

Zabrze, maj 2021 r.

Szanowni Państwo,

W tym roku minęły 33 lata od powstawania firmy Bellako Sp. z o.o. Niezmiennie od lat tworzymy i dostarczamy **oryginalne mieszanki przypraw najwyższej jakości dla przemysłu spożywczego i gastronomii** w Polsce. Ponieważ posiadamy **własny zakład produkcyjny i niezależne laboratorium**, jesteśmy w stanie przygotować **każde indywidualne zamówienie**.

Naszymi wartościami, dzięki którym ugruntowaliśmy pozycję rynkową, są **wierność tradycji, dbałość o zdrowie i bezpieczeństwo**, ale także otwartość, elastyczność i innowacyjne podejście. Dlatego też oferujemy **wysokojakościowe produkty o niezmiennym smaku** powstałym dzięki zastosowaniu starannie wyselekcjonowanych **naturalnych składników najwyższej jakości**. Produkty Bellako **nie zawierają „E” oraz alergenów** i znajdują zastosowanie w produktach o obniżonej zawartości soli i cukru oraz w wyrobach bezglutenowych, do żywności **SUPERFOOD** i produktów z **CZYSTĄ ETYKIETĄ**.

W laboratorium BELLAKO tworzymy także **innowacyjne produkty na indywidualne zlecenia** naszych klientów. Wyróżnia nas także elastyczność, **brak limitów zakupowych** i **szybkie terminy realizacji** zamówień. Naszą jakość doceniono przyznając nam **certyfikat BRC-A**.

Gorąco zachęcamy Państwa do zapoznania się z naszą **ofertą produktów gotowych przygotowaną specjalnie dla przetwórstwa mięsnego**. Jednocześnie pragniemy Państwa zachęcić do wypróbowania naszych możliwości w zakresie **opracowania i produkcji oryginalnych receptur, stworzonych na Państwa życzenie i wyłącznie**.

Serdecznie zapraszamy do współpracy!

Zespół Bellako Sp. z o.o.

Oferujemy możliwość opracowania i dostarczenia Państwu **każdej mieszanki z własną zastrzeżoną recepturą** na indywidualne Państwa zamówienie.

Ponadto oferujemy Państwu:

KONCENTRATY NATURALNYCH PRZYPRAW

Koncentraty przypraw „Bellako” charakteryzują się stałą mocą aromatyzacji i czystością mikrobiologiczną. Mają postać proszku. Zmieszane z wodą tworzą zawiesinę.

<i>Symbol</i>	<i>Nazwa produktu</i>
14144	Bazylia
14108	Cebula /1-5/
14123	Chili
14103	Czosnek /1-5/
14121	Cynamon
14117	Estragon
14104	Gałka muszkatołowa
14122	Goździki
14113	Imbir
14115	Jałowiec
14111	Kardamon
14114	Koper /1-5/
14106	Kolendra
14109	Kminek
14112	Liść laurowy
14105	Majeranek
14118	Oregano
14102	Papryka ostra
14120	Papryka słodka
14101	Pieprz czarny
14127	Pieprz biały
14133	Pieprz cayenne
14140	Pieprz argentyński I
14143	Rozmaryn
14116	Seler /1-5/
14145	Tymianek
14110	Ziele angielskie

Stosowanie : 1 kg koncentratu przypraw zastępuje 3 kg przypraw w formie tradycyjnej suszonej, a w przypadku czosnku, cebuli, kopru i selera – 5 kg.

KONCENTRATY NATURALNYCH PRZYPRAW ROZPUSZCZALNYCH W WODZIE

W postaci proszku, dobrze rozpuszczalne w wodzie. Przy kontakcie z wodą otrzymuje się klarowny przezroczysty roztwór. Posiadają stałą moc aromatyzacji.

