



Компания «Гамма-Маркет» вот уже более 13 лет занимает лидирующее положение на рынке специй, пряностей, сушеных овощей, грибов и иных компонентов для пищевого производства в Санкт-Петербурге и Ленинградской области. За это время нам удалось сформировать штат высококвалифицированных специалистов, профессионалов своего дела, способных найти индивидуальный подход к каждому клиенту и удовлетворить любые запросы и пожелания наших партнёров.

Мы накопили огромный опыт работы по четырем основным направлениям деятельности нашей компании:

- Оптовая торговля специями, пряностями, сушеными овощами, пищевыми добавками, компонентами для пищевого производства. Наша компания предлагает более 150 наименований постоянно обновляемого ассортимента продукции;
- Производство специй, пряностей, сухофруктов и сущеных овощей (доработка исходного сырья до необходимой фракции);
- Микроволновая обработка сырья (тепловая обработка и тепловая стерилизация с помощью микроволнового излучения различных продуктов);
- Производство обсыпок и смесей для придания вкуса и аромата различным кулинарным блюдам.

ООО «Гамма-Маркет» осуществляет поставки качественных специй, орехов и сухофруктов, изготовленных в различных странах ближнего и дальнего зарубежья. Мы работаем напрямую с проверенными поставщиками, что даёт нам возможность предлагать нашим клиентам выгодные и конкурентоспособные цены за товар высшего сорта и отличного качества.

Фирменным стилем работы компании «Гамма-Маркет» является быстрое и качественное обслуживание и индивидуальный подход к каждому клиенту!

В число наших постоянных заказчиков входят крупнейшие предприятия-производители продуктов питания в Санкт-Петербурге и Ленинградской области. «Гамма-Маркет» всегда старается идти навстречу клиентам и расширять круг наших деловых партнёров.

Мы предлагаем:

- индивидуальные скидки;
- дополнительная фасовка;
- срочная доставка.

Качество предлагаемой продукции соответствует действующей нормативно-технической документации и подтверждено сертификатами соответствия РФ.

Ещё одна услуга - микробиологическая обработка и стерилизация продуктов питания, специй, сушеных овощей, орехов и других компонентов для пищевого производства.

Стерилизация продуктов путем воздействия микроволн может производиться до и после того, как их расфасовали или упаковали. В результате воздействия микроволн значительно улучшаются микробиологические показатели (без изменения органолептических показателей). Оборудование сертифицировано, микроволновый способ обработки разрешен к применению на территории РФ.





Багряная



Паприка красная, горчичное семя, перец черный, лук, майоран.

Искристая



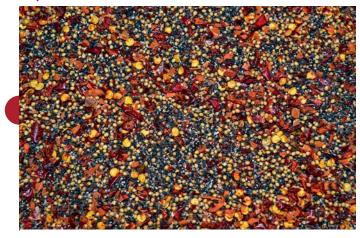
Паприка красная, перец, кунжут.

Рубиновая



Смесь паприк, томат, морковь.

Горчичная



Паприка красная, перец черный, горчичное семя, морковь.

Мексика



Паприка красная, горчичное семя, тмин, перец чили, лук, петрушка.

Деликатесная



Паприка красная, морковь, кориандр.

Пестрые обсыпки пряностей с аппетитным ароматом для украшения деликатесной мясной и рыбной продукции.

Восточная



Морковь, чеснок, паприка красная, пряные травы.

Праздничная



Смесь паприк, лук.

Радужная



Смесь паприк, лук.

Кунжутная



Смесь паприк, кунжут.

Летняя



Смесь паприк, лук, горчичное семя, перец черный, морковь.

Аппетитная



Лук, паприка красная, морковь, укроп.



Ленинградская



Горчичное семя , морковь, паприка красная, лук, пряные травы.

Нежная



Чеснок, смесь паприк.

Крестьянская



Кориандр, паприка красная, кунжут, орегано.

Осенняя



Кориандр, смесь паприк, перец, морковь, горчичное семя.

Пикантная



Кунжут, кориандр, паприка красная, морковь.

Луговая



Корень пастернака, морковь, лук-порей.

Обсыпки пряностей золотистого оттенка с нежным вкусом и ароматом для приправы и декорации деликатесных изделий из мяса и рыбы.

Солнечная



Лук, перец черный, паприка красная, горчичное семя, чеснок, куркума.

Флоренция



Лук, паприка красная, морковь, карри, куркума, укроп.

Царская



Перец черный, лук, куркума.

Золотистая



Кунжут, паприка красная, карри, куркума, пряные травы.

Обсыпки пряностей с преобладающим зеленым оттенком, неострые, с ароматом пряных трав и кореньев.

Изумрудная



Паприка зеленая, кунжут, укроп, коренья.

Анталия



Петрушка, паприка красная, корень пастернака, розмарин.

Малахитовая



Пряные травы, паприка красная, чеснок, лук, морковь, карри.



Обсыпки с выраженным вкусом чеснока и лука, придают особую остроту и пикантный вкус мясной и рыбной продукции.

