

# Tabela produktowa

Dostawca:  **Leiber**  
Excellence in Yeast

Typ: Jasne, bulionowe ekstrakty drożdżowe



**KACZMAREK  
KOMPONENTY**

ul. Poznańska 52a, 62-090 Mrowino  
tel: +48 61-816-34-30  
www.kaczmarek-komponenty.pl

NAZWA PRODUKTU	NUMER REFERENCYJNY	POSTAĆ	ZAWARTOŚĆ SOLI W SUCHEJ MASIE	OPIS
Bouillon N	100519	proszek	38%	bazowy ekstrakt drożdżowy o smaku bulionu
Bouillon N, LS	100007	proszek	<1%	ekstrakt drożdżowy bez dodatku soli o typowym smaku bulionu
Bouillon N, V, LS	100495	pasta	<1%	ekstrakt drożdżowy bez dodatku soli o typowym smaku bulionu
Bouillon H	100521	proszek	38%	ekstrakt drożdżowy z dodatkiem soli o smaku delikatnego bulionu
Bouillon H LS	100017	proszek	<1%	ekstrakt drożdżowy bez dodatku soli o smaku delikatnego bulionu
Bouillon HX, LS	100437	proszek	<2%	ekstrakt drożdżowy bez soli, silnie mięsny bulionowy smak, zawiera naturalny wzmacniacz smaku
Bouillon G	100218	proszek	38%	ekstrakt drożdżowy o smaku bulionu, zawiera sól i własny glutaminian
Bouillon G, LS	100013	proszek	<1%	ekstrakt drożdżowy o smaku bulionu, zawiera własny glutaminian, bez soli
Bouillon GR	100527	proszek	37%	ekstrakt drożdżowy o smaku bulionu, zawiera sól i własny glutaminian + rybonukleotydy
Bouillon HX	100528	proszek	38%	ekstrakt drożdżowy z dodatkiem soli, silnie mięsny bulionowy smak, zawiera naturalny wzmacniacz smaku



# Tabela produktowa

Dostawca:  **Leiber**  
Excellence in Yeast

Typ: **Ekstrakty drożdżowe - wzmacniacze smaku**



**KACZMAREK  
KOMPONENTY**

ul. Poznańska 52a, 62-090 Mrowino  
tel: +48 61-816-34-30  
www.kaczmarek-komponenty.pl

NAZWA PRODUKTU	NUMER REFERENCYJNY	POSTAĆ	ZAWARTOŚĆ SOLI W SUCHEJ MASIE	OPIS
Aromor GR, LS	100438	proszek	<3%	ekstrakt drożdżowy o smaku bulionu, zawiera 3% naturalnych rybonukleotydów (GMP+IMP)
Aromor XGR, LS	100605	proszek	<3%	ekstrakt drożdżowy o silnie mięsny bulionowym smaku, zawiera 6% naturalnych rybonukleotydów (GMP+IMP)
Aromor XSR, LS	100519	proszek	<3%	ekstrakt drożdżowy o pełnym mięsny bulionowym smaku, zawiera 8% naturalnych rybonukleotydów (GMP+IMP), bez soli
Aromor XXR18	100509	proszek	<18%	ekstrakt drożdżowy naturalny, silnie wzmacniający smak, o wysokiej zawartości naturalnych rybonukleotydów (GMP+IMP)
Aromor KR20	100518	proszek	<3%	ekstrakt drożdżowy silnie wzmacniający smak, zawiera 20% naturalnych rybonukleotydów (GMP+IMP) bez soli

Typ: **Ekstrakty drożdżowe nadające barwę**

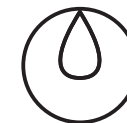
NAZWA PRODUKTU	NUMER REFERENCYJNY	POSTAĆ	ZAWARTOŚĆ SOLI W SUCHEJ MASIE	OPIS
Colour brown	101256	proszek	≤ 2%	bardzo ciemny ekstrakt drożdżowy nadający typową barwę ciemnobrązową



# Tabela produktowa

Dostawca:  **Leiber**  
Excellence in Yeast

Typ: **Ciemne, mięsne ekstrakty drożdżowe**



**KACZMAREK  
KOMPONENTY**

ul. Poznańska 52a, 62-090 Mrowino  
tel: +48 61-816-34-30  
www.kaczmarek-komponenty.pl

