



KOTÁNYI
1881

GOURMET

АССОРТИМЕНТНЫЙ КАТАЛОГ

КЛАССИЧЕСКИЕ, АРОМАТНЫЕ, ИННОВАЦИОННЫЕ,
БОГАТЫЕ НОВЫМИ ИДЕЯМИ.



ОСТРОТА ЖИЗНИ с 1881 года

Травы и специи – наша страсть с 1881 года.

Удивительно, как щепотка идеально подобранных трав и специй способна
придать обычным блюдам совершенно новый вкус!

Черпайте вдохновение каждый день!

Мы хотим помочь вам удовлетворить желания и потребности ваших гостей.

Для достижения этой цели мы следуем
последним тенденциям кулинарии и даже создаем новые.

Мы постоянно разрабатываем новые продукты,
неизменным остается лишь высочайшее качество.

Благодаря этому мы предлагаем вам широчайший ассортимент
высококачественных специй и приправ для воплощения
ваших творческих идей и создания новых блюд,
которые не оставят равнодушными ваших гостей!

Erwin Kotányi

Erwin Kotányi

Невозможно собрать вместе все многообразие трав и специй,
существующих в мире. Тем не менее, мы попытались это сделать.

Что бы вы ни собирались приготовить завтра, вы всегда найдете в нашем ассортименте
подходящую приправу. Наши травы и специи, выращенные в Австрии или в других
странах, подвергаются строжайшему контролю, прежде чем попасть на вашу кухню.

Мы хотим, чтобы вы наслаждались как блюдами,
так и самим процессом приготовления.



ПАПРИКА & ЧИЛИ

2



ПЕРЦЫ

4



ТРАВЫ

8



СПЕЦИИ

10



ПРИПРАВЫ

14



СОЛЬ

20



ДЛЯ СЛАДКИХ БЛЮД
И ВЫПЕЧКИ

22



БАЛЬЗАМИЧЕСКИЕ
КРЕМ-СОУСЫ

28



МАСЛА И УКСУСЫ

30



МЕЛЬНИЦЫ

34

— ПАПРИКА & ЧИЛИ —



ПАПРИКА & ЧИЛИ

Януш Котани основал первую мельницу по переработке паприки в 1881 году, это стало основой бизнеса. Наша компания сильно изменилась с тех времен, неизменными остались две вещи: наши партнеры по-прежнему поставляют нам паприку высшего качества; бережные методы переработки позволяют сохранить это качество и донести до покупателя.



Паприка сладкая
молотая

Вкус: приятно пряный.
Применение: бутерброды, супы, соусы, мясные блюда, блюда из птицы и дичи, овощи, гарниры.

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 1200 мл 240111



Паприка острая
молотая

Вкус: ароматный, острый.
Применение: бутерброды, супы, соусы, мясные блюда, блюда из птицы и дичи, овощи, гарниры.

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 1200 мл 240201



Паприка копченая
молотая

Вкус: нежный сладкий с ароматом дымка.
Применение: супы, мясные и рыбные блюда, паштеты.

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 1200 мл 263911



Хлопья паприки
(смесь: зеленые и красные)
нарезанные

Вкус: ароматный, острый.
Применение: для придания блюдам свежего вкуса сладкого перца.

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 1200 мл 250001



Нити чили

Вкус: умеренно острый.
Применение: для придания блюдам умеренной остроты. Отлично подходит для украшения блюд.

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 400 мл 734111



Перец чили черри Wiri Wiri

Вкус: фруктово-острый вкус с ноткой томата. Степень остроты: 100 000 – 350 000 ед. по шкале Сковилла.

Применение: для приготовления соусов, маринадов, супов и бульонов.

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 400 мл 747611



Пеперончины
мелкие стручки чили

Вкус: обжигающе острый.
Применение: салаты, супы, соусы, мясные блюда, паста, рис, рыбные блюда, овощи.

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 1200 мл 247714



Чили пеперончины
дробленый

Вкус: жгучий острый вкус.
Применение: придает пикантную остроту мясу, рыбе, птице, пасте, соусам, салатам и супам. Острота по шкале Сковилла ~10 000.

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 400 мл 732114



Кайенский перец
чили молотый

Вкус: острый, огненно жгучий.
Применение: салаты, супы, соусы, мясо, блюда из птицы, паста, рис.

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 1200 мл 241311



Пул Бiber

Вкус: интенсивный острый вкус.
Состав: чили (93%), соль
йодированная, рапсовое масло.
Применение: придает огненную нотку соусам, мясным блюдам, супам, чили кон карне, мексиканской сальсе, кебабу и гирюс.

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 400 мл 740814



Чипотле молотый
(копченый чили халапеньо)

Вкус: острый, копченый.
Применение: для придания особого аромата копчения и острого вкуса соусам, супам, рагу, блюдам на гриле, его добавляют даже в десерты.

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 400 мл 746501



NEW

— ПЕРЦЫ —



ПЕРЦЫ

Раньше перец считался «королем пряностей» и ценился наравне с золотом.

Сейчас эта специя используется повсеместно и часто недооценивается.

Есть несколько видов перца, которые отличаются временем сбора урожая, каждый вид имеет свой характерный вкус и аромат. Когда мы получаем свежие перечные зерна, мы их моем и обрабатываем паром для уничтожения вредителей, поврежденные зерна выбраковываются. Это позволяет нам поддерживать стабильно высокое качество.



Черный перец
горошек

Вкус: пряно-острый.

Применение: салаты, соусы, супы, мясные блюда, блюда из птицы и дичи, гарниры, сыры.

Упаковка

Артикул

ПЭТ банка, 1200 мл



Черный перец
молотый

Вкус: пряно-острый.

Применение: салаты, соусы, супы, мясные блюда, блюда из птицы и дичи, гарниры, сыры.

Упаковка

Артикул

ПЭТ банка, 1200 мл



Черный перец
дробленый

Вкус: пряно-острый.

Применение: салаты, соусы, супы, мясные блюда, блюда из птицы и дичи, гарниры, сыры.

Упаковка

Артикул

ПЭТ банка, 1200 мл



Белый перец
молотый

Вкус: ароматно-острый, утонченно-пряный.

Применение: салаты, соусы, супы, мясные и рыбные блюда, блюда из птицы, морепродукты, овощи.

Упаковка

Артикул

ПЭТ банка, 800 мл



4 перца
горошек

Вкус: насыщенный, острый, немного жгучий.

Состав: перец (черный, белый, зеленый, розовый).

Применение: бутерброды, супы, соусы, мясные и рыбные блюда, блюда из дичи, морепродукты, сыры.

