

ТОП-10 НОВИНОК РОССИЙСКОГО РЫНКА КОНСЕРВИРОВАННЫХ ГОТОВЫХ БЛЮД (по версии журнала «Гастрономия. Бакалея»). ВЕСНА 2023

Объем производства готовых блюд на рынке консервации в России показывает из года в год устойчивый рост. По прогнозам аналитиков готовые блюда в целом и консервированные готовые блюда в частности и в дальнейшем будут показывать устойчивый рост. Потребитель все больше начинает ценить свое время и вместо того, чтобы тратить его на приготовление еды, предпочитает найти уже готовое решение.

Отечественные производители естественным образом не остаются в стороне от этого рыночного тренда. Они активно расширяют ассортимент в самых разных направлениях консервированных готовых блюд: от всем понятных салатов до сложных гастрономических изысков. Этот сегмент рынка – один из самых благодатных для появления новых, а зачастую и инновационных продуктов.

- **Линейка каш с мясом индейки. ТМ Борская индейка.**

Производитель – Компания «Деликатесофф»

- **Линейка готовых закусок. ТМ Валдайский погребок.**

Производитель – Валдайский консервный завод

- **Линейка вторых блюд. ТМ Деревня Потанино.**

Производитель – МПК «ПОТАНИНО»

- **Овощная закуска – Икра для гурманов. ТМ Для гурманов.**

Производитель – Торговый дом «Богучарово-Маркет»

- **Рулет из куриной грудки с рисом.**

ТМ «Кухня от шефа/Cucina dello chef».

Производитель – МясоКонсервный завод АРГО

- **Линейка готовых мясных блюд. ТМ Myaso в банке.**

Производитель – Курганский мясокомбинат «Стандарт»

- **Линейка готовых мясных блюд. ТМ «ОРСКИЙ».**

Производитель – Орский мясокомбинат

- **Котлета для бургера. ТМ «РУЗКОМ».**

Производитель – Лыткаринский МПЗ

- **Линейка мясных каш. ТМ Сохраним традиции.**

Производитель – Сохраним традиции

- **Линейка супов. ТМ Угощение славянки.**

Производитель – Вкусный продукт

В телеграм-канале @snkigb – Новости рынка напитков и продуктов питания проходит опрос-голосование «Какие новинки вам понравились больше всего?»

Будем признательны, если вы примете в нем участие.

Голосуйте за лучшие новинки рынка готовых блюд >>>

Линейка каш с мясом индейки

ТМ Борская индейка

Производитель - Компания «Деликатесофф»

Готовые блюда из индейки не часто можно встретить на полках российских магазинов. В небольшом ряду поставщиков – фермерское хозяйство «Самарская индейка» занимает одно из самых заметных и достойных мест. Главная особенность этого производителя – наличие собственных площадок по выращиванию индейки в Самарской области, на которых не применяются ускорители роста и антибиотики. Птица выращивается шесть месяцев вместо общепринятых трех.

Помимо качества сырья, отличительной особенностью «Самарской индейки» является оригинальная рецептура, используемая при приготовлении деликатесов, которая придает уникальность каждому продукту.

Одно из самых ярких мест в ассортименте компании занимают готовые вторые блюда – КАШИ С МЯСОМ ИНДЕЙКИ.

В линейке четыре каши: гречневая, перловая, гороховая и гороховая с копчеными ребрами.

Состав всех продуктов в линейке прост, натурален и естественен: вода, крупа, мясо индейки, лук и соль.



Линейка готовых закусок

ТМ Валдайский погребок

Производитель - Валдайский консервный завод

Продукция ТМ «Валдайский погребок» традиционно занимает значимое место на полках российских магазинов. И новинки от Валдайского консервного завода – это всегда событие, которое привлекает к себе внимание всех участников консервного рынка.

Недавно завод представил линейку новых продуктов – готовые закуски, в которую входят четыре блюда. Закуски представлены в стеклянных банках объемом 500 мл.

1. Винегрет «Валдайский погребок». Готовое блюдо, которое можно использовать не только в качестве закуски, но и как гарнир к самым разнообразным мясным блюдам.

2. Салат Закуска «Летняя». Изящный свежий хрустящий капустный салат, легкий и незатейливый.

3. Салат «Любительский». В составе только свежие овощи. Может использоваться как в качестве легкого ужина, так и виде полноценного гарнира

4. Салат «Новгородский». Капуста, свекла и лук. Одна из лучших закусок для всех, у кого «здоровый образ жизни» - не пустые слова, а жизненная философия..



