



Икра из кабачков ТМ «Пиканта»

Состав: кабачки, лук репчатый, масло подсолнечное, морковь, томатная паста, соль, сахар, пряности.

Масса нетто: 520 г. Приготовлено из свежих овощей.

Срок годности: 3 года. ГОСТ Р 51926-2002.

Производитель: ООО «Вкусный продукт»

Выбор продукции для дегустации основывается на знаниях и опыте сотрудников редакции, много лет работающих в отрасли. В процессе дегустации оцениваются важные для конечного потребителя характеристики. Мы публикуем информацию



о продуктах, получивших высокие оценки и ставших «Выбором редакции».

АССОРТИМЕНТ

- ДЕСЕРТЫ
- СИРОПЫ
- ОВОЩНАЯ КОНСЕРВАЦИЯ
- Фасоль
- Баклажаны
- Кабачки
- Огурчики
- Томаты
- Перец
- Горошек
- Миксы
- ИТАЛЬЯНСКИЕ ТОМАТЫ
- СОУСЫ

ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Компания основана в 1999 году. За прошедший период на базе собственного предприятия в Астрахани организовано и динамично развивается производство различных видов овощной консервации, фруктово-ягодных десертов, сиропов, а также соусов.

Сегодня мы предлагаем более 90 наименований различной продукции.

Широкий ассортимент нашей продукции удовлетворит даже самые взыскательные вкусы. Вся овощная консервация производится исключительно из собственного сырья, выращенного под контролем наших специалистов, и не содержит ГМО, искусственных добавок и консервантов.

При приготовлении «Икры из кабачков» привезенные с поля кабачки обжариваются в растительном рафинированном масле вместе с луком, томатной пастой и морковкой. Блюда из кабачков ценятся не только за вкус, но и за пользу: в кабачках содержится оптимальное количество калия и натрия, а также много жидкости и клетчатка. Низкая калорийность кабачка важна для людей, следящих за своей фигурой. Подходит для вегетарианского питания и поста. Эта икра участвовала в программе «Контрольная закупка» на Первом канале и была удостоена первого места.

ТМ «Пиканта»

127495, г. Москва, Дмитровское шоссе, д. 163А, к. 2
+7 (495) 740-8282. Телефон горячей линии: 8-800-200-82-11 (звонок бесплатный по России со всех телефонов)
<http://www.pikanta.ru>



ДЕГУСТАЦИЯ

Дегустация проводилась 31 июля 2017 г. Место: Редакция изданий «Гастрономия бакалея».

Форма подачи: в виде самостоятельного продукта. В дегустации участвовало 5 человек с опытом работы в отрасли от 7 до 19 лет. Оценка производится по 10-балльной шкале по следующим критериям: внешний вид, запах, вкус.

РЕЗУЛЬТАТЫ

9.78

ВНЕШНИЙ ВИД

Банка полностью заполнена икрой. Продукт обладает выразительным золотисто-оранжевым цветом, характерным для качественной кабачковой икры. Икра равномерно окрашена по всей поверхности. Консистенция однородная, мажущаяся, что полностью соответствует требованиям ГОСТ, предъявляемым к овощной икре. Грубые семена, а также неравномерно включенные овощи полностью отсутствуют.

ЗАПАХ

9.80

Очень нежный, тонкий, сбалансированный аромат, характерный для кабачковой икры. Букет целостный, все овощи гармонично дополняют друг друга. Специи деликатно подчеркивают вкус овощей. Кислота и прогорклость в аромате отсутствуют.

ВКУС

9.82

В натуральном гармоничном вкусе сбалансированно сочетаются все традиционные для кабачковой икры ингредиенты — нежные молодые кабачки, вызревшие помидоры, морковь и лук. Все ингредиенты различимы, сладость моркови уравновешивается легкой томатной кислинкой. Соль, специи и лук очень деликатно подчеркивают нежный вкус основных ингредиентов. Послевкусие мягкое, непродолжительное. Икра прекрасно подойдет в качестве легкой закуски, а также будет прекрасным дополнением блюдам из мяса или молодому картофелю.

Желание повторной покупки

Удовольствие

Ценовая категория:



Цена/соответствие ожиданиям:



ОФОРМЛЕНИЕ

Основная идея дизайна — нежные, свежайшие овощи, собранные в одной банке. Изображение овощей подчеркивает натуральность и свежесть продукта.

Использование стеклянной тары не только способствует лучшей сохранности продукта, но и позволяет внимательно рассмотреть его перед покупкой. А грамотно расставленные акценты - надпись на зеленом фоне «Приготовлено из СВЕЖИХ овощей» и знак «Товар года» - сигнализируют потребителю: «Вы сделали абсолютно правильный выбор».