Упаковка

Артикул

ПЭТ банка, 1200 мл



Смесь перцев
дробленая

Вкус: насыщенный, острый, немного жгучий.

Состав: перец (черный, белый, зеленый), паприка.

Применение: бутерброды, супы, соусы, мясные и рыбные блюда, блюда из дичи, морепродукты, сыры.

Упаковка

Артикул

ПЭТ банка, 1200 мл



Зеленый перец
горошек

Вкус: ароматно-острый, пряный.

Применение: салаты, соусы, супы, мясные блюда, блюда из птицы и дичи, гарниры, сыры, маринады.

Упаковка

Артикул

ПЭТ банка, 400 мл



Зеленый перец
горошек в рассоле

Вкус: нежный, пряный.

Состав: зеленый перец горошек, вода, соль, регулятор кислотности: уксусная кислота ледяная.

Применение: соусы, мясные блюда, салатные заправки.

Упаковка

Артикул

ЖБ банка, 100 г



Черный перец
дробленый

Вкус: пряно-острый.

Применение: салаты, соусы, супы, мясные блюда, блюда из птицы и дичи, гарниры, сыры.

Упаковка

Артикул

ПЭТ банка, 1200 мл



Белый перец
молотый

Вкус: ароматно-острый, утонченно-пряный.

Применение: салаты, соусы, супы, мясные и рыбные блюда, блюда из птицы, морепродукты, овощи.

Упаковка

Артикул

ПЭТ банка, 800 мл





ИЗЫСКАННАЯ КОЛЛЕКЦИЯ ПЕРЦЕВ ДЛЯ ГУРМАНОВ

Деликатесные перцы приадут вашим блюдам неповторимый и индивидуальный вкус и аромат. Это кулинарное наслаждение, ваши блюда станут еще более разнообразными.



— ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ПЕРЦЫ —

КОПЧЕНЫЙ ПЕРЕЦ

Копченый перец - уникальный деликатес для тех, кто желает вкус поострее и с ароматом дыма. 100% Натуральный черный перец коптится на буковой древесине в течение недели, отчего приобретает характерный аромат и вкус.

Применение: идеален для придания блюдам тонкой дымной ноты. Его можно использовать для рагу, рыбных блюд и мяса. Аромат дыма раскрывается в полной мере, особенно при приготовлении блюд на гриле.

Упаковка	Артикул
ПЭТ банка, 400 мл	747901



ПЕРЕЦ ДЛИННЫЙ. ПИППАЛИ

Собранный вручную и высушенный на воздухе Индонезийский длинный перец обладает жгучим и изысканным сладковатым вкусом. Он привлекает внимание не только своим внешним видом, но и легкой остротой, слегка сладковатым ароматом и прямым послевкусием.

Применение: идеально подходит для заправки мясных, рыбных блюд и овощных супов. Кроме того, это кулинарное наслаждение, особенно для десертов с шоколадом или ванилью. Придает блюдам максимальную эксклюзивность.

Упаковка	Артикул
ПЭТ банка, 400 мл	747701



ПЕРЕЦ КУБЕБА

Выющийся кустарник родом из Индонезии. Самый ароматный из всех существующих перцев. Свежий аромат сосны и лимона, свежемолотый или измельченный в ступке незадолго до использования, смешивается с горьковатым острым перцем кубеба.

Применение: в современной кухне перец кубеба имеет универсальное применение. Области применения варьируются от мяса (особенно баранины и утки) до рыбы и моллюсков, а также сладких десертов.

Упаковка	Артикул
ПЭТ банка, 400 мл	747801



ТРАВЫ



Базилик
измельченный

Применение: супы, мясные, рыбные и овощные блюда, десерты, такие как панакота, щербеты и мороженое.

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 1200 мл 240611



Итальянские травы

Состав: орегано, базилик, майоран, чабер, тимьян, розмарин, шалфей.

Применение: блюда средиземноморской кухни.

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 400 мл 730711



Розмарин
нарезанный

Применение: салаты, супы, соусы, маринады, блюда из дичи, птицы, мясные и рыбные блюда, овощи, гарниры.

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 800 мл 712111



Прованские травы

Состав: розмарин, тимьян, чабер, базилик, эстрагон.

Применение: салаты, супы, соусы, мясные блюда, блюда из птицы и дичи, овощные блюда, гарниры.

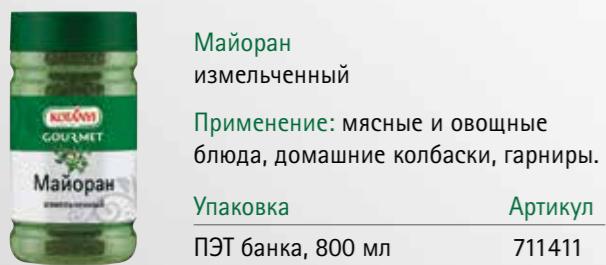
Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 1200 мл 243911



Тимьян
измельченный

Применение: салаты, супы, соления, жареное на гриле мясо, птица.

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 1200 мл 248411



Майоран
измельченный

Применение: мясные и овощные блюда, домашние колбаски, гарниры.

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 800 мл 711411



Лавровый лист
целый

Применение: супы, соусы, основы для соусов, маринады, мясные блюда, блюда из птицы, дичи, рыбы, картофеля и риса.

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 1200 мл 244611



Орегано (Душица)
измельченный

Применение: мясные блюда, блюда из птицы, пицца.

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 1200 мл 245311



Кинза
сушеная

Применение: незаменимый ингредиент азиатской и латиноамериканской кухни. Применяется для приготовления супов, салатов и соусов.

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 400 мл 746611



Азиатская смесь трав

Состав: чеснок, кориандр, чили, лемонграсс, имбирь, пажитник, куркума, кумин, кинза.

Применение: придает мясным, рыбным и овощным блюдам, а также морепродуктам характерную азиатскую нотку. Идеально для карри, блюд из риса и блюд на воке.

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 400 мл 746011



Цветочная смесь

Состав: лепестки ноготков, листья перечной мяты, цветки василька красного, цветки василька синие, цветки мальвы.

Применение: для украшения салатов, мороженого, сладких блюд и десертов.

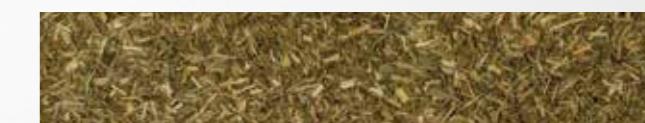
Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 1200 мл 253311



Лемонграсс
нарезанный

Применение: для блюд азиатской и карибской кухни. Лемонграсс отлично сочетается с мясом, птицей, морепродуктами.

