ТОП-10. НОВИНКИ РЫНКА КОНСЕРВАЦИИ

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

Ветчина «Домашняя» ТМ «АРМАВИРСКИЙ»

Армавирский мясоконсервный комбинат

Ветчина «Домашняя» от ТМ «АРМАВИРСКИЙ» - новинка от Армавирского мясоконсервного комбината, которая уже успела привлечь внимание экспертов. Ветчина обладает плотной консистенцией и однородным розовым цветом, что свидетельствует о правильности технологического процесса. На срезе отчетливо различима мышечная структура — характерный признак использования цельного мяса высокого качества. Выраженный мясной аромат гармонично дополняется естественными нотами специй, создавая сбалансированный вкусовой профиль без излишней солености или кислинки.

При производстве используется исключительно экологически чистое мясное сырье от кубанских производителей. Содержание мяса не менее 86,7%.

Продукт легко режется и не крошится. Длительное мясное послевкусие подчеркивает натуральность и высокое качество используемого сырья, делая продукт привлекательным для потребителей, ценящих настоящий вкус мясных деликатесов.

Инновационный технологический процесс производства новой ветчины «Домашняя» заслуживает отдельного внимания. Применяются щадящие методы обработки мяса, направленные на сохранение его нативной структуры и питательных свойств. Процессы посола и термической обработки находятся под постоянным контролем специалистов предприятия. Такой подход обеспечивает стабильно высокое качество готового продукта, исключительные органолептические характеристики и безопасность для потребителя.

Потребительские исследования показывают растущий спрос на натуральные мясные продукты премиального качества. Новая ветчина «Домашняя» полностью соответствует этому тренду, предлагая оптимальное сочетание традиционных технологий и современных стандартов производства. Продукт ориентирован на сегмент потребителей, ценящих натуральность и изысканный вкус.

Рыбные паштеты «Хаме»

АО «Милмонд»

Ценные виды рыбы в премиальной линейке паштетов «Хаме»!

Море вкуса и пользы в рыбной линейке паштетов «Хаме» - бренда №1* - из атлантического лосося, желтоперого тунца и атлантической трески.

Современные технологии производства позволяют сохранить все лучшие свойства натуральной рыбы. Благодаря особой обработке, паштеты приобретают нежную консистенцию, которая покорит даже самых искушенных гурманов. Литографированная жестяная баночка с кольцом для легкого открывания и современным дизайном отлично сохраняет высокое качество продукции за счет высокотемпературной обработки.

Рыбные паштеты «Хаме» содержат ценные Омега-3 и Омега-6 жирные кислоты, легкоусвояемый белок и хорошо сочетаются с различными видами хлеба и хлебцев.

Каждый из паштетов отлично подходит как для ежедневного завтрака, быстрого перекуса в течение дня, так и для пикника на природе и оригинальной закуски на праздничном столе. Достаточно только выбрать любимый вкус.

Нежный вкус, высокое качество и удобство использования – всё, что нужно для идеального перекуса.

ЛЕГКО ГОТОВИТЬ, ТРУДНО ОТОРВАТЬСЯ!

АО «МИЛМОНД» - производитель мясных и рыбных паштетов длительного хранения. Современное производство расположено в экологически чистом районе – поселке Боголюбово Владимирской области.

** По данным аналитической компании NTech по продажам категории Паштеты длительного хранения из магазинов ключевых сетей России за 2024 год.*

Томаты консервированные Бакинские с базиликом и чесноком ТМ ВАЛДАЙСКИЙ ПОГРЕБОК

ООО «Валдай»

Новый продукт от ООО «Валдай» — томаты консервированные Бакинские с базиликом и чесноком торговой марки «Валдайский погребок». Эта новинка создана по аутентичным бакинским рецептам, которые славятся особым подходом к консервации томатов и уникальным сочетанием специй.

Состав продукта тщательно выверен технологами предприятия. В рецептуру входят отборные томаты, питьевая вода, сахар и соль, а также натуральные специи: зелень укропа, чеснок и базилик. Сбалансированное сочетание всех компонентов создает уникальный вкусовой профиль: базилик привносит пряные ноты, чеснок добавляет пикантность, а укроп дополняет композицию свежим ароматом.

Важным компонентом является лимонная кислота, которая не только регулирует кислотность, но и придает маринаду особую мягкость вкуса.

