



# ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

## Паштет печеночный со сливочным маслом ГОСТ ТМ «Руском»

**Консервы мясные паштетные стерилизованные.**

**Тип консервов:** паштеты. **Упаковка:** ламистер.

**Состав:** печень говяжья, масло сливочное, мозги свиные, лук, соль пищевая, сахар, перец душистый молотый, перец черный молотый, орех мускатный, корица, гвоздика.

**Срок годности:** 2 года. **Масса нетто:** 100 г.

**ГОСТ Р 55336.**

**Дата дегустации:** 26 июня 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия Бакалея». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

### ВНЕШНИЙ ВИД

Продукт представлен в упаковке ламистер объемом 100 г. Емкость заполнена паштетом плотно, воздушные пустоты полностью отсутствуют. Цвет характерный, натуральный коричнево-бежевый, равномерный по всему объему. Поверхность паштета ровная, глянцевая. Консистенция - нежная, однородная по всей массе, без крупинки, что полностью соответствует требованиям ГОСТа, предъявляемым к данному виду продукции. При охлаждении паштет становится более плотным, что указывает на наличие в составе продукта качественного сливочного масла.

### АРОМАТ

Паштет обладает мягким, деликатным, достаточно выразительным ароматом говяжьей печени, оттененной букетом пряностей, среди которых наиболее отчетливо различимы мускатный орех и гвоздика. Все составляющие гармонично переплетаются, создавая единый ароматический аккорд. Эксперты отметили, как неоспоримый плюс, натуральность и мягкость аромата.

### ВКУС

Паштет имеет яркий, натуральный, сбалансированный, объемный вкус. Органолептическая палитра субпродуктов ощутимо подчеркнута специями и смягчена оттенками сливочного масла. Горечь практически не ощущается, что говорит о грамотно разработанной рецептуре и соблюдении технологии. Соль умеренная. Текстура шелковистая, паштет хорошо наносится на поверхность. Послевкусие выразительное, долгое. Продукт прекрасно подойдет для сытного завтрака или перекуса, а также станет хорошим дополнением ко многим блюдам.



# ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

## Ветчина домашняя ГОСТ ТМ «Рузком»

**Консервы мясные ветчинные стерилизованные.**

**Тип консервов:** ветчина. **Упаковка:** консервная банка, ключ.

**Срок годности:** 2 года. **Масса нетто:** 230 г.

**Состав:** свинина, вода питьевая, желатин, соль пищевая, влагоудерживающий агент-полифосфат натрия, сахар, нитритная соль (соль пищевая, фиксатор окраски-нитрит натрия), антиокислитель-аскорбат натрия.

**ГОСТ 55782-2013**

**Дата дегустации:** 27 июня 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия Бакалея». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 18 лет.

### ВНЕШНИЙ ВИД

Ветчина, размещенная одним куском, занимает большую часть объема банки.

Цвет мяса розоватый, характерный для тушеной свинины. Практически белый жир, в умеренном количестве, естественным образом сконцентрирован сверху. Консистенция свинины мягкая, структура волокон четко просматривается. Желе слегка желтоватое, характерного для данного вида консервов оттенка. В разогретом состоянии: мясо достаточно крупными кусочками, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов, жил и т.д., что в полной мере соответствует требованиям ГОСТа.



### АРОМАТ

Натуральный, одновременно яркий и тонкий аппетитный аромат хорошо протушенной свинины. Посторонние оттенки отсутствуют. При разогревании аромат существенно усиливается, приобретая большую глубину.

### ВКУС

Ветчина имеет натуральный мягкий вкус, лишь слегка подчеркнутый солью. Правильная структура волокон и минимальные жировые вкрапления положительно влияют на вкусовые характеристики продукта. Мясо не разваренное и в тоже время мягкое. Бульон в меру соленый, жир без привкуса горечи. Ветчина домашняя ТМ «Рузком» хорошо подойдет как для приготовления простых бутербродов, так и для создания множества самых разнообразных блюд. Идеально сочетается с овощными салатами и гарнирами.

# ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

## Рис с беконом ТМ «Рузком»

**Консервы мясорастительные с крупами стерилизованные.**

**Ограниченная серия. Тип:** готовое блюдо. **Упаковка:** консервная банка, ключ.

**Состав:** бекон варено-копченый (грудинка, вода, комплексная пищевая добавка (растительные волокна, загустители Е 407, Е 415), дексроза регулятор кислотности (Е 451i), стабилизатор (Е 452i), усилитель вкуса и аромата (Е 621), антиокислитель (Е 301), крахмал картофельный, нитритная соль (соль пищевая, фиксатор окраски нитрит натрия), крупа рисовая, вода, жир, лук сушеный, соль пищевая, перец черный молотый.

