



специ

Mia КАТАЛОГ



готовить легко

Mia



Mia

готувати легко

спеції



САХАР С КОРИЦЕЙ



используем индонезийскую корицу – самую пряную и ароматную



идеально подойдет для десертов, выпечки и конфет



наполнит ароматом и придаст новый вкус любимым напиткам: кофе, какао, капучино и даже чай



разнообразит традиционные блюда – просто добавляйте в йогурты, выпечку, сладкие каши, к свежим яблокам и другим фруктам, фруктовым салатам



Mia

готовить легко

специи



Mia



ЗАГУСТИТЕЛЬ

для сметаны и сливок



ускоряет процесс загущения



помогает сохранить форму декора



для кремов на основе сметаны и сливок



для майонеза и соусов на основе сливок

КАКИЕ ПРОБЛЕМЫ РЕШАЕТ:

- крем не загустел
- крем впитывается в корж и не остается красивой прослойки
- сливочный крем расслаивается и торт «течет»

КАКИЕ ПРЕИМУЩЕСТВА У НАС:

оптимальный вес в упаковке:

- 1 упаковка + 1 уп. сметаны (400г) = идеальный крем
- 1 упаковка + 200г сметаны = стойкий декор



не меняет вкус готового крема или соуса. В составе подобран крахмал, который при минимальном количестве гарантирует загущение

делает массу плотной, но при этом **пышной** и **легкой**



легко взбивается **даже венчиком** без миксера

Mia

готовить легко

специи



САХАРНАЯ ПУДРА со вкусом ванили



в составе **натуральный экстракт** ванили Бурбон – наиболее сладкая и ароматная ваниль



идеально подойдет для декора свежей выпечки



словно легкое, ароматное ванильное облачко равномерно покрывает десерты, фрукты или выпечку



цена ниже аналогичных позиций конкурентов



оптимальный вес в упаковке:
1 упаковка+1 белок = идеальная глазурь
1 упаковка = 20 идеально присыпанных булочек



Mia

готовить легко

специи



Mia



ЖЕЛАТИН

кондитерский быстрорастворимый



для желе, тортов,
лепестков



для сладких
кремов



для заливных
блю



европейское
сырье



плотность студня 240 bloom –
эталонное качество желатина
на профессиональном
кондитерском рынке

КОНДИТЕРСКИЙ **VS** ПИЩЕВОЙ

2x

кондитерский **растворяется** в два раза **быстрее**,
без комочков и сгустков



кондитерский **более прозрачный**, идеально
подойдет для прозрачных и глянцевых десертов,
заливных блю



кондитерский **без запаха, цвета, сторонних привкусов**

Mia

готовить легко

специи



8=48

8г агар-агара
заменяет
48г желатина

АГАР-АГАР

=
растительный
аналог желатина



- зефир
- суфле
- птичье молоко
- мармелад
- пастила
- мороженое
- европейское сырье
- гарантированное застывание

АГАР-АГАР



ЖЕЛАТИН

- из морских водорослей
- гелеобразование выше желатина в 6 раз
- застывает при комнатной температуре
- абсолютно бесцветный, сохраняет прозрачность блюд
- не имеет вкуса
- богат микроэлементами, витаминами, минералами
- животное происхождение
- цена ниже
- застывает только в холоде
- может быть непрозрачным, с не растворившимися кусочками
- имеет мясной привкус

Mia

готовить легко

специи



РАЗРЫХЛИТЕЛЬ

-  сделает печенье хрустящим и рассыпчатым
-  кексы, мафины, бисквиты сделает легкими и воздушными
-  работает во время выпекания под воздействием тепла
-  удобная дозировка
1 пакетик = 500г муки
-  без соды и аммония, готовая выпечка не будет иметь неприятного привкуса
-  хорошо работает не зависимо от качества остальных ингредиентов



Мрія

Що чують сводит с ума....



Фабрика ТМ «МРІЯ» г. Чернігов



Производство ТМ "МРІЯ"

ТМ «МРІЯ» стала известной многочисленной аудитории с 1996 года.

ТМ «МРІЯ» - это мир вкуса и аромата.

«Качество и доступность» - вот основной девиз ТМ «МРІЯ».

Наша продукция приятно порадует каждого покупателя, который по достоинству оценит наши старания.

Наша продукция пользуется огромной популярностью и это радует и ещё раз доказывает, что мы все делаем правильно, полны новых идей, чтобы Вас удивлять и радовать. Качественное сырье, высокий контроль к готовой продукции, новейшее европейское оборудование, профессиональная команда-все это ТМ «МРІЯ».

В 1996 году, на рынке Украины трудно было встретить высококачественные специи.

Руководители компании, а также команда ТМ «МРІЯ», старалась выпустить продукт, такого качества, о котором мечтала каждая уважаемая себя хозяйка. И им это удалось, с момента основания, компании ТМ «МРІЯ», является брендом № 1 на рынке специй Украины.

Для производства специй ТМ «МРІЯ», используется новейшее Швейцарское оборудование, которое ежегодно проходит все необходимые проверки на предмет качества.

ТМ «МРІЯ» для производства своей продукции использует сырье, исключительно высшего сорта. Которое импортируется из более 20 стран мира.





Перец чёрный молотый



Полезные свойства

Чёрный молотый перец богат витаминами А, С, Е, К, РР и витаминами группы В, а также ценными и полезными минеральными веществами - железом, кальцием, магнием, калием, цинком, натрием, фосфором, марганцем, медью, селеном и некоторыми другими. В составе чёрного молотого перца содержатся особые природные вещества, которые необходимы для всех жизненно-важных процессов - обмена веществ, пищеварения, а также кровообращения. Чёрный молотый перец оказывает очень эффективное антиоксидантное действие - он защищает от различных неприятностей с печенью, от проблем с сердечно-сосудистой системой и даже от серьёзных онкологических заболеваний. Приём его в пищу влияет на нервную систему, укрепляя её. Чёрный перец применяется для очищения сосудов. Благодаря этому снижается возможность появления инсульта или инфаркта.



Описание продукции

Чёрный перец молотый – приятный тонкий аромат и вкус любимых блюд многие не могут представить без такой любимой и привычной специи, как перец чёрный. Эта душистая пряность в молотом виде всегда есть на кухне у каждой хозяйки, на полочке со специями и даже невозможно представить себе, что было время, когда чёрный перец горошком не был известен в Европе. Эту пряность впервые привезли в Европу из Индии купцы в XV веке, и с тех пор чёрный перец стал одной из любимых приправ на столе у знати, а позже и у более низких сословий населения. Сегодня перец горошек – это любимая специя на нашем столе, которая дарит тонкий вкус гурманам и пользу самой природы фармацевтам, которые применяют полезные свойства перца в борьбе с некоторыми заболеваниями.



Сравнительные характеристики

Компания ТМ «МРИЯ» закупает лучший чёрный перец и измельчаем на уникальном двухстадийном размольном оборудовании из Швейцарии. Мягкий режим размолы при низкой температуре позволяет максимально сохранить в готовом продукте ценные пряно-ароматические и вкусовые вещества. В отличие от наших конкурентов мы используем качественный дорогой перец с насыпной плотностью 550 г/л. Очень часто, мы встречаем на рынке Украины, более дешёвый перец, для удешевления чёрного молотого перца, недобросовестные производители добавляют при помоле смесь спенда (шелухи перца), отходов после получения эфирного масла, посторонних ингредиентов (муки, крахмала, молотого риса и т. д.).



Полезно знать

Качественный молотый чёрный перец высшего сорта имеет цвет от светло-коричневого до бурого, с зеленоватым оттенком. Увеличение доли серо-чёрного «землистого» оттенка в цвете молотого перца свидетельствует о снижении его сортности и понижении качества. Ещё одним из показателей качественного молотого перца является степень измельчения и сыпучесть. Для молотого чёрного перца высшего сорта характерна однородная тонкодисперсная консистенция и сыпучесть без комкования. Чёрный перец, хоть и распространённая, но дорогая пряность. Многие наши конкуренты, для удешевления перца добавляют спенд. Посторонние примеси можно попробовать определить, разведя небольшое количество порошка перца в холодной или горячей воде. Если в смесь добавлен крахмал, то в кипятке он заварится, если мука, то при разведении в холодной воде будет присутствовать кисловатый запах, если рис, то осадок разбухнет и будет присутствовать рисовый запах.



Страна происхождения продукта – Вьетнам.



Перец чёрный горошком

Полезные свойства

Полезные свойства горошка чёрного перца чрезвычайно обширны. Так, отмечают учёные, он является одним наиболее сильных и стимулирующих пищеварительных процессов растений. Он прекрасно очищает весь пищеварительный тракт от токсинов, выводя их из организма. Благодаря тому, что он является замечательным средством борьбы с несварением желудка, нарушениями обмена веществ, ожирением, чёрный перец горошком для похудения станет вашим верным соратником. Ведь эта добавка к привычным для вас блюдам активизирует расход и сжигание калорий.

При этом же постоянное наличие в рационе питания человека, эта приправа снижает вероятность развития нарушений сердечно-сосудистой системы, улучшает кровообращение и предотвращает тромб образование.

