



ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАШИМ
СОЦИАЛЬНЫМ СЕТИЯМ

EFKO
FOOD
PRODUCTS

ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ
ДЛЯ БИЗНЕСА





Дорогие друзья!

Как же приятно осознавать, что рынок общественного питания в России, несмотря ни на что, с каждым годом набирает обороты. В 2023 году этот рост составил около 15%, а это значит, что у нас с вами работы становятся всё больше и больше. На фоне такого развития ещё острее встаёт вопрос нехватки квалифицированного персонала. Следовательно, нам с вами надо находить инновационные решения, которые позволят минимизировать количество ручного труда, увеличивать скорость приготовления еды и одновременно с этим повышать разнообразие и изысканность меню, полезность и вкусовые качества блюд. Также немаловажными остаются вопросы по контролю затрат и повышению экономической эффективности, при этом необходимо удерживать привлекательные цены для гостей ваших заведений.

Как справиться со всеми вызовами? Как не просто удержаться на плаву, а еще и расти вместе с рынком или даже быстрее него? На мой взгляд, решение очевидно. Необходимо повышать качество выпускаемых продуктов и эффективность всех бизнес-процессов на каждом этапе. Нужно обучать и развивать персонал, пробовать новые блюда и еще чаще, чем раньше, актуализировать своё меню. Мы делаем именно так и с большим удовольствием делимся нашими самыми удачными наработками с вами.

Вы держите в руках новый каталог готовых решений, в который вошли самые интересные и яркие рецепты наших шеф-поваров и партнеров. В 2023 году R&D-центр приложил много усилий для создания новых продуктов и повышения качества уже выпускаемой продукции. Обо всех изменениях в ассортименте вы сможете узнать из этого каталога, а если возникнут какие-то вопросы, комментарии или предложения, обязательно пишите на почту или в социальные сети.

Желаем вам приятного чтения!

С уважением,
Фёдор Могутнов
Директор Дивизиона HoReCa

Дивизион HoReCa – это команда опытных шеф-поваров, технологов и маркетологов, непрерывно работающих над новыми продуктами, совершенствованием текущего ассортимента и разработкой готовых решений на их основе.

Команда EFKO FOOD – это эксперты, которым доверяют профессионалы сегмента HoReCa по всей России на протяжении 14 лет. Мы гарантируем высокое качество наших продуктов, которое заключается в высокотехнологичном производстве, постоянном улучшении рецептур, использовании только качественного сырья, в том числе собственного производства.

СОДЕРЖАНИЕ

О Компании	4
R&D центр «Еда Будущего»	6
Наши бренды	8
Профессиональные майонезы	10
Соусы и кетчупы	28
Растительные масла и фритюры	46
Специализированные маргарины	54
Растительные альтернативы мяса	60
Контактная информация	76



О КОМПАНИИ

Группа компаний «ЭФКО» – крупнейший производитель продуктов питания в России, предприятие с 30-летней историей. Производитель растительных масел, майонезов и других соусов, маргаринов, пищевых ингредиентов и инновационных растительных продуктов.

«ЭФКО» – это более 15 заводов по всей стране, а также производственная площадка в Казахстане, собственный глубоководный порт на Черном море – крупнейший по перевалке масложировой продукции в России – и экспорт продукции в более 30 стран мира. Компании принадлежит российский бренд подсолнечного масла №1 – «Слобода», а также бренд масла премиум-класса Altero – первопроходец российского рынка миксовых масел.

Большое внимание в «ЭФКО» уделяется инновациям и, в частности, биотехнологиям. Технологии компании совместно с российскими учеными создали растительное мясо и молоко, полезные альтернативы сахара – сладкие белки, уникальный пищевой ингредиент эквивалент масла какао и многие другие высокотехнологичные продукты и решения.

Специально для профессионалов HoReCa в компании было создано направление **EFKO FOOD Professional**. Его главной целью стал поиск профессиональных решений и разработка функциональных ингредиентов, которые позволят шеф-поварам и владельцам ресторанных сетей повысить эффективность своих заведений. В настоящий момент под ТМ **EFKO FOOD** выпускается широкий ассортимент соусов и майонезов, масла, фритюрные жиры и маргарины, растительные аналоги мяса и молока.

Бренд **EFKO FOOD** включает в себя продукцию, полностью закрывающую все потребности клиентов:

- по функциональным требованиям (от простых и надёжных базовых продуктов до уникальных узкоспециализированных решений),
- по концепциям кухонь всего мира и любым форматам общественного питания.

30 ЛЕТ
НА РЫНКЕ

17 000

сотрудников

Естественный рост
ВОСПРОИЗВОДСТВА
ТАЛАНТОВ

Развитие через реализацию
ИННОВАЦИОННЫХ
ПРОЕКТОВ

4 МЛРД ДОЛЛАРОВ

годовая выручка

КРУПНЕЙШИЙ
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ
ПРОДУКТОВ
ПИТАНИЯ В РОССИИ

Уникальный для России
фокус на НИОКР
и разработку новых
ИННОВАЦИОННЫХ
ПРОДУКТОВ

ДВАЖДЫ
ЛАУРЕАТ ПРЕМИИ

Правительства РФ
в области качества



R&D ЦЕНТР «ЕДА БУДУЩЕГО»



Я уже 4 годаучаствую в разработке и доведении до совершенства рецептов по всем SQU в дивизионе HoReCa: отрастительного, фритюрного масла, маргаринов, соусов и майонезов дорастительной альтернативы мясу. Команда EFKO FOOD всегда с особым вниманием относится к обратной связи от клиентов и потребителей, это даёт большой толчок для новых инновационных разработок. Так появляются новые соусы, вкусные и красивые блюда, а также эффективные решения, которые работают в разных форматах: отобычных закусочных до ресторанов премиального класса.

Белогривцев Дмитрий, бренд-шеф



EFKO FOOD Professional — это постоянная разработка новых продуктов, следование самим актуальным трендам и самый настоящий увлекательный творческий вызов. Самое важное — это не просто предлагать рынку продукты бескомпромиссного качества, но одновременно и предоставлять нашим клиентам разнообразные решения по интеграции продукции в их бизнес. Предлагая универсальные решения для всего сегмента HoReCa, мы не забываем и про персонализацию продукции под нужды наших партнёров, что позволяет фокусироваться на потребностях каждого.

Одной из самых ярких сторон нашей работы является участие в выставках, кулинарных мероприятиях, проведение презентаций, что позволяет узнавать много интересного, обзаводясь новыми знакомствами.

Прокофьев Антон, бренд-шеф



Наличие в дивизионе HoReCa отдела по технологической поддержке продаж даёт возможность обеспечивать индивидуальный подход к каждому клиенту, выявлять потребности, говорить с Вами на одном языке, показывать преимущества нашей продукции, что, в свою очередь, позволяет повышать эффективность Вашего бизнеса.

Мы получаем большое количество вопросов о функциональных возможностях, составе и преимуществах нашей продукции. Ежедневно демонстрируем с технологической точки зрения, что профессиональная линейка продукции EFKO FOOD — это высокое качество по доступной цене. Предлагаем инновационные решения. Помогаем адаптировать наши продукты на Вашей кухне и выйти на новый уровень технологичности.

Помощь в усовершенствовании матрицы готовых блюд, проведение сравнительных дегустаций, решение сложных кейсов вне зависимости от временных рамок — вот главные задачи, которые решает наша команда профессионалов для партнёров и будущих клиентов.

Моргунов Павел, начальник отдела по технологической поддержке продаж



В 2020 году в Москве был открыт Центр прикладных исследований (R&D) ЭФКО «Еда будущего» — место, где рождаются рецептуры, совершенствуются продукты, проводятся десятки мастер-классов, лекций и презентаций. Здесь всегда кипит жизнь и происходит что-то интересное!

R&D-центр задумывался как место, где эксперты кулинарии, науки и бизнеса смогут сообща создавать продукты, которым не будет аналогов на рынке. На профессиональной кухне «Еды будущего» рождается уникальная коллекция соусов и майонезов, появляются сотни новых, полезных и вкусных блюд на основе растительных компонентов. В основе рецептов «Еды будущего» — инновационные ингредиенты, разработанные в партнёрстве с лучшими учёными России в области биотехнологий и исследований метаболизма человека.

Такое взаимодействие позволяет на глубинном уровне изучать сочетаемость ингредиентов, вкусовой и БЖУ баланс, искать лучшие решения, дорабатывать уже существующие и создавать новые продукты. На сегодняшний день в базе знаний R&D «Еды будущего» хранится более 700 рецептов уникальных блюд для всех форматов общественного питания: от классических столовых до самых взыскательных ресторанов. Мы открыто делимся своим опытом и лучшими наработками с нашими клиентами.

В 2023 году начался новый этап в развитии R&D-центра — к шеф-поварам присоединилась команда профессиональных технологов. Теперь мы предлагаем технологическую поддержку, которая поможет оптимально наладить производственный процесс на кухне с учетом целевых бизнес-показателей и проработать любой рецепт с нашей продукцией, чтобы партнёры всегда занимали лидерскую позицию на рынке.



Видеотур
по R&D центру
«Еда будущего»

НАШИ БРЕНДЫ

На сегодняшний день в портфель направления HoReCa входят два основных бренда компании: EFKO FOOD и Hi. Бренд EFKO FOOD включает в себя 3 продуктовые линейки, разработанные для полного и качественного закрытия потребностей клиентов и упрощения задачи выбора среди широкого ассортимента.

EFKO FOOD



Уникальная продуктовая линейка **EFKO FOOD Special** – источник вдохновения для шеф-поваров. Совместно с ведущими экспертами в области кулинарии мы создаем продукты, которые вдохновляют на творчество и приносят удовольствие от приготовленных блюд. Каждый продукт обладает не только особыми функциональными свойствами, но и воплощает в себе искусство кулинарного мастерства. Специальная линейка **EFKO FOOD Special** разработана с индивидуальным подходом, гарантируя высочайшее качество и великолепный вкус.



Универсальная линейка продуктов **EFKO FOOD Professional** — гарантия непревзойденного качества для профессионалов. Особое внимание при подборе ингредиентов для продуктов **EFKO FOOD Professional** позволяет шеф-поварам достигать стабильно высокого качества готовых блюд.



Базовая линейка продуктов **EFKO FOOD Classic** – надёжное решение для приготовления простых, но вкусных блюд. Оптимальное соотношение цены и качества, которое обеспечит удовлетворение потребностей вашего бизнеса.

Healthy Innovation



Бренд для потребителей, которые бережно относятся не только к своему здоровью, но и окружающей среде. Растительное сырье, чистота состава, польза витаминов, экологичное производство, осознанное потребление – это новый взгляд на мир, который предлагает **Hi!**



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МАЙОНЕЗЫ



Профессиональная коллекция майонезов и майонезных соусов марки EFKO FOOD – надежный помощник на кухне, который способен раскрыть талант и подчеркнуть индивидуальность каждого шеф-повара. Благодаря использованию качественных ингредиентов и высокой экспертизе при создании ассортимента EFKO FOOD, каждое блюдо становится уникальным.

ФОРМАТ УПАКОВКИ: ДОЙ-ПАК

SPECIAL

Майонез Провансаль 67%
дой-пак



ФОРМАТ УПАКОВКИ: ВЕДРО

SPECIAL

Майонез 78%
Майонез для запекания 67%
Майонез для салатов 67%
Майонез настоящий оливковый 67%
Майонез настоящий 67%
Соус веганез 56%

PROFESSIONAL

Майонез 78%
Майонез 67%
Майонез 50%
Майонезный соус легкий 35%

CLASSIC

Майонез 78%
Майонез нежный 67%
Майонез универсальный 67%
Майонез 56%

EFKO FOOD SPECIAL

МАЙОНЕЗ 78%



Вес единицы нетто: **2,88 кг**

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Изготовлен из масла высшего сорта и настоящих жидкых яичных желтков
- Экономичный расход
- Идеален для приготовления блюд японской кухни

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):			Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:	Срок годности и условия хранения:
белки	жиры	углеводы		
0,5 г	78 г	1,7 г	2980 кДж / 710 ккал	от 0 до +18 °C 120 суток

СОСТАВ:

масло подсолнечное рафинированное дезодорированное высший сорт, вода питьевая, жидкый яичный желток, сахар, уксус спиртовой, соль поваренная пищевая, масло горчичное нерафинированное коричневое, краситель бета-каротин, лимонный сок натуральный



ЗАПЕЧЁННЫЙ РОЛЛ С ЛОСОСЕМ В ГЛАЗУРИ ТЕРИЯКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ (на 1 ролл)

- Соус «Спайс» для запекания с икрой масага – **70 г**
- Майонез Efkofood Special 78 % – **95 г**
- Икра масага – **5 г**
- Аджика – **2 г**
- Васаби – **2 г**
- Соль – **по вкусу**
- Нори – **1 шт**
- Рис отварной для суши с соусом – **120 г**
- Свежий огурец без семян – **10 г**
- Свежие томаты без семян – **10 г**
- Филе лосося – **70 г**

На украшение:

- Соус Efkofood Special терияки – **10 г**
- Икра масага – **по вкусу**
- Слайс перец чили – **по вкусу**
- Свежий зелёный лук – **по вкусу**
- Кунжут – **по вкусу**
- Нори – **по вкусу**

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Ингредиенты для соуса «Спайс» смешать до однородной массы.
2. Рис промыть под струей воды до освобождения от мучели, залить водой и оставить на 10 минут. Подготовленный рис переложить в рисоварку, добавить воду, варить в автоматическом режиме. После выключения рисоварки перемешать рис, закрыть и оставить на 10 минут в рисоварке. Готовый рис переложить в «хангири», добавить соус для риса, перемешать деревянной лопаткой до охлаждения (40-45°C).
3. Филе лосося нарезать мелким кубиком, смешать с соусом, переложить в кондитерский мешок без насадки.
4. Помидоры и огурцы нарезать соломкой, укроп отделить от толстых стеблей.
5. Сборка ролла: на лист нори распределить рис ровным слоем, выложить подготовленные овощи, завернуть ролл водорослями наружу и нарезать на 6 кусочков. Затем из кондитерского мешка равномерно распределить подготовленный лосось в соусе «Спайс» и запечь под грилем «Саламандра» до красивой золотистой корочки.
6. При подаче украсить соусом терияки, слайсами перца чили, нарезанными тонкой соломкой нори, икрой масага и кунжутом.