NAZWA PRODUKTU	NUMER REFERENCYJNY	POSTAĆ	ZAWARTOŚĆ SOLI W SUCHEJ MASIE	OPIS
Viande B	100569	proszek	38%	ekstrakt drożdżowy o smaku wołowy
Viande B, V	100635	pasta	16%	ekstrakt drożdżowy o smaku wołowy
Viande R	100592	proszek	36%	ekstrakt drożdżowy z dodatkiem soli, silny smak mięsny zbliżony do sosu pieczeniowego, zawiera naturalne wzmacniacze
Viande R, LS	101372	proszek	<3%	ekstrakt drożdżowy bez soli, silny smak mięsny zbliżony do sosu pieczeniowego, zawiera naturalne wzmacniacze smaku (rybonukleotydy)
Vainde H18	100507	proszek	18%	Ekstrakt drożdżowy , z zawartością soli, o mięsny smaku
Viande A, F	101337	płyn	18%	Ekstrakt drożdżowy, płynny, dający się pompować, z dodatkiem soli o smaku wołowy
Viande B, LS	100538	proszek	<1%	ekstrakt drożdżowy bez soli o smaku wołowy
Viande B, LS, V	101132	pasta	<1%	ekstrakt drożdżowy bez soli o smaku wołowy



# Tabela produktowa

Dostawca:  **Leiber**  
Excellence in Yeast

Typ: **Ekstrakty drożdżowe - pikantne**



**KACZMAREK  
KOMPONENTY**

ul. Poznańska 52a, 62-090 Mrowino  
tel: +48 61-816-34-30  
www.kaczmarek-komponenty.pl

NAZWA PRODUKTU	NUMER REFERENCYJNY	POSTAĆ	ZAWARTOŚĆ SOLI W SUCHEJ MASIE	OPIS
Savoury GTXS	101356	pasta	18%	ekstrakt drożdżowy z zawartością soli, o typowym mięsny smaku
Savoury GTXMU	100545	pasta	17%	ekstrakt drożdżowy z zawartością soli + ekstrakt warzywny w celu uzyskania typowego profilu smakowego "Marmite"
Savoury GTXC	101237	pasta	16%	ekstrakt drożdżowy z zawartością soli, o typowym mięsny smaku, z dodatkiem MSG

Typ: **Ekstrakty drożdżowe wzmacniające smak**

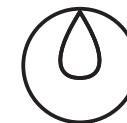
NAZWA PRODUKTU	NUMER REFERENCYJNY	POSTAĆ	ZAWARTOŚĆ SOLI W SUCHEJ MASIE	OPIS
Cheese Booster	100489	proszek	<1%	ekstrakt drożdżowy wzmacniający smak sera w produkcie końcowym
Cheese Booster Plus	100490	proszek	<3%	ekstrakt drożdżowy wzmacniający smak sera w produkcie końcowym
Seafood Booster ASIA	101297	proszek	15%	ekstarkt drożdżowy wzmacniający smak produktów na bazie owoców morza
Shrimp/Prawn Booster	101298	proszek	19%	ekstarkt drożdżowy wzmacniający smak produktów na bazie owoców morza



# Tabela produktowa

Dostawca:  **Leiber**  
Excellence in Yeast

Typ: **Ekstrakty drożdżowe - grillowe**



**KACZMAREK  
KOMPONENTY**

ul. Poznańska 52a, 62-090 Mrowino  
tel: +48 61-816-34-30  
www.kaczmarek-komponenty.pl

NAZWA PRODUKTU	NUMER REFERENCYJNY	POSTAĆ	ZAWARTOŚĆ SOLI W SUCHEJ MASIE	OPIS
Asada D, LS	100540	proszek	< 2%	ekstrakt drożdżowy ciemny, o typowym smaku pieczonego mięsa (zastępuje barwnik karmelowy)
Asada D, LS, V	101093	pasta	< 2%	ekstrakt drożdżowy w paście, ciemny, o typowym smaku pieczonego miesa
ASADA MI, V	100564	pasta	18%	ekstrakt drożdżowy w paście, o słonym, intensywnym smaku mięsa pieczonego
ASADA MII 18	101074	proszek	18%	ekstrakt drożdżowy, o słonym, intensywnym smaku mięsa pieczonego
ASADA C, LS	100353	proszek	18%	ekstrakt drożdżowy , z zawartością soli, o mięsnym smaku