Упаковка Артикул
Пакетик, 15 г 156711



Мята

Применение: для баранины, соусов, блюд с карри, разнообразных напитков (особенно глинтвейнов и пуншей).

Упаковка Артикул
Пакетик, 9 г 179711



— СПЕЦИИ —



СПЕЦИИ

Черпайте вдохновение в многообразии ароматов специй со всего мира!

Специи попадают к нам из разных уголков земного шара,
но независимо от страны происхождения каждый листочек, зернышко
и плод должны соответствовать высшим стандартам качества.
Специи должны быть чистыми, неповрежденными насекомыми и не содержать
пестицидов для того, чтобы носить имя KOTÁNYI.

Розовый перец
целый

Вкус: мягкий, пряный.
Применение: мясные блюда, салаты, соусы, супы, блюда из птицы и дичи, гарниры, сыры.

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 1200 мл 246811



Чеснок гранулированный с солью

Вкус: пряный.
Состав: чеснок гранулированный (80%), соль йодированная.
Применение: основы для соусов, соусы, супы, салаты, мясо, блюда из птицы и дичи, рыбные блюда.

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 1200 мл 241411



Душистый перец
горошек

Вкус: слабо острый, напоминает вкус гвоздики.
Применение: паштеты, террины, основы для соусов, блюда из дичи, супы, соусы, мясные блюда, выпечка.

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 1200 мл 246511



Куркума
молотая

Вкус: немного острый, горьковатый.
Применение: супы, соусы, мясо, маринады, блюда из птицы, блюда из риса, овощей.

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 1200 мл 264711



Кориандр
целый

Вкус: сладко-пряный.
Применение: хлеб и выпечка, соусы, супы, мясные блюда, сладости.

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 1200 мл 243611



Тмин
целый

Вкус: травянисто-пряный.
Применение: хлеб и выпечка, паштеты, супы, мясные блюда, блюда из картофеля.

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 800 мл 711111



Имбирь
молотый

Вкус: острый, пикантный.
Применение: супы, соусы, маринады, блюда из мяса, птицы и дичи, овощи, выпечка.

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 400 мл 731011



Кориандр
молотый

Вкус: сладко-пряный.
Применение: хлеб и выпечка, соусы, супы, мясные блюда, сладости.

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 1200 мл 243711



Гвоздика
целая

Вкус: пряный.
Применение: соусы, маринады, копченые мясные изделия, блюда из дичи, окорока, компоты.

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 1200 мл 242411



Кумин (зира)
целый

Вкус: пряный с легкой горчинкой, с пикантной сладковатой ноткой.
Применение: супы, блюда индийской, ближневосточной и мексиканской кухни.

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 400 мл 733811



Шафран (рыльца)
нарезанные, отборные

Вкус: пряный.
Применение: ризotto, паэлья, суп буйабес, крем-суп, морепродукты, разнообразная выпечка.

Упаковка Артикул
Коробка, 2 г 202601



— СПЕЦИИ —

**Мускатный орех
молотый**

Вкус: сладкий, горьковатый.
Применение: супы, паста, соусы, блюда из птицы, мяса, риса и овощей.



Упаковка	Артикул
ПЭТ банка, 400 мл	731811



Лук жареный



Вкус: насыщенный, сладковатый.
Состав: лук (75%), растительное масло, пшеничная мука, соль.
Применение: для хот-догов, бургеров, гарниров, а также для супов и соусов.

Упаковка	Артикул
Пакет из полиэтилена, 1 кг	852911



**Кардамон
молотый**

Вкус: острый, жгучий.
Применение: блюда индийской и азиатской кухни, хлебобулочные изделия и выпечка, пряные супы, десерты, глинтвейн, кофе и чай.



Упаковка	Артикул
Пакетик, 10 г	150711



**Барбарис
целый**

Вкус: терпко-кислый.
Применение: для приготовления риса и мясных блюд, для приготовления соусов и десертов, варенья и джемов. Является неотъемлемым ингредиентом классического пюла.

Упаковка	Артикул
Пакетик, 8 г	149911



**Фенхель
семена**

Вкус: пряный, ароматный.
Применение: для рыбы, пирогов, соусов, супов, консервирования и хлеба.



Упаковка	Артикул
Пакетик, 28 г	151611



**Мускатный орех
целый**



Вкус: терпкий, пряный.
Применение: супы, паста, соусы, блюда из птицы, мяса и овощей.

Упаковка	Артикул
Пакетик, 9 г	153811



**Зерна горчицы
целые**



Вкус: интенсивный, острый вкус.
Применение: для приготовления мясных блюд, дичи, соусов, а также для маринования огурцов.

Упаковка	Артикул
Пакетик, 30 г	155411



**Сумах
приправа**

Вкус: легкий фруктовый, сладковатый вкус.
Применение: для приготовления шашлыка, блюд из риса, бобов, рыбы, птицы, идеально подходит для жирного мяса: свинины и баранины.



Упаковка	Артикул
Пакетик, 10 г	185811



**Анис
семена**



Вкус: пряный, лакричный.
Применение: для рыбных блюд, хлеба и выпечки, ликеров и других напитков.

Упаковка	Артикул
Пакетик, 25 г	150111



УДОБНАЯ ПОЛКА ДЛЯ БАНКОК КОТАНЫИ



Удобные полки
для профессиональной кухни!

— ПРИПРАВЫ —



ПРИПРАВЫ

Охватить все разнообразие мира специй – это искусство. Выбор лучших специй требует не только много времени, но и высочайшего кулинарного опыта. Сбалансированные приправы KOTÁNYI со 100% натуральными ингредиентами придут вам на помощь, сэкономят ваше время, а, возможно, и вдохновят вас на создание новых блюд.

Приправа для плова

Вкус: характерный, насыщенный, пряный с умеренной остротой.
Состав: кумин, соль йодированная, черный перец, барбарис, кориандер, чили.
Применение: для приготовления плова и других блюд из риса.

Упаковка ПЭТ банка, 1200 мл **Артикул** 264511



Приправа для свинины

Вкус: насыщенно пряный, напоминает вкус тмина и чеснока.
Состав: соль йодированная, чеснок, тмин, кориандр, лук, черный перец.
Применение: для любых блюд из свинины, фарши, колбаски, маринады.

Упаковка ПЭТ банка, 1200 мл **Артикул** 247611



НЕ СОДЕРЖИТ

- усилителей вкуса
- консервантов
- искусственных красителей

Приправа для шашлыка

Вкус: придает мясу огненную остроту.
Состав: соль морская йодированная, паприка, тмин, чеснок, кайенский перец.
Применение: для любого вида мяса.