Интересен такой факт: в этой приправе имеется в три-четыре раза больше аскорбиновой кислоты, чем в самом известном цитрусовом – апельсине. Кроме того плоды этого растения богаты на железо, каротин, кальций и витамины группы В,



Описание продукции

Чёрный перец - это высушенные плоды вьющегося многолетнего кустарника. Достигает этот кустарник в длину до пятнадцати метров, его лианы оплетают все остальные, более укрепленные в почве деревья. По мере созревания появляются круглые жёлтые и красные плоды. Их в дальнейшем сушат на открытом солнце, измельчают и получают самую распространённую пряность, которую используют практически в каждом уголке земного шара. Ещё это растение называют «малабарской ягодой», благодаря названию Малабарских островов, которые являются местом естественного произрастания этого растения. Как выглядит чёрный перец? Недозрелые, сморщенные и высушенные плоды выглядят как маленькие черные горошины, благодаря чему он и получил имя «перец чёрный горошком». Изначально этот вид пряности начал свой путь с восточного побережья Индии, потом проник в остальные азиатские страны.



Сравнительные характеристики

Качество перца определяется плотностью его горошины, которая зависит от степени спелости перца в период сбора урожая. Большинство наших конкурентов приобретают лёгкие (недозрелые, пустые) зерна с низкой плотностью, цена их намного дешевле - они не содержат необходимого количества пиперина и эфирных масел. Плотность качественного перца должно быть не менее 490 г/л. Такой перец характеризуется повышенным содержанием пиперина (не менее 4,0%) и эфирных масел (не менее 2,0%). Перец горошком ТМ «МРІЯ» имеет плотность не менее 550 г / л, что свидетельствует об использовании спелых качественных зёрен перца.



Полезно знать

Чёрный перец – самая известная и универсальная пряность, которая подходит к большинству блюд. Как же определить, качественный ли перец Вы купили? Качественный чёрный перец горошком определяется органолептическими и физико-химическими показателями. К органолептическим характеристикам относятся цвет, размер, твёрдость горошин, вкус и аромат. Качественный чёрный перец, прошедший необходимую очистку, сортировку и сушку, должен иметь: равномерный тёмный чёрный цвет с коричневым оттенком; одинаковый размер - диаметр зёрен должен составлять от 3 до 5 мм согласно ГОСТ. : высокую плотность горошин; запах острый, пряный; вкус сильно освежающий, остро-жгучий. Чёрный перец тем лучше, чем он твёрже, темнее, тяжелее. 1000 зёрен чёрного перца хорошего качества должны весить 460 гр. Более простым способом легковесность зёрен можно определить, просто подавив зёрнышки перца. Качественный чёрный перец имеет плотные и твёрдые горошины, а легковесный будет давиться легко и рассыпаться в труху.



Страна происхождения продукта –
Вьетнам





Лавровый лист

10 г.

Полезные свойства

Химический состав лаврового листа богат элементами природного происхождения. На основе растения готовят отвары, настои, экстракты и добывают эфирное масло. Лавровый лист содержит фитостерин, линалол, эфирное масло, дубильные вещества, камфору и кислоты – муравьиная, капроновая, масляная, лауриновая, уксусная. В состав входит много полезных соединений: жиры, белки и углеводы; витамины группы А, В, С, РР; макро- и микроэлементы: магний, фосфор, натрий, цинк, медь, селен, железо, марганец и калий. Благодаря такому количеству биологически активных веществ, лавровый лист используется в фармацевтике для борьбы с недугами. Оказывает противовоспалительное и антибактериальное действия. Оказывает противовоспалительное и антибактериальное действия, успокаивает, укрепляет иммунитет, борется с гриппом и простудой. Оказывает мочегонное действие, содействует в похудении. Выводит лишние соли из суставов, лечит грибковые заболевания кожи, предотвращает развитие сахарного диабета, устраняет плохой запах изо рта, облегчает течение заболеваний носоглотки, улучшает пищеварение, снижает артериальное давление.

Описание продукции

Древние греки настоем лавра обмывали руки перед едой. Они же придумали украшать венками из лавровых листьев головы победителей соревнований и героев военных действий. Сейчас лавровые листья используют в кулинарии, классической и народной медицине, в химической промышленности и в косметологии. Под пряностью «лавровый лист» подразумевают листья Лавра благородного – дерева, произрастающего в широтах с субтропическим климатом. Родина лавра – Средиземноморье. Сушёные лавровые листья можно найти в любом продуктовом магазине, вырастить в домашних условиях или собрать. Рекомендуемый период сбора – с середины ноября по середину февраля. Зрелые листки лавра имеют темно-зелёный оттенок, без пятен и повреждений, источают сильный запах. После сбора лавровые листья сушат в естественных условиях 5-10 дней или искусственно. Температура сушки не должна превышать 40°C.



Сравнительные характеристики

Одни из самых дорогостоящих и качественных лавровых листов выращивают в Турции. Уже давно выращиванием лавровых деревьев занимаются большие фермерские хозяйства, деревья удобряются, обрабатываются от вредителей и болезней, что позволяет получать листья равномерно зелёного цвета без повреждений.

ТМ «МРИЯ» перешли с 1998 года на поставки с Турции. Высококачественные лавровые листья можно узнать не только по сильному аромату, но и по яркому оливковому цвету.

Конкуренты используют грузинский лист и кустарный способ производства. На сегодняшний день мы единственные производители в Украине кто использует дорогой и качественный лавровый лист с ТУРЦИИ.

Полезно знать

В былые времена считали, что привязав к детской кроватке пучок лавровых листьев, можно избавить ребёнка от беспокойного сна и крика. Лавровая ветвь или лавровый венок является символом победы, славы и величия ещё со времён Древней Греции. Масло в лавровых листьях обладает антибактериальными свойствами и содержит цинеол (эвкалипт), который помогает уменьшить симптомы простуды и гриппа (с помощью антисептического воздействия эвкалипта на бактерии в верхних дыхательных путях. Так каким же ещё способом можно получить лекарственные свойства лавровых листьев? Это на удивление довольно простой метод. Все, что вам потребуется — небольшой огнестойкий контейнер (например, жестяная банка) несколько сушёных лавровых листьев и спички. Затем просто подожгите один или пару лавровых листьев. Но имейте в виду, что сухие лавровые листья быстро горят, поэтому будьте предельно осторожны с огнём. Через несколько минут успокаивающий аромат наполнит вашу комнату. Запах поможет снять стресс и напряжение и позволит чувствовать вас себя более уютно. Некоторые люди утверждают, что мышцы тела расслабляются уже через 10 минут после сгорания листьев.



Страна происхождения продукта – Турция



Описание продукции

В наши дни все с самого раннего возраста знакомы с насыщенным и ароматным напитком, наполняющим энергией и поднимающим настроение – Какао. Сегодня его можно найти на полках практически любого продуктового магазина, однако много веков назад заветные бобы произрастали лишь на территориях Южной Америки и не были знакомы даже европейским жителям. Все изменилось с приходом испанских мореплавателей в Мексику. Ацтеки предложили испанским воинам попробовать густой напиток с пеной на основе перетёртых какао-бобов с добавлением различных трав и специй. Напиток так понравился мореплавателям, что они привезли на родину бобы и рецепт, начали культивацию какао-деревьев и модифицировали напиток до такого вида, в каком он знаком нам сегодня: горячий, сладкий, с насыщенным шоколадным вкусом. Спустя некоторое время продукт начал распространяться по миру и теперь о нем знают на каждом континенте.

Сравнительные характеристики

На протяжении многих лет какао-порошок ТМ «МРИЯ» зарекомендовал себя как качественный и востребованный продукт на рынке аналогичных продуктов.

ТМ «МРИЯ», является лидером на рынке Украины по продажам Какао, на протяжении 3-х лет позволило увеличить долю Украинского рынка более чем в 2 раза. Доля продаж нашего какао составляет 65%. Большинство наших конкурентов добавляют, в какао порошок сахар, что значительно удешевляет продукт. При покупке какао важно тщательно изучить состав. Порошок, где на первом месте стоит сахар, полезным назвать нельзя. В идеале в начале списка должны значиться какао-продукты. Кроме того, нужно знать, что сами какао-бобы не могут вызвать аллергию, а вот добавки в составе — вполне. Не должно быть в продукте никаких растительных жиров. ТМ «МРИЯ» для приготовления какао порошка использует исключительно качественные и дорогие какао-бобы, а также не добавляет различные примеси для его

Полезно знать

Основные органолептические и физико-химические характеристики какао порошка описаны в ГОСТ

А именно: Внешний вид: - Качественный какао-порошок должен быть от светло-коричневого до темно-коричневого цвета, не допускается серый оттенок и тусклый цвет. Структура - Должна быть мелкой, однородной, без комков. При растирании между пальцами порошок не должен давать ощущение крупинок, но должен оставлять ощущение жирности на пальцах Аромат- Очень важный показатель. Он должен напоминать шоколад, мгновенно вызывая в воображении знакомый образ любимого напитка. Посторонних и нехарактерных запахов быть не должно. Вкус - Шоколадный, с лёгкой горчинкой. также важным показателем качества натурального какао-порошка является наличие осадка в заваренном напитке. Натуральный необработанный какао-порошок практически не растворяется в жидкости, т.е. не даёт настоя, а при смешивании с водой или молоком какао-порошок образует суспензию (взвесь твёрдых частиц в жидкости), которая не должна осаждаться на дно около 2 мин., а после образует густой плотный осадок.