КБЖУ НА ОДНУ ПОРЦИЮ (245 г на 1 ролл)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
11 г	34 г	59 г	589 ккал



МАЙОНЕЗ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ 67%

Вес единицы нетто: **9,4 кг**

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Рецептура для лучшего запекания блюд, образует румяную корочку
- Сохраняет свои свойства при высоких и низких температурах
- Изготовлен из масла высшего сорта и настоящих жидкых яичных желтков

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):			Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:	Срок годности и условия хранения:
белки	жиры	углеводы		
0,4 г	67 г	3 г	2600 кДж / 620 ккал	от 0 до +18 °C 180 суток

СОСТАВ:

масло подсолнечное рафинированное дезодорированное высший сорт, вода питьевая, сахар, жидкий яичный желток, соль поваренная пищевая, регуляторы кислотности: уксусная кислота, молочная кислота; загустители: E415, E412; консервант E202, ароматизатор «Горчица», антиокислитель E385, краситель бета-каротин.



ЗАПЕЧЁННЫЙ СУДАК ПОД СОУСОМ ИЗ ЛИСИЧЕК С ФИСТАШКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Соус с лисичками и фисташками – **100 г**
 - Майонез Efko Food Special для запекания 67% – **40 г**
 - Грибы лисички – **25 г**
 - Растительные сливки 31% – **20 г**
 - Масло подсолнечное раф.дез. Efko Food Professioanal – **20 г**
 - Очищенные фисташки – **15 г**
 - Свежий чеснок – **по вкусу**
 - Соль – **по вкусу**
- Филе судака – **160 г**
- Цукини – **50 г**
- Масло подсолнечное раф.дез. Efko Food Professioanal – **20 г**
- Соль – **по вкусу**
- Чёрный молотый перец – **по вкусу**
- Наукрашение:
 - Томаты черри – **10 г**

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Размороженное филе судака зачистить, удалить оставшиеся кости.
- Приготовление соуса: лисички слегка обжарить с чесноком и солью, охладить. В майонез добавить половинки фисташек, сливки, грибы и чёрный молотый перец, хорошо перемешать.
- Сделать надрезы крест-накрест на коже рыбы, посолить, поперчить. На раскалённой сковороде слегка обжарить филе со стороны кожи, переложить в гастроёмкость (кожей вниз). Судак полить готовым соусом, затем положить томаты черри, нарезанные слайсами.
- Запечь рыбу при 180°C 10-15 минут до образования румяной корочки.
- Отдельно на сковороде обжарить слайсы цукини, предварительно посыпав их специями, солью и перцем. Жарить по 10-15 секунд с каждой стороны на разогретой сковороде до состояния аль денте.
- Волнами выложить на тарелку обжаренные кабачки, сверху положить запечённого судака. Украсить томатами черри.

КБЖУ НА ОДНУ ПОРЦИЮ (280 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
36 г	40 г	5 г	522 ккал



МАЙОНЕЗ ДЛЯ САЛАТОВ 67%

Вес единицы нетто: **9,4 кг**

СОСТАВ:

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Глянцевая густая консистенция
- Стабильная текстура салата, четко читаемые слои, равномерная обволакиваемость
- Идеален для приготовления холодных блюд, слоенных салатов, маринадов

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):			Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:	Срок годности и условия хранения:
белки	жиры	углеводы		
0,3 г	67 г	0,2 г	2540 кДж/ 610 ккал	от 0 до +18 °C 180 суток

масло подсолнечное рафинированное дезодорированное высший сорт, вода питьевая, жидкий яичный желток, соль поваренная пищевая, регуляторы кислотности: уксусная кислота, молочная кислота; консервант Е202, загустители: Е415, Е412; ароматизатор «Горчица», подсластитель Е954, антиокислитель Е385, краситель бета-каротин.



СЛОЁНЫЙ САЛАТ С КРАСНОЙ РЫБОЙ, ЗАПЕЧЁННОЙ СВЁКЛОЙ И АВОКАДО

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Соус майонезно-йогуртовый – **250 г**
- Майонез Efko Food Special для салатов 67% – **80 г**
- Натуральный греческий йогурт – **80 г**
- Сок лимона – **20 г**
- Цветочный мёд – **15 г**
- Соль – **по вкусу**
- Чёрный молотый перец – **по вкусу**
- Приправа орегано – **по вкусу**
- Сухой чеснок – **по вкусу**
- Очищенный авокадо – **45 г**
- Запечённая свёкла – **40 г**
- Красная рыба (лосось/форель) – **40 г**
- Отварная морковь – **20 г**
- Красная рыба (лосось/форель) – **40 г**
- Красный лук – **5 г**
- Яйцо куриное – **1 шт**
- Микрозелень – **по вкусу**

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Для сборки салата понадобится использование кулинарного кольца. Красную рыбу нарезать кубиком, выложить на дно кольца, смазать соусом (15 г).
- Авокадо нарезать кубиком, сбрызнуть лимонным соком и выложить на слой рыбы, равномерно распределить и смазать соусом (15 г).
- Очищенный красный лук нарезать мелким кубиком, равномерно распределить по авокадо.
- Отварную морковь натереть на крупной тёрке. Запечённую и очищенную свёклу также натереть, половину смешать с морковью.
- Яйцо куриное сварить вкрутую, удалить желток, белок натереть, равномерно распределить.
- Оставшуюся тёртую свёклу равномерно распределить на салат и смазать соусом. Сверху натереть яичный желток.
- Украсить готовое блюдо микрозеленью.

КБЖУ НА ОДНУ ПОРЦИЮ (240 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
14 г	44 г	11 г	494 ккал



МАЙОНЕЗ НАСТОЯЩИЙ ОЛИВКОВЫЙ 67%

Вес единицы нетто: **9,4 кг**

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Натуральный состав, без добавления консервантов, короткий срок годности – 90 суток
- Термостабилен, при запекании образует румяную корочку
- С добавлением оливкового масла

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):			Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:	Срок годности и условия хранения:
белки 0,5 г	жиры 67 г	углеводы 3 г	2580 кДж/ 620 ккал	от 0 до +10 °C 90 суток

СОСТАВ:

подсолнечное рафинированное дезодорированное и оливковое рафинированное масла, вода питьевая, сахар, жидкий яичный желток, соль поваренная пищевая, лимонный сок натуральный, уксус спиртовой, масло горчичное нерафинированное коричневое.



ЖУЛЬЕН С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Жульен с курицей и грибами – **150 г**
 - Куриная грудка – **75 г**
 - Свежие шампиньоны – **60 г**
 - Растительные сливки 31% – **25 г**
 - Майонез Efko Food Special настоящий оливковый 67% – **25 г**
 - Свежий репчатый лук – **20 г**
 - Масло подсолнечное раф.дез. Efko Food Professioanal – **20 г**
 - Трюфельная паста – **2 г**
 - Соль – **по вкусу**
 - Чёрный молотый перец – **по вкусу**
- Сыр моцарелла – **10 г**

На украшение:

- Свежие шампиньоны – **10 г**
- Свежие томаты черри – **5 г**
- Свежий зелёный лук – **по вкусу**

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Лук репчатый нарезать соломкой, шампиньоны нарезать ломтиком, куриное филе нарезать брускочком. На растительном масле обжарить куриное филе, добавить лук, грибы, соль и чёрный молотый перец, жарить до размягчения овощей. Охладить, добавить трюфельную пасту, майонез и сливки.
2. Шампиньоны для оформления блюда нарезать слайсами и обжарить с каждой стороны.
3. В форму для запекания выложить жульен с курицей и грибами, посыпать тёртым сыром моцарелла и запечь при 180 °C 10-15 минут до образования золотистого колера.
4. Подать жульен, оформив слайсами жареных грибов, дольками томатов черри и слайсом зелёного лука.

КБЖУ НА ОДНУ ПОРЦИЮ (240 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
23 г	34 г	4 г	416 ккал



МАЙОНЕЗ НАСТОЯЩИЙ 67%

Вес единицы нетто: **9,4 кг**

СОСТАВ:

масло подсолнечное рафинированное дезодорированное высший сорт, вода питьевая, сахар, жидкий яичный желток, соль поваренная пищевая, уксус спиртовой, горчичное масло нерафинированное коричневое.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Натуральный состав, без добавления консервантов, короткий срок годности – 90 суток
- Термостабилен, при запекании образует румяную корочку
- Универсальность применения

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):			Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:	Срок годности и условия хранения:
белки	жиры	углеводы		
0,3 г	67 г	3 г	2580 кДж/ 620 ккал	от 0 до +10 °C 90 суток



САЛАТ «СПАЙСИ ТУНА»

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Соус «Васаби» – **40 г**
- Майонез Efko Food Special настоящий 67% – **100 г**
- Сгущенное молоко – **40 г**
- Вода – **25 г**
- Свежевыжатый сок лайма – **10 г**
- Порошок васаби – **10 г**
- Соль ароматная для рыбы – **150 г**
- Тунец филе – **80 г**
- Соевый соус – **10 г**
- Очищенный авокадо – **50 г**
- Отварной картофель – **50 г**
- Отварная морковь – **30 г**
- Свежие огурцы – **30 г**
- Майонез Efko Food Special настоящий 67% – **20 г**

На украшение:

- Красная икра тобико – **5 г**
- Лук-резанец – **по вкусу**
- Микрозелень – **по вкусу**

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Все ингредиенты для соуса «Васаби» смешать до однородного состояния.
2. Тунец посыпать ароматной солью со всех сторон и оставить на 20-30 минут. Затем промыть рыбу под проточной водой и убрать лишнюю влагу салфеткой.
3. Филе тунца нарезать средним кубиком, замариновать в соевом соусе и части соуса «Васаби» (20 г).
4. Отварной картофель и морковь, а также авокадо и огурцы нарезать средним кубиком, добавить мелконарезанный лук-резанец, заправить оставшимся соусом «Васаби» и майонезом.
5. Выложить подготовленный салат через кулинарное кольцо на тарелку, сверху положить замаринованного тунца, украсить икрой, луком и микрозеленью.

КБЖУ НА ОДНУ ПОРЦИЮ (300 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
14 г	40 г	34 г	547 ккал



СОУС ВЕГАНЕЗ 56%



ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Изготовлен на основе исключительно растительных ингредиентов
- Без использования продуктов животного происхождения и яичного желтка
- Отлично подходит для улучшения и полноты вкуса постных и веганских блюд

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):			Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:	Срок годности и условия хранения:
белки	жиры	углеводы		
0 г	56 г	4 г	2180 кДж/ 520 ккал	от 0 до +18 °C 180 суток

Вес единицы нетто: 1 кг, 2,85 кг

СОСТАВ:

масло подсолнечное рафинированное дезодорированное высший сорт вымороженное, вода питьевая, сахар, загустители: E1422, E415, E412; эмульгатор E1450, соль поваренная пищевая, регуляторы кислотности: уксусная, молочная кислоты; консервант сорбат калия, ароматизатор «Горчица», антиокислитель аскорбиновая кислота, краситель бета-каротин.



ГРИЛЬ САЛАТ С РОСТБИФОМ, СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ И АЙВАРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ (на 1 ролл)

- Тар-тар из овощей гриль – 80 г
 - Свежие баклажаны – 45 г
 - Свежие цукини – 45 г
 - Красный репчатый лук – 45 г
 - Протёртые томаты – 30 г
 - Свежие шампиньоны – 30 г
 - Масло подсолнечное раф.дез. Efk Food Professional – 10 г
 - Соевый соус – 10 г
 - Свежий шпинат – 5 г
- Соус из овощей гриль «Айвар» – 10 г
 - Протёртые томаты – 20 г
 - Свежие баклажаны – 10 г
 - Свежие цукини – 10 г
 - Красный репчатый лук – 10 г
 - Свежий болгарский перец – 10 г
 - Копчёная паприка – по вкусу
- Сливочный провансаль – 25 г
 - Соус Efk Food Special веганез 56% – 20 г
 - Растительные сливки 31% – 5 г
 - Свежий шпинат и базилик – 5 г
- Фарш растительный классический Hi – 50 г
 - Салат рукола – 5 г

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Фарш разморозить, смешать со специями, соль и перец черный молотый, сформовать брускочек прямоугольной формы, запечь перед подачей салата.
- Для сливочного провансаля смешать майонез и сливки в глубокой ёмкости, добавить специи, листья шпината и базилика, пробить погружным блендером до измельчения овощей.
- Соус из овощей гриль: овощи нарезать средним кубиком, слегка обжарить, добавить специи, воду и томаты, довести до кипения, пробить блендером в пюре и прокипятить.
- Тар-тар из овощей гриль: овощи нарезать мелким кубиком, сначала обжарить лук и перец до полуготовности, далее добавить остальные овощи, жарить до состояния аль денте, добавить томаты, соевый соус и листья шпината, прогреть.
- Ростбиф нарезать под углом широкими слайсами.
- Выложить на тарелку готовые ингредиенты, чередуя их между собой: тар-тар из овощей гриль и слайсы ростбифа, салат рукола, соус сливочный провансаль и айвар.

