус соуса с ненавязчивой кислинкой и густая тягучая консистенция обволакивают каждый кусочек блюда, причем терияки прекрасно подходит для всех видов мяса и рыбы.

Терияки – целая философия приготовления еды, которой последовали и мы, подготовив для вас новинку, которая полностью воспроизводит знаменитый соус по вкусу, цвету, консистенции.



КС-МИКС МАРИНАД ЧЕСНОК-КОРИАНДР

О полезных свойствах **чеснока** известно даже первокласснику. Сама природа создала для человека одновременно лекарственное средство и приправу, способную сделать из простого блюда кулинарный шедевр. Родина чеснока – Средняя Азия. Чеснок активно используется в производстве колбасных изделий, консервов, при приготовлении маринадов и соусов.

Есть в Сан-Франциско ресторан под название «Чеснок», предлагающий посетителям мороженое с чесноком, вино с чесноком и много других блюд, которые ежемесячно начиняют почти тонной чеснока. Девиз ресторана «Чеснок, приправленный едой»!

Кориандр – кинза, коляндр, китайская петрушка – синонимы названия одного растения. Зеленую массу называют кинзой, зонтики с семенами – кориандром. Пикантный вкус травы с легкой горчинкой отличается от пряного вкуса плодов. Применение кориандра в кулинарии настолько широко, что проще перечислить блюда, с которыми он не сочетается.

Использовать растение стали более трех тысяч лет назад, тогда верили, что настои из молотого кориандра придают человеку сил и здоровья.

В маринаде чеснок и кориандр прекрасно гармонируют в обрамлении перцев и ореховой ноты пажитника. Яркий вкус подходит для всех видов мяса.



КС-МИКС МАРИНАД КАРРИ-КУРКУМА

Карри – одна из самых известных и популярных приправ в мире. Эта смесь из Индии совершила путешествие по всей Азии, завоевала Японию, затем была завезена англичанами в Европу, а оттуда в Америку и Австралию. Именно жители Великобритании придумали слово «карри», взяв за основу тамильское слово «кари», что в переводе означает «соус».

На сегодня карри считается самой распространенной приправой в мире. Состав карри отличается в разных странах и у разных производителей. Количество компонентов варьируется от 7 до 24!

Куркума – является родственником имбиря, хотя по вкусу и аромату пряности очень разные. Практически весь мировой объем производства этой специи приходится на Индию, родину куркумы. Правда и потребление тоже!

Куркума по своим вкусовым качествам не самая яркая пряность, зато очень полезная.

Яркие индийские специи этого маринада идеально сочетаются с птицей, но и свинина, и говядина с карри тоже любима многими.



Продолжая разговор о пряностях, хочется напомнить о нашем «Гастрономическом путешествии» – коллекции прошлого года (основные ноты каждого маринада и лучшие блюда с ними):

Ямайка – душистый перец, черный и красный перцы – свинина, невероятная рулька;

Бомбей – вкус йогурта, укроп, чеснок – превосходная курица;

Португезе – паприка, чеснок, имбирь – сочетается со всеми видами мяса и рыбы;

Ирландия – петрушка, кинза, майоран – красив и вкусен на курице и рыбе;

Марокко – паприка, перец, кардамон – хорош для курицы и говядины;

Иль-де-Франс – сливки и грибы – самая вкусная курица и нежная свинина;

Алабама – мед, черный перец, копченые ноты – прекрасно подходит для крылышек и ребрышек;

Кантри – уксус, лук, черный перец – вечная классика для свинины.

Уже 7 лет мы производим маринады собственной торговой марки КС-МИКС. Наше производство работает в соответствии с самыми высокими международными стандартами качества и безопасности продукции и отвечает требованиям схемы сертификации FSSC 22000.

КС-МИКС МАРИНАДЫ

Название	Арт.	Цвет
КС-микс Маринад "Алабама"	40 317	красно-коричневый
КС-микс Маринад "Армянский"	25 146	красный
КС-микс Маринад "Болгарский"	25 135	оранжевый
КС-микс Маринад "Бомбей"	40 311	бело-бежевый
КС-микс Маринад "Иль-де-Франс"	40 315	розовато-белый
КС-микс Маринад "Ирландия"	40 322	зеленый
КС-микс Маринад "Кавказский"	19 917	оранжевый
КС-микс Маринад "Кавказский"	25 119	красный
КС-микс Маринад "Кантри"	40 313	полупрозрачный
КС-микс Маринад "Кубанский"	25 137	рыжий
КС-микс Маринад "Марокко"	40 320	желтый
КС-микс Маринад "Мексиканский"	25 140	красный
КС-микс Маринад "Португезе"	40 319	красно-коричневый
КС-микс Маринад "Средиземноморский"	25 142	прозрачный с зеленью
КС-микс Маринад "Ямайка"	40 318	коричнево-желто-красный
КС-микс Маринад "Барбекю"	25 143	красный
КС-микс Маринад "Классический"	28 283	прозрачный
КС-микс Маринад "Грильмикс"	35 976	красно-коричневый
КС-микс Маринад "Кефирный"	35 977	прозрачный с зеленью
КС-микс Маринад "Кисло-сладкий с черносливом"	27 984	красно-коричневый
КС-микс Маринад "Клюквенно-брусничный"	27 741	красно-розовый
КС-микс Маринад "Сациви"	35 978	желтый
КС-микс Маринад "Чесночный с травами"	27 738	желтоватый
КС-микс Маринад "Шашлычный"	29 849	красно-коричневый
КС-микс Маринад "Карри-Куркума"	45 254	желтый
КС-микс Маринад "Мускат-Имбирь"	45 255	красноватый
КС-микс Маринад "Терияки"	42 237	темно-коричневый
КС-микс Маринад "Чеснок-Кориандр"	45 256	красноватый

Дозировка: 20-30 г/кг.

Существует ЭКО-версия каждого маринада.

Контакты:
+7 495 380-07-61
info@advanta-cs.ru