

# Перець



20 г



10 г



## Перець чорний

Перець чорний є найбільш відомою та уживаною пряністю. Його Батьківщина - Індія. Використовують перець для приготування супів, підлив, соусів, додають у всі види м'яса та м'ясні вироби, до савойської та квашеної капусти, у страви з бобових (квасоля, чечевиця, горох), яєць, сирів та риби, додають в тісто для випікання, використовують під час маринування та консервування овочів.



## Перець чорний

Перець чорний являється найбільш відомою та часто уживаною пряністю. Її Родина - Індія. Використовують чорний перець для приготування супів, підлив, соусів, додають до всіх видів м'яса та м'ясних виробів, до савойської та квашеної капусти, в блюда з бобових (фасоль, чечевиця, горох), яєць, сирів та риби, додають в тісто для випічки, використовують при маринуванні та консервуванні овочів.



## Black pepper

Black pepper is one of the most known and frequently used spice. India is its origin country. Black pepper is used for preparation of soups, gravies, sauces; it is added to all kinds of meat and meat products, to sauerkraut and cabbage, to leguminous dishes (from string bean, lentil, peas), to dishes from eggs, cheeses and fish. The small amount of black pepper is added to the dough for baking, it is used during marinating and preserving of vegetables.



20 г



10 г



## Перець білий

Білий перець отримують шляхом особливої обробки стиглих плодів чорного перцю. Область застосування така ж сама, як і у чорного перцю. Краще за все він смакує у стравах з відвареного м'яса та тіста.



## Перець білий

Перець білий отримують шляхом особливої обробки стиглих плодів чорного перцю. Область застосування така ж сама, як і у чорного перцю. Краще за все він смакує у стравах з відвареного м'яса та тіста.



## White pepper

White pepper is received as a result of special processing of black pepper fruits. Areas of use of white pepper are basically the same as of the black pepper. Best of all white pepper shows its qualities in dishes from boiled meat and dough.



20 г

# Перець



20 г



10 г



#### Перець духмяний

Батьківщиною вважається Центральна Америка. Він поєднує в собі аромат кориці, чорного перцю, мускатного горіху та гвоздики. Додають до страв з м'яса, у свіжі та консервовані овочі, супи, шпинат, рибу, до соусів для дичини та холодець. У невеликих кількостях він надає своєрідного смаку фруктовим компотам, пудингам та печиву.



#### Перець душистий

Родина - Центральна Америка. Запах перцю поєднує в собі аромат кориці, чорного перцю, мускатного ореха та гвоздики. Додають в блюда из мяса, свежие и консервированные овощи, супы, шпинат, рыбу, соусы к дичи и студень. В небольшом количестве придает своеобразный вкус фруктовым компотам, пудингам, печенью.



#### Pimento

Latin America is the origin country of pimento. The odour of pepper joins odours of cinnamon, black pepper, nutmeg and cloves. It is added to dishes from meat, fresh and tinned vegetables, to soups, to spinach, fish to galantine and soups for game. In small amounts it gives original odour to fruit compotes, puddings and cookies.



20 г



#### Перець червоний або чили

Батьківщина - тропічна Америка. Червоний перець часто додають до страв південної кухні: м'ясо на вертелі, м'ясні підливи, страви з яловичини, риби та овочів. Чудово доповнює смак страв з гороху та чечевиці, а також м'ясних та рибних супів.



#### Перець красный или чили

Родина - тропическая Америка. Красный перец часто добавляют в блюда южной кухни: мясо на вертеле, мясные подливы, блюда из говядины, рыбы, овощей. Прекрасно дополняет вкус блюд из гороха и чечевицы, а также мясных и рыбных супов.



#### Red pepper or Chilly

Tropic America is the origin country. It is added to dishes of south kitchen: meat on a spit, meat sauces and dishes from beef, fish and vegetables, it's perfectly supplements dishes from peas and lentil, meat and fish soups.



20 г



#### Паприка

Батьківщина - Мексика. Паприку додають до супів (особливо томатного), в гуляш, в усі види м'яса та ковбас, використовують для приготування риби, квасолі, капусти та рису. Також можна додавати в соуси до різноманітних страв, щоб надати їм пряного аромату та гарного кольору.



#### Паприка

Родина - Мексика. Паприку добавляют в супы (особенно томатный), в гуляш, во все виды мяса и колбас, используют для приготовления рыбы, фасоли, капусты и риса. Можно также добавлять в соусы к различным блюдам для придания им красивого цвета и пряного аромата.



#### Paprika

Mexico is its origin country. Paprika is added to soups (especially for tomato), to gulyas, to all kinds of meat and sausages; it is used for preparation of fish string bean, cabbage and rice. It is added also to sauces for different dishes to bring them beautiful colour and spicy odour.

# Спеції та прянощі



10 г

25 г



## Мускатний горіх

Батьківщина Молуккські острови та острови моря Банда. Використовують для приготування виробів з шоколаду, різноманітних солодошів, компотів, варення, печених яблук, для ароматизації спиртних напоїв, коктейлів, пуншу, какао, молочних напоїв і навіть томатного соку. Додають мускатний горіх до супів, м'ясних бульйонів, соусів, страв з рису, м'яса, овочів та риби.



