

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности, к производству овощных приправ.

Предложенная приправа содержит перец стручковый острый с массовой долей влаги не более 50%, чеснок, лук репчатый, масло растительное, томаты сушеные, мед натуральный, соль поваренную, семена кориандра, сушеную зелень петрушки, укропа, любистка и чабреца, семена базилика огородного, черный перец, лавровый лист, кардамон и хмели-сунели, причем массовая доля влаги в готовом продукте не превышает 50%, а ингредиенты взяты в следующих соотношениях, в мас. %:

перец стручковый с массовой долей влаги не более 50%	25,0...35,0
чеснок	25,0...35,0
лук репчатый	10,0...17,0
масло растительное	5,0...10,0
томаты сушеные	2,0...10,0
мед натуральный	3,0...7,0
соль поваренная	3,0...4,0
семена кориандра, зелень сушеная петрушки, укропа, любистка и чабреца, семена базилика огородного, черный перец, лавровый лист, кардамон и хмели-сунели, взятые в равных массовых частях	3,0...10,0.

Результат изобретения состоит в получении продукта с высоким содержанием биологически активных компонентов и высокими органолептическими показателями.

П. формулы: 1