Упаковка ПЭТ банка, 1200 мл **Артикул** 242711



Приправа для курицы

Вкус: неповторимое сочетание паприки и пряных трав.
Состав: соль йодированная, паприка, кукурузный крахмал, чеснок, перец, майоран, розмарин.
Применение: разнообразные блюда из курицы, утки, индейки, кролика.

Упаковка ПЭТ банка, 1200 мл **Артикул** 241111



Приправа для говядины

Вкус: пряный, вкус лука, чеснока и трав, с тонкой ноткой карри.
Состав: соль йодированная, черный перец, лук, чеснок, зерна горчицы, натуральный ароматизатор (содержит сельдерей и сою), кайенский перец, орегано, куркума, кориандер, гороховые волокна, розмарин, базилик, пажитник, имбирь, кумин, кукурузный крахмал.

Применение: для разнообразных блюд из говядины.



Упаковка ПЭТ банка, 1200 мл **Артикул** 247911



Приправа для рыбы

Вкус: лимонно-перечный.
Состав: соль йодированная, зерна горчицы, лук, розмарин, чеснок, белый перец, кукурузный крахмал, укроп, кайенский перец, лимонная цедра, куркума, кориандер, натуральный ароматизатор «лимон», пажитник, имбирь, кумин.

Применение: рыбные блюда, морепродукты.

Упаковка ПЭТ банка, 1200 мл **Артикул** 242011

Гриль Аргентина
с солью в оболочке из жира

Вкус: очень пряный, пикантный.
Состав: соль в оболочке из растительного масла, хлопья горчицы, лук, черный перец, сахар, кориандер, паприка, декстроза, чеснок, петрушка.
Применение: для маринования любого вида мяса – соль в оболочке из жира не поглощает содержащуюся в мясе жидкость и проявляется лишь при обжарке.



Упаковка ПЭТ банка, 1200 мл **Артикул** 258511

Карри приправа

Вкус: приятный острый.
Состав: куркума, кориандер, пажитник, имбирь, кумин, соль йодированная, кукурузный крахмал, кайенский перец.
Применение: мясо, овощи, блюда из риса и злаков.



Упаковка ПЭТ банка, 1200 мл **Артикул** 241611



Песто Пеперончани приправа

Вкус: пряно-острый с нотками чили, томатов, чеснока.
Состав: чеснок гранулированный, томаты гранулированные, (17%) чили гранулированный, петрушка.
Применение: для пасты и других блюд итальянской кухни.

Упаковка ПЭТ банка, 1200 мл **Артикул** 263311

— ПРИПРАВЫ —

Тако
приправа

NEW



Вкус: пряный.
Состав: лук, декстроза, соль йодированная, кумин, чили, паприка, натуральный ароматизатор, чеснок, кукурузный крахмал, орегано, рапсовое масло.
Применение: идеально подходит к любым начинкам для Тако, а также к говядине, курице или овощами.

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 800 мл 713511



Томаты & Оливки
приправа

NEW



Вкус: сладкий томатный.
Состав: (56,5%) томатный хлопья (томаты, кукурузный крахмал), соль йодированная, (7,5%) оливки, базилик, лук, орегано, чеснок, сахар, шалфей.
Применение: идеальная для приготовления салатных заправок, соусов, выпечки, пасты, антипасты, мясных и овощных блюд.

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 1200 мл 265111



Фахита
приправа

Вкус: пряно-острый, с ноткой чили.
Состав: соль йодированная, сахар, лук, паприка, пажитник, чеснок, кориандр, натуральный ароматизатор, кукурузный крахмал, чёрный перец, орегано, лимонный порошок, розмарин, куркума, кайенский перец, кумин.
Применение: идеально подходит для жарки мяса, овощей.

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 800 мл 713411



Каджун
креольская приправа

Вкус: характерный для креольской кухни пикантный вкус.
Состав: соль йодированная, лук, кайенский перец, чеснок, черный перец, орегано, сахар, тимьян.
Применение: стейки, блюда из корейки, блюда из рыбы, птицы, соусы, блюда, приготовленные на гриле.

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 400 мл 739311



Харисса
приправа

Вкус: североафриканская острая смесь.
Состав: чили, чеснок, кориандр, паприка, соль йодированная, кумин.
Применение: для баарини, рыбы, курицы, блюд из кус-куса, супов и соусов.

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 400 мл 747211



Приправа для картофеля по-техасски с копченой паприкой

Вкус: пикантный острый вкус с ароматом дымя.
Состав: соль йодированная, зерна горчицы, коричневый сахар, лук, чеснок, паприка, копченая паприка, кайенский перец, черный перец, орегано.
Применение: для картофеля по-деревенски, картофельных запеканок, запеченного картофеля, драников и картофеля фри.

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 400 мл 745711



Томатино
томатная приправа



Вкус: томатно-травяной.
Состав: хлопья томатов (57%), соль йодированная, базилик, чеснок, орегано, лук, петрушка.
Применение: для блюд итальянской кухни, таких как: брускетта и паста, а также для салатов и сыров.

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 400 мл 742811



Приправа для картофеля

Вкус: пряный, чесночный.
Состав: соль йодированная, чеснок, паприка, розмарин.
Применение: для картофеля-фри и картофеля по-деревенски.

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 1200 мл 258311



Хмели-сунели
приправа

NEW



Вкус: пряный вкус и душистый аромат.
Состав: кориандр, куркума, майоран, петрушка, мята, базилик, укроп, лавровый лист, уцхо-сунели.
Применение: для супов, соусов, блюд из мяса и птицы. Незаменима для блюд грузинской кухни, таких как: лобио, харчо, чахохбили, сациви.

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 1200 мл 265211



— ПРИПРАВЫ —

Апельсиновый перец приправа

Вкус: перечный, кисло-сладкий, фруктовый, слегка острый.

Состав: соль йодированная, черный перец, апельсиновый порошок, сахар, апельсиновая цедра, паприка, декстроза, имбирь, кукурузный крахмал, кайенский перец, куркума, лимонный порошок, рапсовое масло, натуральный ароматизатор «апельсин».

Применение: для утки, курицы, морепродуктов, рыбы и для блюд азиатской кухни.



Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 800 мл 713011



Маринад кофейный сухой приправа

Вкус: пряный кофейный с ароматом дымка.

Состав: соль морская йодированная, кофе (20%) декофеинизированный, кориандр, коричневый сахар, копченая паприка, лук, тмин, розмарин, тимьян, душистый перец.

Применение: идеально подходит для стейков, отбивных и филе, приготовленных на гриле и сковороде.



Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 400 мл 743411



Чесночная паста приправа

Вкус: насыщенный чесночный.

Состав: чеснок (80%), соль, лимонная кислота (без регулятора кислотности).

