

Invenția se referă la industria alimentară, în special la producerea condimentelor din legume.

Condimentul propus conține ardei iute cu fracția masică a umidității de cel mult 50%, usturoi, ceapă, ulei vegetal, tomate uscate, miere naturală, sare de bucătărie, semințe de coriandru, verdeață uscată de pătrunjel, mărar, leuștean și de cimbrisor, semințe de busuioc, piper negru, frunze de dafin, cardamon și hmeli-suneli, totodată, fracția masică a umidității în produsul finit nu depășește 50%, iar ingredientele sunt luate în următorul raport, în % de masă:

ardei iute cu fracția masică a

umidității de cel mult 50% 25,0...35,0

usturoi 25,0...35,0

ceapă 10,0...17,0

ulei vegetal 5,0...10,0

tomate uscate 2,0...10,0

miere naturală 3,0...7,0

sare de bucătărie 3,0...4,0

semințe de coriandru, verdeață

uscată de pătrunjel, mărar,

leuștean și de cimbrisor, semințe

de busuioc, piper negru, frunze de

dafin, cardamon și hmeli-suneli

luate în părți masice egale 3,0...10,0.

Rezultatul invenției constă în obținerea produsului cu un conținut sporit de componente biologice active și indici organoleptici înalți.

Revendicări: 1