

An advertisement for Marina Spices. The background is a vibrant scene of fresh ingredients: a whole white onion, a bunch of green basil, several bright red bell peppers, and some black peppercorns, all resting on a wooden surface. In the upper center, a red banner with a white border contains the text 'MARINA' in large white letters and 'spices' in smaller white letters below it. At the bottom, the Polish phrase 'Przyprawy pełne słońca' is written in a light blue, cursive font. Below that, the website 'www.marinaprzyprawy.pl' and phone number 'tel. 18 333 00 33' are printed in a small, black, sans-serif font.

MARINA
spices

Przyprawy pełne słońca

www.marinaprzyprawy.pl tel. 18 333 00 33

18 LAT

MARINA spices
Przyprawy pełne słońca

Firma MARINA SPICES HERNER – RYŚ Sp. j. powstała w 1996 r. ze 100% kapitałem polskim. Działając 18 lat na rynku firma zdobyła zaufanie klientów, wzmocniła markę, zainwestowała w zasoby ludzkie, maszyny i własny transport. Specjalizujemy się w produkcji mieszanek przypraw, ziół jednorodnych, przyprawy uniwersalnej, warzyw suszonych, bulionów oraz tworzone są projekty wynikające z potrzeb rynku oraz konsumenta. Posiadamy następujące moce produkcyjne: 150 mln. sztuk/rok saszetek, 100 mln.sztuk/rok stabilo pack, 50 mln.sztuk/rok doypack + zip, 30 mln.sztuk/rok stabilo + zip. Produkty pakowane są w puszki, saszetki, opakowania doypack, tubki, słoiki szkło lub PET.

Od początku istnienia przedsiębiorstwa, ściśle współpracujemy z liderami w produkcji przypraw na rynku węgierskim (Rubin Paprika, Kalocsai, Vitapress, Szegedi Paprika). Dzięki temu możemy dokonywać obrotu surowcami pochodzenia polskiego (kminek, majeranek, marchew, estragon itp.) oraz węgierskiego (papryka, koper, pietruszka, szpinak itp.) co gwarantuje wysoką jakość oferowanych przez nas produktów i pozwala na wprowadzanie najnowocześniejszych technologii w procesie produkcji.

W 2006 roku podjęliśmy decyzję o budowie nowego zakładu produkcyjnego wraz z zapleciami biurowym i halami magazynowymi oraz rozszerzeniu i unowocześnieniu parku maszynowego. Dzięki tej inwestycji wzbogaciliśmy się o sterylizator oraz maszyny czyszczące – segregujące.

W roku 2007 do spółki przyłączył się wspólnik węgierski, będący współwłaścicielem istniejącej od 1748 roku węgierskiej firmy – Szegedi Paprika Kft., która posiada 200 ha własnych plantacji surowców wykorzystywanych w procesie produkcji.

Firma posiada sieć przedstawicielstw handlowych w Polsce oraz eksportuje do wielu krajów Europy.

Marina spices rozwija sprzedaż na rynku tradycyjnym, nowoczesnym i HoReCa współpracując z wieloma sieciami detalicznymi i hurtowymi.

W firmie obowiązują wszystkie procedury jakościowe związane z wymogami Unii Europejskiej.

Przedsiębiorstwo kładzie nacisk przede wszystkim na kapitał ludzki, nowe technologie, rozwój infrastruktury sprzedaży i logistykę.

Motto firmy brzmi **„dobry produkt w dobrej cenie to najlepsza reklama naszej firmy”**.

Przyprawa uniwersalne



Przyprawa węgierska klasyczna

Idealna do wszelkich zup, do pieczenia mięs, ryb, wyśmienitych sosów i gulaszów oraz świeżych sałatek, placka po węgiersku, leczu i wielu innych...

Przyprawa węgierska pikantna

To znakomita kompozycja przypraw, która nadaje potrawom charakterystyczny pikantny smak i wyśmienity aromat, idealna do pieczenia mięs ryb, gulaszów, leczu i innych...

Przyprawy występują w opakowaniach po 200g, 250 g, 500g, 1000 g, 1700 g.

Susze warzywne

Czosnek granulowany



Pochodzi z Azji Środkowej. Silny zapach czosnku powodują olejki sulfidowe, które zawierają substancje o działaniu bakteriobójczym. Ze względu na wysoką zawartość wapnia, czosnek ma też właściwości odkwaszające. Czosnek wpływa pozytywnie na libido i wzmacnia wytrzymałość sportowców. Dzięki zawartości antyoksydantów czosnek jest ważnym elementem profilaktyki nowotworów.