Линейка вторых блюд

ТМ Деревня Потанино

Производитель – МПК «ПОТАНИНО»

В линейке готовых вторых блюд от МПК «Потанино» представлены восемь продуктов, среди которых каждый потребитель найдет для себя именно то, что доставит ему максимальное удовольствие. Различные виды мяса (говядина, свинина, индейка) гармонично сочетаются с крупами, овощами и грибами.

Все блюда имеют яркий, неповторимый вкус. В процессе потребления создается яркое ощущение того, что еще совсем недавно продукт медленно томился в классической русской печи.

Одним из значимых достоинств продуктов, представленных в линейке, является его упаковка в реторт-пакеты. Помимо максимального количества удобств при потреблении этих готовых блюд, удобства их хранения и транспортировки (пакеты не мнутся, не рвутся и не вскрываются самопроизвольно), немаловажное значение имеет возможность размещения в торговом зале различными способами: вертикально, фэйсингом к покупателю, на подвесе или горизонтально на низкой витрине.



Овощная закуска

ТМ Для гурманов

Производитель – Торговый дом «Богучарово-Маркет»

Икра для гурманов – это не только сытный, но и вкусный нежный продукт. В процессе потребления создается стойкое ощущение, что перед вами домашнее блюдо, сделанное с любовью из свежих и натуральных грибов и овощей. Состав продукта такое ощущение полностью подтверждает – в нем полностью отсутствуют вредные добавки, усилители вкуса и ароматизаторы. На столе у потребителя оказывается продукт со 100% натуральным составом.

Одной из отличительных особенностей икры для гурманов является многофункциональность её употребления. Конечно, в первую очередь, это готовая закуска, которую можно потреблять в любое время, как в холодном, так и в разогретом виде. Кроме того, икра является прекрасной составляющей для бутербродов, идеально сочетаясь как с мягким свежее испеченным хлебом, так и с поджаренными хрустящими тостами. Отдельной кулинарной темой проходит использование этой икры в качестве соусной составляющей. Продукт прекрасно подойдет и к мясным блюдам, и к блюдам из самых разных сортов рыбы.



Рулет из куриной грудки с рисом
ТМ «Кухня от шефа/Cucina dello chef»
 Производитель – МясоКонсервный завод АРГО

Сотни рецептов с тушенкой были разработаны именитым шеф-поваром по заказу Мясоперерабатывающего холдинга АРГО. Наиболее популярные из них вошли в основу новой линейки гастрономических блюд из мяса и птицы «Кухня от шефа». Чтобы насладиться ресторанными блюдами, теперь необязательно проводить много времени у плиты, достаточно просто выбрать понравившееся угощение из 18-ти представленных в линейке!

Возрастающий в геометрической прогрессии спрос подтверждает, что любителям лёгких блюд из птицы уже пришлось по вкусу сочная куриная грудка в соусе цезарь и карри, а также богатый выбор рулетов из утки, индейки и курицы в сочетании с разными гарнирами. Кухня от шефа – это современная классика вкусов!



Линейка готовых мясных блюд
ТМ Myaso в банке
 Производитель – Курганский мясокомбинат «Стандарт»

“Myaso в банке” – классика в новаторском исполнении. Это не привычные мясные консервы – в каждой банке только крупные куски натурального мяса высшего сорта, свежие овощи и минимум специй. Мясо томится несколько часов, поэтому оно очень нежное и сочное. Теперь чтобы приготовить разнообразный завтрак, сытный обед или легкий ужин, понадобится всего 15 минут! Одна банка с мясом – сотни рецептов.

Гуляш из свинины. Тушеная фермерская свинина в пряном томатном соусе с ароматными специями – идеально для вашего обеда. Нежное мясо, которое тает во рту. Остаётся только добавить гарнир по вкусу и насладиться полноценным обедом!

Бефстроганов из говядины. Бефстроганов из говядины приготовлен по классическому рецепту – кусочки мяса обжарены и потушены в нежном сметанном соусе. Мясо буквально тает во рту. Добавьте подходящий гарнир и наслаждайтесь великолепным ужином!