**Срок годности:** 3 года. **Масса нетто:** 250 г.

**Копчение на ольхе. ТУ 10.13.15-033-05802000-2020**

**Дата дегустации:** 27 июня 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия Бакалея». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

### ВНЕШНИЙ ВИД

Банка полностью заполнена продуктом, который представляет собой смесь риса с кусочками бекона и вкраплениями лука. Рис не разваренный, длиннозерный (длина каждого зерна около 0,5 - 0,6 см), бекон, измельченный на кусочки размером 1,5 на 1 см, присутствует в достаточном количестве.

### АРОМАТ

Достаточно яркий аппетитный запах, в котором выраженные характерные тона копченого бекона и лука, гармонично смягчены рисовыми оттенками и подчеркнуты специями. Наиболее ярко, в ароматике пряностей, звучит черный перец, деликатно объединяя все составляющие блюда. При разогревании аромат значительно усиливается. Все эксперты отметили выразительность запаха.

### ВКУС

Продукт перед употреблением необходимо разогреть (минимум 2-3 минуты). В разогретом виде вкус блюда насыщенный, очень яркий. Во вкусовой палитре достаточно гармонично соединены тона бекона с характерными оттенками натурального копчения, лука, риса и черного перца. Рис рассыпчатый, бекон в меру хрустящий. Данный продукт представляет собой полноценное блюдо, хорошо дополняется салатом из свежих томатов или, например, капусты.



# ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

## Гречка с беконом ТМ «Рузком»

**Консервы мясорастительные с крупами стерилизованные.**

**Ограниченная серия. Тип:** готовое блюдо. **Упаковка:** консервная банка, ключ.

**Состав:** бекон варено-копченый (грудинка, вода, комплексная пищевая бавка(растительные волокна, загустители Е 407, Е 415), дексроза регулятор кислотности (Е 451i), стабилизатор (Е 452i), усилитель вкуса и аромата (Е 621), антиокислитель (Е 301), крахмал картофельный, нитритная соль (соль пищевая, фиксатор окраски нитрит натрия), крупа гречневая, вода, жир, лук сушеный, морковь сушеная, комплексная пищевая добавка (пряности молотые (перец черный, лук, чеснок, лавровый лист), соль, ароматизаторы.

**Срок годности:** 3 года. **Масса нетто:** 250 г.

**Копчение на ольхе. ТУ 10.13.15-033-05802000-2020.**

**Дата дегустации:** 27 июня 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия Бакалея». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 18 лет.

### ВНЕШНИЙ ВИД

Продукт представляет собой смесь равномерно измельченных кусочков бекона (1,4 на 1 см) с хорошо проваренной рассыпчатой (без комков) гречкой, с морковью и луком. Основу блюда, как и заявлено, составляет гречка, бекон присутствует в достаточном объеме. Цвет всех ингредиентов натуральный.

### АРОМАТ

В объемном, ярком и многокомпонентном аромате, характерные тона гречки и копченого бекона гармонично подчеркнуты пряностями, среди которых отчетливо различимы черный перец, чеснок и лавровый лист. При разогревании аромат усиливается, приобретая объемность и яркость.

### ВКУС

В разогретом виде продукт имеет яркий, целостный вкус, в котором удалось, достаточно хорошо, объединить очень выразительные характерные тона гречки и бекона, сбалансировав их ароматическим букетом. Крупа хорошо проваренная, рассыпчатая. Степень готовности всех ингредиентов оптимальная. Для данной категории продуктов, блюдо умеренно жирное и соленое.



# ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

## Ветчина из индейки ГОСТ ТМ «Рузком»

**Консервы из мяса птицы ветчинные стерилизованные**

**Тип консервов:** ветчина. **Упаковка:** консервная банка, ключ.

**Срок годности:** 2 года. **Масса нетто:** 230 г.

**Состав:** мясо индейки, вода, крахмал картофельный, загуститель (Е407), соль пищевая, влагоудерживающий агент - полифосфат натрия, сахар, нитритная соль (соль пищевая, фиксатор окраски - нитрат натрия), антиокислитель - аскорбат натрия.

**ГОСТ Р 54348.**

**Дата дегустации:** 26 июня 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия Бакалея». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 9 до 18 лет.

### ВНЕШНИЙ ВИД

Ветчина нежно-розового цвета заполняет весь объем банки. Цвет равномерный, аппетитный, свойственный филе тушеной индейки. Волокна мяса хорошо различимы, жировая ткань, жилы и сухожилия полностью отсутствуют. Консистенция ветчины упругая, сочная. На поверхности небольшое количество прозрачного желе. По всем параметрам продукт соответствует требованиям ГОСТа.

