

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ СОУСЫ ТОМАТНЫЕ

(по версии редакции журнала «Гастрономия. Бакалея»)

В редакции журнала «Гастрономия. Бакалея» прошла серия дегустаций томатных соусов 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.

Дегустации проходили в период с 25 февраля по 24 марта 2025 года в помещении редакции журнала «Гастрономия. Бакалея». В каждой из дегустаций участвовало по 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 8 до 24 лет.

В телеграм-канале @snkigb – Новости рынка напитков и продуктов питания проходит опрос-голосование «Какие томатные соусы вам нравятся больше всего?»

[Голосуйте за лучшие томатные соусы >>>](#)

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





ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Соус томатный «БАЗИЛИКО» TM FRESCONTI

Масса нетто: 350 г

Срок годности: 2 года

Вид упаковки: стеклянная банка

Состав: паста томатная, вода питьевая, пюре яблочное, сахар, соль пищевая, базилик сушеный измельченный, кислота уксусная 70%, водная вытяжка специй (перец душистый горошек, лавровый лист)

ООО «Царицынские соленья»

Адрес: Россия, 404130, Волгоградская обл., г. Волжский, 1-й Базовый проезд, дом 5

Тел.: +7 (8442) 60-92-77

Дата дегустации: 25 февраля 2025 г. Место: редакция журнала «Гастрономия. Бакалея». В дегустации участвовало 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 8 до 24 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Банка полностью заполнена продуктом насыщенного красного цвета. Натуральный оттенок, свойственный спелым томатам, говорит об использовании качественного сырья. Соус в полном соответствии с требованиями, предъявляемыми к данной категории продуктов, представляет собой однородную протертую массу без наличия семян, частиц кожицы и грубых кусочков сердцевины. В соусе хорошо различимо достаточно большое количество вкраплений базилика.

АРОМАТ

Все эксперты отметили натуральность и выразительность аромата, в котором тонко сбалансированное соотношение кисло-сладких оттенков томатов и яблок подчеркнуто свежестью базилика и легким шлейфом специй, среди которых наиболее отчетливо различим душистый перец.

ВКУС

Натуральный вкус соуса, в котором гармонично выдержан баланс всех составляющих, построен на классическом сочетании томата и базилика. Дополнительную глубину и легкость вкусовой палитре придает деликатная яблочная кислинка и тонкие оттенки душистого перца, которые ощущаются в послевкусии.

Соус универсален: он одинаково хорошо подходит для мясных, овощных и даже рыбных блюд.

Идеален для приготовления домашней пиццы, пасты или лазаньи.





ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Томатно-грибной соус TOSCANA ТМ ТОМАТТИ

Масса нетто: 340 г

Срок годности: 2 года

Вид упаковки: стеклянная банка

Состав: томатная паста, грибы шампиньоны свежие, томаты дробленые уваренные, вода питьевая, лук репчатый свежий, сахар белый, масло подсолнечное рафинированное, соль пищевая выварочная йодированная, мука рисовая, пажитник листья сушеные, тимьян сушеный, мускатный орех молотый, перец душистый молотый

ООО «Эрконпродукт»

Адрес: Российская Федерация, 214019, Смоленская обл., г. Смоленск, поселок Тихвинка, д. 46 Б

Дата дегустации: 19 февраля 2025 г. Место: редакция журнала «Гастрономия. Бакалея». В дегустации участвовало 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 8 до 19 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Продукт обладает привлекательным внешним видом: соус натурального красного цвета с выразительным глянцевым блеском. Консистенция плотная, однородная с присутствием достаточно большого количества измельченных грибов (кусочки от 0,5 до 0,9 см) и специй.

АРОМАТ

Натуральный, яркий, возбуждающий аппетит аромат с индивидуальным профилем. Букет приятный с высоким содержанием пряно-ароматических компонентов, которые гармонично подчеркивают тона спелых томатов и шампиньонов. Среди пряностей, которые гармонируют друг с другом, хорошо ощутимы оттенки пажитника и тимьяна, аристократичные акценты мускатного ореха и пикантные тона перца.