КБЖУ НА ОДНУ ПОРЦИЮ (240 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
15 г	32 г	12 г	395 ккал



EFKO FOOD PROFESSIONAL

МАЙОНЕЗ 78%



ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Экономичный расход
- Равномерно запекается, образуя румяную корочку
- Прекрасно подходит для декорирования блюд – формирует «шапку» и держит форму

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):			Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:	Срок годности и условия хранения:
белки	жиры	углеводы		
0,5 г	78 г	2 г	2980 кДж/ 710 ккал	от 0 до +18 °C 120 суток

Вес единицы нетто: **2,88 кг, 4,8 кг**

СОСТАВ:

масло подсолнечное рафинированное дезодорированное высший сорт, вода питьевая, жидкий яичный желток, сахар, соль поваренная, уксус спиртовой, горчичное масло нерафинированное коричневое, краситель бета-каротин.

EFKO FOOD PROFESSIONAL

МАЙОНЕЗ 50%



ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Сбалансированный вкус
- Густая консистенция
- Обладает прекрасной технологичностью, позволяющей более 6 часов сохранять потребительские свойства готовых блюд

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):			Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:	Срок годности и условия хранения:
белки	жиры	углеводы		
0,3 г	50 г	4,7 г	1970 кДж/ 410 ккал	от 0 до +18 °C 180 суток

Вес единицы нетто: **9,5 кг**

СОСТАВ:

масло подсолнечное рафинированное дезодорированное высший сорт вымороженное, вода питьевая, жидкий яичный желток, сахар, соль поваренная, загустители: E1422, E415, E412; регуляторы кислотности: E260, E270; консервант сорбат калия; ароматизатор «Горчица», краситель бета-каротин.

EFKO FOOD PROFESSIONAL

МАЙОНЕЗ 67%



ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Имеет яркий яичный вкус
- Высокая термостабильность
- Подходит для приготовления блюд различной сложности

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):			Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:	Срок годности и условия хранения:
белки	жиры	углеводы		
0,5 г	67 г	2,4 г	2573 кДж/ 615 ккал	от 0 до +18 °C 180 суток

Вес единицы нетто: **2,88 кг, 9,4 кг**

СОСТАВ:

масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное высший сорт, вода питьевая, жидкий яичный желток, сахар, соль поваренная пищевая, загустители: E1422, E415, E412; регуляторы кислотности: уксусная кислота, молочная кислота; молочный белок, консервант E202, ароматизатор «Горчица», краситель бета-каротин.

EFKO FOOD PROFESSIONAL

МАЙОНЕЗНЫЙ СОУС ЛЕГКИЙ 35%



ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Нежная консистенция и легкий сливочный вкус
- Идеален для заправки салатов, бургеров, шаурмы
- Равномерно обволакивает ингредиенты салата, легко размешивается

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):			Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:	Срок годности и условия хранения:
белки	жиры	углеводы		
0 г	35 г	3,5 г	1380 кДж/ 330 ккал	от 0 до +18 °C 180 суток

Вес единицы нетто: **9,5 кг**

СОСТАВ:

вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное высший сорт вымороженное, загуститель E1422, жидкий яичный желток, соль поваренная, регуляторы кислотности: E260, E270; консервант E202, антиокислитель E385, ароматизатор «Горчица», подсластитель E954, краситель бета-каротин.

EFKO FOOD CLASSIC

МАЙОНЕЗ 78%



ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Густая консистенция
- Хорошее соотношение цена/качество
- Высокая обволакивающая способность, дающая экономичный расход

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):			Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:	Срок годности и условия хранения:
белки	жиры	углеводы		
0,5 г	78 г	0,2 г	2980 кДж/ 710 ккал	от 0 до +18 °C 180 суток

Вес единицы нетто: 9,4 кг

СОСТАВ:

подсолнечное масло, вода, яичный желток, соль поваренная, регуляторы кислотности: уксусная кислота, молочная кислота; загустители: E1422, E415, E412; консервант E202, ароматизатор «Горчица», подсластитель E954, краситель бета-каротин.

EFKO FOOD CLASSIC

МАЙОНЕЗ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ 67%



ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Универсальная основа для всех типов блюд
- Сохраняет свои свойства в блюдах более 6 часов
- Не впитывается в продукты в салатах, не заветривается

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):			Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:	Срок годности и условия хранения:
белки	жиры	углеводы		
0,2 г	67 г	0,3 г	2530 кДж/ 610 ккал	от 0 до +18 °C 180 суток

Вес единицы нетто: 9,4 кг

СОСТАВ:

подсолнечное масло, вода, яичный желток, соль поваренная, регуляторы кислотности: уксусная кислота, молочная кислота; загустители: E415, E412; консервант E202, ароматизатор «Горчица», подсластитель E954, краситель бета-каротин.

EFKO FOOD CLASSIC

МАЙОНЕЗ НЕЖНЫЙ 67%



ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Имеет классический насыщенный вкус, нежную текстуру и глянец
- Легко размешивается и распределяется на продуктах
- Наилучший функционал в слоёных салатах и соусах

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):			Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:	Срок годности и условия хранения:
белки	жиры	углеводы		
0,3 г	67 г	0,6 г	2540 кДж/ 610 ккал	от 0 до +18 °C 180 суток

Вес единицы нетто: 9,4 кг

СОСТАВ:

масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, яичный желток, уксус, соль поваренная, загустители: E1422, E415, E412; консервант сорбат калия, ароматизатор «Горчица», подсластитель E954, пищевой краситель бета-каротин.

EFKO FOOD CLASSIC

МАЙОНЕЗ 56%



ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Вкус классического Провансаля: пикантный, насыщенный, с нотами яичного желтка
- Глянцевая густая консистенция
- Подходит в качестве основы для соусов, маринадов

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):			Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:	Срок годности и условия хранения:
белки	жиры	углеводы		
0,2 г	56 г	1 г	2130 кДж/ 510 ккал	от 0 до +18 °C 180 суток

Вес единицы нетто: 9,5 кг

СОСТАВ:

подсолнечное масло, вода, яичный желток, соль поваренная, загустители: крахмал картофельный, E415, E412; регуляторы кислотности: уксусная кислота, молочная кислота; консервант E202, ароматизатор «Горчица», подсластитель E954, антиокислитель E385, краситель бета-каротин.



СОУСЫ И КЕТЧУПЫ

Профессиональные соусы и кетчупы EFKO FOOD - простой способ разнообразить и дополнить вкусы привычных блюд. Грамотное использование этих продуктов в ресторанном бизнесе любого сегмента – от fast food и fast casual до форматов fine dining – позволяет решить сразу несколько задач: от сокращения временных и финансовых затрат до привлечения новой аудитории уникальными блюдами.

ФОРМАТ УПАКОВКИ: ДИП-ПОТ (25 г)

Кисло-сладкий
Чесночный
Сырный оригинальный
Горчичный специальный
Барбекю
Кетчуп оригинальный
Терияки специальный



ФОРМАТ УПАКОВКИ: БАЛК

SPECIAL

Соус томатный барбекю
Соус горчичный 22%
Соус кисло-сладкий
Соус терияки
Соус сырный особый 33%
Соус грибной 25%
Соус бургер веганский 30%
Кетчуп томатный первой категории

PROFESSIONAL

Соус цезарь 50,5%
Соус чиз веганский 35%
Соус сырный 35%
Соус тартар веганский 30%
Соус чесночный 35%
Кетчуп оригинальный первой категории

CLASSIC

Соус коктейльный 34%
Соус легкий 28%
Кетчуп первой категории



СОУС ТОМАТНЫЙ БАРБЕКЮ



ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Вкус спелых томатов и чернослива, острое и дымное послевкусие
- Гладкая однородная консистенция
- Подходит для глазирования куриных крылышек и ребер

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):			Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:	Срок годности и условия хранения:
белки	жиры	углеводы		
1 г	0 г	36 г	623 кДж / 150 ккал	от 0 до +8 °C 210 суток

Вес единицы нетто: 1 кг

СОСТАВ:

вода, сахар, томатная паста, загустители: крахмал кукурузный и ксантановая камедь, уксус натуральный, соль поваренная, концентрированный лимонный сок, ароматизаторы натуральные, луковый порошок, перец красный молотый, перец черный молотый, консерванты: сорбат калия и бензоат натрия; краситель сахарный колер.

СОВЕТ
ОТ ШЕФА

- Смешайте соус Барбекю с майонезом в пропорции 1/2 и вы получите новый яркий вкус, который отлично подойдет для блюд категории fast food.
- Откройте для себя новое сочетание соуса Барбекю и мясного ассорти в пицце.
- Придайте овощам гриль более насыщенный и пикантный вкус, добавив немного соуса Барбекю.
- Создайте уникальный соус для различных видов мяса, добавив соус Барбекю, Кисло-сладкий соус EFKO FOOD, соус Кимчи, растительное масло, соевый соус и черный молотый перец. Экспериментируйте с соусом Барбекю в маринадах для шашлыков, крыльев и других мясных блюд - результат вас приятно удивит!



EFKO FOOD SPECIAL

СОУС ГОРЧИЧНЫЙ 22%



Вес единицы нетто: **1 кг**

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Пикантный острый вкус с медовыми нотами
- Гладкая однородная консистенция с вкраплениями семян горчицы
- Подходит для запекания

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):			Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:	Срок годности и условия хранения:
Белки	Жиры	Углеводы		
0,5 г	22 г	8,5 г	960 кДж / 230 ккал	от 0 до +8 °C 180 суток; от +8 до +25 °C 120 суток

СОСТАВ:

вода, подсолнечное масло рафинированное дезодорированное, сахар, наполнитель (вода, горчица белая (семена), горчица черная, уксус спиртовой, сахар, соль, паприки экстракт, карри (куркума, пажитник, черный перец, тмин, имбирь), концентрированный лимонный сок, натуральный ароматизатор «Горчица», модифицированный крахмал из кукурузы Е1422, загуститель ксантановая камедь Е415), загустители: Е1422 и гуаровая камедь; смесь специй: куркума, карри, перец красный молотый; уксус, яичный желток, соль поваренная, ароматизатор «Горчица», регулятор кислотности лимонная кислота, консервант сорбат калия, краситель бета-каротин, антиокислитель Е385.



ДАТСКИЙ ХОТ-ДОГ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ, ОГУРЧНЫМ РЕЛИШЕМ И ХРУСТАЩИМ ЛУКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Булочка для хот-дога – **1 шт**
- Растительные фрикадельки Hi – **75 г**
- Соус Efkofood Special горчичный 22% – **15 г**
- Огурцы маринованные – **25 г**
- Соус Efkofood Professional сырный 35% – **15 г**
- Кетчуп Efkofood Special томатный первой категории – **15 г**
- Жареный лук – **5 г**
- Лук-резанец – **по вкусу**
- Микрозелень – **по вкусу**

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Огурцы нарезать соломкой, смешать с горчичным соусом.
- Булочку прогреть, фрикадельки обжарить на сковороде на среднем огне 6-7 минут, переворачивая их, чтобы колер образовался со всех сторон, или в пароконвектомате при 180 °C 8 минут.
- На середину булочки нанести соус горчичный с огурцами, далее положить фрикадельки и полить сырным соусом и кетчупом. Сверху посыпать жареным луком, луком-резанец, нарезанным соломкой, и микрозеленью.

КБЖУ НА ОДНУ ПОРЦИЮ (210г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
14 г	30 г	48 г	515 ккал



EFKO FOOD SPECIAL

СОУС КИСЛО-СЛАДКИЙ



Вес единицы нетто: 1 кг

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Пряный, сладко-фруктовый вкус
- Глянцевый колер
- Идеально для блюд на воке

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):			Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:	Срок годности и условия хранения:
белки	жиры	углеводы		
0 г	0 г	31 г	520 кДж / 124 ккал	от 0 до +8 °C 210 суток; от +8 до +30 °C 180 суток

СОСТАВ:

вода, сахар, загустители: крахмал кукурузный и ксантановая камедь, абрикосовое пюре, соль поваренная, регуляторы кислотности: уксусная кислота и лимонная кислота, паприка красная, консерванты: сорбат калия и бензоат натрия, ароматизаторы натуральные, перец красный молотый, куркума, краситель сахарный колер.



СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Жареные баклажаны – 40 г
- Баклажаны – 50 г
- Вода – 10 г
- Кукурузный крахмал – 10 г
- Масло фритюрное
- Efkofood Professional – 10 г
- Соус «Кисло-сладкий спайс» – 20 г
- Соус Efkofood Special кисло-сладкий – 150 г
- Соевый соус – 10 г
- Масло растительное
- Efkofood Professional – 50 г
- Соль – по вкусу
- Вода – 5 г
- Соус «табаджан» – 5 г
- Помидоры (без кожуры) – 40 г
- Свежая кинза – 5 г
- Орехи кешью – 10 г
- Сыр сливочный – 40 г
- Кунжут – по вкусу

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Для соуса «Кисло-сладкий спайс» необходимо смешать все ингредиенты до однородной эмульсии.
- Помидоры ошпарить кипятком, снять кожице и нарезать сегментами.
- Баклажаны очистить от кожуры, нарезать сегментами, слегка смочить водой. В три приема, засыпав крахмал в баклажаны, интенсивно перемешать до равномерной панировки поверхности. Далее обжарить во фритюре до золотистого колера.
- В подготовленные баклажаны и помидоры добавить соус, орехи кешью и кинзу.
- Выложить салатную массу на тарелку. Сверху, при помощи двух чайных ложек, сделать кнели из сливочного сыра, украсить кунжутом.

КБЖУ НА ОДНУ ПОРЦИЮ (150 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
5 г	27 г	20 г	341 ккал



СОУС ТЕРИЯКИ



Вес единицы нетто: 1 кг

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Сладко-имбирный вкус на основе соевого соуса
- Глянцевый колер
- Идеально для блюд с лапшой

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):			Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:	Срок годности и условия хранения:
белки	жиры	углеводы		
0,5 г	0 г	44,5 г	760 кДж / 183 ккал	от 0 до +8 °C 210 суток; от +8 до +30 °C 180 суток

СОСТАВ:

вода, сахар, порошок соевого соуса (соевые бобы, соль, мальтодекстрин, карамельный колер), загустители: E1442, E415; регулятор кислотности: уксусная кислота, имбирь молотый, консерванты: сорбат калия и бензоат натрия; ароматизаторы, краситель сахарный колер.



ФУНЧОЗА С КУРИНЫМ ФИЛЕ, ОВОЩАМИ И СОУСОМ ТЕРИЯКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Филе куриной грудки – 50 г
- Фунчоза – 25 г
- Перец болгарский цветной – 20 г
- Вешенки – 20 г
- Шампиньоны – 20 г
- Цукини – 20 г
- Лук репчатый – 10 г
- Капуста брокколи – 20 г
- Соус «Терияки» – 70 г
 - Соус Efko Food Special терияки – 550 г
 - Кунжутное масло – 60 г
 - Вода – 100 г
 - Соль – по вкусу
 - Перец чёрный молотый – по вкусу
- Масло растительное Efko Food Professional – 40 г
- Лук зеленый – по вкусу
- Кунжут черный и белый – по вкусу
- Кинза свежая – по вкусу

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Фунчозу поместить в горячую воду на 7 минут, вынуть и промыть в холодной воде.
2. Овощи и куриное филе нарезать произвольной формой или тонким брускочком, обжарить на растительном масле.
3. Добавить брокколи и подготовленную фунчозу, перемешать. Смешать ингредиенты для соуса терияки, влить, слегка протушить и посыпать кунжутом.
4. Выложить готовое блюдо на тарелку, украсить зеленью.

КБЖУ НА ОДНУ ПОРЦИЮ (300 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
39 г	50 г	30 г	727 ккал



EFKO FOOD SPECIAL

СОУС СЫРНЫЙ ОСОБЫЙ 33%



Вес единицы нетто: 1 кг

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Особенное сочетание сырных вкусов
- Гладкая однородная консистенция
- Идеально подходит для закусок

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):			Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:	Срок годности и условия хранения:
белки	жиры	углеводы		
0,6 г	33 г	8 г	1390 кДж / 330 ккал	от 0 до +8 °C 180 суток; от +8 до +30 °C 120 суток

СОСТАВ:

вода, подсолнечное масло рафинированное дезодорированное, сахар, загустители: крахмал кукурузный, ксантановая и гуаровая камеди; соль, наполнитель (вода, сыр твердый, соль, загустители (кукурузный крахмал Е1422, гуаровая камедь Е412, ксантановая камедь Е415), сахар, регулятор кислотности Е330); яичный желток, регуляторы кислотности Е260, Е270; сырный порошок, консерванты: Е202, Е211; ароматизаторы натуральные, антиокислитель Е385, краситель Е100.

EFKO FOOD SPECIAL

СОУС БУРГЕР ВЕГАНСКИЙ 30%



Вес единицы нетто: 1 кг

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Нежный, слегка острый соус с кусочками хрустящих, ароматных маринованных огурцов
- 100% на растительной основе, подходит в Пост
- Идеален для приготовления сочных бургеров и сэндвичей

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):			Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:	Срок годности и условия хранения:
белки	жиры	углеводы		
0,2 г	30 г	8,2 г	1270 кДж / 300 ккал	от 0 до +8 °C 180 суток; от +8 до +25 °C 120 суток

СОСТАВ:

вода, подсолнечное масло рафинированное дезодорированное, наполнитель (вода, сахар, консервированный огурец, горчица, винный уксус (10%), соль, лук сущеный, чеснок сущеный, паприка, загуститель (пектины Е440), зеленый перец, концентрированный лимонный сок), загустители: Е1422, ксантановая камедь, гуаровая камедь; сахар, томатная паста, соль поваренная, регуляторы кислотности: уксусная кислота, лимонная кислота; смесь специй: паприка молотая, красный молотый перец, лук; ароматизаторы, консервант сорбат калия

EFKO FOOD SPECIAL

СОУС ГРИБНОЙ 25%



Вес единицы нетто: 1 кг

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Сливочный вкус с добавлением кусочков настоящих грибов
- Гладкая однородная консистенция
- Идеально подходит для мясных, куриных блюд, пиццы и пасты

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):			Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:	Срок годности и условия хранения:
белки	жиры	углеводы		
0,2 г	25 г	10 г	1100 кДж / 270 ккал	от 0 до +10 °C 180 суток; от +10 до +30 °C 120 суток

СОСТАВ:

вода, подсолнечное масло рафинированное дезодорированное, сахар, загустители: Е1422, Е415, Е412; наполнитель (вода, лук, зеленый лук, натуральный ароматизатор, сироп из карамельного сахара, соль, шампиньоны сущеные, загустители (Е1422, Е415), усиливатель вкуса и аромата Е621, регулятор кислотности Е330); яичный желток, регуляторы кислотности: уксусная и лимонная кислоты; ароматизаторы натуральные, лук сущеный, консерванты: бензоат натрия и сорбат калия; красители: (Е160с, 150d), антиокислитель Е385.

EFKO FOOD SPECIAL

КЕТЧУП ТОМАТНЫЙ ПЕРВОЙ КАТЕГОРИИ



Вес единицы нетто: 1 кг

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Уникальный вкус с ярким оттенком спелых томатов
- На основе премиум томатной пасты
- Без ГМО, красителей и усилителей вкуса

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):			Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:	Срок годности и условия хранения:
белки	жиры	углеводы		
1,2 г	0 г	17 г	300 кДж / 70 ккал	от 0 до +25 °C и относительной влажности воздуха не более 75% 12 месяцев

СОСТАВ:

вода, томатная паста, сахар, уксус натуральный, соль поваренная, консерванты: сорбат калия и бензоат натрия; гвоздика, экстракт корицы.

EFKO FOOD PROFESSIONAL

СОУС ЦЕЗАРЬ 50,5%



ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Обладает вкусом пармезана, анчоусов, чеснока и ароматных трав
- Нежная сливочная консистенция
- Идеально подходит для заправки салатов

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):			Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:	Срок годности и условия хранения:
белки	жиры	углеводы		
0,3 г	50,5 г	3,9 г	2010 кДж / 480 ккал	от 0 до +8 °C 180 суток; от +8 до +25 °C 120 суток

Вес единицы нетто: 1 кг

СОСТАВ:

подсолнечное масло рафинированное дезодорированное, вода, яичный желток, сахар, загустители: Е1422, гуаровая камедь; соль, наполнитель (вода, чеснок, черный перец, соль, сахар, загустители (дикрахмалфосфат оксипропилированный Е1442, гуаровая камедь Е412, ксантановая камедь Е415), базилик, орегано, концентрированный лимонный сок, натуральный ароматизатор), уксус, сырный порошок, чеснок, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизаторы, молочный белок, консервант сорбат калия, антиокислитель Е385.

EFKO FOOD PROFESSIONAL

СОУС ЧИЗ ВЕГАНСКИЙ 35%



ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Содержание сыра придает соусу мягкий, нежный сырный вкус
- 100% на растительной основе, подходит в Пост
- Идеально подходит к картофелю фри и по-деревенски

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):			Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:	Срок годности и условия хранения:
белки	жиры	углеводы		
0,1 г	35 г	5,1 г	1410 кДж / 335 ккал	от 0 до +8 °C 180 суток; от +8 до +25 °C 120 суток

Вес единицы нетто: 1 кг

СОСТАВ:

вода, подсолнечное масло рафинированное дезодорированное, эмульгатор крахмал кукурузный, сахар, соль поваренная, регуляторы кислотности: уксусная кислота, молочная кислота; загуститель ксантановая камедь, ароматизатор «Сыр Эмменталер», консервант сорбат калия, краситель бета-каротин, антиокислитель Е385.

EFKO FOOD PROFESSIONAL

СОУС СЫРНЫЙ 35%



ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Ярко выраженный сырный вкус
- Гладкая однородная консистенция
- Идеально подходит для запекания

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):			Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:	Срок годности и условия хранения:
белки	жиры	углеводы		
1 г	35 г	6,5 г	1480 кДж / 350 ккал	от 0 до +10 °C 180 суток

Вес единицы нетто: 1 кг

СОСТАВ:

вода, подсолнечное масло рафинированное дезодорированное, загустители: крахмал кукурузный, ксантановая камедь; сахар, соль, яичный желток, сырный порошок, уксус, регулятор кислотности лимонная кислота, консервант сорбат калия, ароматизатор «Сыр Гауда», антиокислитель Е385, красители: аннато, куркумин.

EFKO FOOD PROFESSIONAL

СОУС ТАРТАР ВЕГАНСКИЙ 30%



ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Нежный сливочный вкус с добавлением маринованных огурцов и ароматных трав
- 100% на растительной основе, подходит в Пост
- Идеально подходит к рыбным блюдам

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):			Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:	Срок годности и условия хранения:
белки	жиры	углеводы		
0,1 г	30 г	6 г	1230 кДж / 290 ккал	от 0 до +10 °C 180 суток, от +10 до +30 °C 120 суток

Вес единицы нетто: 1 кг

СОСТАВ:

вода, подсолнечное масло рафинированное дезодорированное, наполнитель (вода, консервированный огурец, соль, чеснок сушеный, ароматизатор, укроп сушеный, лук сушеный, загустители (пектины Е440), перец, концентрированный лимонный сок), эмульгатор Е1450, сахар, соль поваренная, регуляторы кислотности: уксусная кислота, молочная кислота; лук, консервант сорбат калия, ароматизаторы, бета-каротин, антиокислитель Е385.

EFKO FOOD PROFESSIONAL

СОУС ЧЕСНОЧНЫЙ 35%



ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Рецептура, обеспечивающая поддержание стабильности блюда
- Нежная сливочная консистенция
- Идеально подходит в качестве основы для пиццы

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):			Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:	Срок годности и условия хранения:
белки	жиры	углеводы		
0,4 г	35 г	6,2 г	1430 кДж / 340 ккал	от 0 до +8 °C 180 суток; от +8 до +30 °C 120 суток

Вес единицы нетто: 1 кг

СОСТАВ:

вода, подсолнечное масло рафинированное дезодорированное, загустители: E1422, E412, E415; сахар, наполнитель (вода, соль, чеснок сушеный, петрушка, глюкозный сироп, сахар, натуральный ароматизатор, загустители: E410, E440, E415; перец, регуляторы кислотности: E330, E333), соль поваренная, яичный желток, регуляторы кислотности: уксусная и молочная кислота; чеснок сушеный, консервант сорбат калия, ароматизатор пищевой, перец черный молотый, антиокислитель E385.

EFKO FOOD CLASSIC

СОУС КОКТЕЙЛЬНЫЙ 34%



ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Горчично-томатный вкус с медовыми нотами
- Гладкая однородная консистенция
- Идеально подходит для закусок

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):			Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:	Срок годности и условия хранения:
белки	жиры	углеводы		
0,9 г	34 г	17,5 г	1600 кДж / 380 ккал	от 0 до +8 °C 180 суток; от +8 до +30 °C 120 суток

Вес единицы нетто: 1 кг

СОСТАВ:

вода, подсолнечное масло рафинированное дезодорированное, сахар, сыворотка молочная сухая деминерализованная, томатная паста, загустители: E1442, E412, E415; соль, наполнитель (вода, горчица белая, горчица, сахар, соль, спиртовой уксус, горчица черная, ароматизатор «Горчица», карри, сироп из карамельного сахара, плодово-растительные концентраты, куркума, регуляторы кислотности: E330, E333; загустители: E440, E415), натуральный ароматизатор, регуляторы кислотности: уксусная и лимонная кислоты; паприка красная молотая, паприка красная дробленая, перец красный молотый, консервант сорбат калия, краситель экстракт паприки, смесь пряностей карри, антиокислитель E385.

