

# ВКУС ИТАЛЬЯНСКОЙ ЖИЗНИ



Когда за окном холодно и снежно и зима все-таки наступила, лучший способ сохранить бодрость и положительный настрой – думать о жарких странах, теплом море, южных ароматах... Например, вспоминать свой отпуск в Италии. Или, если вы там еще не были, мечтать об этой стране, ее живописных пляжах и уютных ресторанчиках...

Итальянские вкусы, как ни что другое, помогут сделать такие мечты чуть более реальными. Местная кухня традиционно пользуется популярностью и любовью россиян, а в холодную погоду особенно. Поэтому незамедлительно предлагайте своим покупателям продукты с традиционными вкусами Италии!

**Ч**тобы упростить вам задачу, несколько идей от технологов ГК «Союзоптторг», как добавить в ассортимент итальянскую ноту.

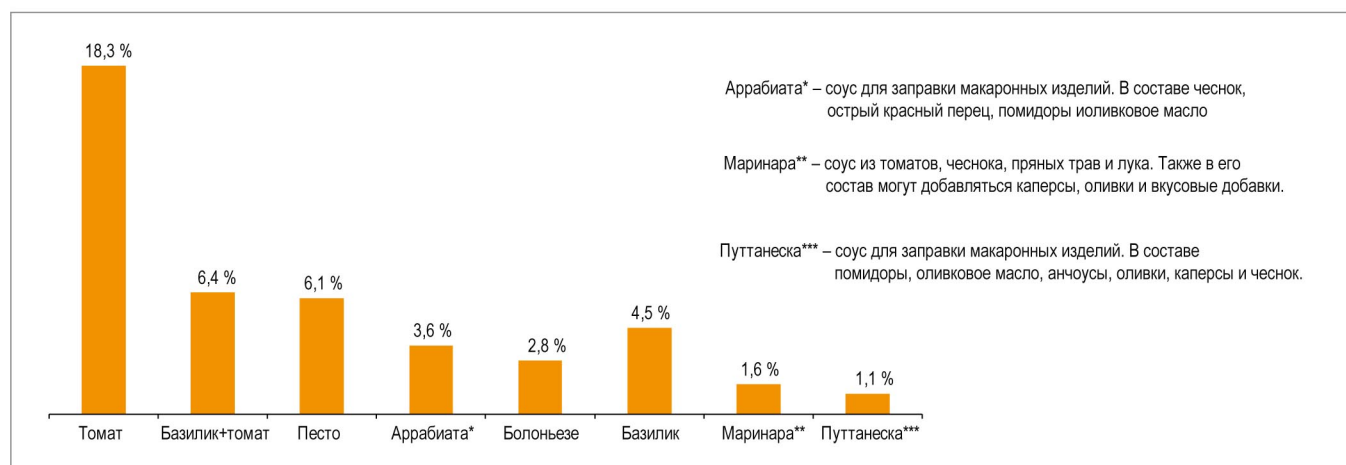
Реализовать данные идеи специалисты компании предлагают с помощью вкусоароматических ингредиентов Symrise (Германия).

Начните с соуса со вкусом вяленых томатов!

Без преувеличения, помидор – это овощ номер один в итальянской гастрономической традиции. Неслучайно его вкус чаще других используется в продуктах, позиционируемых как итальянские (по данным маркетингового агентства MINTEL).

Например, предложите вашим покупателям томатный соус для приготовления пасты или пиццы, с ярким ароматом вяленых томатов и легким оттенком специй.

А можно при разработке итальянского соуса сосредоточиться исключительно на травах, – в средиземноморском регионе их особенно много.



Наиболее используемые вкусы соусов, позиционируемых как итальянские (по базе данных MINTEL, всего 5 434 новых продукта в 2011–2016 гг.)

### Вкусообразующие ингредиенты ГК «Союзоптторг»

Для итальянских соусов

Бasilik  
Орегано  
Травы итальянские  
Травы средиземноморские  
Паста Песто  
Паста Томаты вяленые  
Специи для средиземноморского кетчупа  
Соус Болоньезе  
Соус Карбонара  
Сыр Пармезан  
Оливки

Тут на первом месте, конечно, базилик; преимущественно в сочетании все с тем же помидором. Поэтому среди новинок мирового рынка так много томатных паст и кетчупа. Но встречаются и майонезные соусы с базиликом, а также прозрачные дрессинги. А еще насыщенные травяные кашеобразные смеси, где базилик соседствует с другими типично итальянскими травами: тимьяном, розмарином, орегано.

Говоря о вкусе базилика, обязательно помним о классическом ита-

льянском соусе «Песто», который сейчас, кстати, очень моден. Его готовят на основе оливкового масла, базилика и сыра.

Вкус «Песто» широко используется и в кулинарных, и в столовых итальянских соусах, в том числе в интересных сочетаниях с горчицей, различными перцами и даже водорослями.

Соусы для пасты – отдельная, очень большая категория в группе итальянских соусов и благодатное направление для развития итальянского направления в вашем ассортименте.

Названия «Карбонара», «Болоньезе» очень хорошо знакомы россиянам, а соусы, позволяющие в домашних условиях легко и быстро приготовить настоящее итальянское блюдо, пользуются высоким спросом.

Эти и десятки других вкусовых решений, как придать соусу итальянский акцент, вам готовы предложить технологи ГК «Союзоптторг». Используя широчайший набор вкусоароматических ингредиентов Symrise, специалисты компании помогут создать соус с настоящим итальянским вкусом, аутентичным и оригинальным одновременно, специально для вашего покупателя.

Для получения технологических консультаций, базовых рецептур, дополнительной информации об условиях поставки, а также образцов вкусообразующих ингредиентов обращайтесь, пожалуйста, в любой удобный Вам филиал ГК «Союзоптторг».

Компания является эксклюзивным дистрибьютором Symrise в России. 🍀



## Яркий вкус и польза в вашем продукте

Ингредиенты для всех отраслей пищевой промышленности: яичный желток, яичные компаунды, ароматизаторы, красители, КМЦ, пектин, каррагинан, ксантан, гуаровая камедь, камедь рожкового дерева, консерванты, антиоксиданты и многое другое...

