ФОРМУЄМО

ВПІЗНАВАНИЙ

СМАК

BBQ-рішення
для кухні HoReCa

Royal Spice

Про компанію











«Трансформуємо традиційне копчення

у сучасну безпечну технологію»

Ідея, що почалася зі смаку

Історія компанії почалася з щирої любові до справжнього копченого смаку. Засновники прагнули не просто відтворити його, а зробити доступним для виробників і споживачів у сучасному, безпечному та зручному форматі. Ідея полягала в трансформації традиційного процесу копчення в технологію, яка гарантує стабільний результат без шкоди для здоров'я.

Понад 10 років досвіду

Royal Spice — це інноваційне українське підприємство з понад 10-річним досвідом. Компанія виросла з невеликого локального виробництва у потужного монополіста ринку BBQ, що спеціалізується на створенні рішень для харчової промисловості. Тут поєднують традиційні технології копчення з сучасними методами очищення та стандартизації.

Надійний партнер для вашого бізнесу

Головна особливість Royal Spice — стабільність і надійність навіть у складних умовах, що робить компанію перевіреним партнером для підприємств м'ясопереробної, рибопереробної, молочної галузей, виробників соусів та маринадів, а також сегменту HoReCa.

Royal Spice

Впровадження інгредієнтів «Royal Spice» дозволяє вашому підприємству забезпечити безперервність виробничих процесів та відповідність найсуворішим міжнародним стандартам безпеки, зберігаючи при цьому натуральний профіль продукції.

Стабільні рішення для ринку

З огляду на перегляд безпеки коптильних ароматизаторів Європейським агентством (EFSA) та поступове виведення з ринку первинних конденсатів, компанія «Royal Spice» пропонує стабільні рішення, які не підпадають під дію обмежень щодо традиційних коптильних димів.

efsa | EUROPEAN FOOD SAFETY AUTHORITY

Юридичний статус та відповідність

Наші продукти класифікуються як комплексні харчові інгредієнти на основі натуральної сировини. Оскільки вони базуються на харчових носіях (сіль, цукор, олія, клітковина), їх використання регулюється загальними нормами безпеки харчових продуктів, що дозволяє виробникам уникнути ризиків, пов'язаних із забороною специфічних ароматизаторів.

ФУНКЦІОНАЛЬНІ КОПЧЕНІ ІНГРЕДІЄНТИ:

Ці інгредієнти є монопродуктами або функціональними базами з інтенсивним профілем натурального копчення, що дозволяють створювати авторські суміші та маринади. Обробка здійснюється на спеціалізованому обладнанні нашої власної розробки, що дозволяє рівномірно та глибоко наситити кожну частинку автентичним димним профілем без використання рідких чи сухих штучних ароматизаторів.

Копчена олія «HoReCa»



✓ Олія соняшникова очищена насичена натуральним димом. Має високу адгезію та стабільність профілю.

Копчені функціональні носії:



✓ **Клітковина бамбукова копчена** — це високофункціональний інгредієнт, що містить до 90% харчових волокон. Працює як потужний стабілізатор вологи з інтенсивним запахом диму.

Копчені базові інгредієнти:



✓ **Копчена сіль** різних фракцій — натуральна харчова сіль, яка пройшла процес традиційного копчення. Надає стравам автентичного профілю приготування на деревному вугіллі. ідеальна основа для створення преміальних сумішей спецій та рубів.



✓ **Паприка екстра копчена** — яскравий червоний порошок з глибоким ароматом.

Clean Label рішення

Контроль відповідності ISO

Натуральний димний аромат

Натурально копчена олія «HoReCa»

Олія копчена «HoReCa» — це вишукане поєднання традиційного копчення та сучасних технологій очищення. Просто замініть звичайну олію копченою і отримаєте новий смаковий акцент у звичних стравах.

Олію копчену «HoReCa» можна використовувати так само, як і звичайну: для запікання м'яса та птиці, для заправки салатів та маринування овочів перед приготуванням.



Переваги використання:

✓ Виразний аромат копчення без диму та спеціального обладнання.

✓ Можливість дозування: як самостійний інгредієнт або в складі інших жирів (домашній майонез, соус бешамель, песто, марінара, соуси на основі сметани та йогурту).

✓ Надає запеченим стравам золотисту скоринку.

Загальні професійні секрети:

✓ **Температурний режим:** Уникайте тривалого перегріву, щоб запобігти появі «карамельно-паленого» присмаку.

✓ **Герметичність:** Зберігайте у щільно закритій тарі для запобігання окисленню і втраті летких компонентів диму.

Клітковина бамбукова копчена

Високофункціональний інгредієнт, який найкраще надає продуктам глибокий димний аромат BBQ без термічної обробки та спеціального обладнання. Створений на основі бамбукової клітковини, що пройшла процес натурального копчення.

Можна додавати у фарші, паніровання, паштети, снеки, веганські альтернативи, напівфабрикати, а також у соуси, супи та локшину швидкого приготування.



Переваги використання:

✓ Працює як потужний стабілізатор вологи з інтенсивним запахом диму.

✓ Легкий у використанні, зберігає властивості при термообробці.

✓ Покращує смакові характеристики і надає ефект традиційного копчення.

