




ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

выбор редакции журнала «Гастрономия. Бакалея»

В редакции журнала «Гастрономия. Бакалея» прошла серия дегустаций консервированных овощных закусок от российских производителей. В результате, мы хотим предложить своим читателям десять продуктов, которые, с нашей точки зрения, заслуживают доверия и могут быть рекомендованы покупателям. В качестве продуктов, представленных в статье, мы не сомневаемся, так как сами их продегустировали.

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ	
Фасоль по-гречески с грибами. ТМ ЕКО	ООО «Славянский консервный комбинат»
Закуска «БАЛКАНСКАЯ». ТМ GUSTUS	ООО «РКП»
Фасоль печеная в томатном соусе. ТМ «БУЗДЯКСКИЙ»	ООО «Бuzдякский консервный комбинат»
Салат «КРЫМСКИЙ» с томатами и сладким перцем. ТМ «ВАЛДАЙСКИЙ ПОГРЕБОК»	ООО «Валдай»
Закусочка из печеных овощей «ЛЮТЕНИЦА». ТМ «ДЯДЯ ВАНЯ»	ООО «Консервный комбинат АХТУБА»
Печёная фасоль с овощами. ТМ «ЗНАК ЗАБОТЫ»	ООО «Белгородский консервный комбинат»
Брускетта овощная ТОМАТЫ С БАЗИЛИКОМ. ТМ «ОБЛОМОВ»	ООО «Вкусный продукт»
Баклажаны в кисло-сладком соусе по-китайски ТМ «ПИКАНТА»	ООО «Вкусный продукт»
Закуска «ЗАКАРПАТСКАЯ» овощная. ТМ «РАЗНОСОЛЬНИКОВ»	ООО «Царицынские соленья»
Закуска «ПРОВАНС». ТМ «ФРАУ МАРТА»	ООО «Рольник» для ООО «Эрконпродукт»



ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Органолептические свойства овощных закусок

Дегустации проходили в период с 19 августа по 22 октября 2025 года в помещении редакции журнала «Гастрономия. Бакалея». В каждой из дегустаций участвовало по 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 10 до 24 лет.

Всем нижеперечисленным продуктам по результатам дегустаций присваивается звание Лауреата премии «Подтвержденное качество» с вручением дипломов и золотых медалей.





ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Фасоль по-гречески с грибами ТМ ЕКО

Масса нетто: 510 г

Срок годности: 3 года

Вид упаковки: стеклянная банка

Состав: фасоль белая, грибы, лук репчатый, морковь, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, перец сладкий, сахар, соль, пряности.

ООО «Славянский консервный комбинат»

Адрес: Россия, 353560, Краснодарский край, Славянский район, г. Славянск-на-Кубани, ул. Гриня, д. 5

Дата дегустации: 24 сентября 2025 г. Место: редакция журнала «Гастрономия. Бакалея». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 10 до 22 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Банка полностью заполнена продуктом. Все ингредиенты равномерно смешаны с умеренным количеством соуса. В банке хорошо различимы бобы фасоли, кусочки лука и грибов. Оранжево-красный соус распределен равномерно, что очень хорошо связывает остальные ингредиенты. Фасоль достаточно крупная, калиброванная – от 2,1 до 2,4 см в длину, блестящая, гладкая, мягкая, при этом не разваренная, упругая. Треснутые или поврежденные фасолины в банке полностью отсутствуют.

АРОМАТ

Продукт обладает мягким, теплым многокомпонентным запахом. В букете доминирует выразительный грибной аромат, подчеркнутый тонами лука, и оттененный мягким запахом фасоли, термически обработанного перца и легкой томатной кислинкой. Очень выразительный, теплый натуральный аромат с долгим приятным послевкусием.

ВКУС

Целостный вкус, в котором гармонично объединены множество оттенков. Мягкий вкус фасоли очень гармонично дополнен нотами грибов, перца и подчеркнут легкой томатной кислинкой. Пряный соус объединяет все оттенки овощей и вносит во вкусовую палитру яркость и выразительность. Фасоль по-гречески с грибами ТМ ЕКО может стать как прекрасным полноценным блюдом, так и выступить в качестве гарнира к мясу. Также оно может быть использовано как основной ингредиент для приготовления салатов или супов.





ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Закуска «БАЛКАНСКАЯ» TM GUSTUS

Масса нетто: 460 г

Срок годности: 3 года

Вид упаковки: стеклянная банка

Состав: морковь свежая, перец сладкий свежий, лук репчатый, томатная паста, масло растительное подсолнечное, сахар, соль, загуститель – крахмал картофельный, регулятор кислотности – уксусная кислота, перец красный молотый.