Особая



Морковь, лук, горчичное семя, кориандр, смесь перцев, гвоздика, можжевеловая ягода.

Дачная



Лук, чеснок, паприка красная, перец черный.

Мартовская



Морковь, лук, лавровый лист, смесь перцев, горчичное семя, кориандр.

Северная



Лук, смесь паприк, морковь.

Смеси.

Для рыбы

Декоративно-вкусовая приправа к рыбным блюдам. Паприка красная, укроп, горчичное семя желтое, лук.
Изготавливается в варианте без соли и глютамата.

Норма расхода 6-13 гр на 1 кг сырья.

Для свинины

Для придания вкуса и аромата мясным кулинарным блюдам. Чеснок, паприка красная, хмели-сунели, перец черный, перец красный острый, пряные травы, куркума.

Изготавливается в варианте с солью до 20% и глютаматом (E621) (усилитель вкуса и аромата) и без них.

Норма расхода 5-15 гр на 1 кг сырья.

Для мяса

Для придания вкуса и аромата мясным кулинарным блюдам. Кориандр, карри, перец черный, красный, корица, куркума.

Изготавливается в варианте с солью до 20% и глютаматом (Е621) (усилитель вкуса и аромата) и без них. Норма расхода 6- 20 гр на 1 кг сырья.

Для шашлыка

Для придания вкуса и аромата мясным полуфабрикатам. Паприка красная, кориандр, чеснок, лук, перец красный острый, имбирь.

Изготавливается с солью до 20% и глютаматом (E621) (усилитель вкуса и аромата) и без них.

Норма расхода 8-20 гр на 1 кг сырья.

Для шаурмы

Для придания вкуса мясным полуфабрикатам.

Паприка красная, чеснок, лук, куркума, тмин, томаты, перец черный, красный. Изготавливается с солью до 20% и глютаматом (Е621) (усилитель вкуса и аромата) и без них. Норма расхода 5-13 гр на 1 кг сырья.

Для пельменей

Морковь, паприка красная, карри, чеснок, лук, пряные травы. Изготавливается с солью до 20 % и глютаматом (Е621) (усилитель вкуса и аромата) и без них. Норма расхода 5-12 гр на 1 кг сырья.





Чеснок, паприка красная, перец красный, лук, укроп, томаты, имбирь. Изготавливается с солью до 20% и глютаматом (Еб21) (усилитель вкуса и аромата) и без них.

Норма расхода 8-15 гр на 1 кг сырья.

Аджика

Для придания вкуса и аромата продуктам из мяса и птицы, а также другим кулинарным блюдам после их готовности.

Кориандр, чеснок, лук, куркума, паприка красная, перец красный острый, пряные травы.

Норма расхода 10-20 гр на 1 кг сырья. При изготовлении соуса или пасты 200-500 гр на 1 кг приправы «Аджика».

Карри острая

Кориандр, корица, куркума, гвоздика, имбирь, тмин, мускатный орех, перец красный острый.

Норма расхода 10-15 гр на 1 кг сырья.

Хмели-сунели

Для придания вкуса и аромата мясным кулинарным блюдам. Кориандр, куркума, лавровый лист, пряные травы, перец красный.

Норма расхода 8-15 гр на 1 кг сырья.

Для глинтвейна

Гвоздика, корица, имбирь, мускатный орех, корка лимона.

Изготавливается в целиковом и дробленом варианте.



Карри нежная

Кориандр, корица, куркума, гвоздика, имбирь, тмин.

Норма расхода 10-15 гр на 1 кг сырья.

Для корейских салатов

Для придания вкуса и аромата кулинарным блюдам из моркови, капусты.

Кориандр, паприка красная, куркума, лук пажитник, перец черный, красный. Изготавливается в варианте с солью до 20 % и глютаматом (E621) (усилитель вкуса) и без них.

Норма расхода 10-20 гр на 1кг сырья.

Острая чаман

Для придания вкуса и аромата при производстве купат. Паприка красная, пажитник, перец красный острый. Норма расхода10-20 гр на 1кг сырья.

Новинка

Декоративно вкусовая приправа к мясным кулинарным блюдам.
Панировочные сухари, паприка красная, пряные травы.

Норма расхода 200-500 гр на 1 кг сырья.

Сухие духи

Для придания вкуса и аромата пряникам. Корица, перец черный, гвоздика, имбирь, мускатный орех, кардамон, перец душистый.

Норма расхода 10-25 гр на 1 кг сырья.

Пять перцев

Декоративно вкусовая приправа к мясным, рыбным кулинарным блюдам. Перец черный, белый, душистый, розовый, зеленый. Изготавливается в целиковом, дробленом и молотом варианте. Норма расхода 10-20 гр на 1 кг сырья.

Гурман

Для изготовления малосольных огурцов. Чеснок, хрен, перец чили, лавровый лист, семя укропа, пряные травы. Норма расхода 8-20 гр на 1 кг сырья.

Маринадная

Декоративно вкусовая приправа к рыбным блюдам, маринадам для рыбы. Перец черный, душистый, гвоздика, кориандр, имбирь, орех мускатный, корица, кардамон.