Страна происхождения продукта –

Какао порошок

Полезные свойства

Жители древней Мексики широко использовали какао в качестве лечебного средства. Напиток назначался в случае желудочно-кишечных заболеваний, проблем с сердцем и простуде. Самодельные мази с добавлением порошка и масла какао использовались для предотвращения сухости и трещин на коже. Позже была отмечена способность продукта нормализовать уровень холестерина в крови. Спортсменам после изнурительной тренировки полезно выпить чашку ароматного какао. Такой напиток содержит множество витаминов и микроэлементов, которые позволяют мышцам быстрее восстановиться. Среди них есть магний, который расслабляет мускулатуру, а ещё укрепляет кости. Некоторые учёные утверждают, что у какао порошка есть антиоксидантные свойства, причём более выраженные, чем у красного вина и зелёного чая. Некоторые вещества, содержащиеся в этом продукте, воздействуют на свободные радикалы, стимулируя их удаление из организма. Включив какао порошок в рацион, можно снизить риск развития рака.





Описание продукции

Желатин – это белковые тела животного происхождения в виде гранулированного практически прозрачного порошка с золотистым оттенком. Слово «желатин» происходит от латинского «gelatus», что значит «замёрзший, застывший». Первоначально сырьём для вещества, которое впоследствии получило название желатин, служили пузыри осетровых рыб. В настоящее время желатин получают путём вываривания в воде хрящей, сухожилий, костей и связок, после чего остаётся коллаген в чистом виде. Желатин пищевой не имеет запаха и вкуса, набухает в холодной воде, в горячей жидкости растворяется, при остывании жидкость превращается в плотную субстанцию (студень, желе). Желатин пищевой широко используется в кондитерской промышленности и домашнем производстве десертов, мороженого, муссов, желе, заливок для тортов, конфет и мармелада. Желатин применяют в изготовлении рыбных и мясных консервов, любимые блюда – заливное, холодец и студень готовят с добавлением желатина.



Сравнительные характеристики

На сегодняшний день мы являемся неоспоримым лидером на Украинском рынке, доля ТМ МРИЯ более 70%.

Основная характеристика желатина – сила геля. Именно от неё, в первую очередь, зависит цена. Получение желатина с высокой силой геля (выше 260 Блум) – материалоемкий процесс, который требует применения самых современных технологий и модернизированного оборудования; не все заводы могут производить такой продукт. На постсоветском пространстве ТМ «МРИЯ» единственный производитель желатина с силой геля 260 Блум. Но за рубежом выпускается ингредиент с высокой силой геля – 270, 280 и даже 300 Блум.



Полезно знать

Качественный желатин - продукт без вкуса и запаха, цветом от прозрачного светло-жёлтого до коричневатого цвета. Размер гранул не более 5 мм. Для контроля размера гранул на производстве используется специальное сито. Желатин тяжелее воды. В холодной воде разбухает. Причём желатин всегда добавляется в жидкость, а не наоборот, иначе он склеивается в комки, которые могут остаться даже после нагрева.

В последнее время участились случаи, когда под видом качественного пищевого желатина недобросовестные производители продают технический желатин, вырабатываемый из отходов кожевенного производства, в котором содержание хрома в несколько раз превышает норму. Содержание хрома в качественном пищевом желатине не должно превышать 10 мг/кг.



Страна происхождения продукта – Украина



15 г.

25 г.

Желатин

Полезные свойства

В порошке неизменно содержится коллаген, он необходим для обеспечения прочности хрящей, и потому желатин является важной составляющей многих лекарственных препаратов – как для внутреннего приёма, так и для наружного применения, предназначенных для лечения опорно-двигательных заболеваний любой запущенности. Он способствует восстановлению костно-хрящевой структуры и обеспечивает связку клеток. А благодаря высокому содержанию аминокислот, крахмала, кальция, жиров, магния, натрия, калия, витаминов различных групп средство оказывает активное воздействие на весь организм: при регулярном приёме он восстанавливает подвижность суставов и делает мягкие ткани более прочными. Более того, при переломах желатин ускоряет процесс срастания костей, а при остеопорозе ускоряет выработку естественной смазки, которой с годами, с приходом преклонных лет, становится в суставах, особенно коленных, все меньше, из-за чего они теряют свою подвижность. Желатин поможет сохранить молодость, красоту и свежесть. Он укрепляет и питает сухие секущиеся волосы, помкие ногти и сохраняет кожу здоровой, прочной и упругой.





Описание продукции

Не так прост перец, как кажется! Эта специя постоянно есть на нашем столе, и мы уже его не замечаем. Между тем красный молотый перец имеет свою историю. Родиной красного жгучего перца считается зона тропиков Америки. Получают красный перец из высушенных зрелых плодов (стручков) рода *Capsicum*. Он относится к семейству паслёновых и может называться по-разному: красный, кайенский, острый, чили, жгучий. Процесс переработки стручков в специю очень простой: плоды высушивают на солнце до полного уничтожения влаги, когда плоды становятся совершенно сморщенными. Затем их перемалывают в порошок – специя готова. Все, что заложила в это растение природа, приходит к нам на стол. Самый лучший перец – тот, который смолотли вместе с семенами, потому что именно в них содержится больше полезных веществ, чем в самом плоде. Такая специя имеет более интенсивный вкус, который сохраняется при длительном хранении, а также более натуральный цвет. Кстати, настоящий красный молотый перец должен иметь интенсивный красный или красно-оранжевый цвет.



Сравнительные характеристики

На сегодняшний день, одним из самых качественных красных перцев (Чили), выращивают в Индии.

Компания ТМ «МРИЯ» с 2013 года, исключительно сотрудничает с данной страной. Практически все конкуренты используют в Узбекистанскую продукцию, где продукция выращивается кустарным способом (не используются хорошие сорта семян, после сбора урожая не проходит нужную термическую обработку – до сушки и помол) Он на много дешевле Индийской и соответственно менее качественная и с ним возникают вопросы по микробиологии (продукция может скомкиваться и плесневеть). Также для удешевления продукта, многие производители при помолке в продукт могут использовать не только плод и семена, а и стебли, что ухудшает качество конечного продукта.



Полезно знать

Очень важно правильно использовать красный перец в кулинарии.

Некоторые люди совершают ошибку, добавляя данную специю к полностью готовому блюду. На самом деле перец необходимо добавлять ещё в процессе приготовления - лучше всего, приблизительно за семь или десять минут до полной готовности блюда.

Важным критерием качества и наиболее полезного перца красного молотого является его цвет. Больше всего полезных веществ будет содержаться в специи ярко-красного цвета. Такой окрас свидетельствует о том, что специя получена из неочищенных от семян стручков.



Перец красный молотый

Полезные свойства

Действие красного молотого перца на организм человека следующее: он способствует возбуждению аппетита, что приводит к стимуляции работы желудочно-кишечного тракта, то есть лучшему перевариванию пищи. Также он улучшает работу поджелудочной железы, побуждая её вырабатывать необходимые для работы желудка ферменты. Известно благотворное действие красного молотого перца на кровообращение. Как говорят специалисты Аюрведы, – он разогревает кровь, тем самым помогая очищению сосудов и повышению их эластичности. Поэтому можно услышать, что перец полезен для сердца. Каротиноиды, содержащиеся в специи, способствуют улучшению зрения. Наружно перец применяется при различных заболеваниях суставов в виде компрессов и перцовых пластырей для избавления от кашля и других бронхолегочных заболеваний.



Страна происхождения продукта –
Индия



Паприка молотая

Полезные свойства

Полезные свойства паприки связаны с её уникальным химическим составом. Сладкий красный перец чрезвычайно богат витамином С (количество этого витамина в данном представителе рода паслёновых больше, чем в цитрусовых). Кроме того, в нем содержатся капсаицин, эфирные масла, жиры, белки, минеральные вещества, сахара и каротиноиды. Особенно значимую пользу перца обуславливает содержащийся в нем витамин Р (рутин), ответственный за здоровье сосудов. Именно этот элемент делает сосуды и капилляры эластичными, прочными, укрепляя их стенки и защищая от раннего старения и разрушения. Поэтому именно болгарский перец может стать надёжным помощником в деле профилактики атеросклеротических изменений в организме и возникновения тромбоза. Также как и морковь, болгарский перец способствует росту волос и ногтей, помогает регенерироваться клеткам кожи. Болгарскому перцу самое место на столе тех, кто заботится о своём зрении, подвергает себя стрессам, страдает от бессонницы, рассеянности, нарушений памяти, кожных болезней и сахарного диабета. Эти ценные качества делают паприку незаменимым помощником пожилых людей и тех, кто активно занимается напряжённой умственной деятельностью.

Описание продукции

Паприка – приправа, смолотая из сушёного сладкого или слабожгучего мясистого перца красных сортов. Для изготовления порошка плоды красного перца сначала сушат, а потом размалывают. В зависимости от сорта перца и доли семян в порошке паприка бывает разной по остроте. Эта приправа имеет широкую цветовую гамму от светло-жёлтого до красно-коричневого. Самый лучший перец для паприки – это мясистые плоды ярко-красного цвета сладкого болгарского перца. Получается специя тёплого, яркого цвета с лёгким сладковатым вкусом. Без паприки нельзя представить некоторые кухни – венгерскую, болгарскую, испанскую, мексиканскую, индийскую, марокканскую, немецкую. С ней весьма интересны соусы и сыры. Запах паприки слабый, вкус может быть более жгучим или более мягким, но всегда сладковатый. Используются красные перцы повсеместно – прекрасно подчёркивая вкус многочисленных мясных, овощных и рисовых блюд. Вкус паприки придаёт дополнительную нотку пикантности супам, соусам, рису, салатам, мясу (особенно свинине и курице), овощам, сыру, рыбе, морепродуктам и даже творогу.