<i>Symbol</i>	<i>Nazwa produktu</i>
14233	Pieprz cayenne M
14227	Pieprz biały M
14208	Cebula M /1-5/
14225	Curry M
14203	Czosnek M /1-5/
14223	Chili M
14221	Cynamon M
14217	Estragon M
14204	Gałka muszkatolowa M
14205	Majeranek M
14222	Goździki M
14215	Jałowiec M
14213	Imbir M
14206	Kolendra M
14209	Kminek M
14210	Ziele angielskie M
14214	Koper
14211	Kardamon M
14212	Liść laurowy M
14205	Majeranek M
14216	Seler M
14218	Oregano M
14201	Pieprz czarny M
14202	Papryka ostra M
14220	Papryka słodka M
14228	Papryka chili M
14236	Pietruszka M
14239	Rozmaryn M
14240	Bazylia M
14257	Tymianek M

Zastosowanie: do marynat, zalew, solanek nastrzykowych. 1 kg koncentratu przypraw zastępuje 3 kg przypraw w formie tradycyjnej suszonej, a w przypadku czosnku, cebuli, kopru i selera-5 kg.

KONCENTRATY NATURALNYCH PRZYPRAW W PŁYNIE (na bazie oleju)

<i>Symbol</i>	<i>Nazwa produktu</i>
14003	Konc. czosnku w płynie
14008	Konc. cebuli w płynie
14023	Konc. chili w płynie
14021	Konc. cynamonu w płynie
14091	Konc. papryki słodkiej w płynie
14025	Konc. curry w płynie
14027	Konc. estragonu w płynie
14004	Konc. gałki muskatołowej w płynie
14022	Konc. goździka w płynie
14005	Konc. majeranku w płynie
14006	Konc. kolendry w płynie
14015	Konc. jałowca w płynie
14009	Konc. kminku w płynie
14014	Konc. kopru w płynie
14011	Konc. kardamonu w płynie
14012	Konc. liścia laurowego w płynie
14013	Konc. imbiru w płynie
14018	Konc. oregano w płynie
14002	Konc. papryki w płynie
14001	Konc. pieprzu czarnego w płynie
14088	Konc. papryki w płynie
14083	Konc. szpinaku w płynie (barwnik)
20128	Konc. szpinaku ekstra w płynie
14016	Konc. selera w płynie
14010	Konc. ziela angielskiego w płynie
10733	Aromat cytryny w płynie

NATURALNE KONCENTRATY PRZYPRAW W PROSZKU BEZ GLUTAMINIANU

W postaci proszku, dobrze rozpuszczalne w wodzie. Przy kontakcie z wodą otrzymuje się klarowny przezroczysty roztwór. Termostabilne, mają stałą moc aromatyzacji.

<i>Symbol</i>	<i>Nazwa produktu</i>
14250	Majeranek U
14251	Pieprz czarny U
14252	Cebula U
14256	Ziele angielskie BG
14257	Liść laurowy BG
14259	Chilli M BG
14263	Curry BG
14264	Ekstrakt pietruszki U
14266	Koper M BG
14289	Gałka muskatołowa M BG
14290	Ekstrakt papryki ostrej BG1
14293	Seler BG
14322	Oregano BG

14323	Rozmaryn BG
14249	Aromat czosnku w proszku
14383	Czosnek M BG

Zastosowanie: do marynat, zalew, solanek nastrzykowych. 1 kg koncentratu przypraw zastępuje 3 kg przypraw w formie tradycyjnej suszonej, a w przypadku czosnku, cebuli, kopru i selera-5 kg

KONCENTRATY O SMAKU I AROMACIE MIĘSA

W postaci proszku, dobrze rozpuszczalne w wodzie. Przy kontakcie z wodą otrzymuje się klarowny przezroczysty roztwór. Posiadają stałą moc aromatyzacji.

<i>Symbol</i>	<i>Nazwa produktu</i>
13004	Koncentrat o smaku kurczaka
13006	Koncentrat o smaku konserwy
13016	Koncentrat o smaku kurczaka pieczonego
18672	Boczek koncentrat
13029	Koncentrat o smaku mięsa wołowego II
13043	Koncentrat o smaku mięsa wołowego „Bell”
13039	Koncentrat o smaku mięsa wieprzowego „W”
13034	Koncentrat o smaku mięsa wieprzowego
13018	Koncentrat o smaku mięsa drobiowego
13028	Koncentrat o smaku szynki konserwowej
13031	Koncentrat o smaku konserwy tyrolskiej „N”
13037	Koncentrat o smaku szynki swojskiej
13042	Koncentrat o smaku konserwy „N” Super
13085	Smak konserwy
13050	Koncentrat o smaku szynki konserwowej extra
15361	Aromat konserwa dębicka

Stosowanie:: ok. 3-5 g na 1 kg masy.