Загальні професійні секрети:

✓ **Гідратація клітковини:** Бамбукова клітковина здатна вбирати воду в об'ємі 1:5 або 1:7. При додаванні у фарш обов'язково додавайте відповідну кількість льодяної води для активації її властивостей.

✓ **Гігроскопічність:** Усі копчені продукти вкрай чутливі до вологи. Зберігати суворо в герметичній тарі, щоб уникнути грудкування.

Копчена сіль

Копчена сіль — харчова сіль із інтенсивним ароматом багаття, яка повністю замінює класичну кухонну сіль та одночасно працює як підсилювач смаку.

Продукт проходить процес натурального копчення очищеним деревним димом, формуючи стабільний копчений профіль без використання штучних ароматизаторів.



Переваги використання:

✓ Має приємний світло-коричневий відтінок та м’який смак диму, який ідеально підходить для м’ясної, рибної та снекової продукції.

✓ Легкий у використанні, зберігає властивості при термообробці.

✓ Покращує смакові характеристики і надає ефект традиційного копчення.

Загальні професійні секрети:

✓ **Кількість внесення:** Залежить від бажаної інтенсивності димного смаку та загальної норми солі для продукту. Використовується як пряма заміна звичайної солі або її частини у рецептурі.

✓ **Гігроскопічність:** Усі копчені продукти вкрай чутливі до вологи. Зберігати суворо в герметичній тарі, щоб уникнути грудкування.

Паприка екстра копчена мелена

Паприка екстра копчена має глибокий, насичений аромат диму та виразний смак BBQ. Завдяки високій концентрації димності вона ефективно підсилює смак навіть у невеликій кількості.

Рекомендується для м’ясних фаршів, ковбас, соусів, маринадів, паштетів, снеків, супів, панірування.



Переваги використання:

✓ Виразний аромат копчення без диму та спеціального обладнання, що здатен зберігатись після заморозки.

✓ Формує стабільний колір та копчений смаковий профіль в готовій продукції.

✓ Посилює смакову гаму страв.

Загальні професійні секрети:

✓ **Термічний режим:** Копчена паприка схильна до горіння при температурі вище 180°C. При роботі на відкритому вогні додавайте цей інгредієнт як фініш або контролюйте зону жару.

✓ **Контроль кольору:** Копчена паприка може забарвлювати пластиковий інвентар. Рекомендовано використовувати посуд з нержавіючої сталі.

✓ **Герметичність:** Усі копчені продукти вкрай чутливі до вологи. Зберігати суворо в герметичній тарі, щоб уникнути грудкування.

ЛІНІЙКА ПРЯНОАРОМАТИЧНИХ СУМІШЕЙ «ШЕФ-СУМІШ»



«Гострий BBQ»

Гостра пряна суміш дрібнодисперсної фракції без вмісту солі. Має глибокий копчений аромат, складний східний післясмак.



«Домашній BBQ»

Інтенсивна пряна безсольова суміш із домінуючим профілем часнику та паприки. Має дрібнодисперсну структуру, підсилена гостротою чорного перцю та ароматом кмину.



«Пікантний BBQ»

Багатогранна дрібнодисперсна суміш без солі, що поєднує карамельний відтінок, свіжість імбиру.



«Оксамитовий гриль»

Високофункціональна копчена дрібнодисперсна суміш із трав'янистим ароматом розмарину, чебрецю та сумішшю чотирьох перців. Включає 30% копченої солі.



«Український класичний BBQ»

Потужна безсольова суміш дрібного помелу з глибоким копченим профілем, акцентом на традиційні прянощі.

ПРЕМІАЛЬНА ЛІНІЙКА КРАФТОВОЇ СОЛІ "ШЕФ-СІЛЬ"

Сіль «Hunter Salt»



Вишуканий пряно-цитрусовий профіль, який формується завдяки гармонійному поєднанню сушених плодів ялівцю, розмарину, чорного перцю та цедри лимона й апельсина.

«Сванська сіль BBQ»



Автентична кавказька композиція зі специфічним профілем уцхо-сунелі та коріандру, яка збагачена натуральним смаком копчення, доповнених пікантністю чилі.

«Стейк Майстер (Крупний фініш)»



Декоративно-смакова суміш крупної фракції з копченим профілем, гостротою перців та яскравими включеннями червоної паприки.

«Неаполітанська сіль»



Універсальна пряна сіль, що має виражену томатну базу смаку, легкий BBQ аромат та м'яку гостроту білого перцю, яка не залишає візуальних вкраплень.

«Чорна морська сіль»



Преміальний декоративний продукт. Це крупні кристали морської солі з ефектним чорним пігментом на основі натурального рослинного вугілля.

«Сіль морська копчена»



Преміальна база з кристалів морської солі, яка має багатий мінеральний склад, привабливий золотаво- коричневий колір та глибокий аромат натурального копчення. Вона дає більш складний, делікатний смак.

Наші партнери:

Нам довіряють провідні виробники України



Наші контакти:

ТОВ «Royal Spice»

м. Житомир, вул. Кооперативна, б. 7.
+38 066 907 07 18; +38 095 907 07 69
head.royalspice@gmail.com

Консультація технолога:
+38 095 907 05 22