Основным преимуществом новинки является отсутствие искусственных добавок. В производстве не используются консерванты, красители и ароматизаторы — только натуральные ингредиенты.

Особое внимание уделяется технологии производства данной новинки. На предприятии внедрены щадящие методы обработки, позволяющие максимально сохранить природный вкус и полезные свойства томатов.

Продукт выпускается в удобной стеклянной таре объемом 720 мл с массой нетто 660 грамм. Такой формат оптимален как для розничной торговли, так и для сегмента HoReCa. Современный дизайн упаковки соответствует актуальным трендам и выгодно выделяет продукт на полке.

Новый продукт органично дополняет существующий ассортимент ТМ «Валдайский погребок», сохраняя доступное ценовое позиционирование всей линейки.

Томатный соус SICILIA пряно-острый ТМ TOMATTI

ООО «Рольник» / Беларусь по заказу ООО «ЭРКОНПРОДУКТ»

Изысканный вкус Сицилии в новом томатном пряно-остром соусе SICILIA от TOMATTI.

Основу соуса составляют отборные дробленые томаты и томатная паста, дополненные сбалансированным сочетанием специй и пряностей. В рецептуру входят свежий репчатый

лук, морковь, ароматный чеснок и петрушка. Особую пикантность продукту придают плоды сушеного стручкового перца и молотый красный перец чили. Для достижения идеальной консистенции используются рисовая мука и кукурузный крахмал, а рафинированное подсолнечное масло обеспечивает насыщенность вкуса.

Важным преимуществом соуса является его сбалансированная острота, которая делает продукт доступным для широкой аудитории, сохраняя при этом яркий характер сицилийской кухни. Натуральный состав без искусственных добавок отвечает современным трендам здорового питания. Йодированная соль и аскорбиновая кислота в составе обеспечивают дополнительную пользу для здоровья потребителей.

Продукт демонстрирует превосходную сочетаемость с различными видами мяса, придавая блюдам аутентичный средиземноморский характер. В процессе приготовления пасты соус раскрывается особенно ярко, создавая гармоничный тандем с любыми видами макаронных изделий. При использовании в овощных блюдах южной кухни соус подчеркивает натуральный вкус ингредиентов, добавляя приятную остроту.

Производство соуса осуществляется с соблюдением высоких стандартов качества, характерных для итальянских гастрономических традиций.

Этот продукт уже получил признание профессионального сообщества, став обладателем медали «Лучший продукт PRODEXPO 2025».

Премиальная линейка соусов ТМ СЛАВЯНСКИЙ ДАР

ООО «Агропродукт»

ООО «Агропродукт» представляет новую премиальную линейку соусов под брендом «Славянский Дар».

Новая линейка включает восемь популярных вкусов, каждый из которых разработан с учетом специфики различных кухонь мира. Соус «Терияки» с его сладко-острым профилем создан для маринования мяса и рыбы, а также как дополнение к гриль-блюдам. «Унаги» привносит изысканные копченые нотки в блюда из морепродуктов и азиатские супы. «Азия» и «Тайский» соусы разработаны специально для создания аутентичных блюд восточной кухни.

Особое внимание уделено классическим вкусам, которые переосмыслены в премиальном формате. Соус «Карри» с кориандром и куркумой раскрывает глубину индийских специй в блюдах из птицы и бобовых. Медово-горчичный соус представляет собой гармоничное сочетание натурального меда и отборной горчицы с домашним майонезом. Линейку дополняют два варианта соуса BBQ — классический и с добавлением натурального дымного аромата.

Все соусы представлены в элегантных стеклянных бутылках, что не только подчеркивает премиальный статус продукции, но и соответствует современным экологическим стандартам.

Каждый соус в линейке создан из тщательно отобранного сырья высшего качества. При производстве используются только натуральные ингредиенты, что гарантирует стабильно высокое качество продукции.

Важным преимуществом новой линейки является ее универсальность. Соусы одинаково хорошо подходят как для приготовления блюд, так и для их подачи. Они могут использоваться в качестве маринадов, заправок для салатов, дип-соусов и топпингов.

Современная кухня требует баланса между традициями и инновациями. Новая линейка соусов «Славянский Дар» — это результат тщательного анализа рыночных тенденций и многолетнего опыта в производстве качественных продуктов питания. Каждый соус в коллекции создан с учетом актуальных гастрономических трендов.