ВКУС

Яркий, выразительный вкус со множеством оттенков, которые хорошо сочетаются между собой, формируя целостную палитру. Мягкая томатная кислинка хорошо балансирует со вкусом шампиньонов и выразительным букетом приправ, в котором наиболее ярко слышны штрихи и перечные ноты. Томатно-грибной соус Toscana прекрасно подходит для самых разных видов гарнира, будет уместен для брускетты или бургеров.





ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Соус «Сальса» ТМ «ТАМАКИ»

Масса нетто: 470 мл

Срок годности: 12 месяцев

Вид упаковки: ПЭТ бутылка

Состав: вода, паста томатная, сахар, паприка красная, лук репчатый сушеный, паста перца чили, соль, уксус спиртовой, загустители: модифицированный крахмал, ксантановая камедь; сок лимонный концентрированный, чеснок сушеный, регулятор кислотности – лимонная кислота, кориандр молотый, кумин молотый, консервант сорбат калия, краситель экстракт паприки, эфирное масло натуральное лайм

ООО «ЕВРОПРОДУКТ»

Адрес: Россия, 140080, Московская область, г.о. Лыткарино, г. Лыткарино, тер. Детский городок ЗИЛ, стр. 61

Дата дегустации: 6 марта 2025 г. Место: редакция журнала «Гастрономия. Бакалея». В дегустации участвовало 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Соус представлен в удобной ПЭТ бутылке. Цвет красный, с легким оранжевым отливом, оттенок равномерный по всему объему, поверхность глянцевая. Соус густой, при этом нежный, хорошо наносится на продукт. Эксперты отметили, что консистенция идеальна для использования соуса, как для приготовления бутербродов, так и для подачи с жареным мясом.

АРОМАТ

Аромат гармоничный, яркий, свежий, сбалансированный. Все ингредиенты звучат единым аккордом, формируя завершённую ароматическую палитру.

Натуральный, в меру интенсивный запах томата подчеркнут выраженными перечными тонами, чесночными нотами, ярким букетом пряностей (кориандр, паприка) и ощутимой цитрусовой свежестью (лимон, лайм). Все эксперты отметили как неоспоримый плюс яркость, натуральность и целостность аромата.

ВКУС

Яркий, выразительный вкус со сбалансированным сочетанием множества оттенков. Приятная томатная кислинка подчеркивается умеренной цитрусовой свежестью лимона и лайма, сочетаясь с выразительным букетом различных нот перца, пряностей и чеснока. Острота выраженная (средняя+). Послевкусие продолжительное, с ярким перечно-пряным шлейфом.

Данный соус идеально подойдет к традиционным латиноамериканским закускам типа тако, а также кукурузным чипсам. Он прекрасно разнообразит любое меню, став дополнением к жаренному красному мясу или курице.





ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Соус «Краснодарский» ТМ «ВАЛДАЙСКИЙ ПОГРЕБОК»

Масса нетто: 380 г

Срок годности: 2 года

Вид упаковки: стеклянная банка

ГОСТ 17471-2013

Состав: паста томатная, сахар, соль пищевая, чеснок, регулятор кислотности – уксусная кислота, пряности

ООО «Валдай»

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

Дата дегустации: 19 февраля 2025 г. Место: редакция журнала «Гастрономия. Бакалея».

В дегустации участвовало 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Соус обладает насыщенным красным цветом, оттенок равномерный по всему объему. Соус представляет собой однородную протертую массу без включения семян, частиц кожицы и грубых кусочков сердцевины. По всем параметрам продукт полностью соответствует требованиям ГОСТ.

АРОМАТ

В выраженном натуральном аромате гармонично переплетаются явные кисло- сладкие ноты свежих томатов, подчеркнутые букетом специй и пряностей, среди которых наиболее отчетливо различим чеснок.

