

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

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: Zastosowanie: przy produkcji marynat, zalew, keczupów, musztard, majonezów i in.

NATURALNE KONCENTRATY PRZYPRAW 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

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

NATURALNE BARWNIKI

<i>Symbol</i>	<i>Nazwa produktu</i>
20028	Papryka słodka w płynie światłoodporna
20030	Barwnik do ketchupów w płynie
14083	Konc. szpinaku w płynie (barwnik)
20128	Konc. szpinaku ekstra w płynie

POPULARNE PRZYPRAWY W POSTACI TRADYCYJNEJ

<i>Nazwa produktu</i>
Proszek pomidorowy bez antyzbrylaczy
Szpinak w proszku
Pomidor w proszku
Papryka Asta
Grzyb w proszku
Czosnek grys
Pieprz czarny mielony

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. chilli w płynie
14021	Konc. cynamonu w płynie
20005	Konc. chilli w płynie II
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
14007	Konc. czosnek S w płynie

PRZYPRAWY I AROMATY DO SOSÓW MAJONEZOWYCH

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
18592	Gyros T

14263	Curry BG
18601	Przyprawa do sosu tzatziki
10672	Oleorezyna chilli
14324	Chrzan BG
14241	Zioła prowansalskie M
13260	Aromat do sosu „Tysiąca wysp” 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

KAPUSTA KISZONA

15699	Preparat do kapusty
-------	---------------------

Używany przy produkcji kapusty kiszanej.

Wstrzymuje fermentację

Chroni przed ciemnieniem kapusty.

Dozowanie: 2 g na 1 kg masy.

Dodawać do kapusty na etapie paczkowania do woreczków lub wiaderek.

KOMPOZYCJE PRZYPRAW DO KETCHUPÓW

<i>Symbol</i>	<i>Nazwa produktu</i>
19004	Ketchup pikantny
19006	Ketchup łagodny
18207	Ketchup ostry
19166	Ketchup łagodny BG
19167	Ketchup pikantny BG

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

**KOMPOZYCJE PRZYPRAW
DO MUSZTARDY**

<i>Symbol</i>	<i>Nazwa produktu</i>
19036	Kompozycja przypraw do musztardy
19053	Koncentrat przypraw do musztardy - kremaska
19054	Koncentrat przypraw do musztardy - stolowa
19055	Koncentrat przypraw do musztardy - sarepska
19036	Koncentrat przypraw do musztardy - grillowa

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

**KOMPOZYCJE PRZYPRAW
do warzyw kiszonych i konserwowych**

<i>Symbol</i>	<i>Nazwa produktu</i>
19039	Konc. przypraw do papryki konserwowej
15463	Konc. przypraw do ogórków
15465	Zalewa do ogórków do ogórków czosnkowa

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

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!