

Уже более 6 лет мы производим маринады собственной торговой марки КС-Микс. Наше производство сертифицировано в соответствии с самыми высокими требованиями системы менеджмента безопасности пищевой продукции, включая требования ISO 22000/2005 и дополнительные требования системы FSSC 22000.

Каждый год на рынок выводятся новинки: маринады, предназначенные как для приготовления традиционных шашлыков, так и для запекания, то есть для продуктов, доля которых на рынке неуклонно растет.

Совместное использование маринадов и пакетов для запекания, предлагаемых специалистами компании ЭДВАНТА, открывает широкие возможности успешных продаж мясных продуктов любого производителя.

## КС-МИКС МАРИНАДЫ

Арт.	Название	Цвет
25 146	КС-микс Маринад "Армянский"	красный
25 143	КС-микс Маринад "Барбекю"	красный
25 135	КС-микс Маринад "Болгарский"	оранжевый
35 976	КС-микс Маринад "Грильмикс "	красно-коричневый
19 917	КС-микс Маринад "Кавказский"	оранжевый
25 119	КС-микс Маринад "Кавказский"	красный
28 283	КС-микс Маринад "Классический"	прозрачный
25 137	КС-микс Маринад "Кубанский"	рыжий
25 140	КС-микс Маринад "Мексиканский"	красный
35 977	КС-микс Маринад "Кефирный "	прозрачный с зеленью
25 142	КС-микс Маринад "Средиземноморский"	прозрачный с зеленью
27 738	КС-микс Маринад "Чесночный"	светло-рыжий
35 978	КС-микс Маринад "Сациви "	желтый
29 849	КС-микс Маринад "Шашлычный "	красно-коричневый
40 320	КС-микс Маринад "Марокко" <b>NEW</b>	желтый
40 318	КС-микс Маринад "Ямайка" <b>NEW</b>	коричнево-желто-красный
40 319	КС-микс Маринад "Португезе" <b>NEW</b>	красно-коричневый
40 313	КС-микс Маринад "Кантри" <b>NEW</b>	полупрозрачный
40 317	КС-микс Маринад "Алабама" <b>NEW</b>	красно-коричневый
40 315	КС-микс Маринад "Иль Де Франс" <b>NEW</b>	бежево-розовый
40 322	КС-микс Маринад "Ирландия" <b>NEW</b>	зеленый
40 311	КС-микс Маринад "Бомбей" <b>NEW</b>	бело-бежевый

Дозировка: 20-30 г/кг.

Существует Эко-версия каждого маринада.

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

# ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ



ПРЕИМУЩЕСТВО  
ВО ВСЕМ!

Каждый год, начиная работу над коллекцией маринадов к новому сезону, мы очень волнуемся, как оценят нашу работу клиенты.

Опираясь на свой уже немалый опыт, в 2018 году мы решили продолжить воплощение успешной идеи «гастрономических путешествий» по странам и вкусам, с учетом национальных специй и кулинарных особенностей их использования.

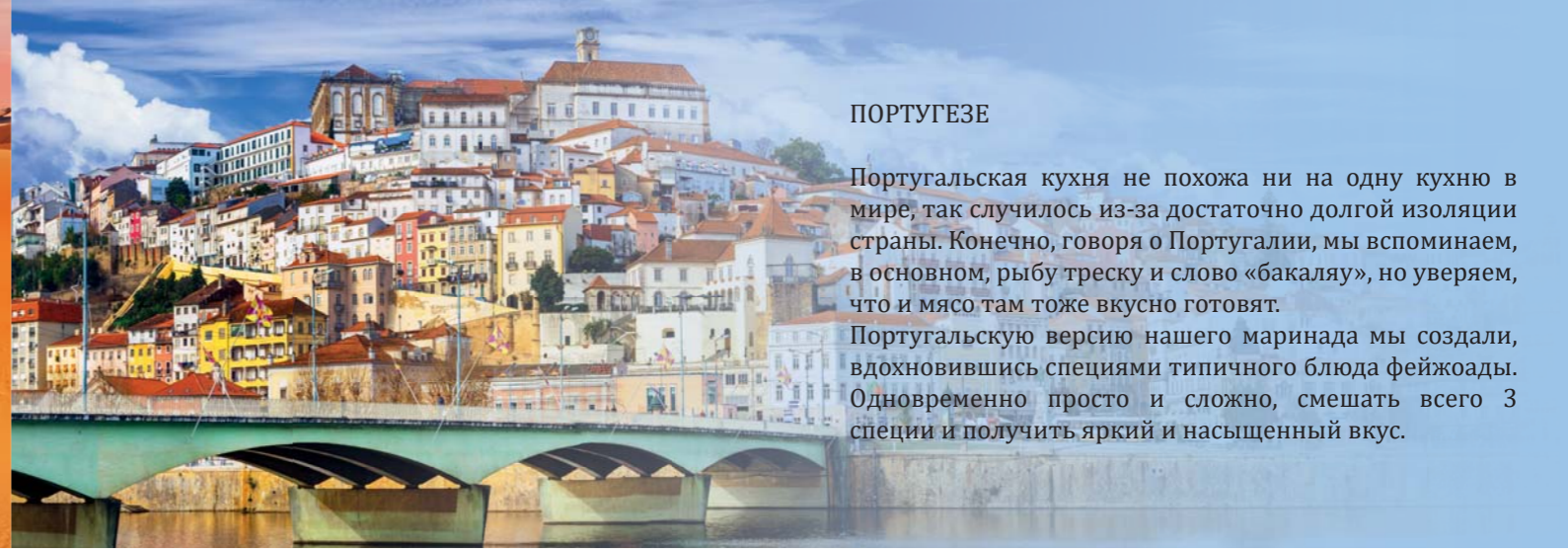
Полюбившаяся многим линейка маринадов: Болгарский, Кавказский, Армянский, Мексиканский, Средиземноморский, дополнена восемью новыми видами. Разнообразие вкусов велико, и мы надеемся, что каждый найдет в наших новых маринадах ту изюминку, которая поможет успешно представить свою продукцию (шашлыки, полуфабрикаты, продукты для запекания) на прилавках магазинов.