Сравнительные характеристики

В производстве, цветность паприки определяется показателями ASTA (American Spice Trade Association) – Американской торговой ассоциации специй, которая колеблется между 40 и 180. Чем выше качество паприки – тем насыщеннее её цвет. Молотый перец с высоким показателем ASTA отличается большим содержанием и устойчивостью красящих пигментов в его составе (ASTA-40 имеет оранжевый оттенок, а ASTA – 180 темно-красный оттенок). Паприка молотая ТМ «МРИЯ» имеет показатель ASTA 140-160 единиц. Цвет паприки зависит от того, насколько стручки перца созрели. Созревшие плоды, которые сорваны с верха растения паприки, напитаны солнечным светом и имеют насыщенный ярко-красный цвет, что говорит о высоком качестве сырья с высоким показателем ASTA. Плоды, которые росли в нижней части растения, не получили достаточно солнечного света. Поэтому такие плоды имеют тусклый цвет или вовсе обесцвечены, имеют горьковатый вкус. Такое сырьё будет иметь низкий показатель ASTA, соответственно цена такого сырья будет низкой. Недобросовестные производители паприки фальсифицируют цвет пряности путём подкрашивания всевозможными красителями, как натуральными, так и искусственными. Определить наличие примесей в домашних условиях практически невозможно, так как натуральная паприка сама обладает красящими свойствами. Выбирая паприку, лучше останавливать свой выбор на проверенных производителях.



Полезно знать

Болгарским перцем называется в честь болгар, которые завезли сладкий перец к нам из Америки. Через Португалию, Испанию и Турцию. А потому паприку часто называют перцем турецким или венгерским.



Страна происхождения продукта – Перу.



Кориандр молотий

Полезные свойства

Зерна обладают бактерицидным свойством, что даёт возможность использовать их при лечении различных инфекционных заболеваний. Ещё семена кориандра способствуют улучшению мозговой и сердечной деятельности, оказывают бодрящее действие, помогают при стрессах и истериках, а также повышают аппетит, способствуют лучшему усвоению пищи, оказывают положительное влияние на работоспособность половых желёз, имеют ветрогонные и потогонные свойства, помогают избавиться от судорог. Кориандр добавляют в пищу эпилептикам. При помощи зерен можно избавиться от запаха алкоголя изо рта, они замедляют процесс опьянения и избавляют от похмелья. Однако семенами кориандра нельзя злоупотреблять, за один приём их можно съесть не больше 4 граммов.



Описание продукции

В большинстве стран нашей планеты очень широкой популярностью пользуется растение под названием кинза. Свежие и сочные зелёные листочки кинзы - это отличный ингредиент для витаминных салатов, деликатесных супов и соусов. Кроме того, кинзу можно использовать для придания пикантности различным блюдам из мяса и рыбы. Превосходно сочетаются листья кинзы с шашлыками, кебабами и бутербродами. В кулинарии активно используются не только листья кинзы, но и ее семена - кориандр, для которых характерен очень ярко выраженный и насыщенный специфический вкус. Именно из-за этого следует с большой осторожностью относиться к его употреблению. Как цельный, так и молотый кориандр представляет собой очень популярную приправу. Особенно высоко его ценят мексиканцы. Молотый кориандр способен придать неповторимый вкус любым хлебобулочным и кондитерским изделиям, выпечке, сырам, колбасам, а также очень многим мясным, рыбным и овощным блюдам.



Сравнительные характеристики

Определением качества кориандра является его плотность. Плотность - характеризует степень сорности сырья (подмешивание в сырье стеблей, соцветий и палочек). Низкая плотность является показателем высокого качества сырья. Это означает, что для сырья использованы только семена кориандра, без добавления сушёных стеблей и палочек. Такое сырье значительно дороже, чем сырье с высокой плотностью. Для кориандра оптимальной плотностью, свидетельствующей об отсутствии (или наличии незначительного количества) стеблей и палочек является плотность от 115 г/л до 170 г/л максимум. Большая плотность будет показателем использования в процессе сушки не только семян, но и стеблей, которые не содержат эфирных масел и не несут полезных элементов. Компания ТМ «МРІЯ» для приготовления, использует исключительно семена, и в отличие от большинства конкурентов плотность молотого продукта составляет 120 г.



Полезно знать

Не все знают, что знакомая нам кинза имеет очень даже непосредственное отношение к кориандру. Ведь кинза — это его зелень. Используется она иначе и набор полезных веществ у нее слегка иной, однако это — части одного и того же растения. Стоит еще отметить, что кориандр — одно из полностью одомашненных растений, чьих диких прародителей давно не осталось. Но при этом кориандр прекрасно приживается в природе и при случае быстро дичает заново, становясь порой настоящим сорняком. Так что в настоящее время он встречается не только на громадных плантациях, но и на не тронутой человеком целине. И напоследок, небольшой совет хозяйкам на заметку: семена кориандра, замоченные в вине или водке, могут облегчить похмельный синдром.



Страна происхождения продукта –
Україна



20 г.

Перец душистый горошком

Полезные свойства

Перец душистый улучшает пищеварение, аппетит, помогает при тошноте, коликах, метеоризме, диарее и запорах. Благодаря своим антисептическим свойствам душистый перец предохраняет организм от патогенных бактерий и микробов. Сваренные, а затем измельчённые зёрна душистого перца используются при лечении ревматизма. Он также является компонентом мазей, предназначенных для лечения защемлённых нервов в позвоночнике. Кроме того, эта пряность расслабляет организм, снимает спазмы, лечит артриты и боли в мышцах. Эфирные масла, содержащиеся в перце, успокаивают нервную систему, помогают в лечении невралгии, нервного истощения, судорог, истерических припадков, депрессии, усталости и стрессовых состояний. Эфирные масла душистого перца стимулируют и согревают организм, помогают человеку чувствовать себя в тонусе, быть бодрым и энергичным.



Описание продукции

Душистый перец – одна из самых востребованных пряностей не только среди поваров с мировым именем, но и среди любителей что-нибудь вкусное приготовить. Душистый перчик растёт на дереве и имеет вид горошин, которые перемалывают и запаковывают в герметичные упаковки, чтобы аромат не улетучился. Произрастает такой вид дерева в очень жарких странах (Центральной Америке, Кубе, Бразилии, на Ямайке, в Таиланде), а также на островах Карибского моря. Душистый перец был впервые завезён в Европу в конце семнадцатого века Христофором Колумбом. Спустя некоторое время он приобрёл популярность среди многих жителей и пользуется ею до сих пор. Посаженное дерево начинает приносить плоды лишь по прошествии семи лет. Главное – успеть собрать ещё недозревшие горошины, поскольку именно они обладают стойким запахом. Этот перец является ещё и одной из пряностей, используемых при консервировании овощей и фруктов. Целые горошины добавляют в мясные супы, маринады, соусы к мясу (реже в рыбные блюда) и извлекают из блюда перед употреблением; он придаёт аромат жареному мясу, особенно дичи. Душистый перец незаменим при приготовлении ухи, солянки, щей и борща, вторых блюд из говядины, свинины, дичи, курицы и пр.



Сравнительные характеристики

Главное качество продукта – это его аромат, по этому критерию всю продукцию сортируют по качеству и, соответственно, на него разная цена. Также важным критерием является очистка продукции от примесей. Поэтому большинство производители перца душистого используют более дешёвое сырьё, но при этом проигрываются по аромату и по содержанию в продукте разных примесей. Компания ТМ «МРИЯ» приобретает сырьё только премиум сорта и проводит 7-ми этапную систему очистки продукта от примесей.



Полезно знать

Душистый перец отличается от чёрного перца горошком по вкусовым и ароматическим показателям. Душистому перцу свойственен пряный аромат с добавлением лёгких ноток запаха гвоздики, мускатного орешка и горчицы. На вкус он менее острый, чем чёрный перец. Целесообразно размалывать горошек непосредственно перед использованием, так как его наиболее ценное качество – ароматичность – при хранении в порошке значительно снижается. Имейте в виду, что душистый перец медленно отдаёт свой аромат жидким блюдам, поэтому закладывать его надо не менее чем за полчаса до готовности. Гарантией высшего качества являются – крупные горошины душистого перца коричневого цвета с зернистой поверхностью и сильным ароматом.



Страна происхождения продукта – Мексика



10 г.

Гвоздика



Полезные свойства

Растение действительно приносит пользу для здоровья. Прежде всего своим очень активным эфирным маслом. В составе гвоздичных бутонов также присутствуют витамины С и В6, кальций, магний, железо, калий и дубильные вещества. Последний компонент придаёт терпкий вкус специи и обеспечивает вместе с эфирным маслом обезболивающие свойства гвоздики. Гвоздичное эфирное масло эвгенол, если его планомерно и осознанно употреблять, сильно действует на организм человека. Перечислим, чем полезна гвоздика для организма: обезболивает; убивает вирусы, микробы; снимает воспаления пищеварительных органов и дыхательных путей, а также наружные (царапины, ранки, фурункулы); борется с туберкулёзной палочкой; успокаивает нервы; тонизирует организм; стимулирует пищеварительные процессы; освежает полость рта; заживляет раны на дёснах; снимает отёчности; выводит токсины и канцерогенные вещества; успокаивает боли в суставах; повышает иммунитет.