Линейка готовых мясных блюд

ТМ «ОРСКИЙ»

Производитель – Орский мяскокомбинат

Выводя на рынок новые продукты, «Орский мяскокомбинат» опирается на современные тренды и предлагает потребителю именно ту продукцию, которая оправдывает, а иногда и предугадывает его желания. Так, в этом году предприятие вывело на рынок новую линейку готовых блюд – направление, которое как нельзя лучше вписывается в запросы времени, позволяя потребителю совместить активный образ жизни и возможность питаться вкусно и правильно. Ассортиментная матрица отличается продуманностью и разнообразием.

В новой линейке готовых блюд представлены:

Говядина с фасолью и луком

Плов с говядиной

Гуляш из говядины с кашей гречневой

Говядина с чечевицей и луком

Говядина с рисом и овощами

Эта линейка готовых блюд - настоящая находка для любителей активного отдыха, для тех, кто не хочет проводить долгие часы на кухне.

Рецептуры всех продуктов линейки тщательно разработаны с учетом гастрономических предпочтений россиян и питательности. В каждом продукте сбалансированно сочетаются полезные свойства правильно приготовленной говядины и гарнира, включающего в себя разные виды круп, овощей и букета специй.



Котлета для бургера

ТМ «РУЗКОМ»

Производитель – Лыткаринский МПЗ

Эта котлетка специально создана и разработана по оригинальной рецептуре для вкусного и сочного бургера. Сделанная только из натурального сырья, она так и просится съесть ее.

Достаточно просто открыть банку, разогреть котлетку, добавить немного овощей и зелени, положить ее на булочку и... НАСЛАДИТЬСЯ!

«Котлета для бургера» входит в специально разработанную группу «Консервы рубленые мясные». Эта группа товаров, полностью подготовлена к использованию в пищу как в разогретом, так и в холодном виде, а сочетание оптимального соотношения цены и качества делает ее доступной для любого покупателя.



Линейка мясных каш

ТМ Сохраним традиции

Производитель – Сохраним традиции

ТМ «Сохраним традиции» продолжает радовать потребителей новыми продуктами. Сегодня мы представляем линейку из четырех каш с говядиной и свининой. Все каши изготовлены в соответствии с ГОСТ Р 55333-2012.

КАША ГРЕЧНЕВАЯ С ГОВЯДИНОЙ. Когда встает вопрос, что представляет собой гречневая каша с говядиной, мы говорим, что это «забытый вкус». А «забытый вкус», это когда в хорошей, рассыпчатой, сдобренной маслом гречневой каше вы часто находите крупные куски хорошего мяса, не больше и не меньше.

КАША ГРЕЧНЕВАЯ СО СВИНИНОЙ. Гречневая каша со свининой и пряностями – одновременно и питательное, придающее силы сытное мясное блюдо, и гарнир. Сочетание каши и свинины традиционно для русской кухни. Вкусная, нежная, ароматная свинина, которая используется для приготовления этого блюда, делает его ярким и незабываемым.

КАША ПЕРЛОВАЯ С ГОВЯДИНОЙ. Идеальный ингредиент для приготовления классического рассольника. Перловка и говядина не только сделают его сытным, плотным и выдержанным, но и смачным, аппетитным и бодрящим. Главное, не промахнуться с выбором ядрёных, качественно засоленных огурцов.

КАША ПЕРЛОВАЯ СО СВИНИНОЙ. Помимо того, что перловая каша со свининой является полностью готовым блюдом, которое перед застольем достаточно только разогреть, это прекрасная составляющая для наваристого свиного супа. Добавьте в воду кашу и овощи, и совсем скоро у вас на столе окажется настолько привлекательное первое блюдо, что перед ним мало кто сможет устоять.



Линейка супов

ТМ Угощение славянки

Производитель – Вкусный продукт

Торговая марка «Угощение Славянки» радует в этом году своими новинками в категории готовые блюда. В ассортименте появились: борщ, рассольник и щи.

Щи – это лицо русской кухни, у блюда древняя история. Существует множество рецептов приготовления, но обязательный ингредиент – капуста. Вот и Щи от «Угощения Славянки» отличаются своим кисло-сладким вкусом капусты и пассированных овощей.

Рассольник – это популярное блюдо русской кухни. Основой супа являются соленые огурчики, порезанные кубиком. Рассольник от «Угощения Славянки» получился густым, ароматным, с ярко-выраженным вкусом соленых огурчиков.

Борщ – классический суп на основе свеклы, известное блюдо русской кухни. Рецептов борща достаточно много, но в каждой семье есть свой. Так же и борщ «Угощение Славянки» приготовлен по домашнему рецепту и отличается своей густотой, насыщенным цветом свеклы и ароматом зелени.