## Мускатний орех

Родина Молуккские острова и острова моря Банда. Используют для приготовления изделий из шоколада, различных сладостей, компотов, варенья, печеных яблок, для ароматизации спиртных напитков, коктейлей, пунша, какао, молочных напитков и даже томатного сока. Добавляют мускатный орех в супы, мясные бульоны, соусы, блюда из риса, мяса, овощей и рыбы.



## Nutmeg

The origin lands are the Molucca islands and the islands of Gang sea. It is used for preparation of products from chocolate, different sweeties, compotes, jam, baked apples; it used for aromatization of alcoholic drinks, cocktails, punch, cocoa, dairy drinks and even tomato juice. The nutmeg is added to soups, meat broths, sauces, dishes from rice, meat, vegetables and fish.



20 г



## Гвоздика

Батьківщина Індонезія. Використовується для приготування лікерів, гарячих напоїв з вином, пуншів, фруктових соків та компотів. Додають до страв з червоної капусти, свинини, баранини, до підлив та паштетів, грибів та заливного м'яса, для маринування оселедців.



## Гвоздика

Родина Індонезія. Используется для приготовления ликёров, горячих напитков с вином, пуншей, фруктовых соков и компотов. Добавляют в блюда из краснокочанной капусты, свинины, баранины, в подливки и паштеты, в грибы и заливное мясо, при мариновании сельди.



## Cloves

Indonesia is the origin country of cloves tree. It is used for preparation of liquors, hot drinks with wine, punches, fruit juice and compotes. Cloves are added to dish from red cabbage, to grouts and pastes, to mushrooms and jellied meat and also during pickling of herring.



6 г



## Кардамон

Батьківщина Індія. Пряний смак та запах кардамона надають особливого аромату печиву, марципану, медяникам, пиріжкам з дріжджового тіста, фруктовим тістечкам, компотам та стравам з фруктів. Кардамон покращує смак та ароматизує всі супи, соуси, підливи, страви з риби та м'яса.



## Кардамон

Родина Індия. Пряные вкус и запах кардамона придают особый аромат печенью, марципану, медовым пряникам, пирогам из дрожжевого теста, пирожным с фруктами, компотам и блюдам из фруктов. Кардамон улучшает вкус и ароматизирует все супы, соусы, подливки, блюда из рыбы и мяса.



## Cardamom

India is the origin country. Cardamom spicy taste and odour give special aroma to cook ies, marzipan, honey cookies, cakes from yeast pastry, cakes with fruits, compotes and fruit dishes. Cardamom makes better and aromatizes taste of all kinds of soups, sauces, grouts, dishes from fish and meat.



20 г



## Імбир

Батьківщина Південно-Східна Азія, Китай та Західна Індія. Він надає тонкого аромату супам, бульйонам з птиці, соусам, дичині, всім видам страв з рису. У поєднанні з сіллю використовується для приправлення страв з м'яса, риби, овочів, а також сиру. Приємного смаку імбир надає смаженій свинині, запеченій качці та грибам.



## Имбирь

Родина Юго-Восточная Азия, Китай и Западная Индия. Придаёт тонкий аромат супам, бульонам из птицы, соусам, дичи, всем видам рисовых блюд. В смеси с солью употребляется для сдабривания сыров, изделий из мяса, рыбы, овощей. Очень приятный вкус имбирь придаёт жареной свинине, печеной утке и грибам.



## Ginger

The origin countries are South-Eastern Asia, China and Western India. It gives the delicate aroma to soups, poultry broths, sauces, game and all kinds of rice dishes. In blend with salt it's used for preparation of the cheeses, dishes from meat, fish, vegetables. Ginger gives the very sweet taste to fried pork, baked duck and mushrooms.

# Спеції та прянощі



20 г



## Куркума (турмерик)

Батьківщина Східна Індія та В'єтнам. В якості прянощів використовують з яйцями, омлетами та у пудингах. Застосовують також під час приготування світлих соусів, салатів, супів-пюре, рагу, крабів, омарів та устриць, для маринування овочів. Особливо чудово куркума смакує у стравах з рису, макаронних виробів, яловичого та курячого м'яса.



## Куркума (турмерик)

Родина Восточная Индия и Вьетнам. В качестве пряности употребляют с яйцами, омлетами и пудингами. Применяют также при приготовлении светлых соусов, салатов, супов-пюре, рагу, крабов, омаров и устриц, для маринования овощей. Особенно хороша куркума в блюдах из риса, макаронных изделий, говяжьего и куриного мяса.



## Turmeric

The origin countries are Eastern India and Vietnam. As the spice turmeric is used with eggs, omelets and puddings; it's also used for preparation of light sauces, salads, potages, ragout, crabs, lobsters and oysters; for pickling of vegetables. It is especially tasted in the dishes from rice, macaroni, beef and hen meat.



