

МАРИНАДЫ



ЭКОДАР
ПРАВИЛЬНЫЕ
ИНГРЕДИЕНТЫ



МАРИНАДЫ ОТ ЭКОДАР – ВКУС, КАЧЕСТВО, БЕЗОПАСНОСТЬ

Раскройте секрет идеального вкуса ваших мясных продуктов с профессиональными маринадами от ЭКОДАР!

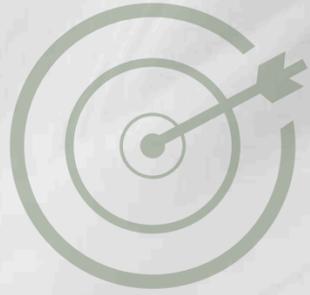
Компания ЭКОДАР создает рецептуры, сочетая современные технологии, отборные специи и натуральные ингредиенты.

Наши маринады производятся в России, что делает их оптимальным решением для отечественных мясоперерабатывающих и кулинарных предприятий.

Мы объединяем инновационные решения с доступностью локального производства, чтобы вы могли предложить своим клиентам продукты безупречного вкуса и аромата. ЭКОДАР — это гарантия стабильного качества, надежности и конкурентных преимуществ для вашего бизнеса.

ЭКОДАР: технологии, которым доверяют.





НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА



Сертифицированная лаборатория

Контроль качества на каждом этапе



Выгодная логистика

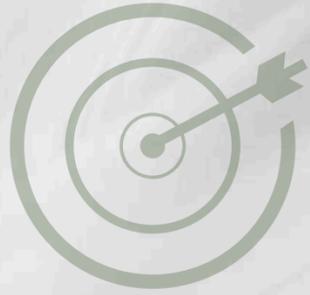
Мы работаем только с проверенными партнерами



Сроки изготовления

до 10 рабочих дней





НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА



Повышение рентабельности

Увеличение прибыли
производства



Улучшение внешнего вида

Привлекательная текстура
продукта



Насыщенный вкус

Аппетитный аромат готового
блюда



ПРИМЕНЕНИЕ МАРИНАДОВ

1

Говядина

Для стейков, гуляша и рубленых полуфабрикатов

2

Свинина

Шашлык, отбивные и медальоны

3

Птица

Идеально для куриных крыльев, бедер и филе

4

Рыба

Идеально для рыбы и рыбных полуфабрикатов



МАРИНАДЫ ЭКОДАР



МАРИНАД ЭКОДАР БАРБЕКЮ

Комплексная добавка с томатом,
луком и коптильным ароматизатором.
Придает дымный вкус и красноватый
оттенок

Дозировка: 30-35 г/кг



МАРИНАД ЭКОДАР ПРЯНЫЙ МИКС

Для придания насыщенного пряного
вкуса с перцем чили и паприкой

Дозировка: 30-35 г/кг



МАРИНАД ЭКОДАР ПИКАНТНАЯ ГОРЧИЦА

Сухая смесь с горчичным вкусом,
куркумой и пряностями

Дозировка: 100-150 г/кг

МАРИНАДЫ ЭКОДАР



МАРИНАД ЭКОДАР ТРАВЯНОЙ САД

Сухая смесь с травяными нотами
лука, чеснока и петрушки

Дозировка: 100-150 г/кг



МАРИНАД ЭКОДАР ОГНЕННЫЙ

Смесь с острым вкусом томатов и
перца. Создает интенсивный жгучий
вкус и яркий цвет

Дозировка: 100-150 г/кг



МАРИНАД ЭКОДАР МЕКСИКА

Острая добавка с паприкой, перцем
чили и кориандром.
Создает яркий экзотический вкус

Дозировка: 100-150 г/кг

МАРИНАДЫ ЭКОДАР



МАРИНАД
ЭКОДАР
ГУЛЯШ

Смесь с луком, паприкой, тмином и майораном. Создает вкус венгерской кухни, обеспечивая мягкость мяса

Дозировка: 100-150 г/кг



МАРИНАД
ЭКОДАР
НЕЖНЫЙ

Мягкий вкус с луком, паприкой и травами. Подчеркивает естественный вкус мяса, сохраняя сочность

Дозировка: 30-35 г/кг



МАРИНАД
ЭКОДАР
ШАШЛЫЧНЫЙ

Для придания характерного "шашлычного" вкуса и аромата с луком и пряностями

Дозировка: 100-150 г/кг

МАРИНАДЫ ЭКОДАР



СТАНЬТЕ
НАШИМ
ПАРТНЕРОМ:



ДОСТАВКА ПО ВСЕЙ РОССИИ



МАРИНАД
ЭКОДАР
ЧИЛИ МЁД

Комбинация остроты перца чили и
сладковатого оттенка

Дозировка: 30-35 г/кг



ПРЕИМУЩЕСТВА
ДЛЯ ПАРТНЕРОВ:



ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ БЕСПЛАТНЫХ
ОБРАЗЦОВ И ПОДДЕРЖКА
В РАЗРАБОТКЕ РЕЦЕПТУР

ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ



Жидкие маринады

Для приготовления: добавьте воду согласно рекомендациям, тщательно перемешайте до однородной консистенции



Сухие смеси

Обеспечьте равномерное распределение по всей поверхности мяса для достижения наилучшего результата



Дозировка

Строго соблюдайте рекомендуемые пропорции для каждого типа мяса и желаемой интенсивности вкуса

СВЯЖИТЕСЬ С НАМИ!



+7 (495) 970-89-53



www.ecodar.su



info@tddar.ru



141406, Московская обл.,
г.Химки, ул. Совхозная, д.29



ЭКОДАР
ПРАВИЛЬНЫЕ
ИНГРЕДИЕНТЫ





**БЛАГОДАРИМ
ЗА ВНИМАНИЕ!**