KOMPOZYCJE KONCENTRATÓW NATURALNYCH PRZYPRAW

<i>Symbol</i>	<i>Nazwa produktu</i>
15222	Biała surowa
15298	Brocka
15266	Czosnkowa
15243	Debreczyńskie kiełbaski
15240	Dębicka
15270	Domowa
15220	Frankfurterki
15228	Głogowska
15307	Grillowa ziołowa
15253	Grillowa
15226	Jałowcowa
15255	Jarmarczna
15218	Kabanosy
18216	Kiełbaski bawarskie

15322	Kiełbaski pikantne
15327	Krakowska extra
15206	Krakowska parzona
15214	Krakowska sucha
18637	Kiełbasa wiedeńska
15241	Parówki wiedeńskie
15305	Pieprzowa II
15276	Parówki super B
15207	Parówki śląskie
18528	Parówki dobre
15215	Podlaska
15212	Podwawelska
15225	Polska surowa
15219	Rzeszowska
15362	Swojska

Stosowanie: ok. 3-5 g na 1 kg masy

KOMPOZYCJE KONCENTRATÓW NATURALNYCH PRZYPRAW

<i>Symbol</i>	<i>Nazwa produktu</i>
15227	Kminkowa
15229	Litewska
15269	Lubuska
15209	Lunch meat
15230	Metka
15268	Metka łososiowa
15238	Metka cebulowa
15245	Mielonka
15203	Mortadela
15221	Myśliwska
15258	P1
15204	Parówki
15201	Parówkowa
15272	Pikantna
15239	Piwna
15212	Podwawelska
15210	Szynkowa wieprzowa
15217	Serdelki
15260	Starowiejska
18210	Szynkowa Extra
15235	Szynkowa wołowa
15208	Śląska
15205	Toruńska
15237	Wiejska
15202	Zwyczajna
15211	Żywiecka
15324	Żywiecka extra
15326	Żywiecka z dodatkami

Stosowanie: ok. 3-5 g na 1 kg masy

KONCENTRATY NATURALNYCH PRZYPAW DO WYROBÓW DROBIOWYCH

<i>Symbol</i>	<i>Nazwa produktu</i>
15430	Pasztet drobiowy
15425	Pasztet z gęsi
18356	Pasztet z indyka
18229	Pasztet z kaczki
15462	Komp. konc. przypraw do galaretek drobiowych
15242	Przyprawa orientalna
15404	Orientalna do drobiu koncentrat
18269	Polędwica drobiowa
15405	Przyprawa do bloku drobiowego
15406	Serdelki drobiowe
15430	Szynka drobiowa

Stosowanie: ok. 3-5 g na 1 kg masy

15294	Przyprawa Orientalna
-------	----------------------

Przyprawa „Orientalna” stanowi połączenie ekstraktów przypraw i aromatów. Likwiduje posmak tłuszczu i specyficzny zapach mięsa drobiowego w wyrobie.

Jest szczególnie polecana w produkcji wędlin drobnorozdrobnionych oraz do wyrobów z mięsa drobiowego.

Może być stosowana do nastrzyków i wędzonek, podnosząc ich walory smakowe.

Stosowanie: 1-3g na 1 kg masy

KOMPOZYCJE KONCENTRATÓW PRZYPAW DO WYROBÓW PODROBOWYCH I PIECZENI

<i>Symbol</i>	<i>Nazwa produktu</i>
15314	Flaki (dla puszek i słoików)
15301	Kaszanka
15223	Pasztetowa
15422	Paprykarz
15417	Pasztet domowy o smaku majeranku
15415	Pasztet domowy o smaku grzybów
15413	Pasztet domowy o smaku kminku
15418	Pasztet domowy o smaku koperku
15414	Pasztet domowy o smaku papryki
15416	Pasztet domowy o smaku pomidorów
15419	Pasztet domowy o smaku czosnku
15412	Pasztet kremowy
15408	Pasztet mławski
15424	Pasztet myśliwski
15429	Pasztet z królika
15308	Salceson brunszwicki

15309	Salceson czarny
15310	Salceson ozorkowy
15311	Salceson wiejski
15312	Salceson włoski

Stosowanie: ok. 3-5 g na 1 kg masy

KOMPOZYCJE PRZYPRAW „SPECJALNE” (z dodatkiem suszonych przypraw)

