

ЧТО В СОУСЕ ТЕБЕ МОЕМ?

Ксения Лысенко, ГК «Союзоптторг»



Мировой рынок соусов в настоящее время активно развивается. Растет не только более традиционная категория столовых соусов, но расширяется и группа кулинарных соусов, для приготовления блюд.

По экономическим причинам люди сегодня все чаще едят дома (хотя в России это менее очевидно, так как у нас традиция ужина или обеда в ресторане не столь сильна по сравнению, например, со странами Западной Европы). Однако и мы, привыкнув уже к разнообразной, профессионально приготовленной пище, хотим и дома питаться в том же духе, стараемся воспроизводить ресторанные рецеп-

ты. И соусы, позволяющие предать классической мясной отбивной или тушеным овощам интересную вкусовую ноту, очень выручают хозяйку.

Отдельным спросом в данном случае пользуются соусы для приготовления блюд региональной кухни, например, стран Латинской Америки, Юго-Восточной Азии и даже Африки. Это и воспоминание о приятно проведенном отпуске, и способ поделиться своими туристическими впечатлениями с родными и друзьями, и возможность разнообразить повседневное меню.

Проникновение кулинарных традиций с других континентов особенно проявляется в широчайшем

ассортименте соусов с острыми перечными вкусами: чили, хабанеро, халапеньо, чипотл, табаско. «Звезда» текущего сезона – кайенский перец (по данным маркетингового агентства Innova, его включают в состав соусов в 1,5 раза чаще, чем в прошлом году). Нередко сегодня остроты соусу добавляют и с помощью хрена.

Соусы со вкусами экзотических плодов, необычными, а порой, даже удивительными сочетаниями также вызывают у потребителей большой интерес и желание немедленно попробовать новинку.

Поэтому производителям соусов следует оперативно действовать, стараясь не только реагировать на

Вкусообразующие ингредиенты ГК «Союзоптторг»

для приготовления соусов С РЕГИОНАЛЬНЫМИ ВКУСАМИ	Специи Венгерские Специи для гуляша Специи для средиземноморского кетчупа Травы итальянские Сацебели Кетчуп Суго
для приготовления ОСТРЫХ соусов	Красная сальса Специи Тако (лук+чили) Аджика Васаби Перец Халапеньо Хрен Чили Чипотл
для приготовления СЛАДКОВАТЫХ ФРУКТОВЫХ соусов	Слива Чернослив Лимон Яблоко Клюква Карамель Шоколад

запросы покупателей, но и предвосхищать их: фантазировать, экспериментировать, удивлять.

Большим подспорьем в создании коллекции оригинальных соусов, в том числе с этническими вкусами, – острых, пикантных, сладковато-фруктовых, – станет коллекция вкусообразующих ингредиентов Symrise (Германия), которую подобрали технологи ГК «Союзоптторг».

Опыт работы на российском рынке, а также практика внедрения ароматизаторов на множестве российских предприятий позволяет специалистам ГК «Союзоптторг» быстро находить оптимальные решения, в соответствии с запросами клиента.

Пожалуйста, обращайтесь в любой удобный Вам филиал компании для получения консультаций и заказа образцов ароматизаторов.

ГК «Союзоптторг» 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...

