



«МАКОМ РУС»: УСПЕШНЫЕ РЕШЕНИЯ BUTTER BUDS ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

Большинство потребителей ориентируются на тип мороженого: пломбир, сливочное, молочное, а также на его состав, вынесенный на этикетку. Но пломбир может быть довольно посредственным, даже если он изготовлен с применением сливочного масла и сливок, или идеальным по своему вкусу, сделанным с использованием растительного сырья и вкусоароматических ингредиентов. Чтобы пломбир своим вкусом радовал любителей мороженого, нужны ингредиенты, делающие вкус мороженого сливочным, наполненным и гармоничным. Именно для этого созданы и широко применяются натуральные вкусоароматические ингредиенты Butter Buds.

От армейской каши до мороженого

Вот уже более 15 лет «Маком Рус» обеспечивает российских производителей мороженого ингредиентами Butter Buds. Одним из первых применений Butter Buds в 70-х годах прошлого века стало использование концентрата масла для морячков-подводников. Во все времена масло являлось одной из основных составляющих солдатского рациона. Однако на подводные лодки много масла не возьмешь — не хватает места для хранения на все время многомесячных походов. Тогда основатели компании Butter Buds предложили использовать разработанный ими сухой концентрат натурального сливочного масла. Он полностью передавал вкус сливочного масла и его можно было

хранить компактно длительное без холодильника. Первоначальная концентрация была в 16 раз выше, чем в исходном продукте. Сегодня концентрация почти всех продуктов Butter Buds в 80 раз выше, чем в исходных продуктах. Компанией производится более 150 различных ингредиентов — масла, сливок, сметаны, сыров, молока и пр. Применение Butter Buds давно успешно расширилось на все отрасли пищевой промышленности в большинстве стран мира на всех континентах.

Тем, кто борется за вкус!

Мы работаем для тех, кто главной целью ставит создание вкусного мороженого. Натуральные ингредиенты Butter Buds, созданные по уникальной технологии из высококачественных



молочных продуктов, могут применяться для создания мороженого из молочного и растительного сырья. Они обогащают вкус продукта, делают его наполненным и усиливают ощущение сливочности, которое так любят российские потребители. Butter Buds придает ощущение жирности без увеличения жирности продукта, гармонизируют вкус, выравнивают вкусовые неоднородности сырья и позволяют стандартизировать вкус мороженого вне зависимости от сезона и региона происхождения молочного сырья.

В отличие от традиционных ароматизаторов, вкусоароматические ингредиенты Butter Buds влияют на всю пирамиду вкуса — обогащают тело вкуса и создают длительное послевкусие. При этом дозировка Butter Buds всего

Таблица 1

Мороженое со вкусом пломбира		
Ингредиенты	Дозировки	Вкусовой профиль
Сливки с ванилью (Cream Plus Vanilla) 66881	0,20%	Пломбира с деликатными нотами топления
Топленое молоко (Milk Buds Whole Cooked Milk Type Flavor) EXP 34-006	0,10%	
Сливки с ванилью (Cream Plus Vanilla) 66881	0,20%	Традиционного пломбира
Молоко Перу (Milk Buds Peru) 66836	0,10%	

Таблица 2

Шоколадные вкусы мороженого		
Ингредиенты	Дозировки	Вкусовой профиль
«Шоколад» (N&A Chocolate Flavor) D048	0,50%	Шоколада
«Шоколад» (Chocolate) D525	0,50%	Молочного шоколада
«Шоколад» (Chocolate) DA74	0,40%	Шоколада с ореховой нотой
Какао-масло (Cacao Butter Buds) 38303	0,03%	

Оригинальные вкусы для мороженого		
Ингредиенты	Дозировки	Вкусовой профиль
«Мята» (CONFEX NAT MINT FL HE15)	0,03%	Мохито
Лайм (Natural «Key» Lime Flavor) D035	0,50%	Рафаэлло
Молоко Перу (Milk Buds Peru) 66836	0,20%	
Кокос (Coconut Flavor), D060	0,20%	Лимона-имбиря
Лимон с цедрой (Natural Lemon Zest Flavor) D604	0,30%	
«Имбирь» (Natural Ginger Flavor) L471	0,07%	





Новая линейка ингредиентов

Butter Buds — флагман рынка натуральных вкусоароматических ингредиентов, компания современная и динамичная, следящая за тенденциями в развитии пищевой промышленности и предпочтениях потребителей. Butter Buds одними из первых представили новую линейку Non-Dairy ингредиентов для людей, избегающих молочных продуктов.

Тема немолочных продуктов со вкусом молока актуальна во всем мире, как для аллергиков, так и для поклонников ЗОЖ и для строгих веганов, а в России еще и для соблюдающих пост. Вкус сои и другого растительного сырья, которыми обычно заменяют молочное сырье, обычно относится к порокам вкуса и является нежелательным в готовом продукте. Традиционные ингредиенты Butter Buds и Butter Buds Non-Dairy помогают решить и эту проблему.

В статье сложно перечислить все варианты применения ингредиентов Butter Buds и все решения, предлагаемые технологами «Маком РУС». Если вас заинтересовало применение Butter Buds в мороженом или другой продукции, обращайтесь к нашим специалистам. Мы поделимся с вами своими наработками или разработаем для вас индивидуальное вкусовое решение, которое точно будет вкусным и качественным.

1-3 кг на тонну, что совсем немного для натуральных ингредиентов.

Производство Butter Buds располагается в Висконсине. Это штат с самым высоким уровнем качества молока и молочных продуктов в США. Продукт с Butter Buds отвечает всем стандартам качества и высочайшим потребительским требованиям.

Мы стараемся учитывать особенности вкусовых предпочтений россиян. Наряду с традиционными ингредиентами Butter Buds американские партнеры по просьбе «Маком РУС» дополнили линейку своих продуктов вкусами «топленое молоко» и «сгущенное молоко». Мы никогда не выпускаем новое решение на рынок, прежде чем сами не убедимся в его потребительских свой-

ствах. Нашими технологами разработаны успешные вкусовые решения, которые мы рекомендуем нашим клиентам.

Предлагаем вашему вниманию некоторые варианты вкусовых решений для пломбира, разработанных технологами «Маком РУС» (Таб.1).

Ингредиенты Butter Buds хорошо сочетаются с другими ароматизаторами. Поэтому для создания оригинальных вкусов мы предлагаем использовать вкусовые композиции Butter Buds с ароматизаторами компании IBS (США), подчеркивающими топ-ноту во вкусе мороженого. Приводим некоторые решения для шоколадного мороженого и мороженого с оригинальными вкусами, разработанные технологами «Маком РУС» (Таб.2).

MacomRUS

Мы делаем
мир вкуснее!

+7 495 989 52 20

info@macomrus.ru, www.macomrus.ru

ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПРЕДСТАВИТЕЛЬ В РОССИИ И СТРАНАХ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА



НАТУРАЛЬНЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ ВКУСА МАСЛА, МОЛОКА, СЛИВОК, СЫРА
получаемые из натурального молочного сырья



НАТУРАЛЬНЫЕ ЭКСТРАКТЫ И АРОМАТИЗАТОРЫ
для пищевой промышленности



НАТУРАЛЬНЫЕ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ АРОМАТИЗАТОРЫ
гастрономического профиля приготовленной пищи



ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ АРОМАТИЗАТОРЫ
для пищевой промышленности