EFKO FOOD PROFESSIONAL

КЕТЧУП ОРИГИНАЛЬНЫЙ ПЕРВОЙ КАТЕГОРИИ



ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Насыщенный уксусно-томатный вкус
- Гладкая однородная текстура
- Подходит для запекания

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):			Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:	Срок годности и условия хранения:
белки	жиры	углеводы		
1,5 г	0,1 г	21,4 г	389 кДж / 93 ккал	от 0 до +25 °C и относительно влажности воздуха не более 75% 12 месяцев

Вес единицы нетто: 2 кг

СОСТАВ:

вода, томатная паста, сахар, уксус, соль поваренная, гвоздика, загуститель ксантановая камедь, консерванты: сорбат калия, бензоат натрия; пищевой ароматизатор, сельдерей, экстракт корицЫ, подсластитель.

EFKO FOOD CLASSIC

СОУС ЛЕГКИЙ 28%



ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Классический сливочный вкус
- Гладкая однородная консистенция
- Универсальное применение

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):			Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:	Срок годности и условия хранения:
белки	жиры	углеводы		
0 г	28 г	7,4 г	1180 кДж / 280 ккал	от 0 до +8 °C 180 суток, от +8 до +25 °C 120 суток

Вес единицы нетто: 2 кг

СОСТАВ:

вода, подсолнечное масло рафинированное дезодорированное, загустители: E1422 и ксантановая камедь; сахар-песок, соль поваренная, эмульгатор E1450, регуляторы кислотности: уксусная и молочная кислоты; ароматизатор «Горчица», консерванты: сорбат калия и бензоат натрия; антиокислитель E385, краситель бета-каротин.



РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА И ФРИТЮРЫ

Линейка профессиональных масел **EFKO FOOD** – это продукты, созданные для самых требовательных шеф-поваров. Качество и безупречная чистота масел EFKO FOOD регулярно подтверждаются независимыми лабораториями и отзывами многочисленных клиентов. Масла EFKO FOOD – это нейтральный вкус и аромат, высокая сопротивляемость к окислению при повышенных температурах.

PROFESSIONAL

Масло подсолнечное рафинированное
дезодорированное
Масло для фритюра
Фритюрный жир

CLASSIC

Масло подсолнечное рафинированное
дезодорированное
Масло для фритюра

ИССЛЕДОВАНИЕ ФРИТЮРНЫХ МАСЕЛ: ОТКРЫВАЕМ СЕКРЕТЫ ВКУСА И КАЧЕСТВА



Фритюр - метод приготовления продуктов питания в большом количестве пищевого жира, нагретого до 160-190°C.

Процесс приготовления во фритюре происходит значительно быстрее любого другого способа готовки, поскольку горячее масло быстро и равномерно передает нагрев по всей площади продукта. Что ускоряет процесс приготовления, способствует созданию привлекательного внешнего вида, сохранению сочности и органолептики обжариваемого продукта. Именно это зачастую определяет качество готового блюда.

В России в качестве фритюра чаще всего используется подсолнечное масло с использованием добавок, повышающих его функциональность, а также «купажи» высокоолеинового масла и смесей масла подсолнечника с пальмовыми жирами в качестве фритюров. Стоит разобраться, почему фритюрные масла и жиры EFKO FOOD Professional заслуживают звание высокоэффективного продукта для фритюра.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Один из главных критериев качества – привлекательный внешний вид обжариваемого продукта, а именно золотистая корочка, мягкость, обусловленная умеренной степенью впитывания масла и характерным хрустом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА



Точка дымления – это температура, при которой масло начинает дымиться. Именно с этого момента в разы увеличивается скорость образования вредных веществ.



Изменение цвета (потемнение). При исследовании масел разного происхождения было выявлено, что подсолнечные и высокоолеиновые подсолнечные масла менее подвержены потемнению, чем пальмовое масло и пальмовый олеин.



Пенообразование – это процесс, зависящий от разных факторов: от чистоты фритюра, наличия в нем загрязнений в виде остатков продуктов или панировки до исправности температурных датчиков фритюрницы. С решением данной задачи частичноправляются специальные пеногасители, однако использование исправного качественного оборудования в данном вопросе является решающим фактором.



Расход жира – общий показатель испарения и впитываемости жира в изделие во время обжарки, где подсолнечные масла и высокоолеиновые подсолнечные масла не значительно проигрывают пальмовому. Ключевыми факторами, влияющими на расход фритюра, являются реологические свойства продукта, его химический состав и температура фритюра.

ФИЗИЧЕСКИЕ И ХИМИЧЕСКИЕ ИЗМЕНЕНИЯ МАСЕЛ

- Пальмовое масло
- Олеин пальмовый
- Подсолнечное масло
- Высокоолеиновое подсолнечное масло

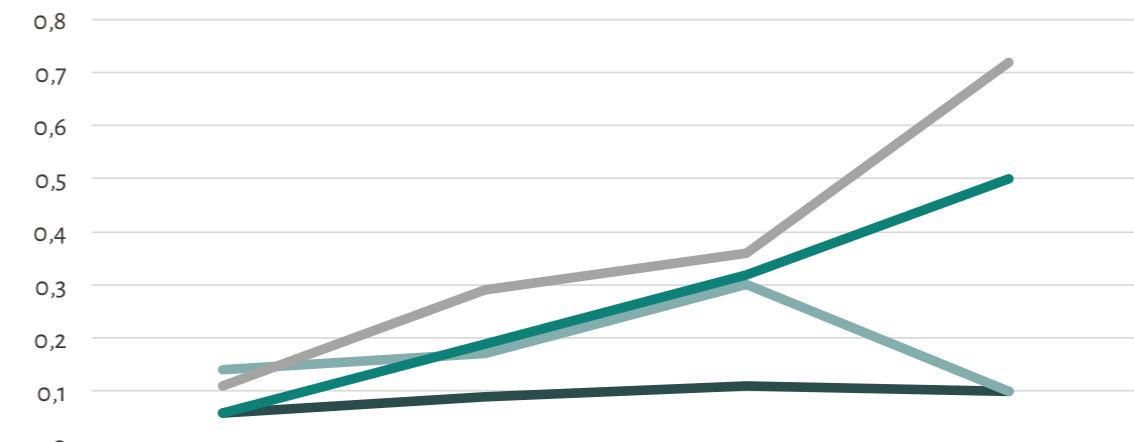


Рисунок 1. Изменение кислотного числа в процессе жарки

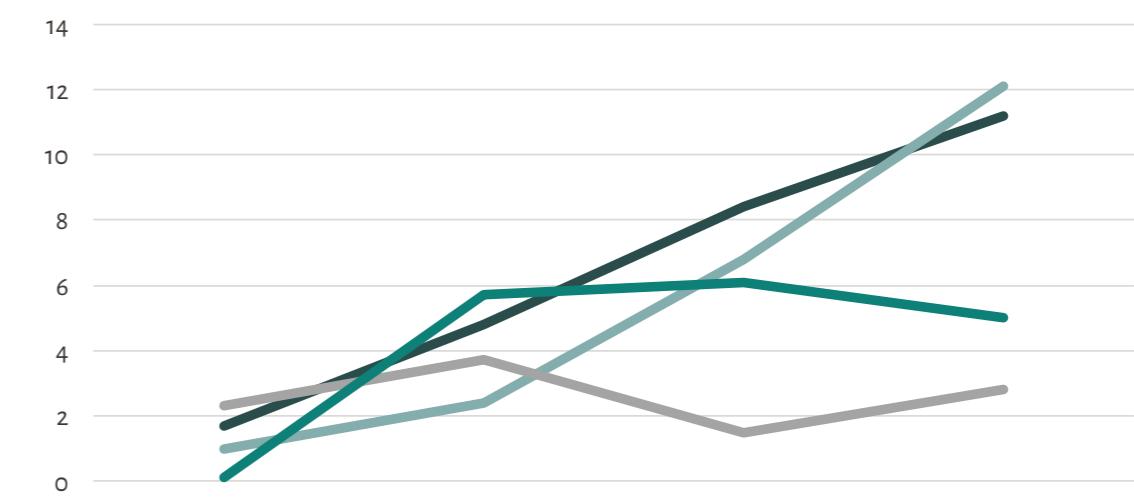


Рисунок 2. Изменение перекисного числа в процессе жарки

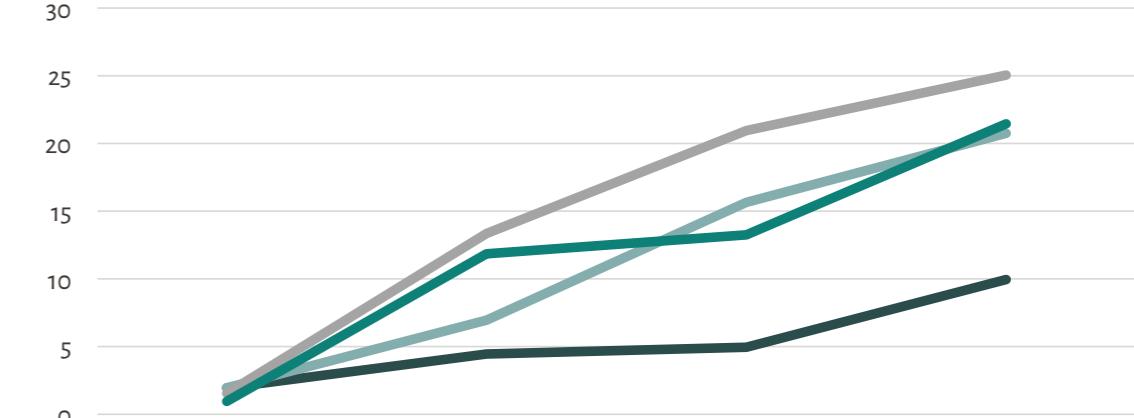


Рисунок 3. Изменение анизидинового числа в процессе жарки

ФИЗИЧЕСКИЕ И ХИМИЧЕСКИЕ ИЗМЕНЕНИЯ МАСЕЛ

ВИД МАСЛА	ТЕМПЕРАТУРА, °С
Пальмовое масло	245-260
Суперолеин пальмового масла	225-247
Олеин пальмового масла	240-255
Высокоолеиновое пальмовое масло	225-247
Соевое масло	200-215
Подсолнечное масло	210-230

Таблица 1. Точки дымления различных масел



ФРИТЮРНОЕ МАСЛО EFKO FOOD CLASSIC

Оптимальная рабочая температура 180-190°С, которая обеспечит продукту аппетитную румяную корочку и поможет сохранить функциональные свойства фритюрного масла на высоком уровне. Фритюрное масло устойчиво к изменению цвета, пенообразованию и подходит для использования в качестве "однодневного" масла при интенсивной работе примерно 300* жарок.

ФРИТЮРНОЕ МАСЛО EFKO FOOD PROFESSIONAL

Имеет улучшенную устойчивость к окислению за счет добавления антиокислителей в состав масла, увеличивая срок его службы до 400* жарок. Соответственно на 30% больше обжариваемого продукта в допустимом диапазоне окисления до замены.

ЖИР ФРИТЮРНЫЙ EFKO FOOD PROFESSIONAL

Состоит из «купажа» подсолнечного масла и пальмового олеина с добавлением натуральных антиокислителей и пеногасителя, что позволяет работать в диапазоне 200-210°С. Его отличительной особенностью является сниженная в сравнении с обычным подсолнечным маслом для фритюра скорость окисления, высокая устойчивость к потемнению за счет высокой степени очистки от примесей, пигментов и продуктов окисления в процессе физической рафинации. Фритюрный жир способен выдержать более 600* жарок в допустимой концентрации продуктов окисления при ежедневной фильтрации и доливе свежего продукта. Что на 70% превышает ресурс масла Professional и на 100% – масла Classic.

EFKO FOOD PROFESSIONAL МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФ.ДЕЗ.



Объем: 1 л; 5 л

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Натуральное подсолнечное масло
- Очищено щадящим методом
- Источник витамина Е, ОМЕГА-9 и ОМЕГА-6

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):	Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:
99,9 г жиры	3764 кДж/899 ккал

Срок годности и условия хранения:

12 месяцев / 18 месяцев.
Хранить в чистых сухих помещениях, без постороннего запаха, без попадания прямого солнечного света. После вскрытия упаковки рекомендуется хранить продукт вдали от источников тепла и сильно пахнущих веществ

СОСТАВ:

масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное

EFKO FOOD PROFESSIONAL МАСЛО ДЛЯ ФРИТЮРА



Объем: 5 л

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Устойчиво к окислению и пенообразованию
- Стабильное качество до 120 жарок
- Придает продуктам румяную корочку

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):	Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:
99,9 г жиры	3764 кДж/899 ккал

Срок годности и условия хранения:

12 месяцев.
Хранить в чистых сухих помещениях, без постороннего запаха, без попадания прямого солнечного света. После вскрытия упаковки рекомендуется хранить продукт вдали от источников тепла и сильно пахнущих веществ

СОСТАВ:

масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное, антиокислитель (Е 319, Е 330), пеногаситель (Е 900)

*1 жарка = 150-200 г продукта в объеме 8 л масла/жира при t=180 °C

EFKO FOOD PROFESSIONAL

ФРИТЮРНЫЙ ЖИР BAG-IN-BOX



Объем: 8,2 л

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Повышенная устойчивость к окислению, пенообразованию и дымлению
- Стабильность функциональных свойств при высоких температурах
- Антиоксиданты препятствуют окислению, не влияют на вкус и запах масла
- Удобная упаковка с клапаном для герметичного хранения остатков и удобства налива в ванну

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):	Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:	Срок годности и условия хранения:
жиры 99,9 г (в том числе насыщенных жирных кислот – не более 45%, трансизомеров жирных кислот – не более 2%)	3700 кДж / 900 ккал	при температуре до + 20 °С – 12 месяцев; при температуре от +20 °С до +30 °С – 8 месяцев; при температуре от +30 °С до + 40 °С – 4 месяца; при температуре от + 40 °С до + 55 °С – 1 месяц. Хранить при относительной влажности воздуха не более 75%. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей, хранить отдельно от сильно пахнущих веществ.