20 г



20 г



## Кориця

Батьківщиною коричневого дерева є Південно-Східна Азія. Використовується кориця у всіх стравах де присутній цукор. Також корицю можна додавати у фарш з птиці.



## Корица

Родина коричневого дерева Юго-Восточная Азия. Используется корица во всех блюдах где употребляется сахар. Также корицу можно добавлять в фарш из птицы.



## Cinnamon

The South-Eastern Asia is the origin lands of cinnamon tree. It is used in all kinds of dishes where sugar is used. Also it could be added to forcemeat of poultry.



20 г



15 г



## Кмин, Римський кмин

Використовують кмин як приправу для сиру, ковбас, хлібобулочних виробів, різноманітних м'ясних страв та під час приготування квашеної капусти.



## Тмин, Римский тмин

Используют тмин как приправу для сыров, колбас, хлебобулочных изделий, различных мясных блюд и при квашении капусты.



## Caraway, Cumin

Caraway is used as a condiment for cheeses and sausages, bakery products, different meat dishes and during fermentation of cabbage.



20 г



20 г



## Кориандр

Батьківщина - східні області Середземномор'я. Є невід'ємною частиною східної приправи "Каррі". Мелений коріандр використовують під час приготування будь-якої випічки. Цілим коріандр використовують у різноманітних сумішах прянощів для маринадів при консервуванні. В кулінарії його використовують для приготування салатів, рису, соусів, сирів, супів, ковбас, сосисок та інших м'ясних продуктів, а також у приготуванні спиртних напоїв, особливо джина.



## Кориандр

Родина - восточные области Средиземноморья. Является неотъемлемой частью восточной приправы "Карри". Молотый кориандр широко применяют при изготовлении всевозможной выпечки. Целый используют в различных смесях пряностей для приготовления маринадов при консервировании. В кулинарии его используют для приготовления салатов, риса, соусов, сыров, супов, колбас, сосисок и различных других мясных продуктов, а также спиртных напитков, особенно джина.



## Coriander

It comes from eastern parts of Mediterranean sea. Coriander is the essential part of the eastern condiment "Kari". Ground coriander is widely used during preparation of different kinds of batch. Whole coriander is used during preparation of different spice blends for marinades during conservation. In culinary it is used for preparation of salads, rice, sauces, cheeses soups, sausages, frankfurters and other meat products, also alcoholic drinks, especially gin.

# Спеції та прянощі



15 г



## Цибуля

Найстаріша культурна рослина, що відома людству ще з часів бронзового століття. Цибуля входить до рецептів страв майже всіх країн світу.



## Лук

Старейшее культурное растение, известное людям с бронзового века. Лук входит в рецепты блюд почти всех стран мира.



## Onion

Onion is the oldest cultivated plant, which is well known to people as long ago as Bronze age. Onion is the organic part of the almost all kitchens of the world.



15 г



## Часник

Батьківщина Джунгарія, рівнина між горами Алтаю та Східного ТяньШаню. Через сильний аромат, часник використовується у невеликих кількостях та в поєднанні з корицею, бад'яном, гвоздиком, м'ятою, анісом та кмином. Частіше за все його додають у соуси, ковбасні та рибні страви, у різноманітні приправи до овочів та м'яса.



## Чеснок

Родина чеснока Джунгария, равнина между горами Алтая и Восточного Тянь Шаня. Изза сильного запаха чеснок обычно используется в небольших количествах и в сочетании с корицей, бадьяном, гвоздиком, мятой, анисом и тмином. Чаще всего чеснок добавляют в соусы, колбасные и рыбные блюда, различные приправы к овощам и мясу.



## Garlic

The origin land of garlic is Jungharia, the plain between Altai and Eastern Tien Shan mountains. Because of strong odour the garlic is used in small quantities. To decrease the garlic odour it is possible to use cinnamon, star aniseed, cloves, mint, anise and cumin. More often garlic is added to sauces, sausages and fish dishes. It is used for preparation of condiments to vegetables and meat.



100 г



## Гірчичний порошок

Батьківщина гірчиці Східний Китай. Гірчиця чудовий емульгатор, тому використовується як захисне покриття під час теплової обробки м'яса, птиці, телятини та риби. При цьому гірчиця не тільки запобігає витіканню м'ясного соку, а й ароматизує його.



## Горчичный порошок

Родина горчицы Восточный Китай. Горчица хороший эмульгатор, поэтому служит защитным покрытием при тепловой обработке мяса, птицы, телятины и рыбы. При этом горчица не только предотвращает вытекание мясного сока, но и ароматизирует его.



## Mustard powder

Origin land of mustard powder is the Eastern China. Mustard is the excellent emulgator, because it serves as protective cover during hot processing of meat, poultry, veal and fish. For all that, mustard not only prevents the outflow of meat juice, but also aromatizes him.



10 г

20 г

20 г



## Лавровый лист

Батьківщина Мала Азія. Використовується як пряність у маринадах, соусах, рибних та м'ясних супах, його додають під час соління чи маринування огірків та інших овочів.