ООО «РКП»

Изготовлено по заказу и под контролем ООО «Корпорация «Густус»

Адрес: Россия, 173012, г. Великий Новгород, Вяжищский проезд, д 37

Дата дегустации: 22 октября 2025 г. Место: редакция журнала «Гастрономия. Бакалея». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 10 до 20 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Банка плотно, практически под крышку, заполнена закуской. Все ингредиенты равномерно смешаны с умеренным количеством соуса. В банке хорошо различимы тонкие (около 0,3 см), достаточно длинные (от 4 до 7 см) полоски моркови, яркие вкрапления красного перца и прозрачные кусочки лука. Томатный соус распределен равномерно, что очень хорошо связывает остальные ингредиенты между собой. Степень термической обработки оптимальная, цвет всех овощей натуральный.

АРОМАТ

Выразительный, яркий натуральный аромат моркови и вызревшего на солнце болгарского перца подчеркнут тонами лука и кислинкой томатов. Все ингредиенты в букете гармонично сочетаются между собой. Плюс аромата – абсолютная натуральность.

ВКУС

Натуральный, яркий вкус, в котором все овощи звучат единым аккордом. Пример того, как достаточно простые, но качественные ингредиенты формируют яркую, законченную вкусовую палитру. Овощи практически идеально сочетаются между собой: все ингредиенты хорошо различимы. Приятная сладость моркови гармонирует с маслянистой свежестью печеного перца и уравновешивается легкой томатной кислинкой. Проступающая в конце очень легкая острота перца делает вкус более пикантным. Послевкусие яркое, с приятным шлейфом сладкого перца.





ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Фасоль печеная в томатном соусе ТМ «БУЗДЯКСКИЙ»

Масса нетто: 350 г

Срок годности: 3 года

Вид упаковки: стеклянная банка

ТУ 10.39.18-587-37676459-2017

Состав: фасоль, лук репчатый, паста томатная, масло растительное подсолнечное, загуститель – крахмал картофельный (E1414), перец болгарский, соль, регулятор кислотности - уксусная кислота, чеснок, кориандр, перец черный молотый, перец красный молотый, перец душистый молотый, перец чили молотый, подсластитель сахарин.

ООО «Буздякский консервный комбинат»

Адрес: Россия, 452710, Республика Башкортостан, с. Буздяк, ул. Гагарина, д.45

Дата дегустации: 6 октября 2025 г. Место: редакция журнала «Гастрономия. Бакалея». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 10 до 24 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Банка полностью заполнена продуктом. Бобы фасоли залиты густым томатным соусом с небольшим количеством кусочков болгарского перца. Цвет соуса натуральный, красный с легким оранжевым оттенком, поверхность соуса с приятным глянцевым блеском. Бобы калиброванные, примерно одинакового размера – от 1,5 до 2,2 см в длину. Фасоль блестящая, гладкая, мягкая, при этом консистенция упругая, бобы оптимальной степени мягкости. Треснувших и переваренных фасолин в банке не обнаружено.

АРОМАТ

Аромат блюда яркий, хорошо сбалансирован, все ингредиенты идеально сочетаются и дополняют друг друга. Мягкий аромат печеной фасоли гармонично подчеркнут естественной кислинкой соуса, сладостью зрелого болгарского перца и богатой палитрой чеснока и пряностей, среди которых отчетливо различимы кориандр и душистый перец.

ВКУС

Натуральный, нейтральный вкус фасоли усилен соусом и пряностями. Бобы оптимальной консистенции: упругие, при этом очень нежные, сочные. Послевкусие продолжительное, яркое с приятным пряным шлейфом. Все эксперты отметили, что вкус и консистенция продукта указывают на использование качественного натурального сырья и оптимальной технологии приготовления. «Фасоль печеная в томатном соусе» прекрасная сытная готовая закуска или полноценный гарнир, который будет особенно актуален в период поста. В руках хозяйки она станет отличной основой для приготовления многочисленных блюд.





ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Салат «КРЫМСКИЙ»

с томатами и сладким перцем

ТМ «ВАЛДАЙСКИЙ ПОГРЕБОК»

Масса нетто: 500 г. **Срок годности:** 3 года

Вид упаковки: стеклянная банка

Состав: томаты, перец сладкий, лук репчатый, огурцы соленые, сахар, масло подсолнечное, соль пищевая, регулятор кислотности – уксусная кислота, перец черный горошек.

