ТОП-10. НОВИНКИ РЫНКА КОНСЕРВАЦИИ И СОУСОВ

В рубрике ТОП-10 описываются новинки, представленные в различных сегментах рынка продуктов питания, которые, с точки зрения редакции журнала «Гастрономия. Бакалея» наиболее точно соответствуют изменениям во вкусах потребителей и охватывают наиболее актуальные и современные тренды

Буженина из индейки ТМ РУЗКОМ

ЗАО «Лыткаринский МПЗ»

Компания «Рузком» расширяет линейку своих уникальных продуктов, созданных для того, чтобы сделать жизнь россиян вкуснее и проще и выводит на рынок новый продукт - «Буженину из индейки».

Новинка от «Рузком» — вкусный, качественный полностью готовый продукт, который отвечает всем запросам современного рынка.

В составе — высококачественная индейка, известная не только нежностью и сочностью, но уникальными питательными свойствами. Мясо этой птицы богато белком, набором аминокислот и ненасыщенных жирных кислот, обладающих многочисленными полезными свойствами для человеческого организма, что очень ценится сторонниками здорового образа жизни.

«Буженина из индейки» обладает ярким, сбалансированным вкусом, в котором характерные тона индейки, подчеркнуты выраженным идеально подобранным букетом специй.

Новинка подходит для завтраков, перекусов в офисе, пикников. Она может быть самостоятельной закуской, основой для приготовления бутербродов, основой для полноценного обеда.

Продукт идеален для активного отдыха, семейных трапез или экспериментов в кулинарии. Удобство упаковки с системой открывания обеспечивает простоту доступа, позволяя брать продукт с собой и использовать в любое время и в любом месте.

Прекрасный вкус, оптимальное соотношение цены и качества этого продукта, а также широкий спектр применения в приготовлении самых разных блюд являются гарантом стабильного спроса и хороших перспектив новинки на рынке.

Майонез с перепелиным яйцом ТМ «БУЗДЯКСКИЙ»

Буздякский консервный комбинат

Буздякский консервный комбинат представил новинку — майонез с перепелиным яйцом.

Продукт отличается уникальной рецептурой и технологией производства, его нежный вкус выгодно выделяется среди многообразия рыночных предложений.

Для майонеза выбрана удобная упаковка дой-пак на 380 грамм. Это решение обеспечивает сразу несколько преимуществ: компактное хранение за счёт гибкости пакета, длительную свежесть благодаря герметичности и аккуратное использование благодаря специальному носику для контроля порции.

Продукт мягкий и сбалансированный, без резких нот, а текстура однородная и бархатистая. Эти качества делают его универсальным дополнением к самым разным блюдам от традиционных салатов до современных бургеров и закусок, он не перебивает основные ингредиенты, а лишь гармонично подчёркивает и дополняет их.

Майонез рассчитан на осознанного покупателя, который обращает внимание на качество и состав.

Целевая аудитория — это преимущественно люди от 25 до 45 лет с активной жизненной позицией, интересующиеся кулинарией и ценящие натуральные продукты. Для них важна гармония вкуса, универсальность и возможность разнообразить повседневное и праздничное меню.

Продукт представляет для розничных сетей перспективную позицию в категории майонезов. Он занимает отдельную нишу, не конкурируя с массовым сегментом в ценовой категории, и ориентирован на покупателей, ищущих продукты с особенными характеристиками.

Это способствует формированию стабильного спроса и укрепляет лояльность аудитории.

Соответствие ключевым потребительским трендам и уникальные свойства продукта обеспечивают ему конкурентоспособность на современном рынке.

Борщ со свежей капустой «Уже Готово» ТМ «ХОЗЯИН-БАРИН»

Быховский консервный завод

Рынок готовых первых блюд демонстрирует устойчивый рост, особенно в сегменте продуктов быстрого приготовления. Мы изучили новинку от Быховского консервного завода — борщ со свежей капустой «Уже Готово» торговой марки «ХОЗЯИН-БАРИН». Этот продукт производится в Беларуси в соответствие с требованиями ГОСТ 18316-2013.

Традиционный рецепт обеспечивает узнаваемый вкус домашнего борща, что важно для потребителей, ценящих аутентичность блюд.

Состав продукта включает классические ингредиенты: свекла столовая, капуста белокочанная, картофель, паста томатная, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное. Дополнительные компоненты представлены солью поваренной пищевой йодированной, мукой пшеничной, сахаром, зеленью, регулятором кислотности — кислотой лимонной, перцем черным и лавровым листом.