## Лавровый лист

Родина Малая Азия. Используется в качестве пряной приправы в маринадах, соусах, рыбных и мясных супах, его добавляют при засолке или мариновании огурцов и других овощей.



## Bay leaf

The origin land of bay leaf is Asia Minor. It is used as the spice condiment in marinades, sauces, meat and fish soups; it is added during pickling and marinating of cucumbers and other vegetables.

# Спеції та прянощі



8 г



## Аніс

Батьківщина анісу - східна частина Середземномор'я. В кулінарії широко використовують плоди анісу, що мають освіжаючий аромат та солодкуватий пряний смак. Найчастіше аніс додають до печива, пирогів, кексів, застосовують для приготування молочних та фруктових супів, солодких страв з рису, пудингів, фруктових салатів та компотів. Своєрідного смаку аніс надає овочам: буряку, капусті, огіркам та моркві.



## Аніс

Родина аніса - восточная часть Средиземноморья. В кулинарии широко используют плоды аніса, которые имеют освежающий аромат и сладковатый пряный вкус. Чаще всего аніс добавляют к печеню, пирогам, кексам, используют для приготовления молочных и фруктовых супов, сладких блюд из риса, пудингов, фруктовых салатів и компотів. Свообразный вкус аніс придает овощам: свекле, капусте, огурцам и моркови.



## Anise

The native land - Western part of Mediterranean. The anise fruits are widely used in culinary, which have refreshing aroma and sweet spicy flavour. It is often added to biscuits, pies, cakes, used for fruit and milk soups, sweet rice dishes, puddings, fruit salads and compotes. Anise gives its peculiar flavour to the vegetables: beet, cabbage, cucumbers and carrot.



20 г



## Пажитник (фенугрек, шамбала)

Батьківщина - східна частина Середземномор'я, Мала Азія. Додають до супів, тіста та сирів. Незамінний у приправах "Аджика" та "Хмелі Сунелі", є основним компонентом суміші "Каррі".



## Пажитник (фенугрек, шамбала)

Родина - восточная часть Средиземноморья, Малая Азия. Добавляют в супы, тесто, сыры. Незаменим в приправах "Аджика" и "Хмели Сунели", является основным компонентом смеси "Карри".



## Fenugreek (shambala)

The origin country is the eastern part of Mediterranean and Asia Minor. It is added to soups, pastry and cheeses. It is irreplaceable in "Khmeli Suneli" and "Adjika" condiments; also fenugreek is the main part of "Kari" blend.



6 г



## Бад'ян (аніс зірчастий)

Батьківщиною бад'яну є Південно-Східна Азія. Висушені плоди бад'яну вдало доповнюють смак печива, різних фруктових супів, мармеладів та пудингів. Він також чудово поєднується з чорним перцем, фенхелем, корицею, гвоздиком, імбиром, тому його можна використовувати для різних сумішей, що додаються у м'ясні страви та страви з птиці. Бад'ян використовується також для приготування лікерів, пуншів та компотів.



## Бадьян (анис звездчатый)

Родиной бадьяна является Юго-Восточная Азия. Высушенные плоды бадьяна удачно дополняют вкус печеня, различных фруктовых супов, мармеладов и пудингов. Он также чудесно сочетается с черным перцем, фенхелем, корицей, гвоздиком, имбирем, поэтому его можно использовать для разных смесей, которые добавляются в мясные блюда и блюда из птицы. Бадьян используется также для приготовления ликеров, пуншей и компотів. великолепно подходит к квашеной капусте.



## Star Anise (Chinese Anise)

The native land of star anise is South-Western Asia. Dried fruits of star anise are successfully supplementing the flavor of biscuits, different fruit soups, marmalades and puddings. It is also wonderfully combines with black pepper, fennel, cinnamon, cloves, ginger, therefore star anise can be used for different mixes, which are added to meat and poultry dishes. Star anise is also used for preparation of liquors, punches and compots.

# ПРИПРАВИ

не містять глютамату натрію



20 г



#### Приправа до салатів

Приправа до салатів перетворить м'ясний, рибний або овочевий салат на справжній шедевр кулінарного мистецтва.



#### Приправа для салатів

Приправа для салатів превратить мясной, рыбный или овощной салат в истинный шедевр кулинарного искусства.



#### Condiment for salad

Condiment for salad is excellent matched for preparation of meat, fish and vegetables salads.



20 г



#### Приправа до супу

Використовується як ароматична основа для приготування супів та бульйонів.



#### Приправа для супа

Используется как ароматическая основа для приготовления супов и бульонов.



#### Condiment for soup

Is used as aromatic basis for preparation of soups and borthes.



20 г



#### Приправа до борщу

Використовується як ароматична основа для приготування борщів.



#### Приправа для борща

Используется как ароматическая основа для приготовления борщей.



#### Condiment for borshch

Is used as aromatic basis for preparation of borshches.



20 г



#### Приправа до сала

Набір прянощів, що входять до складу приправи, надасть незабутнього смаку салу та стравам з салом.



#### Приправа для сала

Набор пряностей, входящих в эту приправу, придаст незабываемый вкус салу и блюдам с салом.