Описание продукции

Гвоздика — высушенные нераскрывшиеся бутоны вечнозелёного гвоздичного дерева. В гвоздичное дерево представляет собой вечнозелёный сильно пахнущий кустарник либо деревце. В высоту достигает 10 – 15 м, иногда может доходить до 20 м. Крона у молодого растения пирамидального вида, с возрастом – принимает пышные формы, ветки свисают вниз. Сбор урожая начинают с шестилетних растений. Зрелые бутоны (слегка розовой окраски) убирают вручную. Цветоносы удаляют, бутоны бланшируют в кипятке, а затем сушат на солнце. Гвоздика одна из самых распространённых пряностей и широко используется в приготовлении маринадов, соусов, супов, мясных и овощных блюдах, добавляется в выпечку. Пряность гвоздика - это высушенные цветочные почки, которые ещё не раскрылись, состоящие из утолщённого вверху стебелька и головки с чашелистиками. Обычно размером в длину до 2,5 см., в диаметре до 1,2 см. Качественно высушенная гвоздика должна быть целой, одинаковой длины, с толстой, равномерно окрашенной ножкой и более светлыми бутонами, мало морщинистая, коричневого цвета с лёгким багряным оттенком, иметь аромат, свойственный гвоздике и сильно пряный гжучий вкус.



Сравнительные характеристики

Большинство конкурентов используют гвоздику «Безголовая» (без чашелистиков) пряность образуется, если её собирали перезревшей, с уже открывшимися бутонами, т.е. с меньшим количеством эфирных масел или если гвоздику пересушили и бутоны облетели при фасовке, упаковке и транспортировке. Также, если пряность тёмная, вялая, сморщенная, то были нарушены условия её искусственной сушки и хранения. Такая гвоздика намного дешевле и имеет меньше кол-во Эфирных масел, что и является низким качеством. Компания ТМ «МРИЯ» использует только отборные бутоны гвоздики которые импортируются с Бразилии.



Полезно знать

Качественная гвоздика должна быть не сухой и маслянистой на ощупь. Чтобы проверить пряность на содержание эфирных масел, нужно с силой провести по её «ножке» ногтем. У качественной свежей гвоздики от повреждения поверхности выступит масляный след. У пересушенной и старой ничего подобного не наблюдается.

Можно также положить несколько гвоздик между двумя листами бумаги и подавить. Если при раздавливании бутона на бумаге останутся маслянистые пятна, значит, гвоздика качественная. Самый простой способ проверить, много ли масла содержится в гвоздике – бросить несколько бутонов в стакан с водой. Гвоздика самого высшего качества утонет, качественная пряность будет плавать вертикально, головками вверх - масла в ней достаточно. Если же она плавает горизонтально, то, скорее всего, гвоздика пересушенная, старая или вовсе без эфирного масла. Лучше всего приобретать целую пряность, так как молотая гвоздика как никакая другая быстро теряет свой аромат, за счёт летучести эфирных масел.



Страна происхождения продукта – Бразилия



Производство Ванилина и Ванильного Сахара



1.

Стручки ванили – это плоды тропической лианы. Длиной в среднем 10-20 см, эластичные, мягкие, слегка скрученные по форме, маслянистые на ощупь, темно-коричневого цвета. Кстати, в свежем виде стручки ванили совсем не пахнут.



2.

Их собирают неспелыми, ошпаривают горячей водой или паром.



3.

сушат, затем выдерживают в тени до появления на поверхности светлых кристаллов. Его содержание в стручке ванили – около 3%.



4 (+).

При смешивания измельчённых ванильных стручков с сахарной пудрой, реже – с сахарным песком. Как правило, с 2 стручками смешивают 500 г сахара или пудры.



4.

Стручки ванили используют следующим образом: разрезают вдоль и выбирают семена, которые и используются по назначению (лучше всего их растереть в керамической ступке). Притом главным источником аромата являются не семена, а стручок. Запах у стручков лучших сортов ванили очень стойкий.



Ванильный Сахар

Получается самый известный и очень распространение продукт как Ванильный сахар ТМ «МРИЯ»



Ванили

В натуральном виде ванилин находится в плодах ванили. Он составляет примерно 2% сухого веса обработанных ванили. Стоимость изготовления натурального ванилина очень высока. Сначала плоды ванили нужно собрать, затем выдержать в течение нескольких месяцев, после обработать кипятком, затем в течение 1—2 недель греть и распаривать. В ходе обработки плоды приобретают тёмно-коричневый цвет. Далее, семена высушивают и выдерживают несколько месяцев, в ходе чего усиливается их запах. Такой сложный технологический процесс изготовления натурального ванилина сильно повышает его себестоимость, что делает его доступным только для богатых людей.

* Ванильный сахар - это не ванилин, но в некоторых рецептах ванильный сахар может стать хорошим заменителем ванилина. Ванильный сахар - это смесь сахарной пудры или сахарного песка с ванилином, то есть ванилин в ванильном сахаре содержится, но он разбавлен сахаром. При добавлении в блюдо ванильного сахара его нужно больше, чем ароматизатора ванилина. Для придания ванильного вкуса в 1 килограмм теста можно добавить и 1 чайную ложку ванильного сахара, но ванилина нужно добавить всего 1 грамм, то есть на кончике ножа, иначе вкус блюда будет горьким. В этом и есть отличие ванильного сахара от ванилина - ванильный сахар помимо ванилина содержит ещё и сахарный песок, а ванилин - это ароматизатор в чистом виде, идентичный натуральной ванили.



Описание продукции

Ванилин представляет собой кристаллообразный порошок, который имеет специфический вкус и аромат. Можно сказать, что это более дешёвый вариант натуральной ванили, который был изобретён с целью его масштабного использования в изготовлении кондитерских изделий, алкогольных напитков и парфюмерии. Ванилин отлично растворяется в жидкости. Ванилин содержится не только в растении ваниль, а и в тростниковом сахаре, кожуре картофеля и т.п. Родиной вещества принято считать Мексику, на территории которой и растёт большое количество орхидей, из которых получают ванилин. На сегодняшний день растение распространено на территории с тропическим климатом.

Ванильный Сахар - это ароматный сахар, который получается путём смешивания измельчённых ванильных стручков с сахарной пудрой. Имеет приятный ванильный аромат и присущий обычному сахару сладкий вкус. В основном ванильный сахар используется для приготовления выпечки, поскольку не теряет своих полезных свойств при воздействии высоких температур. С ним кексы, маффины, печенье, пирожные и пироги благоухают ванильным ароматом и улучшают настроение! Кроме того, этот сахар можно добавлять в коктейли, йогурты, мороженое, каши, запеканки и соусы вместо привычного нам сахара. Сахар, впитавший в себя эфирные масла, которые выделяет стручок ванили, не только делает выпечку более ароматной, но и является неплохим антидепрессантом. Он является хорошим средством для борьбы с беспокойством и бессонницей, а ещё помогает нормализовать пищеварение. Энергетическая ценность такого продукта соответствует энергетической ценности простого сахара. Ведь, по сути, ванильный сахар – это простой сахар, просто впитавший в себя эфирные масла, выделяемые ванильным стручком.



Сравнительные характеристики

В международной торговле различают восемь сортов ванили. Среди критериев качества - длина стручка. Ваниль бывает изысканная длинная, прекрасная длинная, достаточно прекрасная, хорошая, прекрасная короткая и т.д. Самая лучшая ваниль - мексиканская, которую мы используем в производстве своих кондитерских изделий ТМ «РОШЕН».

Менее ценятся Бурбонская и Цейлонская, используемая нашими конкурентами.

Первый важный момент: очень часто производители под названием «Ванилин» продают продукт с составом (сахар, ванилин), чем очень сильно его удешевляют.

Второй важный момент: сам продукт «ванилин» бывает разного качества по насыщенности аромата и стойкости к термической обработке.

Также компания ТМ «МРИЯ» для приготовления Ванилина и Ванильного сахара, использует исключительно натуральную ваниль, в отличие от многих дешёвых конкурентов которые используют синтетические вещества и ароматизаторы.

Страна происхождения продукта –



Ванилин

Полезные свойства

Полезность ванилина заключается в его действии в качестве успокаивающего средства. Аромат пряности помогает избавиться от стрессового состояния и расслабиться. Положительно сказывается ванилин на действие нервной системы, что в свою очередь помогает справиться с бессонницей и головной болью. Вопреки общему заблуждению, при беременности и грудном вскармливании употребление специй не запрещено. Полезные свойства ванили и ванилина позволяют поднять настроение и избавиться от депрессии. Запах этой специи также помогает избавиться от раздражения и успокоить нервную систему, что очень важно для здоровья беременных женщин. При похудении для организма полезно вдыхать пары ванили или ванилина, а также добавлять один из этих ингредиентов в пищу и напитки. Однако не переборщите с количеством добавляемых специй, так как для похудения употреблять их нужно в умеренных количествах.





Описание продукции

Лимонная кислота - это порошок белого цвета, хорошо растворимый в воде. Лимонная кислота применяется в качестве добавки, регулирующей кислотность пищевого продукта и придающей ему нотки кислого вкуса. Кроме этого в пищевой промышленности лимонную кислоту используют как консервант, вещество препятствующее росту микроорганизмов в продукте, появлению плесени, неприятного запаха и протеканию других негативных процессов. В производстве лимонная кислота маркируется как пищевая добавка E330—E333. Кроме кулинарного применения, лимонная кислота очень активно применяется и в других отраслях человеческой деятельности, в частности, в быту. Особенно хорошо она помогает избавиться от различных загрязнений. Природными поставщиками кислоты являются цитрусовые, особенно незрелые лимоны, махорка, хвоя, некоторые ягоды, китайский лимонник, гранаты.



