

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ. ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ. ГОСТ (по версии журнала «Гастрономия. Бакалея»)

В редакции журнала «Гастрономия. Бакалея» прошла серия дегустаций самых разных видов икры из кабачков. 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 5 декабря 2023 по 22 февраля 2024 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 размещен опрос-голосование «Какая Икра из кабачков вам нравится больше всего?»

Приглашаем вас принять в нем участие.

Голосуйте за лучшую кабачковую икру >>>

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



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Икра из кабачков ТМ ЕКО

Из уваренных кабачков. ГОСТ 2654-2017.

Масса нетто: 480 г. **Срок годности:** 3 года.

Состав: кабачки, морковь, лук, масло подсолнечное, томатная паста, соль, сахар, пряности.

Вид упаковки: стеклянная банка.

Изготовитель:

ООО «Славянский консервный комбинат»

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

Дата дегустации: 30 января 2024 г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия Бакалея». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 18 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Банка полностью заполнена икрой. Консистенция нежная, мажущая, однородная, все овощи хорошо измельченные, без семян, комочков и кусочков кожицы, что полностью соответствует требованиям ГОСТ. Цвет икры светло-коричневый, однородный по всей массе, свойственный входящим в состав продукта овощам.

АРОМАТ

Приятный, характерный для кабачковой икры, овощной аромат. В букете нет доминирующего элемента – все составляющие формируют законченный букет, который очень естественно подчеркнут легкими штрихами специй. Посторонние оттенки отсутствуют. Эксперты отметили сбалансированность и натуральность запаха.

ВКУС

Вкус очень теплый, домашний и в тоже время очень мягкий. В икре очень гармонично переплетаются все вкусовые оттенки овощей, подчеркивая и дополняя друг друга. Плюсом продукта является натуральность. Нежный овощной вкус деликатно оттеняют лук и правильно подобранные традиционные специи. Соль невыраженная. Послевкусие продолжительное, свежее. Продукт идеально подойдет как для приготовления простых бутербродов для перекуса, так и для дополнения к любому овощному гарниру.





eko-food.ru



Натуральное - для самых близких!



ООО "ТОРГОВАЯ КОМПАНИЯ
"ЛАКОНИЯ"

Контакты

Телефон: +7(496)796-50-05

E-mail: info@lakoniya.ru



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Икра из кабачков ТМ «Домашние разносолы»

ГОСТ 2654-2017.

Масса нетто: 510 г. **Срок годности:** 3 года.

Состав: кабачки уваренные, томатная паста 30%, морковь обжаренная, лук обжаренный, масло подсолнечное рафинированное, соль пищевая поваренная в/с, белые корни обжаренные, сахар, зелень свежая, специи.

Вид упаковки: стеклянная банка.

Изготовитель:

ООО «Овощеконсервный завод»

По заказу «ФАЛКОН ТРЕЙДИНГ ГРУП»

Адрес производства: Россия, 309514, Белгородская область, г. Старый Оскол, ул. 17 Героев, д. 82.

ООО «ФАЛКОН ТРЕЙДИНГ ГРУП»: Россия, 141006, Московская область, г. Мытищи, Шараповский проезд, д. 1Г, офис 1.01.

Тел.: +7 (495) 775-72-55, e-mail: info@falcontrading.ru

www.OliveSofos.ru, www.ДольчеЛав.рф, www.ДомашниеРазносолы.рф, www.oceanstar.ru, www.falcontrading.ru

Дата дегустации: 1 февраля 2024 г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия. Бакалея». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 9 до 18 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Стеклянная банка практически до верха заполнена кабачковой икрой, которая представляет собой однородную, близкую к гомогенной, равномерно измельченную овощную массу без грубых семян, фрагментов кожицы и перезрелых овощей. Консистенция воздушная, пюреобразная, отслоения жидкости и следов припекания нет. Цвет однородный по всей массе желто-оранжевого оттенка.

АРОМАТ

Традиционный, мягкий, средней интенсивности запах кабачковой икры домашнего приготовления. В букете гармонично переплетаются тона всех ингредиентов. В аромате также хорошо различимы пряности и зелень, которые не заслоняют основной запах овощей, а деликатно подчеркивают его. Все эксперты отметили натуральность и легкость аромата.

ВКУС

Продукт обладает традиционным вкусом и очень легкой текстурой.

Овощи хорошо сочетаются между собой: нейтральный вкус кабачков подчеркнут сладостью моркови и легкой кислинкой томатов и оттенен неяркой луковой составляющей. Специи усиливают и дополняют основной вкус. Икра может стать идеальным гарниром или легкой закуской. Можно использовать как в холодном, так и в горячем виде.