ООО «Валдай»

Адрес: Россия, 175400, Новгородская область, Валдайский район, г. Валдай, ул. Лесная, д.6, пом.2

Дата дегустации: 6 октября 2025 г. Место: редакция журнала «Гастрономия. Бакалея». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 10 до 24 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Продукт представлен в брендированной банке, дизайн которой отсылает к всемирно известным традиционным нижегородским народным промыслам. Банка полностью заполнена салатом. Овощи порезаны кольцами (огурец, томат, перец) и полукольцами (лук). Перец и томат представлены в примерно одинаковых пропорциях. Соус распределен равномерно. Степень термической обработки – оптимальная, цвет всех овощей натуральный.

АРОМАТ

Входящие в состав ингредиенты формируют пикантную целостную палитру, где различимы все входящие в состав ингредиенты. Запах вызревшего на солнце болгарского перца отличается насыщенностью, а деликатная кислинка томата, пикантность соленого огурца и лука идеально оттеняют и подчеркивают эту природную яркость, создавая сбалансированный и гармоничный букет.

ВКУС

Вкус натуральный, яркий. Все овощи хорошо дополняют друг друга – ни один из ингредиентов не заслоняет собой другие. Соленые огурцы приносят в букет легкую пикантность. Специи и соус подчеркивают основной вкус овощей, дополняя, а не забывая его. Количество соли оптимальное, уксусная составляющая умеренная. Термическая обработка оптимальная. Салат «Крымский» – прекрасная самостоятельная закуска, а также яркое дополнение к любому горячему блюду.





ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Закусочка из печеных овощей «ЛЮТЕНИЦА» ТМ «ДЯДЯ ВАНЯ»

Масса нетто: 370 г

Срок годности: 3 года

Вид упаковки: стеклянная банка

Состав: перец красный сладкий запеченный, морковь свежая столовая, масло подсолнечное, томатная паста, сахар, соль, петрушка сушеная, перец черный молотый.

ООО «Консервный комбинат АХТУБА»

Адрес: Россия, 404130, Волгоградская область, г.о. город Волжский, г. Волжский, ул. Заволжская, стр. 31

Дата дегустации: 19 августа 2025 г. Место: редакция журнала «Гастрономия. Бакалея». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 19 до 24 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Банка почти до краев заполнена лютеницей. Продукт обладает натуральным, ярко выраженным красно-оранжевым оттенком. Лютеница представляет собой однородную, равномерно измельченную овощную массу с заметными включениями сушеной петрушки, без грубых семян и частиц кожицы. Консистенция лютеницы сливочная и легко намазываемая.

АРОМАТ

Все эксперты отметили натуральность и привлекательность аромата. В ярком и гармоничном букете переплетаются ноты обжаренных овощей, которые идеально дополняют друг друга: сладость перца и моркови уравновешивается легкой природной кислотой томата. Тоны специй, среди которых можно различить легкие акценты перца и петрушки, тонко обогащают букет.

ВКУС

Вкус очень выразительный, яркий и в то же время мягкий, маслянистый, с оттенками печеных овощей, вызревших под ярким солнцем. Все ингредиенты прекрасно сочетаются, а пряности добавляют во вкусовую палитру небольшую пикантность. Вкус «Лютеницы» свидетельствует о высоком качестве и натуральности использованных в приготовлении ингредиентов.





ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Печёная фасоль с овощами ТМ «ЗНАК ЗАБОТЫ»

Масса нетто: 480 г

Срок годности: 3 года

Вид упаковки: стеклянная банка

Состав: фасоль белая, вода питьевая, морковь столовая, перец сладкий, паста томатная (изготовлена из 100% сладких помидоров без добавления уксуса и уксусной кислоты), сахар, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, соль пищевая, лук репчатый сушеный, чеснок сушеный, перец душистый молотый.

ООО «Белгородский консервный комбинат»

Адрес: Россия, 308013, Белгород, ул. Коммунальная, д. 1-А

Дата дегустации: 1 сентября 2025 г. Место: редакция журнала «Гастрономия. Бакалея». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 10 до 24 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Ингредиенты тщательно перемешаны с умеренным количеством соуса, который равномерно покрывает содержимое. В банке отчетливо видны цельные зерна фасоли и яркие фрагменты овощей. Фасоль калиброванная, примерно одинакового среднего размера, мягкая, неразваренная, упругая. Треснувшие или поврежденные зерна в банке полностью отсутствуют. Соус густой, с привлекательным блеском, равномерно распределённый, что обеспечивает прочное сцепление всех компонентов. Степень термической обработки подобрана идеально.

АРОМАТ

Аромат продукта мягкий и тёплый, многогранный, в нём тонко переплетаются ноты фасоли, лука и томатов, дополненные выразительным букетом специй. Особенно ярко в букете ощущаются оттенки чеснока и перца, придающие аромату глубину и насыщенность.