<i>Symbol</i>	<i>Nazwa produktu</i>
15357	Debreczyńskie kielbaski- specjalna
15347	Grillowa – specjalna
15351	Krakowska parzona- specjalna
15365	Krakowska sucha- specjalna
15370	Polska surowa – specjalna
15343	Śląska – specjalna
15363	Toruńska specjalna
15354	Wiejska – specjalna
15344	Zwyczajna – specjalna
15346	Żywiecka – specjalna

Stosowanie: ok. 3-5 g na 1 kg masy

KOMPOZYCJE PRZYPRAW DO KONSERW MIĘSNYCH

<i>Symbol</i>	<i>Nazwa produktu</i>
15249	Konserwa turystyczna - konc.
15250	Konserwa tyrolska - konc.
15457	Konserwa tyrolska „Bell”
15361	Konserwa dębicka - konc.

Stosowanie: ok. 3-5 g na 1 kg masy

KOMPOZYCJE PRZYPRAW DO WYROBÓW MIĘSNYCH I GARMAŻERYJNYCH

<i>Symbol</i>	<i>Nazwa produktu</i>
18229	Kom. konc. przypraw do galaretek drobiowych
18300	Kom. konc. przypraw do galaretek mięsnych
18211	Kom. przypraw do galaretek mięsnych „P’
14159	Przyprawa cebulowo - pieprzowa
14158	Przyprawa czosnkowo - pieprzowa
18225	Specjalna przyprawa do wędlin „42”
18258	Przyprawa węgierska
18257	Przyprawa włoska
15294	Przyprawa orientalna

15462	Przyprawa orientalna I
18256	Wykwintna przyprawa do mięs i zapiekanek
18255	Posypka meksykańska MM
18543	Przyprawa do gyrosa
15749	Przyprawa do gyrosa

POSYPKI DEKORACYJNE

<i>Symbol</i>	<i>Nazwa produktu</i>
18276	Posypka bałtycka
18254	Posypka grillowa GM
18253	Posypka hiszpańska AM
18255	Posypka meksykańska MM
18259	Posypka do pizzy
18263	Posypka śląska
18252	Panierka do kurczaka łagodna
18246	Panierka do kurczaka ostra
18277	Posypka zabrzańska
18258	Posypka węgierska PM
18257	Posypka włoska M
18443	Mieszanka pomidorowa
18413	Mieszanka Liptauer
18529	Posypka dekoracyjna U
89	Płatki pomidorowe walcowane
18264	Posypka latynoska

AROMATY I KONCENTRATY SMAKOWE

<i>Symbol</i>	<i>Nazwa produktu</i>
13200	Aromat cebuli smażonej do smalcu
13001	Koncentrat o smaku - grzyb
13196	Aromat warzywny R
13208	Konc. o smaku grzyba - pieczarka M
13002	Koncentrat o smaku – ser
13003	Koncentrat o smaku - pomidora.
14401	Koncentrat o smaku - pieprzu
14403	Koncentrat o smaku - czosnek
14130	Koncentrat o smaku – maggi
13013	Koncentrat o smaku - grzyba (termostabilny)
13048	Konc. o smaku pomidora T
14226	Konc. przypraw do chrzanu M
14119	Konc. o smaku- wędzonka
15441	Konc. o smaku – salami
11638	Naturalny aromat ogórkowo - koperkowy
13059	Konc. o smaku grzyba leśnego
13095	Aromat grzyb prawdziwek
13010	Konc. o smaku sera Cheddar
13118	Aromat tzatzyki
11639	Naturalny aromat ogórkowo-koperkowy z barwnikiem
18349	Mieszanka węgierska

13070	Aromat dymu wędzarniczego
13079	Aromat boloński
18445	Koncentrat chorizo pikantne
15695	Przyprawa paprykowa z dodatkami
15694	Przyprawa paprykowa
14241	Zioła prowansalskie M
14246	Maggi M
14219	Wędzonka M
14224	Pomidor M
18426	Koncentrat bekon

Dozowanie: ok. 3-5 g na 1 kg masy

SERDECZNIE ZAPRASZAMY DO WSPÓŁPRACY!

