

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 rybnego**. Jednocześnie pragniemy Państwa zachęcić do wypróbowania naszych możliwości w zakresie **opracowania i produkcji oryginalnych receptur, stworzonych na Państwa życzenie i wyłącznie**.

Serdecznie zapraszamy Państwa 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 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 muskatołowa 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	Bazylija M
14257	Tymianek M

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

Zastosowanie: do marynat, zalew, sałatek, sosów

NATURALNE KONCENTRATY PRZYRAW W PROSZKU BEZ GLUTAMINIANU SODU

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>
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

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

Zastosowanie: do marynat, zalew, sałatek, sosów

KONCENTRATY NATURALNYCH PRZYRAW W PŁYNIE (na bazie oleju)

<i>Symbol</i>	<i>Nazwa produktu</i>
14003	Konc. czosnku w płynie
14008	Konc. cebuli w płynie
14023	Konc. chilli 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

KOMPOZYCJE KONCENTRATÓW NATURALNYCH PRZYPRAW W PŁYNIE (na bazie oleju)

<i>Symbol</i>	<i>Nazwa produktu</i>
20173	Mieszanka do sosu pomidorowego
20049	Śledź po gdańsku

NATURALNE BARWNIKI (na bazie oleju)

<i>Symbol</i>	<i>Nazwa produktu</i>
20028	Papryka słodka w płynie światłoodporna
748	Oleorezyna papryki słodkiej
14083	Konc. szpinaku w płynie (barwnik)
20128	Konc. szpinaku ekstra w płynie

NATURALNE BARWNIKI

<i>Nazwa produktu</i>
099 Proszek pomidorowy
539 Szpinak w proszku
211 Sok buraka czerwonego proszek
441 Marchew zagęszczony sok proszek
099 Proszek pomidorowy

PRZYPRAWY I AROMATY dla przetwórstwa rybnego

W proszku

<i>Symbol</i>	<i>Nazwa</i>
14250	Pieprz sałatkowy BG
11658	Aromat cytryny L
19040	Przyprawa do majonezu „Prima”
11666	Naturalny aromat ogórkowo - koperkowy
13216	Przyprawa śródziemnomorska T
18706	Przyprawa gyros BG
15749	Przyprawa do gyrosa
18601	Przyprawa do sosu tzatziki
10672	Oleorezyna chilli
14324	Chrzan BG
14241	Zioła prowansalskie M
13260	Aromat do sosu „Tysiąca wysp” BG
14263	Curry BG

Na bazie oleju

<i>Symbol</i>	<i>Nazwa produktu</i>
14026	Konc. Musztardy w płynie
14019	Konc. Wędzonki w płynie
14000	Konc. Cebuli C w płynie
14024	Konc. Pomidora w płynie

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

**KOMPOZYCJE PRZYPRAW
DO ZALEW I MARYNAT**

<i>Symbol</i>	<i>Nazwa produktu</i>
15697	Zalewa do śledzi w proszku
18544	Mieszana do marynowania

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

DO RYB OPIEKANYCH

<i>Symbol</i>	<i>Nazwa produktu</i>
11513	Aromat karmelowy (poprawia kolor zalewy)
14120	Papryka słodka koncentrat – (poprawia kolor

15462	Przyprawa orientalna I
-------	------------------------

Przyprawa do wyrobów drobno rozdrobnionych (pasty, pasztety, pulpety, kotlety rybne itd.)

Eliminuje zbyt intensywny zapach ryby.

Unikatowa receptura przyprawy opiera się na bazie wyciągów z ziół i przypraw oraz aromatów.

Bez konserwantów.

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

SERDECZNIE ZAPRASZAMY DO WSPÓŁPRACY!