ВКУС

Вкус продукта целостный и сбалансированный, с богатой палитрой оттенков. Нежный вкус фасоли гармонично дополняется тонкими нотами моркови и освежающей, достаточно выраженной, томатной кислинкой. Пряный соус связывает все вкусовые элементы, придавая блюду выразительность и насыщенность. Послевкусие тёплое и продолжительное. Печёная фасоль с овощами ТМ «Знак Заботы» прекрасно подходит как самостоятельная закуска, а также идеально дополняет мясные блюда.





ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Брускетта овощная

ТОМАТЫ С БАЗИЛИКОМ ТМ «ОБЛОМОВ»

Масса нетто: 210 г

Срок годности: 2 года

Вид упаковки: стеклянная банка

ТУ10.39.18-012- 01008624-17

Состав: морковь, томаты, томаты вяленые, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, семя кунжута, соль, базилик дробленый, загуститель – крахмал кукурузный модифицированный, перец черный молотый, регулятор кислотности – уксусная кислота, перец красный молотый острый.

ООО «Вкусный продукт»

Адрес: Россия, 414011, Астраханская обл., г. Астрахань, ул. Славянская, д. 1/12

Тел.: 8 (800) 200-82-11 (звонок бесплатный по России со всех телефонов)

Дата дегустации: 16 октября 2025 г. Место: редакция журнала «Гастрономия. Бакалея». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 10 до 24 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Банка полностью заполнена продуктом. Все ингредиенты измельчены равномерно, в общей массе хорошо различимы маленькие одинаковые кусочки овощей, которые связаны между собой. Закуска обладает натуральным насыщенным, близким к красному с легким оранжевым оттенком цветом. Окрас равномерный по всей массе. Соус густой, при этом нежный, хорошо наносится на продукт. Эксперты отметили, что консистенция «Брускетты» идеальна не только для использования в приготовлении бутербродов, но и для подачи с жареным мясом.



АРОМАТ

Аромат яркий, теплый, и в тоже время достаточно деликатный, с хорошо выраженными оттенками разных видов томатных продуктов (свежего и вяленого помидора), которые идеально сочетаются с характерными тонами базилика, сладковатыми нотами моркови и мягкими акцентами разных видов перца. Все эксперты отметили как неоспоримый плюс натуральность и выразительность аромата.

ВКУС

Очень выразительный, яркий и в тоже время мягкий маслянистый вкус со сбалансированным сочетанием множества оттенков. Палитра, выстроенная вокруг сочетания вяленых томатов и базилика, имеет «итальянский характер». Все ингредиенты идеально сочетаются между собой, а пряности и морковь, вносят во вкусовую палитру гармоничность и небольшую пикантность. Послевкусие продолжительное, с ярким шлейфом базилика и перца.



ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Баклажаны в кисло-сладком соусе по-китайски ТМ «ПИКАНТА»

Масса нетто: 360 г

Срок годности: 3 года

Вид упаковки: стеклянная банка

Состав: баклажаны, лук репчатый, перец сладкий, сироп глюкозно-фруктозный, томаты, сахар, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, загуститель – крахмал кукурузный модифицированный, соль, чеснок, семена кунжута, имбирь молотый, перец красный молотый острый, регулятор кислотности – уксусная кислота.

ООО «Вкусный продукт»

Адрес: Россия, 414011, Астраханская обл., г. Астрахань, ул. Славянская, д. 1/12

Тел.: 8 (800) 200-82-11 (звонок бесплатный по России со всех телефонов)

Дата дегустации: 16 октября 2025 г. Место: редакция журнала «Гастрономия. Бакалея». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 10 до 24 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Продукт обладает привлекательным внешним видом. Овощи порезаны на кусочки примерно одинакового размера. В банке хорошо различимы запеченные баклажаны кубиками примерно 2 x 2 x 1 см, а также яркие вкрапления томатов и болгарского перца. Соус густой, распределен равномерно, что очень хорошо связывает остальные ингредиенты между собой. Вкрапление семян кунжута добавляет визуальной схожести с азиатскими блюдами. Все эксперты отметили оптимальность термической обработки овощей.

АРОМАТ

Ароматическая палитра, отличаясь многогранностью, звучит единым аккордом. Заявленная в названия продукты тема Китая проявляется в полном объеме за счет классического для гастрономии региона сочетания оттенков баклажана, чеснока, имбиря, перца и кунжута. Эксперты особо отметили яркость и гармоничность аромата.

