



**КОМПАНИЯ «АРИВА»**

# **КАТАЛОГ МАРИНАДЫ**



## ОГЛАВЛЕНИЕ



Введение.....	стр.03
Аджика.....	стр.04
Барбекю.....	стр.05
Болгарский.....	стр.06
Восточный.....	стр.07
Горчичный.....	стр.08
Йогуртовый.....	стр.09
Кавказский.....	стр.10
Карри.....	стр.11
Кисло-сладкий.....	стр.12
Классический.....	стр.13
Медовый.....	стр.14
Мексиканский.....	стр.15
Перечно-чесночный.....	стр.16
Сливочный.....	стр.17
Сливочный с пряностями.....	стр.18
Сырный.....	стр.19
Ягода Севера.....	стр.20



## Ariva Spice Маринад

**Компания «АРИВА»** предлагает широкую линейку смесей для приготовления маринадов для жарки, как в домашних условиях, так и на природе. Производители мясной продукции выпускают натуральные полуфабрикаты уже в готовых маринадах. Наши сухие смеси предназначены для приготовления маринадов для маринования кусочков и стейков всех видов мяса.

Готовые маринады придают жареному мясу на гриле, шашлыкам, мясу-барбекю насыщенный яркий аромат, оригинальный привлекательный внешний вид и оригинальный неповторимый вкус. Маринады способствуют улучшению вкусовых качеств мяса, делают его более мягким и нежным.

**Ассортимент маринадов «Арива Спайс»** удовлетворит самых взыскательных потребителей и принесет радость и удовольствие приготовления шашлыков и барбекю на природе, на пикнике, в загородном доме и в туристическом походе.

Яркие, пряные, ароматные сухие маринады: Классический, Барбекю, Кисло-сладкий, Ягода Севера, Йогуртовый, Сливочный и Сливочный с пряностями, Сырный, Кавказский и Восточный, Болгарский и Мексиканский, Перечно-чесночный и Горчичный, Аджика и Карри и готовый маринад Медовый.

**«Ariva Spice Маринад»** - является вкусо-ароматической добавкой и рекомендуется использовать при производстве мясных полуфабрикатов в маринаде. Использование добавки «Ariva Spice Маринад» способствует улучшению органолептических и функционально-технологических показателей продуктов. Основа «Ariva Spice Маринад»: соль, сахар, загустители, крахмал, лимонная кислота, ацетат натрия, усилители вкуса глутамат натрия.

Сухие маринады готовятся перед их использованием путем разведения в соотношениях: 2,0- 3,0 кг сухого маринада, 15-20 литров воды и 3-5 кг растительного масла. Дополнительно при необходимости добавляется поваренная соль 0,5-1 кг. Готовый маринад добавляют к мясному сырью в количестве 8-10 литров на 100 кг мясного сырья.

## Ariva Spice Маринад Аджика



● Сухая смесь

● Готовый маринад

● Мясо в маринаде

**Состав:** перец чили, паприка, чеснок, кориандр, мускатный орех.



## Ariva Spice Маринад Барбекю



● Сухая смесь

● Готовый маринад

● Мясо в маринаде

**Состав:** черный перец, лук, паприка, перец чили, чеснок, тмин, кориандр.

## Ariva Spice Маринад Болгарский



● Сухая смесь

● Готовый маринад

● Мясо в маринаде

**Состав:** паприка, лук, чеснок, базилик, тмин, кориандр, аромат кетчупа.



## Ariva Spice Маринад Восточный



● Сухая смесь

● Готовый маринад

● Мясо в маринаде

**Состав:** черный перец, чеснок, лук, петрушка, аромат сливки, тмин.

## Ariva Spice Маринад Горчичный



● Сухая смесь

● Готовый маринад

● Мясо в маринаде

**Состав:** горчица, черный и красный перец, куркума.





## Ariva Spice Маринад Йогуртовый



● Сухая смесь

● Готовый маринад

● Мясо в маринаде

**Состав:** молочный концентрат, черный перец дробленый, семена горчицы, листья петрушки и базилика, кориандр.

## Ariva Spice Маринад Кавказский



● Сухая смесь

● Готовый маринад

● Мясо в маринаде

**Состав:** паприка, гранулы чеснока, горчица, черный перец, листья петрушки.



## Ariva Spice Маринад Карри



● Сухая смесь

● Готовый маринад

● Мясо в маринаде

**Состав:** молочный концентрат, черный перец дробленый, семена горчицы, листья петрушки и базилика, кориандр.

## Ariva Spice Маринад Кисло-сладкий



● Сухая смесь

● Готовый маринад

● Мясо в маринаде

**Состав:** томатный порошок, ароматизаторы «Мед» и «Соевый соус», чеснок, имбирь, гвоздика.



## Ariva Spice Маринад Классический



● Сухая смесь

● Готовый маринад

● Мясо в маринаде

**Состав:** черный и душистый дробленый перец, гранулы чеснока, листья петрушки, паприка, кориандр горошком, семена горчицы.

## Ariva Spice Маринад Медовый



● Сухая смесь

● Готовый маринад

● Мясо в маринаде

**Состав:** паприка, аромат “Мед”, перец чили, имбирь, чеснок, кориандр, горчица, лук, аромат копчения.  
Готовый маринад.



## Ariva Spice Маринад Мексиканский



● Сухая смесь

● Готовый маринад

● Мясо в маринаде

**Состав:** перец чили, паприка, томат, черный перец, кориандр, чеснок, лук.

## Ariva Spice Маринад Перечно-чесночный



● Сухая смесь

● Готовый маринад

● Мясо в маринаде

**Состав:** черный перец, паприка, петрушка, чеснок, перец чили, горчица.





## Ariva Spice Маринад Сливочный



● Сухая смесь

● Готовый маринад

● Мясо в маринаде

**Состав:** молочный концентрат, черный перец дробленый, семена горчицы, листья петрушки и базилика, кориандр.

## Ariva Spice Маринад Сливочный с пряностями



● Сухая смесь

● Готовый маринад

● Мясо в маринаде

**Состав:** лук, томат, молочные продукты, паприка, черный перец, листья петрушки и базилика, кориандр, горчица, чеснок.



## Ariva Spice Маринад Сырный



● Сухая смесь

● Готовый маринад

● Мясо в маринаде

**Состав:** ароматы «Четыре сыра» и «Молока», лук.

## Ariva Spice Маринад Ягода Севера



● Сухая смесь

● Готовый маринад

● Мясо в маринаде

**Состав:** целые ягоды брусники, гранулы чеснока, паприка, перец чили, краситель.



Для заметок

A series of ten horizontal dashed lines spanning the width of the page, intended for taking notes.

Для заметок



A series of ten horizontal dashed lines spanning the width of the page, intended for taking notes.



**Дилеры:**

Санкт-Петербург  
*domdobavok@mail.ru*

Воронеж  
*razvitie-td@mail.ru*

Самара  
*olimp\_63@mail.ru*

Донецк  
*svn\_45@mail.ru*

Ростов-на-Дону  
*svn\_45@mail.ru*

Оренбург  
*star-petr@bk.ru*

Екатеринбург  
*kip-35@mail.ru*

Омск  
*ks-servis2017@mail.ru*

Челябинск  
*kservis2020@mail.ru*

Минск  
*dispice@list.ru*

Хабаровск  
*info@profmeat.ru*



## КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

8 (495) 558-42-48 [arivasp@ariva.ru](mailto:arivasp@ariva.ru)

[www.ariva.ru](http://www.ariva.ru)

140004, Московская область  
Люберцы, Ул. Электрификации, д 3