Особенностью продукта является использование свежей капусты вместо квашеной, что отличает его от большинства аналогов на рынке, создает более мягкий вкусовой профиль, который может привлечь потребителей, предпочитающих менее кислые первые блюда.

Производитель позиционирует борщ как готовое к употреблению блюдо, требующее минимального времени на приготовление, которое решает ключевую проблему современного ритма жизни — нехватку времени на приготовление полноценных домашних блюд. Потребителю не требуется мыть, чистить и нарезать овощи, что обычно занимает 30-40 минут при домашнем приготовлении. Отсутствует необходимость в длительной пассеровке заправки, которая традиционно требует постоянного внимания у плиты. Продукт адаптирован для приготовления в СВЧ-печи, что расширяет возможности его использования в офисных условиях и небольших кухнях.

Состав борща основан исключительно на натуральных ингредиентах без добавления вредных консервантов и ГМО, что делает его привлекательным для людей, следящих за своим здоровьем и питанием.

Соблюдение стандарта ГОСТ 18316-2013 гарантирует стабильность качества и безопасность продукта.

Слива вяленая в масле Prugna secchi TM FRESCONTI

ООО «Царицынские соленья»

Слива вяленая в масле Prugna secchi FRESCONTI — новая эпоха деликатесов, которая меняет правила игры на рынке премиальных закусок, демонстрируя принципиально новый подход к их созданию.

Производитель использует отборные сорта слив, которые проходят традиционный процесс вяления. Этот метод позволяет сохранить природную сладость и концентрированный фруктовый вкус без применения искусственных добавок. В составе полностью отсутствуют консерванты, усилители вкуса и красители — только натуральные ингредиенты: вяленые сливы, рафинированное дезодорированное подсолнечное масло, пищевая соль, сахар и винный уксус.

Мякоть сливы обладает плотной, жевательной текстурой и насыщенным сладковато-кислым вкусом. Масляная заливка настаивается на классическом наборе специй, создавая сложный многоуровневый аромат. Пикантные ноты пряного масла идеально дополняют фруктовую основу, формируя гармоничное вкусовое сочетание.

Конкурентные преимущества продукта базируются на нескольких ключевых факторах. Во-первых, традиционная технология вяления обеспечивает концентрацию вкуса, которую невозможно достичь при использовании современных ускоренных методов обработки.

Во-вторых, использование винного уксуса вместо обычного столового придает продукту более благородный и сбалансированный вкус.

В-третьих, сочетание натуральных регуляторов кислотности позволяет достичь оптимального pH без использования синтетических добавок. Лимонная и молочная кислоты не только стабилизируют продукт, но и усиливают его вкусовые характеристики.

Универсальность применения открывает широкие возможности для HoReCa-сегмента и розничной торговли. Продукт может использоваться как самодостаточный деликатес для сырных и мясных тарелок, что особенно актуально для ресторанного бизнеса. Одновременно продукт служит изысканным ингредиентом для создания соусов к мясу и птице.

Розничная торговля получает возможность предложить клиентам продукт с высокой добавленной стоимостью. Премиальное позиционирование обеспечивается натуральным составом, традиционными технологиями производства и уникальными вкусовыми характеристиками. Соотношение цены и качества позволяет формировать привлекательную маржинальность как в розничном, так и в ресторанном сегменте.

Универсальность применения решает проблему ограниченного использования, характерную для многих специализированных деликатесов. Покупатели могут использовать продукт в различных кулинарных сценариях, что увеличивает частоту покупок и лояльность к бренду.

Томаты очищенные в томатном соке ТМ «ДЯДЯ ВАНЯ»

Группа компаний «Дядя Ваня»

На российском рынке консервированных томатов появилась новинка торговой марки «Дядя Ваня» — томаты очищенные в томатном соке в банке. Этот продукт представляет собой полностью готовое к употреблению решение, которое демонстрирует новый подход к производству премиальных овощных консервов.

Основу продукта составляют отборные волгоградские грунтовые томаты. Волгоградский регион традиционно считается одним из лучших в России для выращивания томатов благодаря климатическим условиям и плодородным почвам. Грунтовые томаты отличаются более насыщенным вкусом и плотной структурой мякоти по сравнению с тепличными аналогами. Процесс очистки выполняется таким образом, чтобы сохранить целостность плода и его первоначальную форму.