### АРОМАТ

Аромат натуральный, соответствующий требованиям, предъявляемым к данному виду консервов – выразительный, объемный, свойственный тушеной индейке. Все эксперты отметили отсутствие посторонних оттенков.

### ВКУС

Нежный, выразительный, не распадающийся на составляющие. Ветчина нежная, упругая, и при этом не пересушенная, очень сочная. Способ приготовления позволил вкусу индейки раскрыться во всей полноте. Бульон насыщенный, желеобразный при охлаждении, без привкуса горечи. Оптимальное, для данной категории продукта, количество соли.



# ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

## Индейка тушеная ГОСТ ТМ «Рузком»

**Консервы мясные из мяса птицы в желе стерилизованные.**

**Тип:** мясные консервы. **Упаковка:** жестяная банка, ключ.

**Состав:** мясо индейки, вода питьевая, соль пищевая, лук сушеный, загуститель (Е407), перец черный молотый.

**Срок годности:** 3 года. **Масса нетто:** 325 г.

**ГОСТ 54348**

**Дата дегустации:** 28 июня 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия Бакалея». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 18 лет.

### ВНЕШНИЙ ВИД

В банке в достаточном объеме находятся кусочки филе индейки в желе. Цвет мяса — натуральный, бледно-розовый. Жир белого цвета в минимальном количестве сконцентрирован в верхней части банки, желе прозрачное. Кусок индейки плотный, сочный, с длинными плотными волокнами. При разламывании вилкой разделяется на достаточно большие куски. Обрезь, кожа, жир и жилы полностью отсутствуют.



### АРОМАТ

Очень выразительный натуральный свежий запах хорошо протушенной индейки гармонично подчеркнут легкими штрихами черного перца. При разогревании аромат усиливается. Эксперты отметили как плюс натуральность аромата.

### ВКУС

Индейка сочная, нежная с хорошо ощутимой текстурой. Вкус и структура мяса однозначно свидетельствуют о том, что продукт был изготовлен из качественного сырья при четком соблюдении технологии. Послевкусие свежее, продолжительное. Соль и специи присутствуют в том количестве, который позволяет подчеркнуть вкус основного продукта. Индейка тушеная — идеальный ингредиент для быстрого приготовления множества полноценных блюд — от супов до горячего. Хорошо сочетается с овощами, грибами, крупами и макаронными изделиями.

# ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

## Говядина тушеная Premium ГОСТ ТМ «Рузком»

**Консервы мясные кусковые стерилизованные.**

**Упаковка:** консервная банка, ключ. **Срок годности:** 5 лет.

**Масса нетто:** 325 г. **Высший сорт.**

**Состав:** говядина, жир, лук, соль пищевая, лист лавровый, перец черный.

**ГОСТ 32125.**

**Дата дегустации:** 28 июня 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия Бакалея». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

### ВНЕШНИЙ ВИД

Говядина в банке уложена 2 кусками. Мясо сочное, не переваренное, волокна хорошо различимые, длинные без костей, хрящей и сухожилий, что говорит об использовании качественного сырья. Цвет мяса слегка красноватый, что характерно для говядины. Жир естественным образом тонким застывшим слоем, отдельным от мяса, сконцентрирован сверху. Грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и хрящей не обнаружено, что соответствует требованиям ГОСТ. Бульон прозрачный, слегка желированный.



### АРОМАТ

Натуральный, характерный аромат тушеной говядины с добавлением специй. В букете специй доминирующую роль играет лавровый лист, также хорошо различимы тона черного душистого перца. При разогревании запах усиливается, приобретая большую яркость.

### ВКУС

Мясо плотное, при этом очень сочное и достаточно мягкое. Натуральный, гармоничный вкус качественной говядины деликатно подчеркнут специями. При разламывании мясо делится на достаточно крупные куски, что полностью соответствует требованиям Государственного Стандарта. Количество соли оптимально. Бульон в меру соленый. Жир без привкуса горечи. Эксперты отметили, что тушенка имеет универсальный характер и может стать основой для приготовления самых разных блюд.

# ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

## Свинина тушеная Premium ГОСТ ТМ «Рузком»

**Консервы мясные кусковые стерилизованные.**

**Упаковка:** консервная банка, ключ. **Срок годности:** 5 лет.

**Масса нетто:** 325 г. **Высший сорт.**

**Состав:** свинина, жир, лук, соль пищевая, лист лавровый, перец черный.

**ГОСТ 32125.**

**Дата дегустации:** 28 июня 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия Бакалея». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 18 лет.