ВКУС

Продукт обладает натуральным вкусом, свойственным данной категории продуктов. Оптимальное соотношение кислых, острых и сладких оттенков, свойственное для китайской традиции. Острота для данной категории средняя, сбалансированная сладкими и кислыми акцентами. Послевкусие продолжительное, с приятным пикантным шлейфом перца, имбиря и кунжута. Прекрасная самодостаточная закуска, а также очень хорошее дополнение к жареному мясу.





ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Закуска «ЗАКАРПАТСКАЯ» овощная ТМ «РАЗНОСОЛЬНИКОВ»

Масса нетто: 530 г

Срок годности: 3 года

Вид упаковки: стеклянная банка

Состав: перец сладкий, морковь столовая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, паста томатная, соль пищевая, сахар, регулятор кислотности – лимонная кислота, перец красный молотый, перец душистый молотый.

ООО «Царицынские соленья»

Адрес: Россия, 404130, Волгоградская область, г. Волжский, 1-й Базовый проезд, д. 5

Дата дегустации: 23 сентября 2025 г. Место: редакция журнала «Гастрономия. Бакалея». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 10 до 22 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Продукт обладает привлекательным внешним видом. Овощи порезаны на кусочки примерно одинакового размера. В банке хорошо различимы полоски перца, брусочки моркови и кусочки лука. Соус густой, обладает красивым глянцевым блеском, распределен равномерно, что очень хорошо связывает остальные ингредиенты между собой. Все эксперты отметили, что внешний вид продукта указывает на использование свежего сырья и оптимальность термической обработки овощей.

АРОМАТ

В ярком натуральном аромате доминируют характерные, выраженные тона болгарского перца, деликатно дополненные сладостью моркови и сбалансированные легкой томатной кислоткой. Букет целостный, гармоничный: все овощи хорошо дополняют друг друга. Приятные перечные оттенки вносят легкую пикантность и подчеркивают вкус овощей. Кислота и прогорклость в аромате отсутствуют.

ВКУС

В натуральном насыщенном вкусе гармонично сочетаются яркие тона перцев и более мягкие оттенки томатов, подчеркнутые нотами пряностей. Текстура перца и моркови упругая, с приятным легким хрустом и одновременно мягкая. Вкус каждого овоща хорошо различим. Соли и специй в меру. Послевкусию мягкое, непродолжительное с присутствием шлейфа растительного масла и перца.





ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Закуска «ПРОВАНС» ТМ «ФРАУ МАРТА»

Масса нетто: 430 г. **Срок годности:** 2 года

Вид упаковки: стеклянная банка

Состав: фасоль продовольственная, перец сладкий свежий, баклажаны свежие, морковь столовая свежая, лук репчатый свежий, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, сахар белый, соль пищевая выварочная йодированная, регулятор кислотности – уксус спиртовой для пищевых целей, крахмал кукурузный, мука рисовая, прованские травы, чеснок сушеный, петрушка сушеная, перец красный (чили) молотый, паприка сладкая, базилик сушеный, чабер сушеный.

ООО «Рольник»

Изготовлено для ООО «Эрконпродукт»

Адрес: Республика Беларусь, 308013, Брестская обл., Столинский район, рабочий поселок Речица, ул. Промышленная, д. 1

Дата дегустации: 7 октября 2025 г. Место: редакция журнала «Гастрономия. Бакалея». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 10 до 24 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Стеклянная банка практически под крышку плотно заполнена овощной закуской, которая имеет очень привлекательный, домашний внешний вид. Все входящие в состав овощи обладают натуральным оттенком, свойственным каждому виду. Размер кубиков баклажанов, перца, моркови примерно одинаковый, равный бобам фасоли. Фасоль блестящая, гладкая, мягкая, при этом не разваренная, упругая. Треснувшие или поврежденные бобы в банке полностью отсутствуют. Соус нарядный, с глянцевой поверхностью и явными вкраплениями сушеных трав. Цвет соуса натуральный, с легким оранжевым оттенком.

АРОМАТ

Аромат абсолютно натуральный, яркий, насыщенный. На переднем плане – выразительный букет прованских трав и чеснока, который обрамляют характерные мягкие запахи баклажанов и фасоли, подчеркнутые сладковатыми тонами моркови. Легкие маслянистые ноты делают букет завершенным и целостным.

ВКУС

Вкус очень теплый, натуральный, естественный и в тоже время очень изысканный. В закуске очень гармонично переплетаются все вкусовые оттенки овощей и пряных трав, подчеркивая и дополняя друг друга. Плюсом продукта является и сочетание сразу нескольких текстур – консистенция всех овощей идеально сохранена и подчеркнута соусом, который связывает все ингредиенты. Продукт может в холодном виде стать самостоятельной закуской, а в горячем будет прекрасным гарниром.

