



Συστατικά & λύσεις για τη σύγχρονη επαγγελματική γαστρονομία
Εταιρική παρουσίαση

ΠΟΙΟΙ ΕΙΜΑΣΤΕ

Συνεργάτης της επαγγελματικής γαστρονομίας από το 2014

Από το 2014, η United Chef υποστηρίζει επαγγελματίες της γαστρονομίας με επιλεγμένα συστατικά και λύσεις που συνδυάζουν ποιότητα, γευστική ταυτότητα, λειτουργικότητα και σταθερό αποτέλεσμα.

Με βαθιά γνώση της αγοράς και μέσα από προσεκτικά επιλεγμένες συνεργασίες και διαρκή αναζήτηση νέων λύσεων, ανταποκρινόμαστε με συνέπεια στις απαιτήσεις της καθημερινής επαγγελματικής παραγωγής.

Στόχος μας είναι να λειτουργούμε ως σταθερός και ουσιαστικός συνεργάτης, χτίζοντας σχέσεις εμπιστοσύνης με μακροχρόνια προοπτική.



Η ΠΡΟΣΕΠΤΙΣΗ ΜΑΣ

**Ποιότητα στην επιλογή. Συνέπεια στο αποτέλεσμα.
Αξία στη συνεργασία.**

Επιλεγμένα προϊόντα

Προϊόντα και συστατικά με έμφαση στην ποιότητα, τη γευστική ταυτότητα και τη σταθερότητα.

Λύσεις για τον επαγγελματία

Λύσεις που ανταποκρίνονται στις πραγματικές απαιτήσεις της καθημερινής επαγγελματικής παραγωγής.

Σχέσεις με διάρκεια

Συνέπεια, αξιοπιστία και συνεργασίες που χτίζονται με μακροχρόνια προοπτική.



ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Ένα ολοκληρωμένο χαρτοφυλάκιο συστατικών, αρωματικών υλών, ενισχυτικών γεύσης και μπαχαρικών, με λύσεις προσαρμοσμένες στις ανάγκες κάθε επαγγελματικής εφαρμογής.

Η γκάμα μας περιλαμβάνει:

- *Δημιουργικές πρώτες ύλες*
- *Μείγματα μπαχαρικών και φυσικά αρωματικά βότανα*
- *Ενισχυτικά γεύσης και φυσικά υποκατάστατα*
- *Περισσότερες από 1.000 αρωματικές ύλες, όπως φυσικές αρωματικές ενώσεις, εκχυλίσματα, βότανα και μπαχαρικά*
- *Γκάμα από οξυγαλακτικές καλλιέργειες*
- *Βοηθητικά επεξεργασίας για νωπό κρέας χωρίς πρόσθετα*
- *Μαρινάδες*



ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ

Λύσεις που συνδυάζουν τις σύγχρονες τάσεις της αγοράς με τις πραγματικές ανάγκες της επαγγελματικής παραγωγής.

- *Clean Label* λύσεις για εφαρμογές με διατροφικούς και επιτρεπόμενους ισχυρισμούς
- Φυσικά μίγματα, συστατικά και αρωματικές ύλες
- Συμπυκνωμένες λύσεις για αποδοτικότερη δοσολογία
- Καλλιέργειες εκκίνησης για προστασία τροφίμων και υποστήριξη της διάρκειας ζωής



ΛΥΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ



INJECTED AND
RESTRUCTURED
PRODUCTS



EMULSIFIED, COOKED,
COOKED-SMOKED AND SEMI-
SMOKED PRODUCTS



MORTADELLA



DRY SALAMI AND DRY
SAUSAGES



DRY WHOLE MUSCLE
PRODUCTS



FRESH MEAT PREPARATIONS



STUFFED PASTA



HERBS AND ORGANIC
SPICES

Γκάμα προϊόντων για διαφορετικές εφαρμογές στην επεξεργασία για την βιομηχανία τροφίμων.



PAGANI CHEF

Ιταλική τεχνογνωσία και συνταγές υψηλής ποιότητας για επαγγελματικές δημιουργίες





GUSTOSÌ PAGANI



ΚΑΡΥΚΕΥΜΑΤΑ & ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ



ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ & ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΟΣ



**ΠΑΝΑΡΙΣΜΑ & ΠΡΟΪΟΝΤΑ
ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ**



VEG-GOURMET



5 ΣΕΙΡΕΣ PAGANI CHEF

Πέντε εξειδικευμένες σειρές για κρεοπωλεία, ιχθυοπωλεία, delicatessen και επαγγελματική εστίαση.