#### Condiment for lard

The set of spices, which forms to this condiment, will give unforgettable taste to lard and dishes with lard.

# ПРИПРАВИ



20 г



#### Приправа до плову

Приправа до плову - це суміш ретельно підібраних прянощів, спецій, трав та сушених овочів, яка надасть плову смак та аромат Сходу.



#### Приправа для плова

Приправа для плова являється спеціальною сумішшю пряностей, спецій, трав і сушених овочей, которая придаст плову вкус и аромат Востока.



#### Condiment for pilaw

Condiment for pilaw is the special blend of spices, kitchen herbs, plants and dried vegetables, which gives to pilaw taste and aroma of East.



20 г



#### Приправа до котлет

Оригінальна суміш прянощів дозволить вам приготувати дивовижно смачні та ароматні котлети з будь-якого м'ясного фаршу.



#### Приправа для котлет

Оригинальная смесь пряностей позволит вам приготовить удивительно вкусные и ароматные котлеты из любого мясного фарша.



#### Condiment for cutlets

Original blend of kitchen herbs will allow you to prepare wonderfully tasty and aroma cutlets from any force-meat.



20 г



#### Приправа до курчат

Оригінальна суміш прянощів надасть приємного аромату стравам з курки. Приправу можна використовувати для натирання тушки перед запіканням та додавати в соуси та підливи.



#### Приправа для цыплят

Оригинальная смесь пряностей придаст аромат блюдам из курицы. Приправу можно применять для натирания тушки перед запеканием и добавлять в соусы и подливы.



#### Condiment for chickens

The original blend of kitchen herbs gives odour to dishes from hen. It can be used to rub the uncooked hen before baking and added to sauces and gravy.



20 г



#### Гриль-приправа

Оригінальна суміш прянощів та спецій для м'яса, що готується на грилі чи барбекю.



#### Гриль-приправа

Оригинальная смесь пряностей и специй для мяса, приготовленного на гриле или барбекю.



#### Grill condiment

The original blend of spices and kitchen herbs for meat, which was prepared on grill or barbecue.



# ПРИПРАВИ



45 г



40 г



50 г



40 г



40 г



40 г



40 г



Сухі приправи з шматочків сухих овочів в упаковці дой-пак

Серія представлена трьома приправами: "Овочі та зелень", "Болгарський перець", "Цибуля ріпчаста та морква". Для виготовлення пачки таких приправ було використано до 700 г свіжих овочів. Приправи виготовлені в вигляді шматочків свіжих овочів, не містять солі й добавок.



Сухие приправы из кусочков сухих овощей в упаковке дой-пак

Серия представлена тремя приправами: "Овощи и зелень", "Микс болгарского перца", "Лук репчатый и морковь". Для изготовления пачки таких приправ было использовано до 700 г свежих овощей. Приправы изготовлены в виде кусочков свежих овощей, не содержат соли и добавок.



Dried seasonings with pieces of dried vegetables in a packing doy-pack

Series consists of three seasonings: "Vegetables and herbs", "Mix of Bell pepper", "Onion and carrot." For production one pack of this seasonings were used up to 700 g of fresh vegetables. Seasonings are made in the form of pieces of fresh vegetables do not contain salt and additives.



Продукція для інтенсивного використання та заповнення багаторазових млинок ТМ "ЕКО"

Професійна серія, яка представляє собою "Приправу до м'яса", "Приправу до курки", "Перець чорний горошок" та "Суміш перців".



Продукция для интенсивного использования и заполнения многооборотных мельниц ТМ "ЕКО"

Профессиональная серия, которая представляет собой "Приправу для мяса", "Приправу для курицы", "Перец черный горошек" и "Смесь перцев".



Products for intensive use and filling multiple grinders ТМ "ЕКО"

Professional Series, which represents "Seasoning for meat", "Seasoning for chicken", "Black pepper" and "Mix of peppers."

# Спеції в багаторазових млинках



40 г

18 г

40 г

23 г

60 г



59 г

37 г

53 г

46 г

19 г



## Спеції в багаторазових млинках

Вітчизняний виробник спецій, приправ, трав ТМ «Еко» зі 20-ти річним досвідом на ринку приправ випустив продукцію в млинках.

Переваги млинки ТМ «Еко»: 1) млинок багаторазового використання; 2) надійний та міцний керамічний механізм; 3) можливість регулювання ступеню подрібнення.

Асортимент приправ ТМ «Еко» в млинках: Лимонний перець, Приправа до м'яса, Приправа до курки, Приправа до риби та юшки, Приправа хмелі-сунелі, Італійські трави, Трави з морською сіллю, Кориця шматочками, Суміш перців, Перець чорний горошок.



## Специи в многоразовых мельницах

Отечественный производитель специй, приправ, трав ТМ «Еко» с 20-летним опытом на рынке приправ выпустил продукцию в мельницах.

Преимущества мельниц ТМ «Еко»: 1) мельницы многоразового использования; 2) надежный и прочный керамический механизм; 3) возможность регулировки степени измельчения.