### ВНЕШНИЙ ВИД

Цельный кусок мяса занимает практически весь объем банки. Светлый жир в небольших для консервов из свинины количествах сконцентрирован в верхней части банки. Цвет свинины натуральный розовый, мясные волокна длинные, что говорит о том, что продукт произведен из отборного мяса. Посторонних вкраплений в виде жил, грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов нет. При извлечении из банки кусок сохраняет свою форму, что соответствует требованиям, предъявляемым к консервам высшего сорта.



### АРОМАТ

Запах характерный, натуральный, целостный, очень аппетитный. Аромат тушеной свинины подчеркнут букетом специй, среди которых хорошо различимы черный перец и лавровый лист.

### ВКУС

Мясо не разваренное, мягкое, сочное. Вкусовая палитра свойственная правильно приготовленной свинине с использованием традиционных пряностей. В достаточной мере присутствуют специи и соль. Бульон насыщенный, желирующийся при охлаждении.

Продукт имеет широкую сферу применения - его можно использовать для быстрого приготовления самых разнообразных супов, сочетать с крупами, овощами и макаронами для получения вкусного и питательного второго блюда.

# ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

## Паштет печеночный со сливочным маслом ГОСТ ТМ «Рузком»

**Консервы мясные паштетные стерилизованные.**

**Масса нетто:** 250 г. **Массовая доля мясных ингредиентов:** не менее 65%.

**Состав:** печень говяжья, масло сливочное, мозги свиные, лук, соль пищевая, сахар, перец душистый молотый, перец черный молотый, орех мускатный, корица, гвоздика .

**Срок годности:** 2 года. **ГОСТ Р 55336.**

**Дата дегустации:** 3 июля 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия Бакалея». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 18 лет.

### ВНЕШНИЙ ВИД

Банка плотно заполнена паштетом светло - бежевого цвета с легким сероватым отливом. Окрас равномерный по всему объему. В охлажденном состоянии паштет представляет собой однородную массу без крупинок, пустот и посторонних вкраплений.

### АРОМАТ

Букет сбалансированный, многогранный и вместе с тем не распадающийся на составляющие, целостный. Натуральный, достаточно интенсивный, хорошо узнаваемый аромат печени смягчен сливочными тонами и оттенен чуть пикантными тонами корицы и мускатного ореха. Все эксперты отметили как неоспоримый плюс деликатную сбалансированность и натуральность, а также отсутствие в букете горечи.

### ВКУС

Вкус натуральный, очень выразительный, без посторонних оттенков. Горечь практически полностью отсутствует. Вкус субпродуктов ощутимо подчеркнут специями и сбалансирован сливочным маслом. Соль умеренная. Консистенция паштета нежная, шелковистая, однородная по всей массе, без крупинок, что полностью соответствует требованиям ГОСТ. При охлаждении паштет становится более плотным, что указывает на использование в рецептуре качественного сливочного масла.



# ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

## Паштет из домашней птицы ГОСТ ТМ «РУЗКОМ» Золотая серия

**Мясные консервы из мяса и субпродуктов птицы паштетные стерилизованные**

**Срок годности:** 2 года. **Масса нетто:** 200 г.

**Состав:** печень домашней птицы, мясо индейки, вода питьевая, жир свиной, масло сливочное, лук сушеный, крахмал картофельный, соль поваренная пищевая, комплексные пищевые добавки, загустители, эмульгатор, перец душистый молотый, перец душистый молотый, перец черный молотый, антиокислитель аскорбиновая кислота.

**ГОСТ Р 54348-2011**

**Дата дегустации:** 3 июля 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия Бакалея». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 18 лет.

### ВНЕШНИЙ ВИД

В охлажденном состоянии паштет представляет собой однородную массу без крупинок и пустот. Поверхность равномерная гладкая. Цвет маслянистый, бежевый, свойственный мясу индейки со сливочными оттенками. Видны мельчайшие включения специй.

### АРОМАТ

В аромате отчетливо различимы характерные тона мяса птицы, достаточно нежные оттенки куриной печени, смягченной сливочными нотами, и подчеркнутые достаточно легкими штрихами душистого и черного перца и лука. В целом аромат аппетитный, сбалансированный.

### ВКУС

Мягкий свежий нежный вкус мяса птицы и куриной печени с достаточно яркой сливочной составляющей и тонами лука и перца на заднем плане. Ингредиенты подобраны таким образом, что свойственная куриной печени легкая горечь практически не ощущается. Послевкусию сливочное с оттенками душистого перца, долгое. Консистенция продукта достаточно нежная, структура пластичная – паштет хорошо наносится на поверхность.