Особенностью продукта является фирменная томатная заливка, которая формирует уникальный вкусовой профиль. Эта заливка обладает насыщенным томатным вкусом с легкой естественной сладостью, что создает гармоничное сочетание с основным продуктом. Технология приготовления продукта позволяет сохранить яркий натуральный вкус и сочность спелых овощей.

Готовность к немедленному употреблению делает продукт особенно привлекательным для современного потребителя, ценящего экономию времени. Томаты можно использовать как самостоятельный гарнир без дополнительной термической обработки. В качестве основы для соусов и заправок продукт обеспечивает насыщенный томатный вкус без необходимости длительного уваривания или добавления концентратов. При приготовлении рагу, тушеных блюд и пасты томаты сохраняют форму и не разваривaются, что важно для текстуры готового блюда. Объем банки 680 грамм оптимален для использования в профессиональной кухне и домашней готовке, поскольку обеспечивает достаточное количество продукта для приготовления блюд на семью из 3-4 человек.

Профессиональные повара получают возможность использовать высококачественный томатный продукт круглый год, независимо от сезонности свежих томатов. Для ресторанов и кафе это означает возможность стандартизировать вкус блюд и снизить зависимость от качества свежих овощей.

Сегмент готовых овощных продуктов демонстрирует устойчивый рост в России. Очищенные томаты в томатном соке «Дядя Ваня» соответствуют современным тенденциям и предлагают высокое качество в удобном формате. Продукт рассчитан на потребителей, ценящих удобство и натуральный вкус.

Чеснок маринованный spicchi d`aglio TM FRESCONTI

ООО «Царицынские соленья»

Новинка от ООО «Царицынские соленья» демонстрирует инновационный подход к традиционной технологии маринования и предлагает участникам рынка готовое решение для расширения ассортиментной линейки премиальных закусок.

Продукт изготавливается из тщательно отобранных свежих головок чеснока, которые проходят строгий контроль качества на всех этапах производства. Технология маринования базируется на традиционном рецепте с использованием специально разработанной композиции ароматных специй. Минималистичный состав, который включает чеснок, воду питьевую, сахар, пищевую соль и уксусную кислоту, обеспечивает чистоту вкуса.

Щадящая технология маринования представляет основное технологическое преимущество данного продукта. Процесс обработки позволяет сохранить плотную текстуру чесночных долек, что критически важно для сегмента премиальных маринованных овощей.

Вкусовые характеристики демонстрируют сбалансированное сочетание насыщенного чесночного вкуса с деликатной кислинкой и легкой остротой. Тонкий аромат дополняет естественный вкус чеснока без его подавления. Такое решение позволяет продукту занять нишу между традиционными маринованными овощами и деликатесными закусками.

Позиционирование продукта ориентировано на сегмент премиальных закусок для взыскательных потребителей. Название spicchi d`aglio подчеркивает итальянские корни рецептуры.

Универсальность применения представляет значительное конкурентное преимущество продукта. Чеснок маринованный может использоваться как самостоятельная закуска, ингредиент для салатов, дополнение к мясным блюдам или компонент сырных тарелок. Такая многофункциональность расширяет потенциальную аудиторию и увеличивает частоту потребления.

Ресторанный сегмент получает готовое решение для создания оригинальных закусок и гарниров. Стабильное качество продукта и его органолептические характеристики позволяют шеф-поварам использовать чеснок маринованный в авторских блюдах без дополнительной обработки.

Рыночная ситуация в категории маринованных овощей демонстрирует рост спроса на премиальные продукты с уникальными вкусовыми характеристиками. Потребители готовы платить больше за качественные продукты. Чеснок маринованный spicchi d`aglio полностью соответствует этой тенденции и может стать драйвером роста в данном сегменте.

Огурчики маринованные Валдайские ТМ «ВАЛДАЙСКИЙ ПОГРЕБОК»

ООО «Валдай»

Мы проанализировали характеристики новой продукции ООО «Валдай» — Огурчики маринованные Валдайские торговой марки «ВАЛДАЙСКИЙ ПОГРЕБОК». Продукт представляет собой хрустящие маринованные огурцы, изготовленные по специальной уникальной рецептуре из свежего российского сырья. Вес нетто составляет 900 граммов, что соответствует стандартным требованиям рынка консервированных овощей.