Применение: супы, соусы, салаты, мясо, блюда из птицы и дичи, рыбные блюда, овощи, паштеты, для багетов и чесночного масла.



Упаковка Артикул
Бутылка, 1 кг 880011



Маринад барбекью сухой приправа

Вкус: с ароматом дымка (за счет копченой паприки).

Состав: соль йодированная, паприка копченая, коричневый сахар, чеснок, чили, розмарин, паприка гранулированная, черный перец, тимьян, кумин.

Применение: придает говядине, свинине, телятине пряный вкус и аромат дымка для идеального барбекью.



Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 400 мл 743211



УПАКОВКА ИЗ 100%
ПЕРЕРАБОТАННОГО
СЫРЬЯ



КОТАНЫИ ЗАБОТИТСЯ ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ.
ТЕПЕРЬ ПЛАСТИКОВЫЕ БАНКИ ИЗГОТОВЛЕНЫ
НА 100% ИЗ ВТОРИЧНОГО СЫРЬЯ.



Соль

В античности цена соли была очень высокой. И в настоящее время невозможно представить приготовление большинства блюд без соли. В ассортименте KOTÁNYI вы найдете соль как грубого, так и мелкого помола для приготовления разнообразных блюд, а также соль в мельницах, которую очень удобно использовать и можно поставить на стол.



Гималайская соль йодированная
соль каменная йодированная,
мелкая

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 400 мл 743611



Соль для размягчения мяса

Вкус: нейтральный.
Состав: соль йодированная,
кукурузный крахмал, регулятор
кислотности: цитрат натрия, усилитель
вкуса и аромата: Е 621, фермент:
папайн.
Применение: благодаря
содержащемуся энзиму папайи
папаину делает мясо нежнее.



Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 1200 мл 242111



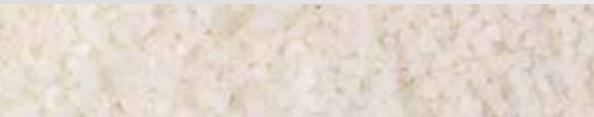
Соль гималайская
крупная

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 400 мл 744611



Соль морская

Упаковка Артикул
Мельница, 92 г 413611



Соль морская с чили и чесноком

Состав: соль морская йодированная,
чеснок, чили.

Упаковка Артикул
Мельница, 72 г 439911



Гималайская соль с прованскими
травами

Состав: 95% гималайская соль,
розмарин, тимьян, чабер садовый,
базилик, эстрагон.

Упаковка Артикул
Мельница, 72 г 439811



Гималайская соль с томатами

Состав: гималайская соль,
гранулированные томаты.

Упаковка Артикул
Мельница, 63 г 439711



Fleur de Sel с имбирем и лимоном

Состав: соль морская
нейодированная, лимонная цедра,
натуральный ароматизатор «имбирь»,
имбирь.

Упаковка Артикул
С/6, 95 г 460201



Гималайская соль с цветами

Состав: гималайская соль
нейодированная, чабер, петрушка,
лимонная цедра, шнитт-лук, зелёная
мята, кервель, дикий чеснок,
любисток, лепестки календулы,
перечная мята, цветки красного
vasилька, листья клубники, лепестки
голубого василька, соцветия мальвы.

Упаковка Артикул
С/6, 103 г 460501



— ДЛЯ СЛАДКИХ БЛЮД И ВЫПЕЧКИ —



ДЛЯ СЛАДКИХ БЛЮД И ВЫПЕЧКИ

Сладкие блюда поднимают настроение!
Австрийский яблочный штрудель, сладкие блинчики,
шоколадный мусс популярны и любими во всем мире.

Специи и приправы для сладких блюд KOTÁNYI
сделают ваши десерты неповторимыми!



Корица целая

Вкус: сладкий, жгучий.
Применение: для всех видов выпечки и десертов, фруктов, горячих напитков и пряных блюд восточной кухни.

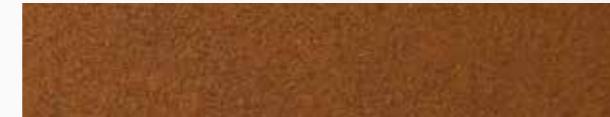
Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 1200 мл 249111



Корица молотая

Вкус: сладкий, ароматный, жгучий.
Применение: для всех видов выпечки и десертов, фруктов, горячих напитков и пряных блюд восточной кухни.

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 1200 мл 249211



Анис звездчатый (Бадьян) целый

Вкус: умеренно пряный, сладкий вкус аниса.
Применение: для мяса, рыбы и морепродуктов, для выпечки, десертов и горячих напитков.



Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 400 мл 749011



Лебкухен приправа имбирная

Вкус: ароматное сочетание кориандра, корицы, гвоздики.
Состав: корица, мускатный орех, кориандр, имбирь, фенхель, гвоздика, душистый перец, анист, звездчатый анист, черный перец, кардамон.
Применение: пряники, булочки, штрудель, кексы, фруктовый хлеб, горячие напитки, мясо.



Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 400 мл 741911



Апельсиновая приправа Оранжина

Вкус: тертой свежей апельсиновой цедры.
Состав: декстроза, (5%) натуральный ароматизатор «апельсин», (3%) апельсиновый порошок, куркума, кардамон, натуральный ароматизатор «корица».
Применение: для всех видов десертов, а также для мяса, рыбы, блюд из птицы и овощей.



Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 400 мл 738911



Лимонная приправа Цитронет

Вкус: насыщенный лимонный.
Состав: декстроза, (4%) масло лимона, (4%) натуральный ароматизатор «лимон» и другие натуральные ароматизаторы, куркума, натуральный ароматизатор «имбирь».
Применение: любые сладкие блюда, а также мясные, рыбные блюда, дичь.

Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 400 мл 733611



Мангонетт

Вкус: насыщенный вкус манго.
Состав: декстроза, порошок манго, кукурузных крахмал, куркума, натуральный ароматизатор, натуральный краситель (концентрат их сафлора и лимона).
Применение: отлично подходит к десертам, выпечке, кремам, муссам, соусам, смазе, йогуртам и напиткам.



Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 400 мл 749322



NEW

Сахар с бобами тонка

Вкус: ванильно-миндальный.
Состав: тростниковый сахар, бобы тонка.
Применение: подходит для кремов, парфе, ванильного мороженого, любых десертов и основных блюд.



Упаковка Артикул
ПЭТ банка, 400 мл 749111



NEW

Спрей для жарки и выпекания без пальмового масла

Состав: растительное масло (рапсовое), эмульгатор (лецитин), упаковочный газ (пропан, бутан, изобутан).
Применение: безвкусное, легко отделяемое средство для смазки алюминиевых/жестяных/фарфоровых форм предотвращает пригорание. Обладает нейтральным запахом, не смешивается с тестом. Стабилен при температуре выпечки. Подходит для выпечки кексов, вафель, блинчиков и сырников. Не придает излишней жирности готовым изделиям. Экономичен в использовании.