Ассортимент приправ ТМ «Еко» в мельницах: Лимонный перец, Приправа к мясу, Приправа к курице, Приправа к рыбе и ухе, Приправа хмели-сунели, Итальянские травы, Травы с морской солью, Корица кусочками, Смесь перцев, Перец черный горошек.



## Reusable Spice Grinders

National producer of spices, seasonings, herbs TM "Eko" with 20 years of experience in the market of spices produced products to grinders.

Advantages of the grinders of TM "Eko": 1) Reusable grinders; 2) Reliable and durable ceramic mechanism; 3) Can adjust the fineness.

Assortment of condiments of TM "Eko" in grinders: "Lemon pepper", "Seasoning to meat", "Seasoning to chicken", "Seasoning for fish and for fish soup", "Seasoning Khmeli-suneli", "Italian herbs", "Herbs with sea salt", "Cassia Vera broken", "Mix of peppers", "Black pepper whole".

# ТРАВИ



8 г



### Чабер

Батьківщиною чаберу є східні області Середземномор'я та Причорномор'я. Як прянощі використовують висушені стебла та листя. Чабер класична пряність для приготування страв з бобових, грибів, м'ясних та картопляних салатів, риби, супів, біфштексів, котлет, овочів, страв з сиру, грінку та солоного печива.



### Чабер

Родина чабера - восточные области Средиземноморья и Причерноморья. В качестве пряностей используют сушеные стебли и листья. Чабер является классической пряностью для приготовления блюд из бобовых, грибов, мясных и картофельных салатов, рыбы, супов, бифштексов и котлет, овощей, блюд из сыра, гренок и соленого печенья.



### Savory

The origin lands of savory are Mediterranean and Black sea areas. As a spice dried stalks and leaves are used. Savory is the classical spice for preparation of all kinds of string bean dishes, mushrooms, meat and potato salads, fish, soups, beefsteaks and cutlets, veg etables, cheese dishes, toasts and salted cookies.



8 г



### Душиця (орегано)

Батьківщиною душиці звичайної є Південна Європа та Азія. Душиця улюблена приправа італійців. Вона чудово підходить до піци, помідорів, овочевих запіканок, соусів та густих супів.



### Душиця (орегано)

Родиной душицы обыкновенной являются Южная Европа и Азия. Душица излюбленная приправа итальянцев. Она великолепно подходит к пицце, помидорам, овощным запеканкам, соусам и густым супам.



### Oregano

The origin lands of oregano are the Southern Europe and Asia. Oregano is the favourite condiment of Italian kitchen. It is magnificently matches to pizza, tomatoes, vegetable backed puddings, sauces and soups with large fat content.



4 г



### Естрагон (тархун)

Батьківщиною естрагону є Східний Сибір та Середня Азія. Естрагон має приємний аромат та освіжаючий гострий смак. Естрагон використовують для приготування гірчиці, оцту. В якості приправи його додають в овочеві салати, до різних м'ясних страв, страв з птиці, помідорів.



### Естрагон (тархун)

Родиной эстрагона является Восточная Сибирь и Средняя Азия. Эстрагон имеет приятный аромат и освежающий острый вкус. Эстрагон используют для приготовления горчицы, уксуса. В качестве приправы его добавляют в овощные салаты, к разным мясным блюдам, блюдам из птицы, помидоров.



### Tarragon

The native land of tarragon is the East Siberia and Middle Asia. Tarragon has a pleasant aroma and refreshing spicy flavour. Tarragon is used for a preparation of mustard, vinegar. As a seasoning it is added into vegetable salads, to different meat dishes, to dishes from poultry, tomatoes.



6 г



### М'ята

Широко використовується в кулінарії різних країн світу. Як приправу м'яту додають до фруктових та овочевих салатів, сирів, м'ясних та рибних страв. Вона підкреслить смак страв з баранини, капусти, моркви, гороху; надасть приємного аромату домашнім соусам. М'ятою здавна ароматизують чайні напої, кваси, здобу, морси, киселі, компоти, консервацію.



### Мята

Широко используется в кулинарии многих стран мира. Как приправу мяту добавляют к фруктовым и овощным салатам, сырам, мясным и рыбным блюдам. Она подчеркнет вкус блюд из баранины, капусты, моркови, гороха; придаст приятный аромат домашним соусам. Мятной издавна ароматизируют чайные напитки, квасы, здобу, морсы, кисели, компоты, консервацию.



### Mint

It is widely used in culinary of many countries of the world. As a seasoning, mint is added to fruit and vegetable salads, cheses, meat and fish dishes. It will emphasize the taste of the dishes from mutton, cabbage, carrot, pears; will add pleasant aroma to the domestic sauses. Since the long time mint is used as aroma for tea drinks, kvasses, fancy bread, berry juices, kissels, compots, conservation.

# ТРАВИ



## Шавлія

Страви, до яких додається шавлія, мають надзвичайно пікантний смак. Шавлію додають під час приготування м'ясних та рибних страв, супів, бульйонів, а також до страв з капусти, рису, яєць. Шавлія гарно поєднується з розмарином, а також з червоним та чорним перцем.