Состав продукта включает огурцы, питьевую воду, пищевую соль, укроп, уксусную кислоту в качестве регулятора кислотности, сахар, чеснок и комплекс специй. В рецептуре используются лавровый лист, черный перец горошком в натуральном виде или в форме водной вытяжки специй, репчатый лук и семена горчицы. Такое сочетание ингредиентов формирует сбалансированный вкусовой профиль продукта. Производитель подчеркивает использование исключительно российского сырья, что важно в условиях импортозамещения.

Специальная уникальная рецептура обеспечивает продукту отличительные вкусовые характеристики. Хрустящая текстура огурцов сохраняется благодаря особенностям технологического процесса и правильному соотношению ингредиентов в маринаде. Сочетание традиционных специй создает узнаваемый и привлекательный вкус.

Одним из ключевых преимуществ продукта является использование жестяной банки с ключом для вскрытия. Металлическая упаковка демонстрирует превосходство над стеклянной тарой по нескольким критериям. Прочность и ударостойкость жестяных банок значительно выше.

Герметичность металлической упаковки при правильной герметизации крышки обеспечивает надежную защиту от проникновения воздуха и микроорганизмов. Это продлевает срок хранения продукта и сохраняет его качественные характеристики на протяжении всего периода реализации. Дополнительным преимуществом становится полная защита от света, которую обеспечивает металлическая банка. Светоблокирующие свойства упаковки предотвращают фотохимическое разрушение витаминов и ухудшение цветовых и вкусовых характеристик продукта.

Удобство открытия банки с помощью ключа устраняет необходимость использования дополнительных инструментов. Это важно для потребителей и повышает удобство использования продукта в различных условиях.

Имбирь маринованный розовый. Zenzero sottaceto TM FRESCONTI

ООО «Царицынские соленья»

Мы проводили детальный анализ нового продукта ООО «Царицынские соленья» — имбиря маринованного розового Zenzero sottaceto торговой марки FRESCONTI. Продукт представляет собой тончайшие лепестки молодого корня имбиря, обработанные по особой технологии ферментации. Структура готового продукта отличается упругой хрустящей текстурой, что достигается благодаря использованию молодых корневищ имбиря и контролируемому процессу маринования. Вкусовой профиль характеризуется сбалансированным сочетанием остро-пряных и нежно-сладких нот с освежающей кислинкой. Рецептура продукта основана на традиционном классическом маринаде без применения искусственных усилителей вкуса и консервантов.

Производственная технология обеспечивает точную дозировку всех компонентов маринада. Каждый ингредиент выверен до миллиграмма, что гарантирует стабильность органолептических характеристик от партии к партии. Мягкая острота продукта не создает агрессивного воздействия на вкусовые рецепторы, приятная сладость дополняет общий вкусовой букет. Технологический процесс ферментации позволяет сохранить естественную структуру имбирного корня при достижении необходимой степени маринования. Розовый цвет продукта формируется естественным образом в процессе взаимодействия имбиря с маринадом.

Универсальность применения продукта открывает широкие возможности для HoReCa-сегмента и розничной торговли. Имбирь маринованный FRESCONTI подходит для традиционного использования с суши и роллами, обеспечивая аутентичный японский вкус. Продукт эффективно дополняет мясные блюда, добавляя пикантную ноту к стейкам, запеченному мясу и гриль-меню. Рыбные блюда приобретают дополнительную свежесть и яркость при сочетании с маринованным имбирем. Салаты и сэндвичи получают новое вкусовое измерение благодаря хрустящей текстуре и сбалансированному вкусу продукта.

Практическая ценность продукта для профессиональных участников рынка определяется несколькими аспектами. Рестораны японской и азиатской кухни получают аутентичный продукт, соответствующий традиционным стандартам качества. Заведения фьюжн-направления могут использовать имбирь как универсальный ингредиент для создания авторских блюд с азиатскими нотами.

Имбирь маринованный розовый Zenzero sottaceto представляет собой технологически совершенный продукт, сочетающий традиционные методы приготовления с современными стандартами производства и контроля качества.

Корюшка обжаренная европейская неразделанная ТМ «ЗА РОДИНУ»

Группа компаний «За Родину»

Группа компаний «За Родину» представила на рынок новинку — корюшку обжаренную европейскую неразделанную под торговой маркой «За Родину». Продукт создан для потребителей, которые ищут качественные решения с выраженной региональной идентичностью и высокими потребительскими характеристиками.