Сравнительные характеристики

Лимонная кислота для компании ТМ «МРИЯ», импортируется с Китая. С момента основания компании, мы сотрудничаем с одним производством, которое регулярно предоставляет нам сырье. Данный производитель, на протяжении 20 лет, является одним из самых больших владельцев садов китайских лимонников, что и позволяет ему обеспечивать компанию ТМ «МРИЯ» - бесперебойно.

В отличие от нас, большинство конкурентов приобретают лимонную кислоту на внешнем, общем рынке. Гонятся за ценой, и забывают о качестве продукции.



Полезно знать

Лимонная кислота – универсальная бытовая «химия», которую можно применять в самых разных отраслях домашнего хозяйства. Например, для очищения накипи в чайнике, для очищения утюга от накипи внутри, для очистки серебра, для чистки бытовых поверхностей, для сохранности срезанных живых цветов, для ухода за растениями. Для очищения чайника от накипи, необходимо его наполнить водой, добавить 30-50 грамм лимонной кислоты и прокипятить. Воду слить и промыть чайник. Если накипь давно или её слишком много, то можно сначала оставить лимонную кислоту с водой в чайнике на час, а потом уже прокипятить и прополоскать. Для очищения утюга от накипи, растворить 25-30 грамм лимонной кислоты в стакане с водой, залить в резервуар для воды. Нажимать на кнопку подачи пара при максимальной мощности и температуре. Затем несколько раз повторить эту процедуру с чистой водой. Для очищения микроволновой печи достаточно будет растворить 1 чайную ложку лимонной кислоты в стакане воды и поставить данную емкость в СВЧ-печь. Включить печь на 5 минут на самую максимальную мощность. После отключения подождать еще минут 5-10, чтобы грязь лучше размокла, после чего открыть дверцу и очистить стенки чистой влажной тряпочкой. Суть процесса очищения лимонной кислотой в том, что под её воздействием вся существующая на стенках грязь размокает, вследствие чего удалить ее получается без всяких усилий.



Страна происхождения продукта – Китай



25 г.

Лимонная кислота

Полезные свойства

Лимонная кислота обладает полезными свойствами для организма человека, благодаря которым из организма выводятся шлаки, токсины, соли и другие вредные вещества. Польза лимонной кислоты заключается еще и в том, что она оказывает положительное воздействие на работу пищеварительной системы, повышает иммунитет и улучшает зрение.

Лимонная кислота улучшает обмен веществ, чем может оказать положительное воздействие на снижение лишнего веса. Но целенаправленно принимать лимонную кислоту необходимо только в маленьких дозах и только с разрешения врача, в противном случае можно сильно навредить организму. Некоторым людям вообще лимонная кислота противопоказана, поэтому перед ее применением вам необходимо проконсультироваться с вашим лечащим врачом.



20 г.

Корица молотая

Полезные свойства

Среди полезных свойств корицы – действие в качестве антисептического и противомикробного средства, а также очищение печени и желчегонной системы, выведение солей желчных кислот и улучшение работы почек. Женщинам корица поможет уменьшить боль во время менструации, снимет раздражительность и успокоит, а пожилым людям приправа полезна для профилактики инфаркта и тромбоза, снижения уровня холестерина и нормализации артериального давления. Для всех желающих похудеть рекомендуем пить чай с корицей. Эта ароматная специя помогает сбрасывать лишние килограммы благодаря ускорению обмена веществ. Таким образом пища быстро переваривается и не успевает отложиться в жировых тканях. Более того, корица ускоряет переработку сахаров и стимулирует очищение организма от токсинов и шлаков.

Описание продукции

Практически у каждой хозяйки на кухне можно найти коричневатый порошок с ярко выраженным приятным, чуть терпким ароматом. Корица – это высушенная кора тропического вечнозеленого дерева семейства лавровых. Её продают в виде кусочков коры свёрнутых в трубочки либо в молотом виде, что встречается чаще. Растёт это дерево на Шри-Ланке и в Южной Индии, а культивируют его в разных тропических странах. Корица является не только ароматной специей, она ещё и обладает целым рядом полезных и лечебных свойств, благодаря своему составу. Она богата на эфирные масла, клетчатку, дубильные вещества, витамины группы В, витамины А, С, РР. В её состав входит много минералов, таких как железо, кальций, калий, фосфор, цинк и магний. Употребление корицы способствует укреплению иммунитета, повышает тонус организма, помогает справиться со многими заболеваниями.

Сравнительные характеристики

Для компании ТМ «МРИЯ», корицу добывают следующим образом: Срезают внутренний слой коры вечнозеленого коричника, растущего в Индонезии. Срезанную кору сушат, при этом она сворачивается в трубочки, которые режут на палочки длиной до 12 см. в продажу корица поступает в виде перемолотого порошка. Что не чем не отличается от первоначального вида. Часто конкуренты, за корицу выдают кассию («индонезийская корица»), это кора другого сорта коричного дерева, культивируемого в Китае и Индонезии, кассия обладает несколько иными свойствами. Чтобы получить качественную корицу, выбирают побеги коричника 2-3 лет, и срезается самый тонкий внутренний слой коры. Кассия готовится из цельных кусков коры 7-10 летних деревьев и вполне успешно заменяет корицу во многих случаях, однако эта пряность содержит в 100 раз больше вредного для здоровья человека вещества – кумарина, вызывающего головные боли и даже гепатит, это вещество используется в качестве крысиного яда. В 1 кг благородной корицы содержание кумарина составляет около 0.02 г, в кассии – 2 г. Что в конечном результате уменьшает стоимость и полезные свойства продукта.

Полезно знать

Для изготовления пряности дерево корицы выращивают до двухлетнего возраста, а затем срезают под корень. Это дерево не используют для пряности, но на его пеньке за следующий год вырастает до десятка новых побегов. Кора снимается именно с них. В последнее время в супермаркетах можно встретить «фальшивую корицу», которую ещё маркируют как «Индонезийская корица». Её готовят из коры родственного корице растения кассия. Из настоящей корицы используют только внутренний слой коры, в то время как из кассии снимают всю кору. Из-за этого трубочки кассии толще, чем трубочки настоящей корицы, и по структуре они больше напоминают дерево. У настоящей корицы и более выраженный и острый вкус. Кассию можно отличить и с помощью химической проверки на крахмал: если капнуть на кору раствор йода, кассия окрасится в темно-синий цвет, в то время как на настоящей корице будет лишь небольшой эффект.



Страна происхождения продукта – Индонезия



90 г.

Фруктовое Желе



Полезные свойства

Желе, которое было приготовлено на основе желатина, оказывает очень благоприятное воздействие на состояние хрящевой системы человека - оно эффективно ее восстанавливает, а также надёжно защищает суставы от развития различных заболеваний. Из-за содержания коллагена в желатине желе приносит значительную пользу ногтям и волосам. Более того, к функциям коллагена относятся укрепление сердечной мышцы и нормализация обмена веществ. Также этот важный белок очень положительно влияет на деятельность центральной нервной системы и головного мозга.



Описание продукции

Невозможно не любить вкусное и яркое желе! Основными отличительными признаками этого лакомства является выразительный и насыщенный цвет, а также приятная прозрачная текстура сквозь которую виднеются небольшие кусочки фруктов. А красивое слоённое желе с разноцветными оттенками, которое подаётся в изысканном бокале из прозрачного стекла, вообще представляет собой самый настоящий шедевр десертного искусства. Чтобы желе приобрело свой неповторимый вкус и аромат, талантливые кулинары к его основным ингредиентам нередко добавляют различные алкогольные напитки - обычно это всевозможные ликеры, мадера, красное вино, херес и портвейн. Кроме того, отличный эффект даёт добавление сока лимона. К столу преподносят желе в охлажденном состоянии, а для его украшения используют целые свежие ягоды, нарезанные дольками или кружочками фрукты, воздушные взбитые сливки, ароматные сиропы, а также вкусные и сладкие сметанные и йогуртовые соусы.



Сравнительные характеристики

Основная задача желатина способствовать образованию студня и по этим свойствам он разделяется на разные марки П7-К13 и чем выше число, тем выше прочность студня (мы используем П-11 и К-13).
Разные производители желатина используют разные способы очистки сырья от примесей:
дешёвый – конечный продукт имеет посторонний запах и при растворении в воде образуется мутный раствор;
более дорогой - не имеет постороннего запаха и при растворении в воде образует прозрачный раствор.
В первую очередь на качество желе влияет желатин и его закладка. Готовый продукт должен быть прозрачным и иметь прочный студень.
В желе мы используем желатин марки К-13 с прозрачностью 70-80%.
Другие производители используют желатин П-9 и прозрачностью 40%.
Также для придания вкуса мы используем высококачественные ароматизаторы, что придаёт продукту приятный аромат и хороший вкус.