СОСТАВ:

рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде (подсолнечное, олеин пальмовый), эмульгаторы: моно- и диглицериды жирных кислот, сорбитан тристеарат, антиокислитель (пропиленгликоль, трет-бутилгидрохинон, лимонная кислота), пеногаситель полидиметилсилоксан



СОВЕТ ОТ ШЕФА

Рафинированное растительное масло – продукт, который подходит для заправки салатов из свежих и варёных овощей, а также хорошо показывает себя при нагревании до высоких температур при жарке и запекании. Компания ЭФКО использует собственное сырьё высочайшего качества и применяет метод физической рафинации, чтобы сохранить непревзойденный вкус и аромат готового блюда, приготовленного с помощью нашего масла. А жирорастворимые витамины, омега-6 и омега-9 жирные кислоты, содержащиеся в нём, сделают блюда ещё и полезными.

Одним из популярных методов использования растительного масла стало приготовление соусов «Цезарь» или домашнего майонеза, где, благодаря нейтральному запаху и вкусу, раскрывается каждый ингредиент, добавленный в соус. Для смягчения профиля соусов с яркой и резкой ароматикой возможно добавление масла при постоянном помешивании или взбивания. Помимо очевидного влияния на вкус, этот прием позволит создать равномерные стабильные эмульсии, которые станут отличным дополнением к основному блюду.

Также растительное масло является неотъемлемой частью выпечки, где придаёт изделиям из теста мягкость, воздушность, улучшает вкус и аромат. Кроме того, рафинированное растительное масло хорошо впитывается в мясо, рыбу, птицу, что делает их более сочными и нежными. Обладая нейтральным вкусом и запахом, оно не перебивает вкус других ингредиентов при использовании в маринадах.

Рафинированное растительное масло – это универсальный ингредиент, который пригодится при жарке, выпечке, приготовлении маринадов, соусов и заправке салатов, что делает его незаменимым на любой профессиональной кухне.

EFKO FOOD CLASSIC

МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФ.ДЕЗ.



Объем: 1 л, 5 л

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Натуральное подсолнечное масло
- Очищено щадящим методом*
- Источник витамина Е, ОМЕГА-9 и ОМЕГА-6

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):	Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:	Срок годности и условия хранения:
жиры 99,9 г	3764 кДж / 899 ккал	12 месяцев / 18 месяцев. Хранить в чистых сухих помещениях, без постороннего запаха, без попадания прямого солнечного света. После вскрытия упаковки рекомендуется хранить продукт вдали от источников тепла и сильно пахнущих веществ

СОСТАВ:

масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное

EFKO FOOD CLASSIC

МАСЛО ДЛЯ ФРИТЮРА



Объем: 5 л

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Очищено методом физической рафинации, без ГМО
- Устойчиво к пенообразованию
- Придает продуктам румяную корочку

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):	Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:	Срок годности и условия хранения:
жиры 99,9 г	3764 кДж / 899 ккал	6 месяцев. Хранить в чистых сухих помещениях, без постороннего запаха, без попадания прямого солнечного света. После вскрытия упаковки рекомендуется хранить продукт вдали от источников тепла и сильно пахнущих веществ

СОСТАВ:

масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное, пеногаситель (Е 900)



СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ МАРГАРИНЫ

Маргарины EFKO FOOD – это линейка высокотехнологичных продуктов, разработанная для создания кулинарных шедевров. Маргарины EFKO FOOD обладают прекрасным вкусом и ароматом, широким диапазоном рабочих температур и обеспечивают стабильно качественный результат готовой продукции.

Маргарин – продукт не новый. Его используют в кулинарии более двух веков. За всё это время менялось сырьё, технологии производства, поэтому маргарин прошёл большой путь от продукта из говяжьего жира и молока (использовался в армии Наполеона III) до абсолютно безопасной композиции из разных растительных масел, произведенной по самым современным технологиям. Сегодняшний маргарин – качественный продукт, который богат полезными ненасыщенными кислотами. В РФ маргарины – это то, из чего делается выпечка, в Европе мягкие маргарины – это то, что можно намазать на хлеб. Во многих странах мягкие маргарины включены отраслевыми министерствами в официальные руководства по здоровому питанию.

Мифы о вреде маргарина, не имеют под собой никаких оснований!

Сегодня производители предлагают кондитерам и пекарям широкий ассортимент специализированных маргаринов. Под каждый отдельный вид изделия есть подходящий продукт со своими уникальными свойствами. Разные виды маргарина позволяют сделать твёрдое печенье, слоёный круассан, крем для начинки и многое другое.

PROFESSIONAL

Маргарин для выпечки 72%

Маргарин универсальный 82%

Маргарин для выпечки 82%

Маргарин для кремов 82%

Маргарин для песочного теста 82%

Маргарин для слоёного теста 82%

EFKO FOOD PROFESSIONAL

МАРГАРИН ДЛЯ ВЫПЕЧКИ 72%



ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Не содержит гидрогенизованных жиров
- Содержит незаменимые жирные кислоты
- Пониженное содержание насыщенных жиров
- Подходит в Пост

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ:

- сдобного теста
- печенья
- бисквитного теста

Вес единицы нетто: 250 г

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):

жиры

Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:

72 г (в том числе в жировой фазе: насыщенных жирных кислот – не более 50%, ненасыщенных – 50%, из них полиненасыщенных – 18%; транс-изомеров жирных кислот – не более 1%)

Срок годности и условия хранения:

2713 кДж/648 ккал
от -20 °C до +10 °C
240 суток



СОСТАВ:

рафинированные дезодорированные растительные масла, вода, эмульгаторы: (моно- и диглицериды жирных кислот, лецитин соевый), соль, консервант сорбат калия, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор, краситель бета-каротин

EFKO FOOD PROFESSIONAL

МАРГАРИН УНИВЕРСАЛЬНЫЙ 82%



ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Создаёт стойкие эмульсии при сбивании с сахаром
- Высокая аэрирующая способность
- Равномерная пористость и хороший внешний вид изделия
- Универсальность применения

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ:

- сдобного теста
- песочного теста
- бисквитного теста

Вес единицы нетто: 10 кг

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):

жиры

Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:

0,1 г
82 г (в том числе в жировой фазе: насыщенных жирных кислот – не более 55%, трансизомеров жирных кислот – не более 2%)

Срок годности и условия хранения:

при температуре от -20 °C до +20 °C 12 месяцев.
Хранить при относительной влажности воздуха не более 75%. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей, хранить отдельно от сильно пахнущих веществ

СОСТАВ:

рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, в том числе соевое, вода, эмульгаторы: эфиры полиглицерина и жирных кислот, моно- и диглицериды жирных кислот, соль, сахар, консервант сорбат калия, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор, краситель бета-каротин, антиокислители: аскорбиновая кислота, альфа-токоферол



КАПКЕЙК С ВАНИЛЬНЫМ КРЕМ-ЧИЗОМ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В чаше миксера взбить сахар с яйцом на средней скорости в течение 5 минут до образования пышной пены. Добавить просеянную муку и разрыхлитель. Взбить еще 2-3 минуты до однородной массы. Маргарин растопить, добавить в тесто и перемешать до однородной массы. Отсадить тесто в бумажную форму на 2/3 объема. Выпекать при 145 °C 25-30 минут.
2. В чаше миксера взбить мягкий маргарин (18-20 °C) до изменения цвета. Частью добавить сахарную пудру, взбивать до белой пышной массы, добавить сливочный сыр, взбить до однородности.
3. В остывшем кексе с помощью ложки сделать углубление, отсадить ягодную начинку.
4. Через кондитерский мешок с насадкой «звездочка», отсадить крем на остывший кекс в виде розы.
5. Украсить свежими ягодами и мятой.

КБЖУ НА ОДНУ ПОРЦИЮ (100 г)

Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
4 г	15 г	31 г	282 ккал

EFKO FOOD PROFESSIONAL

МАРГАРИН ДЛЯ КРЕМОВ 82%



ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Высокая аэрирующая способность для создания воздушных кремов
- Превосходный внешний вид и сливочный вкус
- Обеспечивает стабильную форму и нежную текстуру готового крема

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ:

- кремов
- суфле

Вес единицы нетто: **10 кг**

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):	Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:	Срок годности и условия хранения:
жиры	углеводы	

82 г (в том числе в жировой фазе:
насыщенных жирных кислот –
не более 50%, трансизомеров
жирных кислот – не более 2%)

0,1 г
3040 кДж/
740 ккал

при температуре от -20 °C до +0 °C 12 месяцев;
при температуре от +1 °C до +18 °C 9 месяцев.
Хранить при относительной влажности воздуха
не более 75%. Не подвергать воздействию прямых
солнечных лучей, хранить отдельно от сильно
пахнущих веществ

СОСТАВ:

рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, в том числе соевое, вода, эмульгаторы: эфиры полиглицерина и жирных кислот, моно- и диглицериды жирных кислот, соевый лецитин, сахар, консервант сорбат калия, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор, краситель бета-каротин, антиокислители: аскорбиновая кислота, альфа-токоферол

EFKO FOOD PROFESSIONAL

МАРГАРИН ДЛЯ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА 82%



ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Высокая аэрирующая способность для создания пышной рассыпчатой текстуры
- Превосходный внешний вид и сливочный вкус
- Создает устойчивые эмульсии при взбивании

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ:

- изделий из песочного теста:
курабье, тартов
- изделий, технология
которых предусматривает
сбивание компонентов
с маргарином

Вес единицы нетто: **10 кг**

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):	Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:	Срок годности и условия хранения:
жиры	углеводы	

82 г (в том числе в жировой фазе:
насыщенных жирных кислот –
не более 40%, трансизомеров
жирных кислот – не более 2%)

0,1 г
3030 кДж/
740 ккал

при температуре от -20 °C до +20 °C 12 месяцев.
Хранить при относительной влажности воздуха
не более 75%. Не подвергать воздействию прямых
солнечных лучей, хранить отдельно от сильно
пахнущих веществ

СОСТАВ:

рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, в том числе соевое, вода, эмульгаторы: эфиры полиглицерина и жирных кислот, полиоксиэтиленсорбитан моноолеат, моно- и диглицериды жирных кислот, соль, консервант сорбат калия, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор, краситель бета-каротин, антиокислитель концентрат смеси токоферолов

EFKO FOOD PROFESSIONAL

МАРГАРИН ДЛЯ СЛОЁНОГО ТЕСТА 82%



ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Широкий диапазон рабочих температур
- Высокая пластичность
- Превосходный внешний вид и сливочный вкус готовых изделий

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ:

- слоения дрожжевого теста
- слоения бездрожжевого теста, в т.ч. для замороженных полуфабрикатов

Вес единицы нетто: **10 кг**

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):	Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:	Срок годности и условия хранения:
жиры	углеводы	

82 г (в том числе в жировой фазе:
насыщенных жирных кислот –
не более 50%, трансизомеров
жирных кислот – не более 2%)

0,1 г
3040 кДж/
740 ккал

при температуре от -20 °C до 0 °C 24 месяца;
при температуре от 0 °C до +10 °C 20 месяцев;
Хранить при относительной влажности воздуха
не более 75%. Не подвергать воздействию прямых
солнечных лучей, хранить отдельно от сильно
пахнущих веществ

СОСТАВ:

рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, в том числе соевое, вода, эмульгаторы: моно- и диглицериды жирных кислот, эфиры полиглицерина и жирных кислот, соевый лецитин; соль, сахар, консервант сорбат калия, краситель бета-каротин, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор, антиокислители: аскорбиновая кислота, альфа-токоферол

EFKO FOOD PROFESSIONAL

МАРГАРИН ДЛЯ ВЫПЕЧКИ 82%



ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Превосходный внешний вид и сливочный вкус готовых изделий
- Высокая аэрирующая способность для создания воздушной текстуры теста
- Обеспечивает создание устойчивых эмульсий с рецептурными компонентами

ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ:

- сдобного теста
- бисквитного теста
- песочного теста

Вес единицы нетто: **10 кг**

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):	Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:	Срок годности и условия хранения:
жиры	углеводы	

82 г (в том числе в жировой фазе:
насыщенных жирных кислот –
не более 50%, трансизомеров
жирных кислот – не более 2%)

0,1 г
3040 кДж/
740 ккал

при температуре от -20 °C до +20 °C 12 месяцев.
Хранить при относительной влажности воздуха
не более 75%. Не подвергать воздействию прямых
солнечных лучей, хранить отдельно от сильно
пахнущих веществ

СОСТАВ:

рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, в том числе соевое, вода, эмульгаторы: моно- и диглицериды жирных кислот, эфиры полиглицерина и жирных кислот, полиоксиэтилен (20) сорбитан моноолеат, соль, сахар, консервант сорбат калия, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор, краситель бета-каротин, антиокислитель концентрат смеси токоферолов



РАСТИТЕЛЬНЫЕ АЛЬТЕРНАТИВЫ МЯСА

Растительные альтернативы мяса HI – путь к завоеванию новой растущей лояльной аудитории в сегменте HoReCa. Продукты HI не оставляют равнодушными любителей вкусных и изысканных блюд, а также потребителей, которые заботятся о своем здоровье и следят за правильным питанием. Инновационная линейка продукции обладает функциональными свойствами, которые позволяют внести разнообразие в меню заведений любого формата.