Wszechstronne zastosowanie jako dodatek do: wędlin, zup, różnego rodzaju mięsa, warzyw, sosów, jaj, serów, marynat.

Buraczki suszone



To naturalne polskie buraki, z których została odparowana woda, są już obrane i pokrojone, dzięki czemu nadają się bezpośrednio do szybkiego użycia, np. do ugotowania barszczu czerwonego.

Buraczki są bogate w błonnik, kwasy: jabłkowy, cytrynowy i winny (są ważnym składnikiem w układaniu diety). Zawierają spore ilości witamin z grupy B i witaminę C. Idealne do barszczu (wigilijnego, ukraińskiego), sałatek i zup oraz codziennego gotowania. Mają uniwersalne zastosowanie i doskonale nadają się do gotowania, smażenia, duszenia i pieczenia.



Pietruszka natka

Jest jednym z najstarszych i najdłużej stosowanych ziół. Wyrasta z białego korzenia i obfituje w żelazo i wit. A,B I C. Jej świeży smak dobrze się komponuje z innymi ziołami. Dlatego dodajemy ją do : do zup gulaszów, sałatek, sosów i młodych ziemniaków.

Włoszczyzna suszona

To starannie dobrana kompozycja warzyw takich jak: marchew, pietruszka, seler, por, natka pietruszki i cebula. Oferowany przez nas produkt nie zawiera soli ani żadnych sztucznych dodatków. Włoszczyzna suszona znajduje szerokie zastosowanie w kuchni. Doskonale podnosi smak zup, sosów i dań mięsnych. Nadaje potrawom warzywny smak i wzbogaca je o cenne składniki odżywcze.

Pieprz czarny ziarnisty i mielony



Pieprz czarny to pnącze rosnące w tropikach. Ostry smak pieprzu czarnego pochodzi od piperyny zawartej w wierzchniej warstwie owocu. Pieprz czarny zawiera: białko, wapń, żelazo, tłuszcz, błonnik oraz magnez.

Jest przyprawą wszechstronnie stosowaną do mięs, zup, sosów, bulionów, marynat, sałatek, a także serów.

Pieprz biały mielony

To ziarenka, które zostały zerwane po dojrzeniu owoców, a następnie wymoczone w wodzie, obrane ze skórki dopiero wtedy suszone na słońcu.

Biały pieprz jest ceniony głównie ze względu na jego barwę – świetnie sprawdza się jako dodatek to puree ziemniaczanego, ryb, jasnych zup i sosów oraz pasztetów.

Chili

Papryczki chili są jedną z najbardziej popularnych przypraw na całym świecie.

Papryczki chili są bogatym źródłem witaminy A, B1, B2, B3, B12, C, potasu, fosforu, żelaza i wapnia oraz że ilości kapsaicyny, która korzystnie wpływa na produkcję hormonów szczęścia – endorfin.

Można je dodać do dań z każdego rodzaju mięsem, warzywami, surówek, ostrych sosów, drinków oraz deserów.



Papryka Słodka

Papryka słodka jest bogatym źródłem witaminy C wapnia i żelaza. Cukry występują w postaci glukozy, fruktozy i sacharozy. Specyficzny smak nadaje papryce związek zwany kapsaicyną. Papryka słodka mielona może być używana w kuchni wszechstronnie – do potraw mięsnych, sosów, twarogów, wędlin, sałatek, potraw z ryb, ryżu i drobiu. Nadaje potrawom nie tylko wyborny smak i aromat, ale też piękną ceglastą barwę.

Papryka pikantna

Zawiera witaminy C, A i E, których papryce nie brakuje, hamują starzenie się komórek, wzmacniają odporność, poprawiają kondycję naczyń krwionośnych, osłabiają szkodliwe działanie złego cholesterolu, chroniąc przed miażdżycą.

Papryka ostra wzbogaca smakowo dania z mięsa, drobiu i ryb. Stosowana jest także do zup, warzyw, sałatek, serów, aby nadać im ostrości i wyrazistości. Jest popularnym, aromatycznym barwnikiem spożywczym, doskonale barwi sosy (np. majonezowy i śmietanowy) oraz potrawy z jaj, ryżu i drobiu. Jest składnikiem wielu powszechnie stosowanych mieszanek przyprawowych. -



Przyprawy

Cynamon mielony

Jest otrzymywany z kory drzewa cynamonowego uprawianego w Azji oraz Ameryce Południowej. Przyprawa ta nadaje potrawom charakterystyczny korzenny smak i zapach. Cynamon stanowi źródło błonnika, żelaza, wapnia i manganu. Jest naturalnym antyoksydantem: wspomaga zwalczanie działania wolnych rodników, przez co opóźnia proces starzenia się komórek, zapobiega nowotworom i chorobom układu krwionośnego. Jest niezbędnym dodatkiem do słodkich potraw z ryżu i jabłek, wina grzanego, zup i przetworów z owoców. Stosowany jest również do dań mięsnych.