## Шалфей

Блюда, к которым добавляется шалфей, имеют необычайно пикантный вкус. Шалфей добавляют во время приготовления мясных и рыбных блюд, а также блюд из капусты, риса, яиц. Шалфей хорошо сочетается с розмарином, а также с красным и черным перцем.



## Sage

The dishes, in which sage is added have extraordinary piquant taste. Sage is added while cooking meat and fish dishes, also into cabbage, rice, egg dishes. Sage is blended well with rosemary and also with red and black pepper.

6 г



## Тим'ян

Батьківщиною тим'яну є Південна Європа. Тим'ян входить до складу багатьох пряних сумішей. Як приправу тим'ян можна додавати у різні страви. Особливо він підходить для ароматизації м'яса, копченостей, птиці, фаршів, овочевих салатів. Тим'ян додають також до макаронних виробів та страв з яєць.



## Тимьян

Родиной тимьяна является Южная Европа. Тимьян входит в состав многих пряных смесей. Как приправу тимьян можно добавлять в различные блюда. Особенно он подходит для ароматизации мяса, копченостей, птицы, фаршей, овощных салатов. Тимьян добавляют также к макаронным изделиям и блюдам из яиц.



## Thyme

The native land of thyme is The South Europe. Thyme is included in many spicy mixes. As a seasoning, it can be added into different dishes. Especially it suits for aromatization of meat, smoke products, poultry, forcemeats, vegetable salads. Thyme is also added to macaroni products and egg dishes.

6 г



## Петрушка

Батьківщина - Середземномор'я. Завдяки ніжному пряному аромату та солодкуватому присмаку, петрушка вважається універсальною пряністю. Корінь та листя петрушки додають до супів, соусів, овочевих страв та салатів.



## Петрушка

Родина - Средиземноморье. Благодаря нежному пряному аромату и сладковатому вкусу петрушка считается универсальной пряностью. Корень и листья петрушки добавляют в супы, соусы, овощные блюда и салаты.



## Parsley

Mediterranean area is the origin country. Due to delicate, spicy odour and sweetish taste parsley is considered as the universal spice. Parsley root and leaves are added to soups, sauces, vegetable dishes and salads.

6 г



## Базилік

Батьківщина - Південна Азія (Індія, ШріЛанка). Аромат нагадує гвоздику та мускатний горіх. Як приправу базилік додають в овочеві салати, м'ясні та рибні страви, а також для ароматизації овочевих консервів, солінь та ковбасних виробів. Висушене листя базиліку разом з розмарином інколи використовують як заміник перцю.



## Базилик

Родина - Южная Азия (Индия, ШриЛанка). По запаху напоминает гвоздику и мускатный орех. Как приправу базилик добавляют в овощные салаты, мясные и рыбные блюда, а также для ароматизации овощных консервов, солений и колбасных изделий. Сушеные листья базилика вместе с розмарином иногда используют вместо перца.



## Basil

The origin country is the Southern Asia (India, SriLanka). Basil odour reminds the odour of cloves or nutmeg. As the spice basil is added to vegetable salads, meat and fish dishes, and also for aromatization of canned vegetables, pickles and sausage products. Dried basil leaves with rosemary sometimes are used as a pepper substitute.

10 г

# КУЛІНАРНІ ДОБАВКИ



11 г



100 г



10 г

2 г



18 г



40 г



## Дріжджі (активні сухі)

Швидкодіючі активні дріжджі 11 г замінять 30-40 г свіжих пресованих дріжджів хорошої якості.



## Дрожжи (активные сухие)

Быстродействующие активные дрожжи 11 г заменят 30-40 г свежих пресованных дрожжей хорошего качества.



## Yeast (dry active)

Fast-acting active yeast 11 g will substitute 30-40 g of fresh pressed yeast of fine quality.



## Ванілін та цукор ванільний

Ваніль - плід тропічної ліани з родини орхідейних. Ванілін застосовують під час приготування кондитерських виробів, випічки, різноманітних напоїв, морозива та ін. Для зручності дозування ваніліну випускається ванільний цукор.



## Ванилин и сахар ванильный

Ваниль - плод вьющейся тропической лианы из семейства орхидейных. Ванилин применяется при приготовлении кондитерских изделий, выпечки, различных напитков, мороженого и т.д. Для удобства дозировки ванилина производится ванильный сахар.



## Vanillin and Vanilla sugar

Vanilla is the fruit of tropical liana from orchid family. Vanillin is used for preparation of confectionary products, batches, various drinks, ice-cream and so on. For convenience of dosage vanillin is produced as a vanillin sugar.



## Розпушувач тіста

Розпушувач застосовується для приготування "легкого" тіста, яке під час випікання набуває характерного рум'яного вигляду та робиться пухким.



## Разрыхлитель теста

Разрыхлитель применяется при замесе "легкого" теста, которое при выпечке приобретает характерный румяный вид и пышность.



## Pastry fluffer

Fluffer is used for preparation of light non-yeast pastry, which gets distinctive ruddy color and splendor during baking.