Упаковка Артикул
Спрей, 500 мл 876711

Спрей для выпекания со вкусом сливочного масла

Состав: рапсовое масло, упаковочный газ (бутан, пропан, диоксид углерода), кокосовый жир, эмульгатор: лецитин, антиокислитель: токоферолы, концентрат смеси, ароматизатор.
Применение: жидкий растительный жир для легкого извлечения готового продукта из форм для выпечки. Придает готовым блюдам вкус сливочного масла.



Упаковка Артикул
Спрей, 500 мл 876901

— ДЛЯ СЛАДКИХ БЛЮД И ВЫПЕЧКИ —



Жемчужный сахар (термоустойчивый)

Вкус: сладкий.

Применение: для обсыпки и украшения кондитерских изделий.

Упаковка

ПЭТ банка, 1200 мл

Артикул
243011



Агарин

желирующая смесь с агаром

Вкус: содержит в составе агар, изготовленный из водорослей.

Имеет нейтральный запах и вкус.

Состав: мальтодекстрин (80%), агент желирующий: агар (20%).

Применение: для приготовления паштетов, заливного, кремов, желе, для загущения соусов и блюд азиатской кухни: 10 г Агарина на 300 мл жидкости.

Упаковка

ПЭТ банка, 400 мл

Артикул
745211



Ванильный сахар с натуральной ванилью

Вкус: изысканный, насыщенно ароматный.

Состав: сахар, бурбонная ваниль.

Применение: соусы, пудинги, тесто, мороженое, напитки.

Упаковка

Пакетик, 10 г

Артикул
101211



ВАНИЛЬ

Ваниль натуральная бурбонная в стручках

Вкус: изысканный, насыщенно ароматный.

Применение: соусы, пудинги, тесто, мороженое, напитки.

Упаковка
Артикул
Пакет, 1 шт.
300111



Разрыхлитель теста комплексная пищевая добавка

Вкус: нейтральный.

Состав: мука пшеничная, разрыхлитель: дигидропирофосфат натрия Е 450 (i), гидрокарбонат натрия Е 500(ii).

Применение: разрыхлитель теста для всех видов выпечки.

Упаковка

ПЭТ банка, 400 мл

Артикул
742011



Экстракт ванили сироп

Состав: сахар, вода, натуральный ароматизатор (экстракт ванили), (16%) бурбонная ваниль, загуститель: трагакант камедь.

Применение: экстракт бурбонной ванили, смешанный с молотыми стручками ванили идеально подходит для всех сладких блюд и придания изысканной нотки напиткам. 1 ч. л. сиропа заменяет 1 стручок ванили.

Упаковка

Стеклянная банка

Артикул
225301



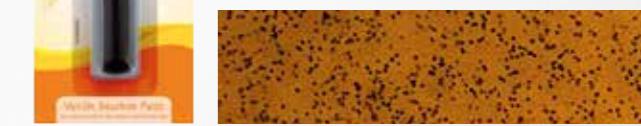
Ванильный экстракт сироп

Вкус: изысканный, насыщенно ароматный.

Состав: сахарный сироп (сахар, вода), (6%) экстракт ванили сорта Бурбон, (1%) семена ванили сорта Бурбон, загуститель: трагакант камедь.

Применение: соусы, пудинги, тесто, мороженое, напитки.

Упаковка
Артикул
Колба, 1 шт.
226814





ДЛЯ ГЛИНТВЕЙНА И ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ



— ДЛЯ ГЛИНТВЕЙНА И ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ —

Приправа для глинтвейнов и пуншней классическая

Ароматная приправа с кусочками фруктов и специй отлично подходит для приготовления традиционного глинтвейна, грога, пунша, компотов и других горячих алкогольных и безалкогольных напитков.

Состав: корица, гвоздика, цедра лимона, цедра апельсина, кардамон, имбирь, ваниль.



Упаковка	Артикул
Пакетик, 10 г	104111



Приправа для глинтвейна моментальная

Тонкий аромат корицы, ванили, гвоздики и имбиря идеально подходит для глинтвейна, чая или яблочного сока. Не нужно процеживать.

Состав: сахар, порошок лайма (сушеный лайм, мальтодекстрин), агент антислеживающий: E551, ароматизаторы натуральные: корица, гвоздика, имбирь, ароматизатор: ванилин.



Упаковка	Артикул
Пакетик, 35 г	179811



Апельсиновая цедра измельченная

Лимонная цедра содержит эфирное масло лимона, обладающее интенсивным ароматом.

Применение: придает тонкий вкус десертам, выпечке, блюдам из мяса, рыбы и птицы.



Упаковка	Артикул
Пакетик, 15 г	160311



Упаковка	Артикул
Пакетик, 15 г	161511



Приправа для имбирного чая

Состав: имбирь, корица, душистый перец, куркума, звездчатый анис, черный перец, мускатный орех.



Упаковка	Артикул
Пакетик, 20 г	193611



БАЛЬЗАМИЧЕСКИЕ КРЕМ-СОУСЫ



— БАЛЬЗАМИЧЕСКИЕ КРЕМ-СОУСЫ —

Бальзамический крем-соус со вкусом лесных ягод

Состав: концентрированный виноградный сок, бальзамический уксус Модены - Aceto Balsamico di Modena PGI 20% (винный уксус, концентрированное виноградное сусло, краситель E150d), модифицированный крахмал, (0,6%) ароматизатор «лесные ягоды».

Применение: идеально подходит к десертам, а также холодным закускам, сыру и для ароматизации темных соусов.

Бальзамический крем-соус классический

Состав: концентрированный виноградный сок, бальзамический уксус Модены - Aceto Balsamico di Modena PGI 20% (винный уксус, концентрированное виноградное сусло, краситель E150d), модифицированный крахмал.

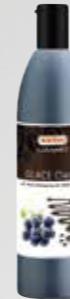
Применение: отлично подходит к салатам, овощам, рыбе, птице, мясу, сыру, фруктам и мороженому.

Упаковка

Бутылка, 500 мл

Артикул

225901



Бальзамический крем-соус со вкусом апельсина

Состав: концентрированный виноградный сок, бальзамический уксус Модены - Aceto Balsamico di Modena PGI 20% (винный уксус, концентрированное виноградное сусло, краситель E150d), модифицированный крахмал, (1%) ароматизатор «апельсин».

Применение: идеально подходит к блюдам из дичи, паштетам, а также десертам и мороженому.