Страна происхождения продукта –
Украина



Кисель

Полезные свойства

О питательной ценности этого продукта говорит ещё давняя пословица: «Киселём брюха не испортишь». Структура у этого десерта вязкая, поэтому он благоприятно воздействует на здоровье желудка. Диетологи рекомендуют домашний кисель тем, кто страдает язвенной болезнью или гастритом, так как это блюдо обволакивает воспалительные стенки и язвочки желудка, нормализуя работу этого органа. Постоянным «гостем» на столе это блюдо должно стать и для тех, кого беспокоит чрезмерная кислотность желудочного сока и кто страдает «симптомом века» - дисбактериозом. Ведь в составе приготовленного в домашних условиях киселя содержится огромное количество ценных аминокислот, витаминов, минералов и прочих веществ. Он также содержит клетчатку, которая по праву считается лучшим «другом» пищеварительной системы. Она делает невозможным переедание и придаёт приятное ощущение лёгкости и комфорта в самом желудке. Кроме того, учёные определили, что кисель способен очищать человеческий организм, выводя из него такие вредоносные вещества как свинец.



Описание продукции

Кисель считается исконно славянским блюдом, которое наши предки безмерно любили. Не зря, кисельные берега и молочные реки символизируют благополучие и материальный достаток в семье, сытую и привольную жизнь. Кисель является десертным сладким желеобразным кушаньем, которое сегодня готовят из сушеных или свежих фруктов и ягод, сладких сиропов и соков, молока и варенья с добавлением крахмала (кукурузного или картофельного) либо зерновой закваски. Об оригинальном вкусе и ценности этого десерта красноречиво свидетельствует тот факт, что его прытко позаимствовали у славян кухни других европейских народов, которые привнесли в это блюдо «осколки» своего традиционного колорита. Так, немцы стали добавлять в кисель гвоздику и корицу, а французы - ваниль.



Сравнительные характеристики

Большинство конкурентов на рынке Украины, добавляют в кисель для более яркого цвета, краситель «Пунцовый 4R». Этот сильнейший аллерген способен вызвать приступ удушья и даже запрещён в США и некоторых странах Европы как канцероген, который может спровоцировать развитие раковых заболеваний!

Компания ТМ «МРИЯ» использует дорогие натуральные красители и фруктовые порошки, что увеличивает цену продукта, но при этом не вредит здоровью.



Полезно знать

Фруктово-ягодный кисель — один из самых любимых напитков многих детей, а впрочем, и взрослых — имеет свою историю. Многие читали или слышали отрывок из «Повести временных лет» о том, как кисель спас город. В X веке печенеги осадили Белгород. Осада была долгой, в городе начались голод и мор, поэтому белгородцы, собрав народное вече, решили сдаться печенегам. Однако нашёлся один старец, который сказал, что знает, как спасти город. Послушались его белгородцы, собрали остатки овса, пшеницы, отрубей и приготовили из них цежь (раствор для варки киселя), поискали меду и сделали медовый взвар. После выкопали два колодца и поставили в них кадушки вровень с землёй, заполненные цежью да медовым взваром, и пригласили печенегов на пир. Почерпнули из первого колодца — сварили кисель. Стали его есть да запивать медвяным напитком из второго колодца... Дальше, как все помнят, печенеги поверили в то, что сама земля кормит белгородцев, и ушли. Однако суть в том, что ещё 1000 лет назад кисели (овсяные, ржаные или пшеничные) были кушаньями, а не напитком.



Страна происхождения продукта – Украина.



Описание продукции

Смесь пряностей - это отдельные части биологических продуктов растительного происхождения и их смеси, предназначенные для улучшения вкусовых и ароматических качеств приготавливаемых продуктов питания и готовых блюд.

Основные функции приправ:

- улучшение органолептических показателей продукта
- повышение аппетита

Вкусовые добавки могут способствовать улучшению переваривания и усвоения пищи, а также возможности её длительного хранения. К приправам относятся пряности: соль, сахар, некоторые ароматизаторы, а также соусы, готовые к употреблению продукты (кетчуп, горчица, хрен) и масляные смеси (масло с горчицей, зелёное, анчоусное, раковое и т. п.), а также химические вещества, например глутамат натрия, разбавленная водой уксусная эссенция, лимонная кислота.

Существует 2 способа приготовления приправ (смесей пряностей) :

1. (сложный) - Отбираются натуральные качественные специи, пряности и травы, правильно обрабатываются и смешиваются в нужной пропорции (секрет производителя).
2. (более лёгкий и дешёвый путь) - Используются менее качественные ингредиенты, а недостаток вкуса компенсируется добавлением усилителей вкуса, ароматизаторов и соли.

Для того, чтобы выделить нашу группу среди других производителей, мы назвали наши миксы не «Приправа», а «Смесь пряностей» (что само собой подразумевает использование только натуральных компонентов).

В качественной переработке специй и использовании качественного сырья далеко вперёд шагнула Европа, что послужило принятию решения об использовании их опыта для наших смесей. Поэтому все сырье, которое требует высокотехнологических доработок, мы используем только европейское.

Часть специй перемалываются непосредственно перед закладкой в смесь, что дарит ещё более насыщенный аромат нашим приправам. Многие рецепты – это классические приправы, широко известные во всем мире.

Некоторые из смесей – это плод собственного творчества и вкуса.

Для нас приготовление приправ - это вдохновение, которым мы с радостью делимся с Вами!

Смеси пряностей были известны в глубокой древности. Их употребляли даже чаще, чем отдельные пряности.

Смеси пряностей, во первых, дают возможность расширить, разнообразить букет ароматов, создаваемых отдельно взятыми пряностями, а во вторых, облегчают использование пряностей в процессе приготовления пищи,

ускоряют создание различных блюд.



Конкурентные преимущества

- Натуральные вкус и аромат.
- Высокое качество продукции. В состав входят только лучшие специи и травы из различных уголков планеты, которые тщательно отобраны и проверены.
- Отсутствие соли. В отличие от наших конкурентов, компания ТМ «МРИЯ» не добавляет в смеси соль.
- Отсутствие усилителей вкуса, консервантов, красителей и прочих не натуральных добавок.
- Крупный помол трав, что придаёт блюдам больше аромата.
- Прозрачное окошко на пакетике позволяет покупателю видеть продукт ещё ДО покупки.
- Удобная устойчивая упаковка.
- Застёжка . Наличие застёжки ZIP-lock, которая позволяет герметично закрыть пакет, если смесь использована не полностью.
- Оптимальный объем пакетиков, достаточный для приготовления нескольких блюд.
- Яркий дизайн упаковки.

Застёжка ZIP-lock



Прозрачное окошко на упаковке

Удобная устойчивая упаковка.



MPRIA



Смесь пряностей к мясным блюдам

К шашлыку (12 натуральных компонентов)

Шашлык непостижимым образом удаётся быть совершенно доступным и одновременно — праздничным блюдом. Он уместен повсюду — от лесной поляны до меню престижного ресторана. Его поедание сопровождается торжественным сбором друзей, среди которых обязательно находятся профессионалы, хранящие свой «фирменный» способ маринования мяса и, конечно же, точный перечень «правильных» специй для шашлыка. Смесь традиционных пряностей, придающих аромат и классический вкус шашлыкам из любого вида мяса, которую можно использовать как для маринования, так и для посыпки уже готового шашлыка. Использование этой смеси поможет приготовить традиционный шашлык.

Состав смеси пряностей к шашлыку :



Описание продукции

К рыбе (содержит 8 натуральных компонентов)

ТМ «MPRIA» отобрала и протестировала для вас наиболее «вкусные» рецептуры смесей пряностей — приправ. Вы можете взять их за основу. Быстро приготовить блюдо с нужным вкусом или добавить свою изюминку, подчеркнув те или иные вкусы ещё парой понравившихся пряностей. Главное — качество ингредиентов и сбалансированный состав приправы. Отсутствие в составе наших приправ соли и вкусовых добавок — это любовь к натуральной пище, природным богатствам, доверие мастерству кулинаров.

Состав смеси пряностей к рыбе :



К курице содержит (8 натуральных компонентов)

Эта ароматная приправа не только очень вкусна, но и весьма полезна, так как комбинирует в себе все полезные свойства, входящих в состав специй и пряностей! Приправа специально подобрана для блюд из куриного мяса. Она подчеркнёт вкус и аромат Вашего блюда и придаст ему золотистый цвет, сделав его ещё аппетитнее! Добавьте приправу при приготовлении жареной, отварной, запечённой, тушёной курочки, куриных супов, блюд из субпродуктов и куриного фарша. Гурманы полагают, что сухого обваливания тушки курицы в специях, вполне достаточно для получения золотистой хрустящей корочки и придания богатого вкуса готовому блюду.

Состав смеси пряностей к курице :



К мясным блюдам содержит (16 натуральных компонентов)

Универсальная смесь, которая используется для натирания различных видов мяса перед запеканием в духовом шкафу, для жарки / тушения мяса, для приготовления разных мясных подлив и начинок. Смесь пряностей к мясным блюдам подчеркнёт и дополнит вкус любого мясного блюда.

Состав смеси пряностей к мясным блюдам :



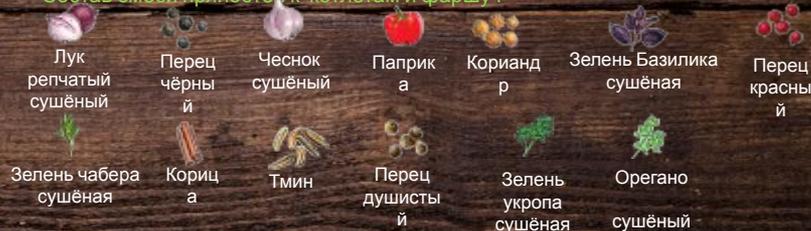


Описание продукции

К котлетам и фаршу. (содержит 13 натуральных компонентов)

Смесь пряностей к котлетам и фаршу ТМ «МРІЯ», используется для придания пряного вкуса отбивным, котлетам и шницелям. На самом деле котлета — это кусок мяса на косточке, однако сегодня под именем котлеты идёт совершенно другое блюдо. То, что в Украине называют котлетой, представляет собой поджаренный или запечённый в духовке сформированный в аккуратные биточки мясной или рыбный фарш, в который принято добавлять все, что душа пожелает: и специи, и овощи, и хлеб — или, скажем, овсяные хлопья — для липкости. Замечали, что котлеты едятся быстрее, чем любое другое мясное блюдо? С ними делают бутерброды, они вкусны и в горячем, и в холодном виде, к ним подойдёт любой гарнир. Если в холодильнике есть суп и котлеты, то мужчина и дети в первую очередь съедят именно вкусные домашние котлеты!