Typ: **Ekstrakty drożdżowe o nucie warzywnej**

NAZWA PRODUKTU	NUMER REFERENCYJNY	POSTAĆ	ZAWARTOŚĆ SOLI W SUCHEJ MASIE	OPIS
Delarom	100522	proszek	50%	Przyprawa na bazie ekstraktu drożdżowego i ziół, stosowana jako bulion lub polepszacz smaku
Bouillon CH	100536	proszek	40%	Przyprawa oparta na ekstrakcie drożdżowym o typowym smaku bulionu z kurczaka



## Tabela produktowa

Dostawca:  **Leiber**  
Excellence in Yeast

Typ: Ciemne ekstrakty drożdżowe pieczeniowe, wędzone i grillowe



**KACZMAREK  
KOMPONENTY**

ul. Poznańska 52a, 62-090 Mrowino  
tel: +48 61-816-34-30  
www.kaczmarek-komponenty.pl

NAZWA PRODUKTU	NUMER REFERENCYJNY	POSTAĆ	ZAWARTOŚĆ SOLI W SUCHEJ MASIE	OPIS
Arosta I, LS	100600	proszek	< 3%	ciemny ekstrakt drożdżowy o intensywnym pieczeniowo-wędzonym smaku o lekko gorzkim profilu
Arosta IVR	100598	proszek	31%	ciemny ekstrakt drożdżowy z dodatkiem soli o silnie pieczonym, pikantnym smaku o właściwościach wzmacniających smak i słoność
Arosta VI	100599	proszek	38%	ciemny ekstrakt drożdżowy o typowym smaku pieczonej wołowiny z dodatkiem soli

Typ: Ekstrakty drożdżowe TOP NOTES (TN)

NAZWA PRODUKTU	NUMER REFERENCYJNY	POSTAĆ	ZAWARTOŚĆ SOLI W SUCHEJ MASIE	OPIS
TN roasted-smoky	101253	proszek	≤ 3%	ciemny ekstrakt drożdżowy nadający nutę pieczeniowo-wędzoną
TN barbecued (pk style)	101254	proszek	29-33%	ciemny ekstrakt drożdżowy nadający nutę grillową (wieprzową)
TN roasted-beef	101255	proszek	36-40%	ekstrakt drożdżowy nadający nutę pieczonej wołowiny





# Tabela produktowa

Dostawca:  **Leiber**  
Excellence in Yeast

Typ: **Ekstrakty drożdżowe BODY NOTES (TN)**



**KACZMAREK  
KOMPONENTY**

ul. Poznańska 52a, 62-090 Mrowino  
tel: +48 61-816-34-30  
www.kaczmarek-komponenty.pl

NAZWA PRODUKTU	NUMER REFERENCYJNY	POSTAĆ	ZAWARTOŚĆ SOLI W SUCHEJ MASIE	OPIS
BN beef cooked	101274	proszek	35-39%	ekstrakt drożdżowy o profilu smakowym gotowanej wołowiny
BN beef savoury-meaty	101249	proszek	≤ 1%	ekstrakt drożdżowy o profilu smakowym pikantnej wołowiny, bez dodatku soli
BN roast beef stock	101250	proszek	≤ 3%	ekstrakt drożdżowy o profilu smakowym bulionu pieczonej wołowiny, bez dodatku soli
BN beef charred barbecued	101251	proszek	10–14%	ekstrakt drożdżowy o profilu smakowym mocno podpieczonej na grillu wołowiny
BN pk	101252	proszek	≤ 3%	ekstrakt drożdżowy o profilu smakowym wieprzowiny, bez dodatku soli
BN chicken	101276	proszek	36–40%	ekstrakt drożdżowy o profilu smakowym kurczaka
BN roast chicken	101277	proszek	36–40%	ekstrakt drożdżowy o profilu smakowym pieczonego kurczaka
BN lamb	101278	proszek	34–38%	ekstrakt drożdżowy o profilu smakowym jagnięciny



# Tabela produktowa

Dostawca:  **Leiber**  
Excellence in Yeast

Typ: **Ekstrakty drożdżowe o właściwościach maskowania smaku**



**KACZMAREK  
KOMPONENTY**

ul. Poznańska 52a, 62-090 Mrowino  
tel: +48 61-816-34-30  
www.kaczmarek-komponenty.pl