Gałka muszkatołowa

To nasiona muszkatołowca korzennego. Korzystnie wpływa na trawienie, reumatyzm i zaburzeń oskrzelowych. W kuchni gałka muszkatołowa stosowana jest do przyprawiania mięs, bigosów a także do pierników i deserów.

Imbir mielony

Imbir lekarski jest jedną z najstarszych roślin leczniczych, jak również przypraw. Idealnie sprawdza się w przypadku leczenia reumatyzmu, biegunki, a także w zwalczaniu bólów podbrzusza wywołanych zimnem.

Stanowi wyśmienity dodatek do potraw na słodko oraz grzańca. Oprócz tego doskonale sprawdza się jako przyprawa do sosów ziołowych, zup i mies.



Przyprawy jednorodne

Zioła

Bazyli



Ojczyzna bazylii są Indie i Persja. Charakteryzuje się kwaskowatym smakiem.

Bazyli pobudza apetyt przez zwiększanie wydzielania soków trawiennych, ułatwia przyswajanie pokarmów, działa pobudzająco, przeciwzapalnie i przeciwbakteryjnie. Łagodzi dolegliwości żołądkowe, wzmacnia żołądek, działa rozkurczowo i wiatropędnie.

Ziele doskonale komponuje się zarówno z daniami mięsnymi, rybnymi, jak i warzywnymi. Bazylię dodaje się do farszów, pasztetów, kiełbas, wołowiny, baraniny i wątróbki. Sproszkowane liście bazylii nadają potrawom kwaskowaty, chodząco - orzeźwiający smak



Majeranek

Jest kuzynem oregano, pochodzący z regionów Morza Śródziemnego Zawiera wapń, żelazo, magnez, fosfor, potas, sód, witaminę A, witaminę C, niacynę.

Zazwyczaj używany jest w kuchni europejskiej i jest dodawany do sosów rybnych, mały, owoców morza, sosów na bazie masła, sałatek, sosów na bazie

Przyprawy jednorodne ZIOŁA

Oregano

Występuje w Europie i Azji Zachodniej. Przyprawa są liście i kwiatostany rośliny. Charakteryzuje się przyjemnym zapachem oraz lekko gorzkawym smakiem.

Oregano było używane jako środek antyseptyczny, a także jako lek na żołądek, jelita i dolegliwości układu oddechowego. Działa odtruwająco, wiatropędnie, łagodzi rany, podrażnienia i choroby skóry. Oregano zazwyczaj stosujemy do sosów, pizzy, przyprawiania mięs, sałatek, serów i ryb.

Koperek

Pochodzi z rejonów Morza Śródziemnego, południowej Rosji i Indii.

Ma niezwykle silny aromatyczny zapach, charakterystyczny Korzenno - słodkawy smak, pięknie ożywia wygląd przygotowywanych potraw, a dodatkowo jest bardzo zdrowy. Ma działanie stymulujące, pobudzające i wspomagające pracę żołądka.

Jest świetny do tradycyjnych, polskich zup, gulaszu i ziemniaków.



Mieszanki przypraw

Przyprawa do GULASZU

Gulasz, który jest jedną z bardziej popularnych w Polsce potraw, przywędrował do nas z Węgier. Charakterystyczny aromat nadają mu użyte w mieszance przyprawy cechujące się pikantnym smakiem. Oferowana przyprawa jest doskonała do gulaszów zarówno mięsnych jak i warzywnych oraz do mięsa duszonego a także sosów.



Przyprawa do KURCZAKA

Nadaje potrawom wyśmienity smak i aromat. Ta doskonale skomponowana Przyprawa Do Kurczaka może być używana do nacierania mięsa przed pieczeniem, duszeniem, w trakcie pieczenia lub do sporządzania sosów.