Норма расхода 10-20 гр на 1 кг сырья.

Бульонные смеси.

Бульон говяжий

Для придания вкуса и аромата мясным полуфабрикатам и кулинарным блюдам, а также для приготовления первых и вторых кулинарных блюд. Соль, мальтодекстрим, чеснок, лук, пряные травы, перец глютамат (Еб21) (усилитель вкуса и аромата), аромат мяса идентичный натуральному.

Норма расхода от 5-20 гр на 1 кг сырья.

Бульон грибной

Для придания вкуса и аромата грибным кулинарным блюдам и полуфабрикатам, а также для изготовления первых и вторых кулинарных блюд.

Соль, мальтодекстрим, чеснок, лук, пряные травы, глютамат (Е621) (усилитель вкуса и аромата), аромат грибов идентичный натуральному.

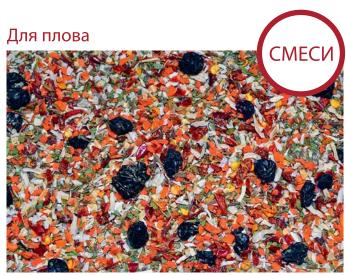
Норма расхода от 5-20 гр на 1 кг сырья.

Бульон куриный

Для придания вкуса и аромата куриным полуфабрикатам и кулинарным блюдам, а также для приготовления первых и вторых кулинарных блюд.

Соль, мальтодекстрим, чеснок, лук, пряные травы, глютамат (E621) (усилитель вкуса и аромата), аромат курицы идентичный натуральному.

Норма расхода от 5-20 гр на 1 кг сырья.



Для придания вкуса и аромата плову и другим блюдам с рисом. Кумин, лук репчатый, чеснок, паприка красная, морковь, барбарис, куркума, имбирь, пряные травы. Изготавливается в варианте с солью до 30 %, с глютаматом (Е621) (усилитель вкуса и аромата) и без них. В дробленом и молотом виде. Норма расхода 8-25 гр на 1 кг



Для придания вкуса и аромата мясным полуфабрикатам. Чеснок, кориандр, паприка красная, перец черный 0,5*1, хмели-сунели, лук, куркума, пряные травы. Изготавливается в варианте с солью до 20% и глютаматом (Е621) (усилитель вкуса и аромата) и без них. Норма расхода 8-20 гр на 1 кг сырья.



Для придания вкуса и аромата мясным кулинарным блюдам и полуфабрикатам. Чеснок, паприка красная, зеленая, кориандр, куркума, гвоздика, перец черный, лук, пряные травы. Изготавливается в варианте с солью до 20% и глютаматом (Еб21) (усилитель вкуса и аромата) и без них. Норма расхода 8-20 гр на 1 кг сырья.



Декоративно-вкусовая приправа к мясным кулинарным блюдам. Сухарная крошка, розмарин, петрушка, паприка красная, корень пастернака.

Норма расхода 200-500 гр на 1кг сырья.



Для придания вкуса и аромата мясным, овощным, рыбным кулинарным блюдам. Лук, корень петрушки, карри, куркума, морковь, пряные травы. Изготавливается в варианте с солью в количестве до 50% и глютаматом (E621) (усилитель вкуса и аромата) и без них. Норма расхода 5-15 гр на 1 кг сырья.



Декоративно-вкусовая приправа к мясным кулинарным блюдам. Сухарная крошка, горчичное семя коричневое, горчичное семя желтое, морковь, паприка. Норма расхода 200-500 гр на 1 кг сырья.



Для придания вкуса и аромата блюдам из картофеля. Паприка красная, зеленая, лук репчатый, зеленый, пряные травы, перец черный, тмин, куркума. Изготавливается в варианте с солью до 10% и глютаматом (Е621) (усилитель вкуса и аромата) и без них. Норма расхода 5-10 гр на 1 кг сырья.



Для придания вкуса и аромата кулинарным блюдам из мяса и птицы. Томаты, паприка красная, чеснок, морковь, укроп, перец красный острый. Изготавливается в варианте с солью до 20 %, глютаматом (E621) (усилитель вкуса и аромата) и без них.

Норма расхода 5-15 гр на 1 кг сырья.





















Овощная 1

Свекла, капуста, картофель, морковь, паприка.



Капуста, картофель, морковь, коренья.



Паприка красная, морковь, лук.



Смесь паприк, морковь, лук.



Лук, лук порей, смесь паприк.



Лук, лук порей, морковь, грибы.

Сухофрукты дробленые (фракция 3*5) используются как в кондитерском, молочном производстве, так и для каши быстрого приготовления.

Курага Киви Вишня Яблоко Клюква Груша





ООО «Гамма-Маркет»

Фактический адрес и почтовый адрес: 192019, Санкт-Петербург, пр.Обуховской обороны, 45 Тел./факс: (812) 305-38-25

М.т.: 8-905-222-54-30

Юридический адрес: 192102, Санкт-Петербург, Салова ул., 36

e-mail: office@gamma-market.ru

www.gamma-market.ru