9.80 ИТоговый балл



Фасоль печёная в томатном соусе ТМ «Пиканта»

Состав: фасоль, лук репчатый, масло подсолнечное, томатная паста, сахар, соль, пряности. **Масса нетто:** 530 г. **Срок годности:** 3 года. **Производитель:** ООО «Вкусный продукт»



Выбор продукции для дегустации основывается на знаниях и опыте сотрудников редакции, много лет работающих в отрасли. В процессе дегустации оцениваются важные для конечного потребителя характеристики. Мы публикуем информацию

о продуктах, получивших высокие оценки и ставших «Выбором редакции».

НАГРАДЫ

Фасоль ТМ «Пиканта» неоднократно становилась победителем самых престижных профессиональных конкурсов России. Среди дипломов, наград и званий которыми были отмечены продукты из фасоли ТМ «Пиканта»:

- Национальная премия «Товар года 2016», «Товар года 2015», «Товар года 2014», «Товар года 2013» в категории «Фасоль гарнирная»
- «Инновационный продукт 2015 года» за «Фасоль белая в соусе Барбекю», «Фасоль белая в соусе сладкий Чили», «Фасоль по-домашнему с грибами», «Фасоль с овощами»
- Диплом «100 лучших товаров России» за «Фасоль печеная в томатном соусе», «Фасоль по-чилийски с кукурузой», «Фасоль по-техасски с мясом»



ДЕГУСТАЦИЯ

Дегустация проводилась 02 августа 2017 г. **Место:** Редакция изданий «Гастрономия бакалея».

Форма подачи: в виде самостоятельного продукта. В дегустации участвовало **5 человек** с опытом работы в отрасли от 7 до 19 лет. Оценка производится **по 10-балльной шкале** по следующим критериям: внешний вид, запах, вкус.

РЕЗУЛЬТАТЫ

ВНЕШНИЙ ВИД

9.78

Бобы фасоли, которые заполняют практически весь объем банки, залиты густым томатным соусом. Соус характерного выразительного красного цвета с легким оранжевым отливом. Кусочки лука равномерно распределены по всему объему соуса.

Фасоль блестящая, гладкая, окрас всех бобов равномерный, без пятен на боках. Размер фасолин примерно одинаковый – от 1,9 до 2,6 см в длину. Треснутые или поврежденные бобы в банке полностью отсутствуют.

9.80

ЗАПАХ

Теплый, натуральный аромат печеной фасоли очень гармонично подчеркнут мягким, с легкой кислинкой томатов и нотами лука, соусом. Все ингредиенты в букете гармонично переплетаются, дополняя, а не заслоняя друг друга. При разогревании продукта все ароматы усиливаются, приобретая еще большую привлекательность. Плюс аромата абсолютная натуральность.

9.80

ВКУС

Главный плюс вкуса – абсолютная натуральность и гармоничность. Текстура фасоли оптимальная – бобы мягкие и вместе с тем упругие. Густой соус обволакивает бобы, все ингредиенты формируют очень завершенное, гармоничное, сбалансированное вкусовое сочетание. Фасоль может стать как прекрасным полноценным блюдом, так и выступить в качестве гарнира к мясу. Также Фасоль печёная в томатном соусе ТМ «Пиканта» станет прекрасной основой для быстрого приготовления множества блюд – от супов до салатов.

9.79
ИТОГОВЫЙ БАЛЛ

ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Компания основана в 1999 году. В основе политики компании - производство натуральных продуктов питания.

Фасоль, слегка запеченная, в сочетании с густым томатным соусом - великолепный гарнир, а также отдельное блюдо. В древности на Руси стручки фасоли называли «царскими бобами», а позднее переименовали в «бобы турецкие». В том, что фасоль питательна, никого убеждать не надо, и ее диетические свойства также впечатляют. Это относится к овощной стручковой фасоли - в ее нежных створках находятся практически все минеральные вещества, полезные для человека. Кроме того, они богаты растительным белком, а по аминокислотному составу уступают лишь мясу.

ТМ «Пиканта»
127495, г. Москва, Дмитровское шоссе, д. 163А, к. 2
+7 (495) 740-8282. Телефон горячей линии: 8-800-200-82-11 (звонок бесплатный по России со всех телефонов)
<http://www.pikanta.ru>

Желание повторной покупки

Удовольствие

Ценовая категория:



Цена/соответствие ожиданиям:



ОФОРМЛЕНИЕ

Продукт представлен в стеклянной фирменной банке, которая не только способствует сохранности продукта, но и позволяет рассмотреть его до покупки. Дизайн этикетки и крышки в полной мере отражает концепцию компании – производство натуральных продуктов, которые украсят стол. Яркие аппетитные изображения овощей вызывают ассоциации с акварельными натюрмортами, сделанными с натуры в жаркий летний день. Важным аргументом при выборе продукта, безусловно, является и знак «Товар года», нанесенный на этикетку.