ВКУС

Характерный для классического соуса «Краснодарский» кисло- сладкий, пряный и очень гармоничный вкус, в котором прекрасно сбалансированы все оттенки: пряность чеснока и специй, легкая томатная кислинка и мягкая сладость. Букет специй выразительный, при этом для данной категории продукта – умеренно-острый.

Соус «Краснодарский» ТМ «Валдайский погребок» за счет натурального состава и сбалансированной вкусовой палитры весьма универсален: он хорошо подходит к традиционным мясным блюдам, пельменям, рагу, голубцам и другим блюдам.





ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Томатный соус «ТРАВЫ ПРОВАНСА» ТМ «ДЯДЯ ВАНЯ»

Масса нетто: 360 г

Срок годности: 2 года

Вид упаковки: стеклянная банка

Состав: вода очищенная, томаты, томатная паста, сахар, лук, морковь, соль, чеснок сушеный молотый, регулятор кислотности – кислота лимонная, базилик сушеный, тимьян сушеный, петрушка сушеная, перец черный молотый, орегано сушеный

ООО «Консервное предприятие Русское поле - Албаши»

Адрес: Россия, 353701, Краснодарский край, Каневской район. станция Новоминская, ул. Советская, д. 24

Дата дегустации: 20 марта 2025 г. Место: редакция журнала «Гастрономия. Бакалея».

В дегустации участвовало 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 8 до 24 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Продукт обладает привлекательным внешним видом. В банке хорошо различимы очень мелкие, яркие вкрапления томатов, моркови и обилие сухих трав. Соус имеет насыщенный, близкий к красному с легким оранжевым оттенком, цвет. Окрас равномерный по всей массе.

АРОМАТ

В выразительном, характерном аромате идеально выдержан баланс природной сладости, легкой кислинки, свойственной натуральным созревшим томатам, и изящного букета прованских трав. Пряности, среди которых наиболее отчетливо различимы базилик, орегано и чеснок, вносят в палитру элегантность, свойственную французской кухне. Букет не распадается на составляющие – аромат помидоров и специй звучит единым аккордом. Все эксперты отметили как ощутимое преимущество абсолютную натуральность аромата.

ВКУС

Гармоничный, одновременно тонкий и яркий вкус. Узнаваемый, с пикантной кислинкой вкус томата сбалансирован природной сладостью моркови и очень естественно подчеркнут классическим прованским букетом трав (орегано, тимьян, базилик). Эксперты отметили, что вкусовые характеристики продукта красноречиво указывают на использование в данном соусе натурального качественного сырья. Послевкусию продолжительную, с приятным шлейфом трав.

В соусе практически не ощущается соли, что позволяет использовать его для приготовления большого количества блюд. Соус идеально подходит для пасты, прекрасно сочетается как с мясом, так и с морепродуктами или овощами.





ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Соус томатный «САЦЕБЕЛИ СВЕЖИЙ ПОМИДОР» ТМ «КИНТО»

Масса нетто: 305 г

Срок годности: 3 года

Вид упаковки: стеклянная бутылка

Состав: помидоры протертые свежие, сахар, соль, семя кориандра молотое, чеснок свежий, уцхо-сунели

НАО «Дарсил»

Адрес: Россия, 140318, Московская обл., г. Егорьевск, д. Юрцово, ул. Новая, д. 219

Дата дегустации: 24 марта 2025 г. Место: редакция журнала «Гастрономия. Бакалея». В дегустации участвовало 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 9 до 19 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Бутылка полностью заполнена соусом красивого красно-оранжевого оттенка. Цвет натуральный, насыщенный, однородный по всей массе, свойственный цвету качественных, вызревших на солнце томатов. Соус в меру густой с ощутимыми вкраплениями специй, при этом нежный, хорошо наносится на продукт. Эксперты отметили, что консистенция идеальна для использования соуса, как для приготовления бутербродов, так и для подачи с жареным мясом.

АРОМАТ

В объемном, ярком многокомпонентном аромате характерные тона помидора гармонично подчеркнуты пряностями, характерными для грузинской кухни. Ноты чеснока делают букет завершенным и целостным. Все эксперты отметили натуральность запаха.