Сардины балтийские бланшированные с овощами ТМ СОХРАНИМ ТРАДИЦИИ

ООО «Сохраним традиции»

Компания «Сохраним традиции» представила новую линейку рыбных консервов. Производитель разработал два уникальных продукта которые демонстрируют современный подход к традиционным рецептурам консервации балтийской сардины.

Основой новых продуктов стала балтийская салака — рыба, которая издавна ценится за нежное мясо и богатый вкус. При создании консервов производитель использовал технологию бланширования, которая позволяет максимально сохранить полезные свойства рыбы и её естественный вкус. Особое внимание уделено подбору овощей: морковь, сладкий перец и лук не только дополняют вкусовую гамму, но и обогащают продукт витаминами.

«Сардины балтийские бланшированные с овощами в остром томатном соусе» — создан для ценителей пикантных вкусов. Уникальность этого продукта заключается в специально разработанной комбинации специй: перец чили, душистый перец, кориандр и чёрный перец создают многогранный острый вкус, который гармонично сочетается с нежным мясом

рыбы. Томатный соус, приготовленный по особой рецептуре, служит идеальной основой для раскрытия всех вкусовых нюансов.

«Сардины балтийские бланшированные с овощами в томатном соусе» — представляет классическое направление. В этом варианте производитель сделал акцент на традиционном сочетании вкусов, где томатный соус деликатно оттеняет натуральный вкус рыбы. Сбалансированное сочетание всех ингредиентов в составе создаёт мягкий, но выразительный аромат.

Новая линейка демонстрирует стремление производителя к инновациям при сохранении лучших традиций рыбоконсервной отрасли. Сочетание классических рецептур и современных технологий позволило создать продукты, которые отвечают актуальным потребительским трендам и высоким стандартам качества. При этом использование локального сырья— балтийской салаки — поддерживает отечественных производителей и обеспечивает стабильность поставок.

Молоко сгущенное с сахаром со вкусом клубники ТМ СКЗ

АО «Консервный завод «Саранский»

Сладкая революция: новое сгущенное молоко со вкусом клубники от АО «Консервный завод «Саранский».

АО «Консервный завод «Саранский» представляет новинку – молоко сгущенное с сахаром со вкусом клубники под торговой маркой СКЗ. Эта новинка призвана изменить представление потребителей о традиционном сгущенном молоке и открыть новые горизонты вкуса.

Продукт разработан с учетом современных тенденций в пищевой промышленности и запросов потребителей. Молоко со вкусом клубники – это настоящий десерт, способный подарить летнее настроение в любое время года.

Основой нового продукта служит высококачественное отборное коровье молоко, которое проходит тщательный контроль на всех этапах

производства. Для создания неповторимого вкуса используется натуральный клубничный ароматизатор, который придает продукту яркий, но не приторный вкус свежей клубники.

Консистенция нового сгущенного молока заслуживает особого внимания. Продукт обладает густой, кремовой текстурой, которая буквально тает во рту. Это достигается благодаря оптимальному соотношению ингредиентов и инновационной технологии производства, разработанной специалистами АО «Консервный завод «Саранский».

Универсальность – еще одно неоспоримое преимущество новинки. Его можно использовать как самостоятельный десерт, добавлять в кофе или чай для придания им неповторимого аромата, использовать для приготовления кремов и начинок для тортов и пирожных. Кроме того, продукт отлично сочетается с кашами, придавая им нежный клубничный вкус.

Новинка станет настоящим открытием для потребителей и профессионалов пищевой индустрии.

В заключение стоит отметить, что выпуск молока сгущенного с сахаром со вкусом клубники – это не только создание нового продукта, но и демонстрация потенциала отечественной пищевой промышленности. АО «Консервный завод «Саранский» в очередной раз подтверждает свою репутацию инновационного предприятия, способного удивлять и радовать потребителей качественными и вкусными продуктами.

Намазки из мяса индейки и из мяса с грибами ТМ РУЗКОМ

ЗАО «Лыткаринский МПЗ»

Новая линейка продукции от ЗАО «Лыткаринский МПЗ» под торговой маркой «РУЗКОМ» — намазки из мяса индейки и из мяса с грибами. В ходе детального анализа рынка готовых закусок специалисты компании выявили растущую динамику спроса на продукты, сочетающие удобство использования с натуральным составом и высокими вкусовыми характеристиками. Маркетинговые исследования показывают расширение данной категории на 15-20% ежегодно.