Корюшка европейская относится к традиционным видам рыбы Калининградского края и Балтийского региона. Этот вид отличается плотной мясистой структурой и выразительным вкусом. Неразделанная форма продукта — традиционный способ приготовления, характерный для европейской кулинарной культуры. Рыба проходит обжаривание по щадящей технологии, что позволяет сохранить естественную структуру мяса и его питательные свойства. Технология обжаривания, применяемая при производстве, отличается от стандартных методов консервирования рыбы. Процесс происходит при контролируемой температуре, что позволяет получить равномерную корочку на поверхности рыбы и сохранить мягкость внутренней части. Такой подход обеспечивает характерную текстуру, которая выделяет продукт среди других консервированных рыбных изделий на рынке.

Использование локального сырья обеспечивает стабильность поставок и контроль качества на всех этапах производства.

Томатная заливка выполняет несколько функций в составе продукта. Она служит натуральным консервантом, обеспечивает сочность готового блюда и создает гармоничное вкусовое сочетание с обжаренной корюшкой. Состав заливки разработан таким образом, чтобы подчеркнуть природный вкус рыбы, не перебивая его собственными яркими нотами.

Продукт полностью готов к употреблению и не требует дополнительной термической обработки. Это решение экономит время конечного потребителя и расширяет возможности использования продукта в различных форматах питания. Корюшка может использоваться как самостоятельное блюдо, компонент салатов или закуска для различных мероприятий.

Упаковочное решение разработано с учетом современных требований ритейла и потребительских предпочтений. Этикетка передает концепцию локальности и свежести продукта, используя визуальные элементы, которые ассоциируются с балтийским регионом. Цветовая гамма и графические решения создают узнаваемый образ на полке и помогают потребителю быстро идентифицировать продукт среди конкурентных предложений. Узнаваемый дизайн помогает выстроить лояльность потребителей и формирует основу для развития линейки продуктов под брендом.

Корюшка обжаренная европейская неразделанная ТМ «За Родину» представляет собой продуманное решение для современного рынка консервированных рыбных продуктов. Сочетание традиционного сырья, современной технологии производства и актуального подхода к упаковке создает продукт с высоким потенциалом для успешного позиционирования в премиальном сегменте рынка.

Салака обжаренная с овощами в томатном соусе ТМ «ЗА РОДИНУ»

Группа компаний «За Родину»

Рынок рыбных консервов долгое время оставался консервативным сегментом с устоявшимися вкусовыми решениями и однотипным визуальным оформлением. Группа компаний «За Родину» представляет продукт, который меняет привычные представления о категории — салаку обжаренную с овощами в томатном соусе под торговой маркой «ЗА РОДИНУ».

Новинка является современной интерпретацией региональных балтийских рецептов, где качественное натуральное сырье становится основой для создания готового блюда. Используемый высокотехнологичный процесс обжарки позволяет сохранить естественную структуру рыбы и раскрыть её вкусовые характеристики. В отличие от стандартного тушения, мягкая обжарка формирует характерную текстуру продукта, которая приближает консервы к домашнему приготовлению.

Состав продукта включает натуральное балтийское сырье, которое сочетается с овощным миксом в натуральном томатном соусе. Балтийская салака отличается от других видов рыбы характерным вкусом и плотной текстурой, что делает её идеальным компонентом для консервирования. Овощная составляющая дополняет рыбную основу, создавая сбалансированное готовое блюдо со сложным и запоминающимся вкусовым профилем.

Визуальное оформление продукта выделяется на фоне традиционных решений в категории рыбных консервов. Яркий и уверенный дизайн упаковки контрастирует с консервативным подходом большинства производителей, которые используют стандартные цветовые схемы и типографику. Современное оформление привлекает внимание потребителей и выделяет продукт на полке среди конкурентов.

Современный дизайн упаковки не только привлекает внимание, но и формирует новые стандарты в категории. Консервативный подход большинства брендов создает возможность для выделения продуктов с актуальным визуальным решением. Яркое оформление формирует позитивное восприятие у потребителей.

Профессиональные участники рынка получают продукт, который решает несколько задач одновременно. Готовое блюдо экономит время конечного потребителя, что соответствует современным трендам удобства и быстроты приготовления пищи. Качественные ингредиенты обеспечивают высокие вкусовые характеристики, что позволяет позиционировать продукт в премиальном сегменте.

Возможность «привнести вкус Балтики в любое место» формирует уникальное торговое предложение в категории рыбных консервов.