## Кокосова стружка (біла та кольорова)

Застосовується як ароматична харчова добавка, а також як прикраса для булочок, пиріжків, рулетів, тортів та ін. Випускається кольорова (синя, жовта, зелена, червона, помаранчева) та біла.



## Кокосовая стружка (белая и цветная)

Применяется как вкусовая и ароматическая пищевая добавка, а также как украшение для булочек, пирогов, рулетов, тортов и т.д. Випускається цветная (синяя, желтая, зеленая, красная, оранжевая) и белая.



## Dessicated coconut (white and coloured)

It is used as flavouring and aromatic food additive and also as decoration for buns, pies, rolls, patties and so on. Dessicated coconut is let out in color (blue, yellow, green, red, orange) and white.

# КУЛІНАРНІ ДОБАВКИ



25 г



100 г



15 г



100 г



25 г



20 г



12 г



### Лимонна кислота (хачрова)

Лимонна кислота використовується як підкислювач харчових продуктів, регулятор кислотності та консервант.



### Лимонная кислота (пищевая)

Лимонная кислота используется как подкислитель пищевых продуктов, регулятор кислотности и консервант.



### Citric acid (food)

Citric acid is used as acidifier of food products, regulator of acidity and preservative.



### Желатин харчовий швидкокорозчинний

Застосовується для приготування різноманітних заливних страв, мусів, кремів, тортів, желе, морозива та інших виробів. Вмісту одного пакета вистачає для приготування 0,7 літра холодцю.



### Желатин пищевой быстрорастворимый

Применяется для приготовления различных заливных блюд, муссов, кремов, тортов, желе, мороженого и других изделий. Содержимого одного пакета хватает для приготовления 0,7 литра холодца.



### Quick-dissolving gelatin

It is used for preparation of different jellied dishes, mousses, custards, pies, jellies, ice-cream and other products. The content of one pack is enough to prepare of 0.7 litre of meat-jelly.



### Згущувач для варення "Желин"

Желююча суміш для швидкого приготування варення, джему, повидла, мармеладу та желе. Желююча суміш виготовлена на основі пектину, натурального продукту, отриманого з яблук та цитрусових. Використання "Желіну" значно скорочує час приготування варення, при цьому зберігаються смак, корисні властивості та вітаміни свіжих ягід та фруктів.



### Загуститель для варення "Желин"

Желирующая смесь для быстрого приготовления варенья, джема, повидла, мармелада и желе. Желирующая смесь изготовлена на основе пектина, натурального продукта, полученного из яблок и цитрусовых. Использование "Желина" значительно сокращает время приготовления варенья, при этом сохраняются вкус, полезные свойства и витамины свежих ягод и фруктов.



### Stiffener for a jam "Gelin"

The jelling mixture for quick jam, marmalade and jelly preparation. The jelling mixture is made on pectin basis - natural product, obtained from apples and citrus. The usage of "Gelin" reduces the time of jam preparation, thus preserves flavour, useful properties and vitamins of fresh berries and fruits.



### Згущувач для вершків "Сметанфікс"

Використовується для приготування виробів на основі сметани чи вершків: кремів, десертів, морозива, наповнювачів для кондитерських виробів.



### Загуститель для сливок "Сметанфикс"

Используется для приготовления изделий на основе сметаны или сливок: кремов, десертов, мороженого, наполнителей для кондитерских изделий.



### Stiffener for cream "Smetanfix"

Is used for preparation of products on sour cream or cream basis: creams, desserts, ice)cream, fillers for confectionery products.

# КУЛІНАРНІ ДОБАВКИ



150 г



## Цукрова пудра

Цукрова пудра використовується для приготування глазури кондитерських виробів і декорування.



## Сахарная пудра

Сахарная пудра используется для приготовления глазури кондитерских изделий и декорирования.



## Sugar powder

Sugar powder is used for glaze preparation of confectionery products and decorating.



80 г



## Какао-порошок

Порошок з какао-бобів, використовується для надання шоколадного смаку та аромату під час приготування кондитерських виробів, напоїв та коктейлів.



## Какао-порошок

Порошок из какао-бобов, используется для придания шоколадного вкуса и аромата при приготовлении кондитерских изделий, напитков и коктейлей.



## Cocoa-powder

Cocoa beans powder is used to give a chocolate taste and aroma to confectionery products, drinks and cocktails.



150 г



## Мак

Мак широко використовується як начинка для пиріжків, здоби, млинців та ін.



## Мак

Мак широко используется в качестве начинки для пирожков, сдобы, блинов, и т.п.



## Poppy seeds

Poppy seeds are widely used as stuffings for fancy bread, pancakes and so on.



200 г



## Сода харчова

Сода харчова використовується для розпушування тіста кисломолочною продукцією, а також для пряничного тіста з медом або сиропом.



## Сода пищевая

Сода пищевая используется для разрыхления теста кисломолочной продукцией, а также для пряничного теста с медом или сиропом.



## Baking soda

Baking soda is used for loosening of dough with curdled milk and sour cream, and also for the gingerbread dough with honey or syrup.