Состав смеси пряностей к котлетам и фаршу :



К копчёностям и салу. (содержит 13 натуральных компонентов)

Немаловажно, что эти добавки и специи влияют не только на вкус продуктов, но также на их сохранность и длительность хранения. Неудивительно, что при таком непростом процессе, как копчение мяса или рыбы, присутствие в засолочной смеси или маринаде специи лишь приветствуется. С помощью специи копчёности будут не только вкуснее, но и смогут храниться дольше. Пряности, специи и их смеси применяют с комплексной целью : заглушить первоначальный запах сырого продукта, придать изделию новый приятный аромат и вкус, привлечь внимание к блюду, улучшить его внешний вид. Пряные добавки, различные приправы и специи, если правильно их подобрать и рассчитать пропорции, придают блюду насыщенный вкус, запах и даже цвет, а также улучшают пищеварение.

Состав смеси пряностей к копчёностям и салу :



Смесь пряностей к мясным блюдам

К грилю. (содержит 7 натуральных компонентов)

Этой смесью очень удобно пользоваться при приготовлении овощей, мяса на решётке гриль и барбекю на природе, на даче. А знаете ли Вы что слово "Гриль" в переводе означает "решётка". В гриле можно приготовить самые различные блюда: можно запечь мясо, птицу, рыбу, сосиски, овощи, грибы и даже фрукты! Гриль откроет перед Вами неограниченные возможности в приготовлении вкусных и полезных блюд. Пища, приготовленная в гриле, не только очень вкусна и аппетитна на вид, но и весьма полезна, потому что готовится без дополнительного жира. А наша приправа дополнит вкус ваших аппетитных блюд ароматом специй и пряных трав! Натрите приправой продукты перед жаркой на гриле, или добавьте её в маринад.

Состав смеси пряностей к грилю :



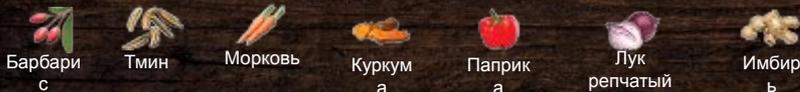


Смесь Пряностей

К плову и рису (содержит 7 натуральных компонентов)

Достоверное происхождение плова не известно до сих пор: блюдо из риса является настолько древним, что его родиной справедливо можно считать Индию, Китай, Казахстан, Иран, Киргизию и Турцию одновременно. Действительно, в основе классического плова обязательно будет тушёный рис с добавлением мяса или рыбы, овощей, сухофруктов, пряностей. Однако, бывают и другие варианты состава, где важная роль отводится специям. Именно специи для плова превращают обыкновенный гарнир в характерное и привлекательное блюдо. Специи отличают настоящий узбекский плов от каши с мясом. В двух известных видах плова (азиатском и европейском) специи прежде всего являются натуральным консервантом. Они необходимы для длительного сохранения вкусовых и питательных качеств лидирующего компонента в блюде – цельных кусочков мяса или рыбы. Кроме того, благодаря Смеси пряностей ТМ «МРИЯ» любой плов обретает характеристики легендарного блюда – узнаваемый аромат и цвет.

Состав смеси пряностей к плову и рису :



Описание продукции

К блюдам из картошки (содержит 14 натуральных компонентов)

Одно из главных преимуществ картофеля – нейтральный вкус. Добавляя к обычной картошке различные пряности, можно приготовить как сытные и полезные основные блюда, так и оригинальные десерты. Причём специи способны настолько изменить вкус пищи, что порой даже сложно догадаться, из чего она приготовлена. Несмотря на относительно низкую калорийность картофеля, он вполне заслуженно считается опасным для фигуры продуктом: содержащийся в клубнях крахмал отнюдь не способствует похудению. А вот многие специи для картофеля – это натуральные «сжигатели жиров». Убивая болезнетворные микроорганизмы, пряности служат профилактикой простудных заболеваний и отравлений. Поэтому картофельные блюда со специями не только вкусны, но и полезны.

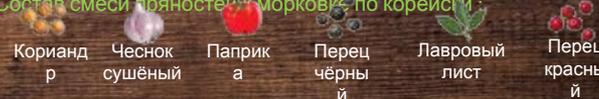
Состав смеси пряностей к блюдам из картошки :



К морковке по-корейски (содержит 6 натуральных компонентов)

Корейская морковь, морковь-Ча, довольно популярное блюдо, известное далеко за пределами Кореи. Пожалуй, ее уважают все любители остренького. А если у вас заготовлена приправа для корейской моркови, вы сможете с лёгкостью приготовить корейскую морковь в любое время, очень быстро. Сам процесс приготовления моркови по-корейски в домашних условиях сложным не назовёшь, однако даже в таком деле есть свои тонкости. Прежде всего, для того чтобы морковь получилась хрустящей, ее рекомендуют предварительно замачивать в холодной воде. Второй немаловажный момент – использование растительного масла, в котором обжаривается репчатый лук. Его смешивают с приправой для моркови по-корейски лишь при температуре 80-90 градусов – так значительно повышается активность эфирных масел, которые содержатся в используемых специях.

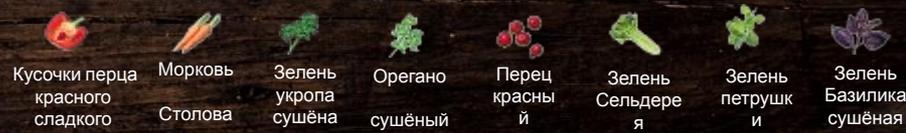
Состав смеси пряностей к морковке по-корейски :



К первым блюдам (содержит 8 натуральных компонентов)

Для придания вкусовых и ароматных оттенков первым блюдам мы подобрали эксклюзивные наборы ароматных трав, специй и пряностей, которые превратят обычное блюдо в шедевр. Правильное использование смесей специй к определённым блюдам (супам и борщам) поможет вам насладиться многообразием вкусов. А наши смеси помогут воплотить ваши замыслы в реальность.

Состав смеси пряностей к первым блюдам :





Описание продукции

Смесь перцев – приправа, состоящая из нескольких видов перца. Смесь перцев используется как ароматическая и вкусовая приправа во многих блюдах: от супов до десертов. Свежа молотой смесью приправляют мясо, стейки, рыбу, овощи, грибы, салаты, соусы. В виде целых горошин перец добавляют в маринады для овощей. В набор смеси входит 4 вида перца: Чёрный перец – традиционная и универсальная специя, которой приправляют многие блюда. Имеет острый вкус и аромат, возбуждающий аппетит;

Белый перец – это зрелые плоды лианы перечной, того же растения от которого получают чёрный перец. Он обладает тонким, деликатным ароматом; зелёный перец обладает нежным ароматом, небольшой остротой. Благодаря особому способу сушки горошины перца сохраняют свой цвет и аромат;

Розовый перец – плоды перуанского или бразильского перца. Для производства такой ароматной приправы чёрный перец горошком получают из ещё не созревших плодов. Его сначала ошпаривают кипятком, а потом сушат под прямыми солнечными лучами. А белый, наоборот, получают уже из созревших плодов, удаляя околоплодник. Зелёный перец горошком, как и чёрный, получают из недозревших плодов. Для сохранности яркого зелёного оттенка горошины подвергаются сухой сушке. Перец розовый горошком собирают из зрелых плодов лианы перечной, а также из плодов бразильского перца.

Белый перец намного ароматнее чёрного и менее острый на вкус. Зелёный перец обладает резким пряным запахом и острым вкусом. Перец розовый горошком имеет более насыщенный аромат цитрусовых с небольшим присутствием аниса и имбиря.



Полезно знать

За ароматным перцем горошком снаряжал свои экспедиции Колумб, чтобы привезти эту полезную ягоду в Старый свет, где уже тогда высоко ценились полезные свойства перца горошком. в отличии от распространённой смеси 5 перцев, у смеси 4 перца, есть неоспоримое преимущество! Она не содержит в себе самого дешёвого душистого перца, которым обычно удешевляют стоимость смеси. При желании, Вы можете душистый перец добавить сами, и смесь Вам выйдет гораздо дешевле! Смесь из Четырёх перцев горошком, уникальна тем, что содержит и комбинирует в себе все полезные свойства, входящих в состав 4-х перцев!



Страна происхождения продукта – Вьетнам.



55 г.

20 г.

Смесь перцев



Полезные свойства

Эфирные масла, витамины и минеральные вещества, которые в достаточном количестве содержатся в перце, благоприятно воздействуют на организм. Специи повышают аппетит, улучшают работу пищеварительной системы и являются отличным средством для профилактики простудных заболеваний. Также смесь перцев способствует нормализации показателей кислотности желудочного сока и помогает справиться с болезнями горла.