Упаковка

Бутылка, 250 мл

Артикул

226201



МАСЛА



МАСЛА

Масло виноградное

Вкус: виноградно – ореховый.

Применение: используется в холодном виде для салатов и соусов и маринования мяса, а также подходит для жарки благодаря высокой температуре дымления.

Упаковка **Артикул**

Стеклянная бутылка, 500 мл 612501



Масло грецкого ореха

Вкус: ореховый.

Применение: идеально подходит к салатам, томатам, спарже, красной капусте. Не для жарки.

Упаковка **Артикул**

Стеклянная бутылка, 500 мл 611701



Масло Кунжутное

Вкус: сладковатый.

Применение: идеально подходит для приготовления салатов, риса, овощей и блюд восточной и азиатской кухни. Также, это масло прекрасно подойдет для жарки.

Упаковка **Артикул**

Стеклянная бутылка, 500 мл 611511



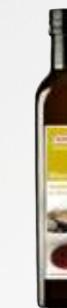
Масло Тыквенное

Вкус: тыквенной семечки.

Применение: идеально подходит для холодных блюд и придает яркий оригинальный вкус салатам, овощам, мясу и разнообразным соусам. Не рекомендуется для жарки.

Упаковка **Артикул**

Стеклянная бутылка, 500 мл 611311



Масло оливковое нерафинированное высшего качества с маслом лимона

Вкус: цитрусовый лимонный.

Состав: оливковое масло нерафинированное высшего качества, масло лимона.

Применение: особенно хорошо подходит к рыбе, лапше, салатам, а также для выпечки. На нагревать выше 180 °C.

Упаковка **Артикул**

Стеклянная бутылка, 500 мл 611901



Масло оливковое нерафинированное высшего качества с ароматом базилика

Вкус: тонкий вкус базилика.

Состав: оливковое масло нерафинированное высшего качества, натуральный ароматизатор «базилик». **Применение:** придает тонким вкус салатам и соусам. Масло не следует нагревать.

Упаковка **Артикул**

Стеклянная бутылка, 500 мл 612701



УКСУСЫ



УКСУСЫ



BIO

Уксус бальзамический моденский

Вкус: кисло-сладкий.
Состав: винный уксус, концентрированный виноградный сок.
Применение: подходит в качестве классической заправки для салатов, также для дичи.

Упаковка Артикул
Стеклянная бутылка, 500 мл 611001

BIO

Уксус бальзамический из белого вина

Вкус: с мягкой кислинкой.
Состав: белый винный уксус (6%), концентрированный виноградный сок.
Применение: идеально подходит к салатам и блюдам средиземноморской кухни.

Упаковка Артикул
Стеклянная бутылка, 500 мл 611601

BIO

Уксус яблочный

Вкус: фруктовый.
Состав: яблочный уксус (5%), концентрированный яблочный сок.
Применение: отлично гармонирует с салатами, телятиной и карпаччо.

Упаковка Артикул
Стеклянная бутылка, 500 мл 610401

BIO

Уксус гранатово-яблочный

Вкус: кисло-сладкий.
Состав: яблочный уксус, яблочный сидр, концентрированный гранатовый сок (8%).
Применение: отлично подходит к салатам, фруктам, мороженому и сладким блюдам из творога.

Упаковка Артикул
Стеклянная бутылка, 500 мл 612101

BIO

Уксус грушево-яблочный

Вкус: фруктовый.
Состав: яблочный уксус, грушевый уксус, концентрированный грушевый сок (16%).
Применение: идеально подходит к салату и сыру.

Упаковка Артикул
Стеклянная бутылка, 500 мл 610501

BIO

Уксус клюквенно-яблочный

Вкус: сладко-пряный.
Состав: яблочный уксус, концентрированный яблочный сок, концентрированный клюквенный сок.
Применение: идеально подходит к салатам, сырам, дичи, утке, овощам, а также фруктовым салатам, мороженому и десертам.

Упаковка Артикул
Стеклянная бутылка, 500 мл 612201

BIO

Уксус малиново-яблочный

Вкус: кисло-сладкий.
Состав: яблочный уксус, концентрированный яблочный сок, концентрированный малиновый сок (5%).
Применение: идеально подходит к салатам, блюдам из дичи, баранины, фруктовым салатам, мороженому и десертам. Все компоненты выращены в экологически чистых условиях.

Упаковка Артикул
Стеклянная бутылка, 500 мл 610701

BIO

Уксус бальзамический из винограда Цвайгельт с медом

Вкус: медовый.
Состав: уксус из красного вина из винограда Цвайгельт, цветочный мед (6%).
Применение: Цвайгельт – это особенно любимый всеми сорт винограда, который придает уксусу интенсивный приятный аромат и изысканный вкус. Особенно хорошо подходит к свежим салатам и антипасте.

Упаковка Артикул
Стеклянная бутылка, 500 мл 612001

— МЕЛЬНИЦЫ —



МЕЛЬНИЦЫ

Вкус и аромат свежемолотых трав и специй.

Мельницы KOTÁNYI приадут неповторимый аромат блюдам, а также станут элегантным и стильным дополнением к интерьеру на вашей кухне.

Возможность добавлять специи свежего помола как во время приготовления, так и в уже готовое блюдо по вкусу.



Черный перец

Состав: чёрный перец горошек.

Упаковка
Мельница 411111



4 перца

Состав: перец горошек (чёрный, белый, зелёный, розовый).

Упаковка
Мельница 411911



Приправа для перечного стейка

Состав: соль морская йодированная, чёрный перец (20%), лук гранулированный, чеснок гранулированный, кориандр, розмарин, розовый перец, тимьян, чили.

Упаковка
Мельница 439411



Смесь перцев

Состав: перец (чёрный, белый, зелёный) (67%), кориандр, гранулы паприки, чили, розовые ягоды.

Упаковка
Мельница 437611



Соль-перец

Состав: соль йодированная, чёрный перец.

Упаковка
Мельница 417511



Чили острый

Состав: хлопья перца чили, соль йодированная.

Упаковка
Мельница 411511



Перцы с копченым чипotle

Состав: соль морская с йодом, перец (чёрный, белый, зелёный), чеснок, хлопья горчицы, лук, чипotle чили, копчёный, чили.

Упаковка
Мельница 438411



— МЕЛЬНИЦЫ —



Для салатов
Состав: соль морская йодированная, чеснок, лук, томаты, чили, розмарин, тимьян, базилик, чабер, любисток, эстрагон.

Упаковка	Артикул
Мельница	413711



Французские травы
Состав: соль морская йодированная, розмарин, тимьян, паприка, петрушка, куркума, пажитник, базилик, чабер, эстрагон.