Лечо ТМ «Пиканта»

Состав: перец сладкий, сок томатный, сахар, соль, уксусная кислота.

Масса нетто: 520 г.

Массовая доля перца: не менее 45%.

Срок годности: 3 года.

Приготовлено из свежих овощей

Производитель: ООО «Вкусный продукт»



о продуктах, получивших высокие оценки и ставших «Выбором редакции».

НАГРАДЫ

Лечо ТМ «Пиканта» неоднократно становилась победителем самых престижных профессиональных конкурсов России. Лечо ТМ «Пиканта» награждены:

- Победитель Национальной премии «Товар года 2016», «Товар года 2015», «Товар года 2014» в категории «Лечо»
- Золотая медаль и звание «Продукт года 2013» «World Food 2013»

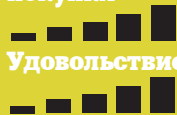


ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Лечо - настоящее лакомство, приготовленное из отборных сладких ароматных болгарских перцев и выпаренного томатного сока спелых астраханских помидоров, что и придает ему такой неповторимый и домашний вкус. Лечо – это классическое блюдо венгерской кухни. Оно приготовлено из отборных, сладких, ароматных болгарских перцев и выпаренного томатного сока спелых помидоров, что и придает ему такой неповторимый и домашний вкус. А томаты, из которых получают сок для заправки лечо, содержат полезный антиоксидант ликопин, который отвечает за профилактику онкологических, сердечно-сосудистых заболеваний и заболеваний глаз. Сладкий перец, который является основным ингредиентом лечо, богат каротином и витамином С и Р. Также в нем содержатся витамины А, Е, РР, и некоторые витамины группы В. А еще этот овощ богат йодом, фосфором и кремнием, является источником калия и натрия, кальция и железа.

Желание повторной покупки

Удовольствие



Ценовая категория:



Цена/соответствие ожиданиям:



ДЕГУСТАЦИЯ

Дегустация проводилась 02 августа 2017 г. **Место:** Редакция изданий «Гастрономия бакалея».

Форма подачи: в виде самостоятельного продукта. В

дегустации участвовало **5 человек** с опытом работы в отрасли от 7 до 19 лет. Оценка производится **по 10-балльной шкале** по следующим критериям: внешний вид, запах, вкус.

РЕЗУЛЬТАТЫ

ВНЕШНИЙ ВИД

9.80

Полоски болгарского перца смешаны с умеренным количеством соуса. Перец порезан на кусочки примерно одинакового размера. Томатный соус распределен равномерно, что очень хорошо связывает ингредиенты между собой. Цвет всех перцев натуральный, поверхность ровная, без следов порчи и коричневых пятен. Степень термической обработки перца – оптимальная.

ЗАПАХ

9.80

Лечо обладает очень выразительным теплым ароматом, в котором гармонично переплетаются яркие сладковатые тона печеного болгарского перца и приятная кислинка томатов. Все эксперты отметили натуральность аромата и полное отсутствие посторонних оттенков.

ВКУС

9.82

Яркий натуральный вкус вызревшего болгарского перца естественным образом подчеркнут томатной кислинкой. Консистенция овощей оптимальная – мягкая, и в то же время не разваренная. Шкурка перцев плотно прилегающая. Лечо ТМ «Пиканта» может быть использовано как самостоятельный гарнир или закуска, а также стать основой для приготовления множества блюд - от соусов и супов до жаркого.

9.81
ИТОГОВЫЙ БАЛЛ

ОФОРМЛЕНИЕ

Яркий привлекательный дизайн соответствует позиционированию продукта как полностью натурального - акварельная нежность фона этикетки удачно сочетается с изображением ярких спелых овощей и насыщенным цветом самого продукта. Как и большинство продуктов ТМ «Пиканта» лечо представлено в фирменной стеклянной банке, что позволяет рассмотреть продукт до покупки, гарантирует сохранность, а кроме того, создает образ уникального, домашнего продукта.

ТМ «Пиканта»

127495, г. Москва, Дмитровское шоссе, д. 163А, к. 2
+7 (495) 740-8282. Телефон горячей линии: 8-800-200-82-11
(звонок бесплатный по России со всех телефонов)
<http://www.pikanta.ru>