## МАРОККО

Марокканская кухня – это гремучая смесь кулинарных традиций южного Средиземноморья. В одном котле смешаны рецепты арабов, берберов, мавританцев. Все блюда сильно сдобрены пряностями и специями, в них умело сочетаются сладость, соль, острота.

Чермула, Харира – названия всех марокканских блюд звучат как музыка и вдохновляют на эксперименты со специями. В нашем маринаде мы смешали черный и душистый перец, мускатный орех и имбирь, приправили кардамоном, куркумой и гвоздикой.



## ПОРТУГЕЗЕ

Португальская кухня не похожа ни на одну кухню в мире, так случилось из-за достаточно долгой изоляции страны. Конечно, говоря о Португалии, мы вспоминаем, в основном, рыбу треску и слово «бакаляу», но уверяем, что и мясо там тоже вкусно готовят.

Португальскую версию нашего маринада мы создали, вдохновившись специями типичного блюда фейжоады. Одновременно просто и сложно, смешать всего 3 специи и получить яркий и насыщенный вкус.

## ЯМАЙКА

В основе нашего маринада Ямайка – самая популярная приправа острова – jerk (джерк или йерк). По характеру своего кулинарного применения, она прежде всего для блюд, готовящихся на углях, но сейчас стала совершенно универсальной.

Душистый перец, который до сих пор в кулинарных книгах называют ямайским, и жгучий красный – это основа всевозможных вариаций джерка. Мы не удержались, и создали свой вариант, добавив к типичным тимьяну, корице и черному перцу немного можжевельных ягод.



## БОМБЕЙ

Сегодня говорить о единой индийской кухне невозможно, ведь значительные различия вносят климат и религия. Кухня Севера и Юга отличаются не только набором специй, но и основными ингредиентами. Индуисты не едят говядину, мусульмане – свинину. Мы попытались совместить яркость специй и нежность йогурта и создать универсальный маринад, который подходит для всех видов мяса.



## АЛАБАМА

Целый спектр оттенков мяса гриль, приготовленного на решетке, мы можем попробовать в Америке. Каждый штат имеет свою кулинарную особенность приготовления барбекю, что в основном проявляется в соусах к готовому мясу.

Для Южной Каролины, например, характерно использование горчицы в соусе, для Среднего Запада – кисло-острый вкус, в Северной Каролине любят уксус, а в Техасе – томатный соус с кумином и чили. Нам ближе всего оказались вкусы Юга Соединенных штатов – сладкие томатно-медовые ноты хорошо подчеркивают пикантность легкого копчения.



## ИРЛАНДИЯ

Ирландия – страна с завораживающей природой, где можно ощутить удивительный целебный запах океана в сочетании с чистым ароматом лесов и свежих трав. Специи в мясных блюдах Ирландии привычны нам – это садовые травы, чеснок, морковь, перец. В нашем маринаде даже цвет напоминает об Ирландии... Зеленый – и сразу представляется клевер, день святого Патрика и темный Гиннесс к аппетитно замаринованному жареному мясу.



## КАНТРИ

Вкус Кантри объединяет провинции многих стран: традиционные деревни Англии и Германии, уединённые швейцарские селения, уютные российские деревеньки.

Маринад Кантри – это добрый остро-пряный вкус, с морковкой и горошинами перца, отличающийся своей простотой и гармоничностью. Именно поэтому он близок и нам.

Маринад под названием сегодня интернациональным названием «Кантри» – это воплощение расслабленной атмосферы деревенской дачи: зелёных грядок, тихих вечеров, встреч с друзьями, запаха жареного мяса.

## ИЛЬ ДЕ ФРАНС

Сердце Франции – Иль-Де-Франс. Бессмысленно говорить о французской кухне в общем, настолько она разная. Мы знаем только одно – вкусно всё. Типичный густой нежный сливочный соус с сырными нотами, приправленный черным перцем и мускатным орехом, с кусочками грибов – ощущение праздника и просто находка для мяса.

