



Соус барбекю

Состав: вода питьевая очищенная, сахар, томатная паста, глюкозный сироп, крахмал кукурузный, ароматизатор, соль поваренная пищевая, регулятор кислотности яблочный уксус, краситель карамель, масло растительное, лук репчатый, горчичный порошок, регулятор кислотности лимонная кислота, семя горчицы, регулятор кислотности уксусная кислота, перец красный Чили, консервант бензоат натрия, консервант сорбат калия, перец черный молотый
Масса нетто: 300 г. **Срок годности:** 1 год.
ТУ 9162-001-69338511-15

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.

СОУС ДЛЯ БАРБЕКЮ

Соус барбекю — один из самых ярких продуктов, пришедших в Россию из американской кухни. Название продукта говорит за себя: традиционно этим соусом приправляют свинину, говяжьи ребра и цыпленка. Существует мнение, что история соуса барбекю началась в XX веке. Однако это не совсем так. Упоминания о некоем похожем соусе встречаются уже в XV веке, когда Христофор Колумб привез соус назад с Эспаньолы. Другие источники относят предысторию этого соуса к XVII веку — временам формирования колоний в Новом Свете. Так или иначе, но ссылки на сходный продукт попадаются на протяжении последующих 200 лет в английских, французских и немецких книгах. Впрочем, действительно популярным соус барбекю стал в середине XX века, когда Джордж Стивен в 1951 году изобрёл сферический гриль-котел. С тех пор способ приготовления барбекю, а вместе с ним и одноименный соус начали свое победное шествие по планете.

ОТ ПОСТАВЩИКА

В основе политики компании - производство натуральных продуктов питания. Вся овощная консервация производится исключительно из натурального овощного сырья, выращенного под контролем наших специалистов, и не содержит ГМО, искусственных добавок и консервантов. На производстве действует тщательный многоступенчатый контроль сырья, тары, вспомогательных материалов и готовой продукции на всех стадиях технологической обработки. Регулярно проводятся проверки качества, как самим предприятием, так и соответствующими контролирующими органами.

Система менеджмента качества и Система менеджмента безопасности пищевой продукции предприятия в 2013 году сертифицированы по международным стандартам ISO 9001:2008 и ISO 22000:2005.

Пиканта – надежный и эффективный партнер для вашего бизнеса, который умеет создавать успешные, востребованные на рынке продукты питания. Для дистрибьюторов компании разработаны гибкие условия сотрудничества и маркетинговая поддержка.

ТМ «Пиканта»
 +7 (495) 740-8282 - офис продаж
 Телефон горячей линии: 8 (800) 200-82-11
 (звонок бесплатный по России со всех телефонов)
<http://www.pikanta.ru>



ДЕГУСТАЦИЯ

Дата дегустации: 06 августа 2015 г. **Место:** Редакция изданий «Гастрономия. Бакалея». **Форма подачи:** в виде соуса к говядине. В дегустации участвовало **5 специалистов** с опытом работы в отрасли от 8 до 15 лет.

Оценка производилась **по 10-балльной шкале** по следующим критериям: внешний вид, запах, вкус.

РЕЗУЛЬТАТЫ

9.68

ВНЕШНИЙ ВИД

Бутылка полностью заполнена соусом. Цвет, насыщенной, близкий к шоколадному с оттенком вяленых томатов, равномерный по всей массе. Соус густой, при этом нежный, хорошо наносится на продукт. Эксперты отметили, что консистенция идеальна для использования соуса с горячим мясом.

9.76

ЗАПАХ

Аромат очень насыщенный, теплый с выраженными дымно-копчеными тонами. Букет сложный, при этом в нем гармонично переплетаются сладковатые дымные ноты с тонкой томатной кислоткой, ароматом лука и горчицы. Постепенно в букете проступают яркие ноты красного и черного перца, а также семян горчицы.

9.74

ВКУС

Яркий, выразительный вкус со множеством оттенков. Приятная сладость оттеняется деликатной яблочно-томатной кислоткой и выразительным букетом приправ, в котором наиболее ярко слышны горчичные и перечные ноты. Соус в меру острый. Послевкусы продолжительные, теплые, сладостные с приятным перечным шлейфом. Все эксперты отметили, что данный соус идеально подходит к красному мясу, жареной курице, а также будет хорош с овощами.

Желание повторной покупки

Удовольствие

Ценовая категория:



Цена/соответствие ожиданиям:



УПАКОВКА

Дизайн традиционный для соусов.

Выбранные теплые насыщенные цвета, а также изображение аппетитных, жареных на гриле мясных изделий с овощами позволяют легко сориентировать покупателя при выборе товара. Все изображения выполнены качественно, все надписи хорошо читаемы. Соус представлен в стеклянной таре, что позволяет рассмотреть продукт и гарантированно обеспечивает её сохранность.

9.74 ИТОВОГОЙ БАЛЛ