Упаковка	Артикул
Мельница	411811



Для курицы
Состав: соль морская йодированная, паприка, чеснок, пажитник, лук, черный перец.

Упаковка	Артикул
Мельница	417011



Для мясных блюд
Состав: перец (зелёный, чёрный, белый), соль морская йодированная, чеснок, лук, паприка, зерна горчицы, петрушка, морковь, пастернак.

Упаковка	Артикул
Мельница	412611



Итальянские травы
Состав: соль морская йодированная, розмарин, тимьян, паприка, розовый перец, чабер, базилик, эстрагон.

Упаковка	Артикул
Мельница	411711



Тоскана. Итальянская кухня
Состав: гранулированные томаты, соль морская йодированная, базилик, чеснок, лук, орегано, петрушка.

Упаковка	Артикул
Мельница	416911



Для рыбных блюд
Состав: соль морская йодированная, перец чёрный, имбирь, чеснок, лук, хлопья горчицы, кориандр, цедра лимона, семена укропа, петрушка, мята.

Упаковка	Артикул
Мельница	413911



Чеснок
Состав: чеснок гранулированный.

Упаковка	Артикул
Мельница	413511



Средиземноморская кухня
Состав: соль морская с йодом, чеснок, томаты гранулированные, чили, базилик, орегано, розмарин.

Упаковка	Артикул
Мельница	438311



Чеснок-травы-соль
Состав: соль морская йодированная, чеснок, любисток, розмарин, чабер, кервель, гороховые волокна.

Упаковка	Артикул
Мельница	412011



— МЕЛЬНИЦЫ —



MY COFFEE SPICE



Манящий кардамон

Состав: ароматизированный сахар, сахар в гранулах, кардамон.

Упаковка Артикул
Мельница, 50 г 437711



Соленая карамель

Состав: сахар, сироп глюкозы, соль йодированная, (1,4%) карамельный сироп.

Упаковка Артикул
Мельница, 65 г 437911



Карамель с ароматом ванили для выпечки и десертов

Состав: сахар, виноградный сахар, ароматизаторы: «ваниль», «карамель», карамельный сироп.

Упаковка Артикул
Мельница 410811



Апельсиновая карамель для десертов и выпечки

Состав: ароматизированный сахар, апельсиновая цедра (20%), натуральный ароматизатор «апельсин».

Упаковка Артикул
Мельница 410311



Нежная корица



Состав: сахар в гранулах, гранулированный сахар (сахар, корица, глюкозный сироп, карамельный сироп, подсолнечное масло, натуральный ароматизатор «корица»).

Упаковка Артикул
Мельница, 52 г 437811



Корица-Сахар

Состав: сахар, корица, глюкозный сироп, карамельный сироп, подсолнечное масло, натуральный ароматизатор «корица».

Упаковка Артикул
Мельница 411011



КАЧЕСТВО KOTÁNYI GOURMET

Мы создаем лучший вкус

KOTÁNYI – это австрийская семейная компания, основанная в 1881 году.

Головной офис и все производственные площадки находятся в Австрии.

История компании началась с паприки. А сегодня бренд **KOTÁNYI** символизирует высочайшее качество трав и специй со всего мира.



НАШЕ КАЧЕСТВО

Бренд **KOTÁNYI** – это синоним высококачественных трав и специй. Это маленькие, но очень важные составляющие любого блюда, и мы убеждены, что они должны быть наилучшего качества. Поэтому для нас главный приоритет – это обеспечить безопасность наших продуктов и их высокое качество, чтобы соответствовать ожиданиям покупателей. Система контроля качества **KOTÁNYI** гарантирует оптимальный процесс производства, начиная от сырья, заканчивая готовым продуктом.

СЫРЬЕ

Качество начинается с отбора лучших поставщиков. Тщательно отобранные специи и лучшее сырье со всего мира – основа качества продуктов **KOTÁNYI**. Жесткий процесс отбора и оценки сырья служит гарантией того, что партнерами **KOTÁNYI** на протяжении многих лет являются лучшие поставщики. Чтобы удостовериться в качестве технологических процессов наших поставщиков, мы проводим регулярные проверки на месте, осматриваем районы выращивания специй и трав и стараемся совместными усилиями добиться постоянного усовершенствования качества. По прибытии на склад **KOTÁNYI** товар подвергается строгому контролю качества.



ПОСТОЯННЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

Отдел органолептического контроля **KOTÁNYI**. Насыщенный, ничем не искаженный вкус и запах, а также идеальное состояние сырья – все это отличительные признаки качественных специй и трав. Опытные эксперты нашего отдела органолептического контроля тщательно проверяют поступающее сырье.

ЛАБОРАТОРИЯ KOTÁNYI

Сырье проходит всестороннюю процедуру контроля в современной лаборатории. Контроль осуществляется по химическим, физическим и микробиологическим параметрам.

НЕЗАВИСИМЫЕ ЭКСПЕРТЫ

Независимая лаборатория – еще одна контролирующая инстанция наряду с собственной лабораторией **KOTÁNYI**. Кроме того, продукты регулярно проверяются инстанцией под надзором за качеством продуктов питания.

УПАКОВКА

Благодаря новейшим технологиям упаковки и постоянному контролю, каждый продукт получает идеальную упаковку. Продукт надежно защищен от внешних воздействий в течение всего срока хранения, что позволяет лучше сохранить полезные вещества. Компания заботится об окружающей среде, поэтому все наши пластиковые банки изготовлены из 100% переработанного сырья.

ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА

Как и все производители пищевой промышленности, мы должны соблюдать все требования законодательства в области безопасности продуктов питания и защиты прав потребителей.

Как предприятие, добросовестно относящееся к качеству производимой продукции, мы стремимся не только соблюдать юридические нормы, но и соответствовать ожиданиям клиентов. По этой причине в **KOTÁNYI** была введена комплексная система обеспечения качества (HACCP), предусматривающая не только многочисленные проверки на этапе поступления сырья, но и дальнейший контроль на стадии производства, а также контроль конечного продукта.

СЕРТИФИКАТЫ KOTÁNYI

- ISO 9001 (Система управления качеством)
- IFS Food (Международный стандарт по продуктам питания)
- BIO (директива Евросоюза об экологически чистых продуктах в текущей версии)



www.kotanyi.com, horeca@kotanyi.com



ООО «Котани», Ленинградский пр-т, д. 31А, стр. 1,
Бизнес-центр «Монарх»



г. Москва +7 (495) 232-46-00, +7 (916) 442-20-71



vk.com/kotanyiprofessional



t.me/KOTANYIRF



Kotanyi Russia

Больше информации
о продукте