ВКУС

Натуральный выразительный вкус со сбалансированным сочетанием множества оттенков. Приятная томатная кислинка оттеняется очень выразительным букетом различных видов пряностей, среди которых отчетливо ощущаются кориандр, хмели-сунели, сухие травы и чеснок. Послевкусию продолжительное, с ярким «кавказским» шлейфом. Соус идеально подходит к мясу.





ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Соус пастеризованный «ТОМАТНЫЙ» ТМ «КУХМАСТЕР»

Масса нетто: 300 г

Срок годности: 3 года

Вид упаковки: стеклянная бутылка

Состав: томаты очищенные резаные, сахар, соль, перец душистый, перец черный, уксус

ООО «Кухмастер»

Адрес: Россия, 443528, Самарская обл., Волжский р-н, пгт. Стройкерамика,
ул. Производственная, стр. 8

Дата дегустации: 25 февраля 2025 г. Место: редакция журнала «Гастрономия. Бакалея».
В дегустации участвовало 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 9 до 19 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Соус представлен в фирменной стеклянной бутылке, дизайн и качество исполнения которой соответствуют премиальному сегменту. Соус представляет собой однородную протертую массу без включения семян, частиц кожицы, семенной камеры и грубых кусочков сердцевины. Цвет оранжево-красный, однородный по всей массе. По всем параметрам внешнего вида продукт соответствует верхней планке требований, предъявляемых к данному виду изделий.

АРОМАТ

Классический аромат раскрывается мягко и постепенно, выраженными оттенками томата, подчеркнутыми акцентами смеси перцев. Запах сбалансированный, насыщенный абсолютно натуральный, что эксперты отметили как важное преимущество

ВКУС

Продукт обладает традиционной палитрой вкуса качественного соуса, в которой свежесть томата подчеркнута приятными тонами душистого перца. Вкус соуса однозначно говорит о том, что в его приготовлении использовано свежее сырье.

Натуральный вкус делает употребление соуса весьма вариативным: он может стать прекрасным дополнением к мясу, колбасным изделиям. Хорошо сочетается с овощными гарнирами, а также макаронными изделиями разных видов.





ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Аджика острая ТМ «МАХЕЕВ»

Масса нетто: 140 г

Срок годности: 9 месяцев

Вид упаковки: дой-пак

Состав: вода питьевая, томатная паста, пюре перца чили, сахар, соль пищевая, регулятор кислотности – уксусная кислота, сушеные пряные травы, лук репчатый, кориандр, куркума, лавровый лист, пажитник, чеснок, смесь пряностей хмели-сунели, перец красный чили дробленый, консерванты: сорбат калия, бензоат натрия

ООО «Эссен Продакшн АГ»

Адрес: Россия, 423602, Республика Татарстан, Елабужский р-н, г. Елабуга, Окружное шоссе, д. 7

Дата дегустации: 6 марта 2025 г. Место: редакция журнала «Гастрономия. Бакалея». В дегустации участвовало 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 9 до 19 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Продукт представлен в пакете дой-пак. Аджика представляет собой протертую массу с наличием измельченного перца чили (около 2-3 мм) и пряностей. Цвет буро-красный, характерный для продукта, в составе которого преобладает томат и перец.

АРОМАТ

Яркий, выраженный аромат указывает на натуральное происхождение исходного сырья, а также на соблюдение технологии приготовления. В букете гармонично соединена выраженная свежесть перца, природная томатная кислинка и яркие тона специй, среди которых наиболее отчетливо различимы хмели-сунели, чеснок и пажитник. Острота в аромате несколько смягчена умеренной уксусной составляющей.

ВКУС

Продукт обладает натуральным вкусом, в котором в полном объеме раскрываются все органолептические оттенки чили и томатов, которые щедро дополнены пряными оттенками специй. Острота выраженная, выше среднего. Послевкусие устойчивое, идеально сбалансированное с яркими акцентами перца чили. Аджика острая ТМ «Махеев» внесет яркую острую ноту в любую трапезу, прекрасно сочетается с жареным мясом. Кроме того, она станет идеальным ингредиентом для приготовления огромного количества блюд – от супов и бургеров до сложных блюд кавказской или даже азиатской кухни.





ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Соус для пасты с базиликом ТМ «ПИКАНТА»

Масса нетто: 350 г

Срок годности: 3 года

Вид упаковки: стеклянная банка

ТУ 10.39.17-028-01008624-2023

Лауреат премии «Народная марка №1» 2024

Лауреат премии «Здоровое питание» 2024

Состав: томаты свежие, лук репчатый, сахар, базилик дробленый, соль, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное

ООО «Вкусный продукт»

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

Тел.: 8-800-200-82-11

Дата дегустации: 19 февраля 2025 г. Место: редакция журнала «Гастрономия. Бакалея». В дегустации участвовало 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Банка полностью заполнена густым соусом. Продукт представляет собой однородную, равномерно измельченную массу, очищенных от кожицы томатов с наличием измельченного лука и базилика. Грубые семена и фрагменты кожицы полностью отсутствуют. Цвет ярко красный, однородный по всей массе, свойственный цвету качественных, вызревших на солнце томатов. Внешний вид продукта красноречиво указывает на использование в производстве качественного сырья.

АРОМАТ

Аромат яркий, теплый и в тоже время достаточно деликатный с хорошо выраженными оттенками томатных продуктов, которые идеально сочетаются со свежими тонами базилика и мягкими штрихами лука. Все эксперты отметили как неоспоримый плюс натуральность и выразительность аромата.

ВКУС

Вкус является логичным продолжением аромата – яркий, натуральный с идеальным балансом всех оттенков: спелых томатов, базилика и лука. Вкусовая палитра целостная, выстроенная на переплетении классических тонов. Соли в меру. Послевкусие продолжительное, свежее, с приятным шлейфом базилика.

Все эксперты отметили, что данный соус идеален для приготовления классических блюд итальянской кухни – пиццы, лазаньи, разнообразных овощных и крупяных супов и, конечно, самых разных видов пасты.





ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Соус томатный «ДЛЯ БОЛОНЬЕЗЕ»

Масса нетто: 360 г

Срок годности: 18 месяцев

Вид упаковки: стеклянная банка

ТУ 10.84.12-007-48744626-2018

Состав: томаты, вода, паста томатная концентрированная, сахар, соль, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, загуститель (Е1414), перец сладкий, винный уксус, чеснок, регуляторы кислотности (лимонная кислота, уксусная кислота (Е260)), орегано, консервант (сорбат калия), стабилизатор (ксантановая камедь), перец душистый, перец чёрный

ООО «АГРОПРОДУКТ»

Адрес: Россия, 238460, Калининградская обл., Багратионовский р-н, п. Ульяновка, уч.2Б

Дата дегустации: 6 марта 2025 г. Место: редакция журнала «Гастрономия. Бакалея».

В дегустации участвовало 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Банка заполнена соусом полностью. Цвет насыщенный, близкий к красному с оранжевым оттенком, равномерным по всему объему. Соус средней степени густоты, оптимальной для использования с пастой.

АРОМАТ

Букет объемный, выразительный, при этом в нем гармонично переплетаются все составляющие: тонкая томатная кислинка, аромат лука и легкие штрихи моркови. Постепенно в букете проступают яркие ноты орегано, а также тонкие ноты душистого перца.

ВКУС

Яркий, выразительный вкус со множеством натуральных оттенков. Приятная, свойственная томатам кислинка сбалансирована деликатной сладостью моркови и выразительным букетом приправ, в котором наиболее ярко слышны перечные акценты и выразительные ноты орегано. Соус в меру острый.

Послевкусие продолжительное, теплое, с небольшой сладостью и с приятным свежим шлейфом. Все эксперты отметили, что данный соус, в полном соответствии с названием, идеально подходит для приготовления пасты болоньезе. Кроме того, он станет ярким дополнением для множества блюд – от шашлыков до острых супов.