Технологический процесс производства намазок основан на инновационном подходе к обработке сырья. Производственные линии оснащены современным оборудованием, позволяющим сохранять максимум полезных свойств исходных продуктов. Особое внимание уделяется системе контроля качества: каждая партия проходит многоступенчатую проверку, начиная с отбора сырья и заканчивая дегустацией готового продукта.

Отличительной особенностью новых намазок является их консистенция — однородная, но при

этом с легко различимыми включениями основных ингредиентов. В намазке с грибами отчетливо ощущаются кусочки шампиньонов, а в варианте с индейкой — нежные волокна мяса птицы.

В состав намазок входят только натуральные ингредиенты, прошедшие строгий отбор. Технологи предприятия адаптировали классические рецепты под современные требования к качеству и безопасности продукции.

Важным преимуществом новой линейки является универсальность применения. Намазки могут использоваться как самостоятельное блюдо для быстрого перекуса, так и в качестве основы для создания различных закусок.

Целевой аудиторией новых намазок являются активные городские жители, ценящие качественные продукты и рациональное использование времени.

Кукуруза консервированная ТМ НАШЕ ВАШЕ

Кубанский Консервный Комбинат

Консервированная кукуруза бренда «Наше Ваше» от «Кубанского Консервного Комбината» это настоящий образец качества и натуральности. Стеклянная банка с термостойкой плёнкой сохраняет свежесть, яркий цвет и природную сладость зёрен. Благодаря стеклу, продукт защищен от окисления, а термоплёнка обеспечивает герметичность, делая упаковку удобной для транспортировки и хранения.

Основой продукта являются лучшие зерна кукурузы с Кубани, выращенные под теплыми лучами солнца Краснодарского края. Бережная технология консервирования делает зерна сочными, мягкими и полными полезных веществ, таких как витамины группы В, клетчатка и антиоксиданты. В составе продукта только кукуруза, вода, соль и сахар — никаких искусственных добавок, усилителей вкуса или консервантов.

Прозрачные стеклянные банки позволяют оценить качество продукта, золотистые зёрна словно светятся изнутри. Кукуруза из серии «Наше Ваше» идеально подходит для различных кулинарных блюд: салатов, запеканок, супов, пиццы, а также как гарнир. Это отличный ингредиент для перекусов и праздничных угощений.

«Кубанский Консервный Комбинат» строго контролирует все этапы производства, что обеспечивает безопасность и соответствие высоким стандартам качества. Продукт сертифицирован и рекомендован даже для детского и диетического питания.

Сгущенное молоко с ароматом мяты ТМ «ГЛУБОКОЕ»

Глубокский молочноконсервный комбинат

На выставке «Белагро-2025» Глубокский молочноконсервный комбинат представил уникальную новинку — сгущенное молоко с натуральным мятным вкусом под торговой маркой «ГЛУБОКОЕ». Этот продукт открывает новую страницу в истории традиционного лакомства, демонстрируя инновационный подход к производству молочных консервов.

Производитель разработал продукт, полностью соответствующий современным трендам натурального питания. В составе отсутствуют искусственные ароматизаторы и красители — характерный зеленый оттенок достигается благодаря натуральному хлорофиллу и экстракту свежей мяты. Технологи предприятия создали рецептуру, позволяющую раскрыть естественный вкус мяты в сочетании с молочной основой.

Новинка выпускается в формате лимитированной летней серии, продолжая успешный опыт сезонных продуктов комбината. Ранее предприятие уже радовало потребителей рождественской серией со вкусом имбирного пряника, получившей положительные отзывы. Летняя версия с освежающей мятой создает новую традицию сезонных вкусов в категории сгущенного молока.

Запуск массового производства запланирован на начало летнего сезона — новинка появится на прилавках магазинов в июле 2025 года. Формат лимитированной серии создает дополнительный интерес к продукту среди представителей торговых сетей и дистрибьюторов. Ограниченный выпуск позволяет оценить реальный спрос и потенциал развития нового направления в категории молочных консервов.

Появление мятной сгущенки демонстрирует стремление белорусских производителей к инновациям при сохранении традиционного качества. Глубокский молочноконсервный комбинат планомерно расширяет ассортимент, учитывая современные тренды и предпочтения потребителей.