АССОРТИМЕНТ

- Хайгетсы растительные
- Фрикадельки растительные хайболлс
- Фарш растительный классический хайбиф
- Фарш растительный для топпинга хайбиф
- Шницель растительный со вкусом курицы
- Котлеты растительные классические
- Котлеты растительные для бургера хайбургер

РАСТИТЕЛЬНАЯ РЕВОЛЮЦИЯ: ОСОЗНАННОЕ ПИТАНИЕ КАК ГЛАВНЫЙ ТРЕНД

Healthy Innovation («Hi») — это инновационные продукты для тех, кто бережно относится к своему здоровью и следит за трендами. Заботясь об экосреде, компания «ЭФКО» освоила технологии и разработала рецептуры, которые не уступают традиционному мясу по питательным, вкусовым и органолептическим свойствам. Используя исключительно растительные ингредиенты, нам удалось создать максимально функциональную альтернативу, подходящую для широкого круга потребителей — тех, кто отказался от продуктов животного происхождения, сторонников здорового образа жизни и просто новаторов, готовых экспериментировать.

ПРЕДПОСЫЛКИ ДЛЯ ВВОДА РАСТИТЕЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ В РАЦИОН



Польза для здоровья

Полуфабрикаты на основе растительного белка являются продуктом диетического питания, идеальны для снижения риска развития ожирения и коррекции массы тела. Они являются полноценным источником белка (более 12 г на 100 г продукта). Имеют сбалансированный аминокислотный состав, оптимальное соотношение Омега-6 к Омега-3, обогащены витаминами B12 и D3, а также содержат большое количество пищевых волокон.



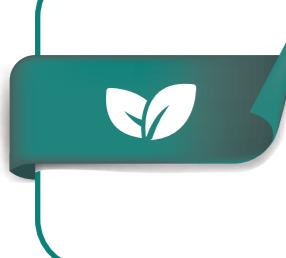
Экологические последствия

Животноводство — источник почти 20% всех мировых выбросов парниковых газов: метана, углекислого газа и оксида азота. Отрасль производит в 130 раз больше отходов, чем население Земли и использует треть всех свободных земель, что приводит к истощению почвы.



Перенаселение планеты

Согласно прогнозам, к 2050 году население планеты составит около 10 млрд человек. Мясной промышленности будет всё сложнее удовлетворить растущий спрос на продукты без урона окружающей среде. Прогнозируется, что к 2040 году 60% потребляемого людьми мяса будет растительного происхождения.



«Зелёные» продукты нацелены дарить здоровье не только человеку, но и планете, что даёт огромные возможности для мясных альтернатив, созданных с использованием растительных белков.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА РАСТИТЕЛЬНЫХ АЛЬТЕРНАТИВ МЯСА КОМПАНИИ «ЭФКО»

Основным сырьем для получения растительных альтернатив мяса в «ЭФКО» является соевый белок, который получают из соевого лепестка, образующегося в результате переработки бобов.

Компоненты для приготовления растительных альтернатив мяса сначала проходят лабораторный контроль, а затем подготовку перед использованием в производстве:

- вода проходит очистку и пастеризацию при высокой температуре;
- соевые ингредиенты — измельчение;
- жидкие растительные масла (подсолнечное, кокосовое и рапсовое) — фильтрацию.

Все компоненты, а также специи, ароматизаторы и прочие добавки для производства растительных альтернатив мяса помещаются в емкость и равномерно перемешиваются. Готовый фарш направляется на формовку. Сформированные растительные продукты помещают в камеру «шоковой» заморозки, далее замороженные продукты остается только упаковать.

ОСОБЕННОСТИ РАСТИТЕЛЬНЫХ АНАЛОГОВ МЯСА КОМПАНИИ «ЭФКО»

При разработке продуктов большое внимание было уделено пользе для здоровья. Сотрудничество с российскими научными институтами и многочисленные испытания позволили создать действительно функциональный и инновационный продукт, который имеет отличительные особенности:

	Высокобелковый продукт	Экстра-польза
	<ul style="list-style-type: none">— Комбинированный состав белков бобовых— Сбалансированный аминокислотный состав	<ul style="list-style-type: none">— Растительные пищевые волокна— Витамины D3 и B12— Отсутствие холестерина, глутамата натрия, ГМО сои
	Жиры Омега-3 и Омега-6 из масел	Вкус и цвет
	<ul style="list-style-type: none">— Рапсовое 42%— Кокосовое 34%— Подсолнечное 24%	<ul style="list-style-type: none">— Натуральные ароматизаторы— Карамельный колер

ОСНОВНЫЕ ПОТРЕБИТЕЛИ РАСТИТЕЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ

- Вегетарианцы, веганы и флекситарианцы стремятся к растительной диете
- Последователи ЗОЖ, спортсмены соблюдают правильное питание
- Новаторы находятся в постоянном поиске новых и необычных вкусов
- Представители некоторых религий не могут употреблять мясные продукты

Привлечение профессионалов рынка общественного питания к разработке растительных альтернатив мяса и более чем 20-летний опыт работы в масложировой отрасли помогли нам подобрать такую комбинацию жиров и белков, чтобы продукт получился вкусный, сочный и полезный. Мы постоянно совершенствуем наши продукты и стремимся привнести больше пользы для потребителей.



САЛАТ С РАСТИТЕЛЬНЫМИ
НАГГЕТСАМИ И СЛИВОЧНЫМ
СОУСОМ ТАР-ТАР



АЗИАТСКИЙ ОСТРЫЙ СУП
С РАСТИТЕЛЬНЫМИ
ФРИКАДЕЛЬКАМИ И ФУНЧОЗОЙ



МАФАЛЬДИНИ
С СОУСОМ БОЛОНЬЕЗЕ
ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО ФАРША



ФАРШИРОВАННЫЙ
БАКЛАЖАН ПО-ТУРЕЦКИ
С РАСТИТЕЛЬНЫМ ФАРШЕМ



КЛАССИЧЕСКИЙ БУРГЕР
С СОУСОМ ЧИЗ



ВЕНСКИЙ БУРГЕР С СОУСАМИ
ГОРЧИЧНЫЙ И ТАР-ТАР



НОРМАНДСКИЙ БУРГЕР
С ВИШНЁВЫМ СОУСОМ



МАГРИБСКИЙ БУРГЕР
С ЗАПЕЧЁННОЙ ТЫКВОЙ

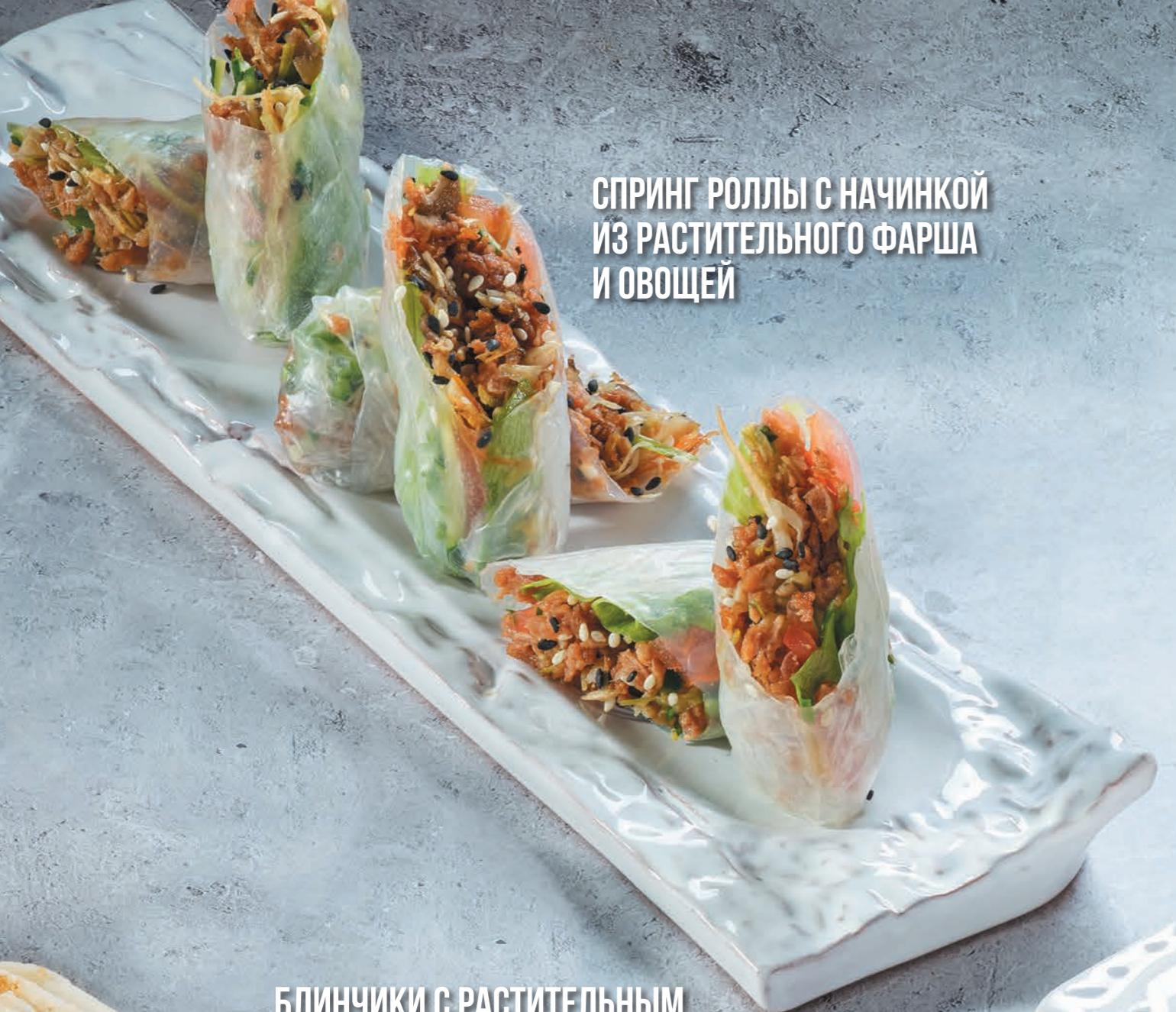


СКАНДИНАВСКИЙ БУРГЕР
С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ



ФИТНЕС БУРГЕР
С ЗАПЕЧЁННЫМ
ПЕРЦЕМ





СПРИНГ РОЛЛЫ С НАЧИНКОЙ
ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО ФАРША
И ОВОЩЕЙ



БЛИНЧИКИ С РАСТИТЕЛЬНЫМ
ФАРШЕМ И ГРИБНЫМ СОУСОМ



ХУМУС ИЗ ЧЁРНОЙ ФАСОЛИ
С РАСТИТЕЛЬНЫМ ФАРШЕМ

БРУСКЕТТА
С РАСТИТЕЛЬНЫМ
ФАРШЕМ И СВЕЖИМИ
ТОМАТАМИ

РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ
С РАСТИТЕЛЬНЫМ ФАРШЕМ



ХАЙГЕТСЫ РАСТИТЕЛЬНЫЕ НІ



Вес единицы нетто:
групповая упаковка - **4,04 кг**
единичная упаковка - **1 кг**

СОСТАВ:

вода, рафинированные дезодорированные растительные масла (рапсовое, подсолнечное), текстурированный растительный белок (подсолнечный, соевый, гороховый), пищевые волокна, сухари панировочные (мука пшеничная, вода питьевая, краситель - аннато), глюконат кальция, комплексная пищевая добавка «льезон» (мука пшеничная, стабилизаторы (ксантановая камедь, камедь гуаровая, камедь рожкового дерева)), ароматизатор «курица», соль пищевая, бисглицинат железа, витамин D3, витамин B12.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Хрустящая панировка
- Волокна идентичны продуктам из мяса птицы
- КБЖУ приближено к полуфабрикатам из курицы
- Не требует разморозки

Пищевая ценность на 100 г продукта
(средние значения):

белки	жиры	углеводы
9,5 г	15 г	16,7 г

ВИДЫ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ:

Жарить во фритюре
при 180-190 °С 2-3 минуты
в зависимости от оборудования
и объема продукта

Энергетическая
ценность
(калорийность)
на 100 г продукта:

**980 кДж /
234 ккал**
при
температуре
не выше -18°C
180 суток

Срок годности
и условия
хранения:

ФАРШ РАСТИТЕЛЬНЫЙ КЛАССИЧЕСКИЙ ХАЙБИФ НІ



Вес единицы нетто:
групповая упаковка - **6,07 кг**
единичная упаковка - **1 кг**

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Высокое содержание белка
- Подходит для формования различных полуфабрикатов
- Сохраняет форму после термической обработки, нет потерь при дефростации
- Отсутствие ярко выраженного вкуса позволяет создать авторские блюда с добавлением специй и овощей

Пищевая ценность на 100 г продукта
(средние значения):

белки	жиры	углеводы
10 г	15 г	6,2 г

ВИДЫ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ:

- Изделия из фарша обжарить на сковороде с антипригарным покрытием на среднем нагреве до образования легкого колера 3-5 минут в зависимости от объема продукта
- Запечь готовые изделия в конвектомате при 180 °С от 10 минут в зависимости от объема изделия и степени охлаждения (продукт заморожен или разморожен)

Энергетическая
ценность
(калорийность)
на 100 г продукта:

**827 кДж /
197 ккал**
при
температуре
не выше -18°C
260 суток

ФРИКАДЕЛЬКИ РАСТИТЕЛЬНЫЕ ХАЙБОЛЛС НІ



Вес единицы нетто:
групповая упаковка - **4,04 кг**
единичная упаковка - **1 кг**

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Вкус и текстура идентичны мясным фрикаделькам
- Сохраняет форму после термической обработки
- Не требует разморозки
- Отлично впитывает вкусоароматику соусов и специй

Пищевая ценность на 100 г продукта
(средние значения):

белки	жиры	углеводы
10 г	19 г	4,7 г

ВИДЫ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ:

- Жарить в конвектомате 8 минут при 180 °С
- Обжарить на сковороде с антипригарным покрытием на среднем нагреве до образования равномерного колера 3-5 минут в зависимости от объема продукта.