NAZWA PRODUKTU	NUMER REFERENCYJNY	POSTAĆ	ZAWARTOŚĆ SOLI W SUCHEJ MASIE	OPIS
Algae Masker	101274	proszek	≤ 3%	ekstrakt drożdżowy o właściwościach maskowania posmaków w białkach z alg (o profilu owoców morza, rybim)
Chickpea Masker	101249	proszek	≤ 1%	ekstrakt drożdżowy o właściwościach maskowania posmaków w białkach z ciecierzycy (o profilu orzechowym, spleśniałym)
HP Masker	101250	proszek	≤ 3%	ekstrakt drożdżowy o właściwościach maskowania posmaków w białkach z konopii (nieprzyjemny smak konopii)
Lupine Masker	101251	proszek	≤ 3%	ekstrakt drożdżowy o właściwościach maskowania posmaków w białkach z łubinu (bardzo gorzki smak)
Pea Masker	101252	proszek	4-6%	ekstrakt drożdżowy o właściwościach maskowania posmaków w białkach grochu (intensywnie gorzki, spleśniały, ziemisty smak)
Soy Masker	101276	proszek	≤ 3%	ekstrakt drożdżowy o właściwościach maskowania posmaków w białkach sojowych (typowy smak fasoli, soi, ziemisty)
TVP Masker	101277	proszek	≤ 2%	ekstrakt drożdżowy o właściwościach maskowania posmaków w teksturowanych białkach roślinnych

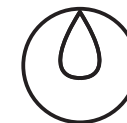




# Tabela produktowa

Dostawca:  **Leiber**  
Excellence in Yeast

Typ: **Ekstrakty drożdżowe w biotechnologii**



**KACZMAREK  
KOMPONENTY**

ul. Poznańska 52a, 62-090 Mrowino  
tel: +48 61-816-34-30  
www.kaczmarek-komponenty.pl

NAZWA PRODUKTU	NUMER REFERENCYJNY	POSTAĆ	ZAWARTOŚĆ SOLI W SUCHEJ MASIE	OPIS
Fermentation H	100434	proszek	≤ 1%	oczyszczony i pozbawiony goryczki ekstrakt drożdżowy piwowarskich bogaty w aminokwasy
Leiber-Fermentation H, L	100395	płyn	≤ 1%	oczyszczony i pozbawiony goryczki ekstrakt drożdżowy piwowarskich bogaty w aminokwasy
Leiber-CeWaFerm	101309	proszek	23–33%	ściany komórkowe drożdży piwowarskich
Leiber-Fermentation S	100431	proszek	≤ 1%	dobrze zbilansowany ekstrakt z drożdży piwowarskich
Leiber-Fermentation S, V	101099	pasta	≤ 1%	dobrze zbilansowany ekstrakt z drożdży piwowarskich
Leiber-Fermentation S, L	100394	płyn	≤ 1%	dobrze zbilansowany ekstrakt z drożdży piwowarskich
Leiber-Fermentation E	100413	proszek	≤ 1%	czysty i pozbawiony goryczki ekstrakt z drożdży piwowarskich
Leiber-Fermentation E, V	101308	pasta	≤ 1%	czysty i pozbawiony goryczki ekstrakt z drożdży piwowarskich
Leiber-Fermentation E, L	100393	płyn	≤ 1%	czysty i pozbawiony goryczki ekstrakt z drożdży piwowarskich



## Tabela produktowa

Dostawca:  **Leiber**  
Excellence in Yeast

Typ: **Organiczne ekstrakty drożdżowe**



**KACZMAREK  
KOMPONENTY**

ul. Poznańska 52a, 62-090 Mrowino  
tel: +48 61-816-34-30  
[www.kaczmarek-komponenty.pl](http://www.kaczmarek-komponenty.pl)

NAZWA PRODUKTU	NUMER REFERENCYJNY	POSTAĆ	ZAWARTOŚĆ SOLI W SUCHEJ MASIE
Bioreal Organic Yeast Extract Bouillon	26214	proszek	38%
Bioreal Organic Yeast Extract Paste	26213	pasta	6,5%
Agrano Organic Yeast Extract Fond	26514	proszek	33%
Agrano Organic Yeast Extract Paste Fond	26513	pasta	6,5%
Bioreal Organic Yeast Extract Type BF	26216	proszek	38%
Bioreal Organic Yeast Extract Paste Type BF	26212	pasta	12%
Bioreal Organic Yeast Extract Type N	26220	proszek	0,5%
Bioreal Organic Yeast Extract Type S	26221	proszek	38%





KACZMAREK  
KOMPONENTY