Przyprawa do RYB

Ryby stanowią bardzo ważny składnik naszego pożywienia. Przyprawa do ryb to doskonale skomponowana mieszanka przypraw do ryb o łagodnym, ziołowym aromacie. Zawiera ona starannie wyselekcjonowane zioła. Jej użycie umożliwi przygotowanie wyśmienitej i aromatycznej potrawy.

Mieszanki przypraw



Przyprawa do PIECZENI

Przyprawa do pieczenia to doskonała mieszanka aromatycznych ziół i przypraw, wzbogacająca smak pieczonego mięsa. Przyprawa polecana jest do nacierania mięsa przed pieczeniem.

Przyprawa do GYROSA i KEBABA

Idealna mieszanka do przygotowywania gyrosa, mięsa smażonego, giloszowanego i duszonego. Nadaje się do wszelkiego rodzaju mięs.

Przyprawa do GRILLA

To wyjątkowa kompozycja aromatycznych przypraw korzennych i ziołowych, która nadaje potrawom z grilla oryginalny i wyrazisty charakter. Polecamy ją do różnych gatunków mięs oraz ryb, a także do warzyw.

Węgierskie przysmaki Ketchupy i Musztardy



Ketchup Pikantny

Pikantny Ketchup łączy doskonały smak tradycyjnego ketchupu ostrej papryki. Jej intensywny smak nadaje mu pikanterii i zadowoli każdego smakosza ostrych przypraw. Doskonały do kanapek, grillowanych mięs i innych potraw

Ketchup Łagodny

Ketchup łagodny bez konserwantów. Wyjątkowa kompozycja dorodnych pomidorów i starannie dobranych przypraw. Nadają niepowtarzalny smak i aromat kanapkom, wędlinom, frytkom i wszelkiego rodzaju zimnym przekąskom.



Musztarda

Musztarda stołowa to jeden z najpopularniejszych w polskiej kuchni dodatków do potraw. Przypadnie do gustu wszystkim zwolennikom delikatnego smaku i tradycyjnej receptury. Zaostrzy apetyt i urozmaici smak wędlin, żółtego sera czy też pieczonych mięs. Musztarda stołowa o kremowej konsystencji może być również składnikiem marynaty, sosu vinaigrette, czy też pasty kanapkowej.

Węgierskie przysmaki Marynaty i kremy



Kem paprykowy łagodny

Papryka w formie przecieru, jest doskonałą przyprawą do gotowania i przyprawiania dań. Bardzo intensywny kolor czerwieni i mocny paprykowy smak przeniesie Cię we wspaniały klimat Węgier. W odróżnieniu od pasty, w każdej potrawie widać maleńkie kawałeczki papryki.

Krem paprykowy ostry

Krem paprykowy ostry, należący do grupy węgierskich przysmaków jest wspaniałym dodatkiem do dań kuchni węgierskiej, gulaszów, sosów, jako przyprawa do zup i mięsa z grilla.

Krem gulaszowy

Krem gulaszowy z grupy węgierskich przysmaków. Idealny dodatek do dań kuchni węgierskiej, gulaszów, sosów, jako przyprawa do zup i mięsa z grilla.

Pasty występują w tubkach po 80g.

Węgierskie przysmaki Marynaty i kremy



Pasta czosnkowa

To doskonałym dodatkiem do wielu potraw: zup, sosów, marynat, dipów. Pozwoli też szybko przygotować masło lub pieczywo czosnkowe.

Majonez z Chrzanem

Pasta "Majonez z chrzanem" należąca do grupy węgierskich przysmaków, służy jako dodatek do pieczywa i sałatek.

Makarony ze świeżych jaj

Makarony ze 4 świeżych jaj



To wspaniały świeży makaron w wysokiej jakości. Do robienia makaronu używa się dobrej jakości mąki makaronowej oraz świeżych jaj, dzięki temu makaron nawet po bardzo długim czasie gotowania zachowuje swój kształt, jednocześnie znacznie przyrasta.

Konsumenci doceniają produkty wytwarzane z pełnowartościowych jaj, tym bardziej, że obecnie taki **makaron to rzadkość**. Większość producentów zamieniła z czasem prawdziwe jajka na gotowe masy albo susze jajeczne. Produkcja ze świeżych jaj wiąże się z większymi kosztami, jednak są to koszty, które warto ponieść.

Makarony dostępne są w oryginalnych kształtach : nitka cienka, krajanka, świderki, świderki małe, kolanka, kwadraty, muszelki, łazanki, penne, spaghetti, ząbkowany.

Makarony pakowane w foliach po 250g.

Dziękujemy za uwagę i poświęcony czas.

Zapraszamy do współpracy.