Энергетическая
ценность
(калорийность)
на 100 г продукта:

**1001 кДж /
239 ккал**
при
температуре
не выше -18°C
260 суток

Срок годности
и условия
хранения:

ФАРШ РАСТИТЕЛЬНЫЙ ДЛЯ ТОППИНГА ХАЙБИФ НІ



Вес единицы нетто:
групповая упаковка - **6,07 кг**
единичная упаковка - **1 кг**

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Текстура мясного фарша
- Высокое содержание белка
- Нет потерь при дефростации
- Минимальное время приготовления

Пищевая ценность на 100 г продукта
(средние значения):

белки	жиры	углеводы
12,1 г	19 г	8,8 г

ВИДЫ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ:

- Разморозить в холодильнике до мягкого состояния, обжарить на сковороде с антипригарным покрытием на среднем нагреве до образования легкого колера 3-5 минут в зависимости от объема продукта.
- Далее использовать по назначению.

Энергетическая
ценность
(калорийность)
на 100 г продукта:

**1097 кДж /
262 ккал**
при
температуре
не выше -18°C
260 суток

СОСТАВ:

вода, текстурированный растительный белок (соевый, гороховый, рисовый), рафинированные дезодорированные растительные масла (рапсовое, кокосовое, подсолнечное), лук репчатый сушеный, соль пищевая, ароматизатор натуральный, растительные волокна, глюкоза, перец черный молотый, чеснок молотый, красители – концентрат сухой свекольный, карамельный колер, антиокислитель – лимонная кислота, витамин D3, витамин B12.

СОСТАВ:

вода, текстурированный растительный белок (соевый, гороховый, рисовый), рафинированные дезодорированные растительные масла (рапсовое, подсолнечное), крахмал (картофельный, кукурузный), лук репчатый сушеный, растительные волокна, ароматизатор натуральный, глюкоза, перец черный молотый, чеснок молотый, красители – концентрат сухой свекольный, карамельный колер, антиокислитель – лимонная кислота, витамин D3, витамин B12.

ШНИЦЕЛЬ РАСТИТЕЛЬНЫЙ СО ВКУСОМ КУРИЦЫ НІ



Вес единицы нетто:
групповая упаковка - **3,42 кг**
единичная упаковка - **1,14 кг**

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Хрустящая панировка
- Текстура куриного филе
- Не требует разморозки
- Волокна идентичны продуктам из мяса птицы
- КБЖУ приближено к полуфабрикатам из курицы

Пищевая ценность на 100 г продукта
(средние значения):

белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:	Срок годности и условия хранения:
9 г	12,5 г	11 г	862 кДж / 207 ккал	при температуре не выше -18°C 180 суток

ВИДЫ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ:

- Обжарить на сковороде или электро-сковороде при среднем нагреве на растительном масле до образования равномерного колера со всех сторон
- Жарить во фритюре при 180°C 5-8 минут в зависимости от оборудования и объема продукта.

КОТЛЕТЫ РАСТИТЕЛЬНЫЕ ДЛЯ БУРГЕРА ХАЙБУРГЕР НІ



Вес единицы нетто:
групповая упаковка - **4,72 кг**
единичная упаковка - **1,17 кг**
вес 1 котлеты - **130 г**
групповая упаковка - **3,64 кг**
единичная упаковка - **0,9 кг**
вес 1 котлеты - **100 г**
групповая упаковка - **4,72 кг**
единичная упаковка - **1,17 кг**
вес 1 котлеты - **65 г**

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Текстура мясного фарша, вкус аналогичный полуфабрикату из мяса
- Высокое содержание белка
- Не требует обязательной разморозки
- Низкий процент потерь в процессе приготовления
- Минимальное изменение формы при термической обработке

Пищевая ценность на 100 г продукта
(средние значения):

белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:	Срок годности и условия хранения:
12,5 г	20 г	7 г	1044 кДж / 252 ккал	при температуре не выше -18°C 260 суток

СОСТАВ:

вода, рафинированные дезодорированные растительные масла (рапсовое, подсолнечное), текстурированный растительный белок (соевый), растительные волокна, ароматизатор натуральный (содержит чесночный порошок), соль пищевая; сухарная крошка: мука пшеничная, краситель – куркумин, вода; витамин D3, витамин B12.

КОТЛЕТЫ РАСТИТЕЛЬНЫЕ КЛАССИЧЕСКИЕ НІ



Вес единицы нетто:
групповая упаковка - **4,12 кг**
единичная упаковка - **0,675 кг**

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА:

- Высокое содержание белка
- Не нуждается в добавлении растительного масла, соли, специй
- Низкий процент потерь при термической обработке по сравнению с полуфабрикатами из животного сырья
- Не требует обязательной разморозки

Пищевая ценность на 100 г продукта
(средние значения):

белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:	Срок годности и условия хранения:
14,4 г	12 г	4,7 г	795 кДж / 191 ккал	при температуре не выше -18°C 260 суток

СОСТАВ:

вода, текстурированный растительный белок (соевый, гороховый, рисовый), рафинированные дезодорированные растительные масла (рапсовое, кокосовое, подсолнечное), лук репчатый сушеный, цитрусовые пищевые волокна, соль пищевая, ароматизатор натуральный, чеснок молотый, перец черный молотый, зелень петрушки, краситель – карамельный колер, витамин D3, витамин B12.

СОВЕТ ОТ ШЕФА

Растительный шницель со вкусом курицы подходит для приготовления не только основных блюд с использованием овощного гарнира, но и для салатов. Например, обжаренный шницель, нарезанный небольшими кусочками, дополнит салат, а заправка в виде соуса «Веганез 56%» или соусов на растительной основе придаст блюду яркий и насыщенный вкус.

Лучшими способами приготовления растительного шницеля является жарка во фритюре или на сковороде с большим количеством масла, таким образом продукт равномерно прогревается и обретает аппетитную золотистую корочку со всех сторон.

Растительная котлета для бургера – многофункциональный продукт, который подходит для приготовления как составного, так отдельного блюда. Сочный бифштекс с гарниром из жареных картофельных долек, свежих или запечённых овощей – отличное решение для меню: от бизнес-ланчей до основных позиций. Для приготовления фреш-ролла в тортилье или в пите используйте классическую растительную котлету, порезанную пополам. Разнообразить такое блюдо помогут как классические, так и растительные соусы.

ПРОДУКЦИЮ EFKO FOOD МОЖНО ПРИОБРЕСТИ У НАШИХ ПАРТНЁРОВ:

ФЕДЕРАЛЬНЫЕ

Свят Лайф Фудсервис	+7 (831) 215-25-25
Базис-Трейд (Далимо)	+7 (8452) 24-29-38
METRO	+7 (495) 921-13-99
Ароса	+7 (495) 933-20-23
Глобал-Фудс	+7 (495) 787-11-75
Восток-Запад	+7 (495) 232-21-21
МОСКВА	
Берёзка Фуд	+7 (991) 779-03-09
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ	
Диалог	+7 (812) 324-22-24
Продстар	+7 (812) 438-16-00
Йонас СПБ	+7 (812) 309-12-36
АБАКАН	
ИП Белоусова О.М. (Foodresource)	+7 (3902) 355-001
АРХАНГЕЛЬСКАЯ ОБЛАСТЬ	
ИП Архипов М.А.	+7 (911) 565-45-00
АСТРАХАНСКАЯ ОБЛАСТЬ	
ИП Орлов Ю.Н.	+7 (8512) 38-82-85
БАРНАУЛ	
Партнёр	+7 (3852) 50-51-47
БАШКОРТОСТАН	
СоюзПищеПром	+7 (347) 258-87-05
БЕЛГОРОДСКАЯ ОБЛАСТЬ	
ИП Топорков В.Г.	+7 (4722) 73-28-00
БЛАГОВЕЩЕНСК	
Центр пищевых технологий	+7 (4162) 209-777
ВЛАДИВОСТОК	
Леко	+7 (914) 704-33-02
ВОЛГОГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ	
ИП Сукачев А.В.	+7 (8442) 25-90-01
ВОРОНЕЖСКАЯ ОБЛАСТЬ	
Успех (Russshoreca)	+7 (4732) 977-977
Азбука Фуд Трейд	+7 (800) 600-10-26
Наш Партнёр	+7 (920) 444-77-17
ДАГЕСТАН	
ИП Мухидинов С.А.	+7 (928) 055-58-67
Юнекс	+7 (989) 886-91-26
ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА	
ИП Анцупова О.В.	+7 (949) 723-31-83
ЕКАТЕРИНБУРГ, ЧЕЛЯБИНСК, ПЕРМЬ, ТЮМЕНЬ, ИЖЕВСК, УФА	
Девон	+7 (922) 228-77-96
Академия Еды	+7 (902) 875-05-29
Продсервис	+7 (950) 630-85-66

ИРКУТСК

ТД Элит Трейд	+7 (3952) 50-33-44
КАБАРДИНО - БАЛКАРИЯ	

Аугуст

	+7 (8662) 96-78-78
--	--------------------

КАЛИНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

Цефей	+7 (962) 254-60-56
-------	--------------------

КАРЕЛИЯ

ИП Санникова В.И.	+7 (814) 270-11-38
-------------------	--------------------

КИРОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

Miko (ИП Махнев А.К.)	+7 (833) 269-06-65
-----------------------	--------------------

КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ

Лидер (Краснодар)	+7 (918) 066-60-07
-------------------	--------------------

КРАСНОЯРСК

Пищевые ингредиенты (Foodresource)	+7 (391) 986-86-06
---------------------------------------	--------------------

КРЫМ

ТД Михалин	+7 (978) 838-71-28
------------	--------------------

КУРГАНСКАЯ ОБЛАСТЬ

Оазис (ИП Якимов А.В.)	+7 (3522) 640-828
------------------------	-------------------

МАГАДАН

АКИБА	+7 (4132) 201-400
-------	-------------------

МУРМАНСКАЯ ОБЛАСТЬ

Камелот	+7 (960) 022-55-44
---------	--------------------

НИЖЕГОРОДСКАЯ ОБЛАСТЬ

Азбука Фуд Трейд	+7 (800) 600-10-26
------------------	--------------------

НОВОКУЗНЕЦК

КузбассНаб	+7 (3843) 72-99-73
------------	--------------------

НОВОСИБИРСК

СибМК	+7 (383) 344-88-33
-------	--------------------

НОВОСИБИРСКАЯ, ОМСКАЯ ОБЛАСТЬ

ИП Новичков С.Ю. (Лидер Продукт)	+7 (923) 222-72-05
-------------------------------------	--------------------

ОЛЕНЬГУРСКАЯ ОБЛАСТЬ

Продпоставка	+7 (846) 931-00-79
--------------	--------------------

ОРЛОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

	+7 (919) 202-97-31
--	--------------------

ПЕРМСКИЙ КРАЙ

Ремо	+7 (922) 366-29-71
------	--------------------

ПЕТРОПАВЛОВСК-КАМЧАТСКИЙ

ИП Колесник Ю.В.	+7 (4152) 34-51-11
------------------	--------------------

РЕСПУБЛИКА КОМИ

ОптОнлайн (ООО Север)	+7 (912) 117-60-51
-----------------------	--------------------

РОСТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

Южная сырная компания	+7 (863) 211-11-71
-----------------------	--------------------

САМАРСКАЯ ОБЛАСТЬ

Фабрика качества (ТД Линкор)	+7 (846) 992-25-55
---------------------------------	--------------------

САРАТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

Поволжская торговая компания	+7 (8452) 66-05-47
---------------------------------	--------------------

СЕВЕРНАЯ ОСЕТИЯ

ТД Фротстей	+7 (867) 240-30-50
-------------	--------------------

СОЧИ

Галион	+7 (988) 144-54-00
--------	--------------------

СТАВРОПОЛЬСКИЙ КРАЙ

Марка и К	+7 (862) 270-80-60
-----------	--------------------

Фрост	+7 (800) 302-46-20
-------	--------------------

ТАТАРСТАН

Мир Продуктов	+7