Εκλεκτές ιταλικές μαρινάδες



ΜΑΡΙΝΑΔΕΣ



"L' Arabesque"
Πιπεριές διαφόρων χρωμάτων
και κύμινο



"La Scozzese"
BBQ καπνιστή με
WHISKEY και μαύρο πιπέρι



"La Verde"
Μαϊντανός, ρίγανη και σκόρδο



"La Rosa"
Ροζ πιπέρι



"L' Orientale"
Κάρυ



"La Siciliana"
Ντομάτα, ελιές και κάρπαρη



"La Rossa"
Πάπρικα, μαύρο πιπέρι
και μοσχοκάρυδο



"Teriyaki Lemongrass"
Teriyaki με λεμονόχορτο



"La Boscaiola"
Μανιτάρι και μαϊντανός



"La Piccante"
Πιπέρι, πάπρικα και τσίλι



"La Barbecue"
BBQ καπνιστή με μαύρο πιπέρι



"La Mediterranea"
Βότανα, κέδρος και δενδρολίβανο



"La Delicata"
Τζίντζερ, κόλιανδρος και λεμόνι



"La Solare"
Εσπεριδοειδή, καρότο και βότανα



"L' Arrosita"
Με νότες δεντρολίβανου
και νότες ψητού κρέατος



"La Pizzaiola"
Ντομάτα, ρίγανη και ελιές



"La Cubana"
Ρούμι, δυόσμος και λεμόνι



"La Latina"
Ρίγανη, σκόρδο και τσίλι



"La Gialla"
Λεμόνι και μαύρο πιπέρι



"La Bionda"
Ξανθιά μύρα και μέλι



Καρυκεύματα & Διακόσμηση

ΚΑΡΥΚΕΥΜΑΤΑ & ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑ

ΚΥΡΙΕΣ ΣΕΙΡΕΣ

GRILL

Μείγματα βοτάνων, μπαχαρικών, αρωμάτων και αλατιού που αναδεικνύουν τη γεύση και την εμφάνιση του κρέατος.

DECOR

Επιλεγμένοι συνδυασμοί βοτάνων και μπαχαρικών για γαρνίρισμα και ολοκλήρωση της παρουσίασης.

ΑΦΥΔΑΤΩΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Επιλεγμένα λαχανικά με έντονο άρωμα και γεύση, για χρήση σε ένα ευρύ φάσμα παρασκευών.

RUB

Μείγματα μπαχαρικών, αποξηραμένων βοτάνων, αλατιού και ζάχαρης από ζαχαροκάλαμο για ένταση και χαρακτήρα στη γεύση.





ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ & ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΓΕΥΣΗΣ

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ & ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΓΕΥΣΗΣ

Εξειδικευμένες λύσεις για παρασκευάσματα κιμά και άλλα προϊόντα κρέατος, σχεδιασμένες να υποστηρίζουν τη γεύση, τη σταθερότητα και τη διατήρηση των ποιοτικών χαρακτηριστικών του προϊόντος.

Με γνώμονα τις ανάγκες της επαγγελματικής παραγωγής, η σειρά περιλαμβάνει επιλεγμένα μίγματα μπαχαρικών, αρωματικών υλών και λειτουργικών συστατικών που συμβάλλουν στη διατήρηση, το χρώμα και το σταθερό αποτέλεσμα.

Διατίθενται επίσης λύσεις χωρίς πρόσθετα για εφαρμογές όπου δεν χρησιμοποιούνται προϊόντα με **E-numbers**.

ΚΥΡΙΕΣ ΣΕΙΡΕΣ

PREMIX

Ολοκληρωμένα μίγματα βοτάνων, μπαχαρικών και αντιοξειδωτικών για την παρασκευή μαλακών και ζουμερών προϊόντων κιμά, όπως burgers.

NOVIT

Λύσεις για παραγωγούς που δεν χρησιμοποιούν πρόσθετα (**E-numbers**), όπως ασκορβικό οξύ και ασκορβικά νάτριά.

MARINADES

Marinata Chef & Soft





ΠΑΝΑΡΙΣΜΑ & ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

ΛΥΣΕΙΣ ΠΑΝΑΡΙΣΜΑΤΟΣ & ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

Σειρές προϊόντων σχεδιασμένες για τραγανή υφή, σταθερή επικάλυψη και ομοιόμορφο αποτέλεσμα σε εφαρμογές κρέατος και ψαριού.

Τα προϊόντα παναρίσματος διατηρούν καλή πρόσφυση πριν και μετά το μαγείρεμα και μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε διαφορετικές μεθόδους παρασκευής, από τηγάνισμα έως φούρνο.

Διατίθενται σε διαφορετικές συσκευασίες, καλύπτοντας τόσο μικρότερες όσο και μεγαλύτερες παραγωγικές ανάγκες.

ΚΥΡΙΕΣ ΣΕΙΡΕΣ

BREAD CRUMBS

Τριμμένη φρυγανιά για διαφορετικές εφαρμογές παναρίσματος.

BATTERS

Μίγματα επικάλυψης για ομοιόμορφη πρόσφυση και τελικό αποτέλεσμα.

CRISPY

Λύσεις για πιο έντονη τραγανότητα και υφή.

SG LINE

Εξειδικευμένη σειρά για **χωρίς γλουτένη** εφαρμογές επαγγελματικής παραγωγής.





Επισκεφτείτε μας στην ιστοσελίδα μας United Chef



Ας δημιουργήσουμε την επόμενη λύση μαζί.
Εξειδικευμένα προϊόντα | Αξόπιοτες λύσεις | Συνεργασίες με διάρκεια

United Chef
www.unitedchef.gr