ГРУППА КОМПАНИЙ

ФАЛКОН ТРЕЙДИНГ ГРУП



ООО «ФАЛКОН ТРЕЙДИНГ ГРУП»

Россия, 141006, Московская область, г. Мытищи, Шараповский проезд, д. 1Г, офис 1.01.
 Тел.: +7 (495) 775-72-55, e-mail: info@falcontrading.ru
www.OliveSofos.ru, www.ДольчеЛав.рф, www.ДомашниеРазносолы.рф,
www.oceanstar.ru, www.falcontrading.ru

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Икра из кабачков ТМ «Валдайский погребок»

Из обжаренных кабачков. ГОСТ 2654-2017.

Масса нетто: 450 г. **Срок годности:** 3 года.

Состав: кабачки, лук, масло подсолнечное, томатная паста, морковь, соль, мука пшеничная, зелень (укроп) сахар, пряности.

Вид упаковки: стеклянная банка.

Производитель:

ПК «Русь»

По заказу ООО «Валдай»

Адрес производства: Россия, 309349, Белгородская область, Борисовский район, с. Борисовка, ул. Грайворонская, д. 348

Дата дегустации: 30 января 2024 г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия Бакалея».
В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 9 до 18 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Икра обладает мягким золотисто-оранжевым цветом, характерным для кабачковой икры. Продукт равномерно окрашен по всему объему. Поверхность глянцевая с чуть более темным маслянистым ободком. Консистенция икры однородная, из-за присутствия муки в составе, чуть более плотная. Посторонние включения, семена, кожица отсутствуют. Отслоений и лишней влаги не наблюдается.

АРОМАТ

Аромат очень мягкий, нейтральный, сглаженный, но при этом натуральный, соответствующий запаху входящих в состав ингредиентов. Специи деликатно подчеркивают вкус овощей. В послевкусии присутствует легкая кислинка.

ВКУС

Вкус натуральный, не слишком выразительный, но вместе с тем достаточно нежный. Пропорция овощей сбалансирована, все составляющие хорошо дополняют друг друга – ни один из ингредиентов не выделяется, не заслоняет собой другие. Соль и специи использованы очень умеренно.

Благодаря консистенции, икра хорошо наносится на хлеб и держит форму – ее идеально использовать для приготовления простых бутербродов или подавать как дополнение к овощному гарниру.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Икра из кабачков ТМ «Дядя Ваня»

Из обжаренных кабачков. ГОСТ 2654-2017.

Масса нетто: 350 г. **Срок годности:** 3 года.

Состав: кабачки свежие, масло подсолнечное, томатная паста, морковь свежая, лук свежий, соль, сахар, перец черный молотый, перец душистый молотый.

Вид упаковки: стеклянная банка.

Изготовитель:

ООО «Консервное предприятие Русское поле - Албаши»

Адрес производства: Россия, 353701, Краснодарский край, Каневский район, станица Новоминская, ул. Советская, 24

Дата дегустации: 30 января 2024 г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия. Бакалея». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Икра представлена в фирменной стеклянной банке, позволяющей полностью рассмотреть содержимое до покупки. Продукт, в полном соответствии с ГОСТ, представляет собой однородную, равномерно измельченную овощную массу с видимыми включениями приностей, без грубых семян и фрагментов кожицы. Консистенция мажущаяся, слегка зернистая. Цвет икры желтовато-коричневый, однородный по всей массе, свойственный входящим в состав продукта овощам.

АРОМАТ

В букете доминирует мягкий запах жареных кабачков, которые очень естественно подчеркнуты томатной кислинкой и сладостью моркови. Легкие тона перца проявляются на заднем плане, привнося в палитру очень легкий штрих пикантности. Аромат гармоничный, теплый, очень «домашний», мягкий, средней степени интенсивности. Послевкусие шлейфовое.

ВКУС

Продукт обладает легкой и нежной консистенцией и натуральным вкусом.

Во вкусе хорошо выдержан баланс всех традиционных для икры ингредиентов, которые звучат единым аккордом, не заслоняя друг друга. Специи подчеркивают основной вкус овощей. Количество соли и специй оптимальное. Продукт может стать как самостоятельной закуской, так и использоваться в качестве гарнира. Особенно хороша икра на горячем тосте из черного хлеба.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Икра из кабачков ТМ «Знак заботы»

Из обжаренных кабачков. ГОСТ 2654-2017.

Масса нетто: 450 г. **Срок годности:** 3 года.

Состав: кабачки свежие, морковь свежая, лук сушеный, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, паста томатная (продукты томатные концентрированные) соль пищевая, сахар, перец черный молотый, перец душистый молотый.

Вид упаковки: стеклянная банка.

Изготовитель:

ООО «Белгородский консервный комбинат»

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

+7 (4722) 20-02-20

E-mail: info@belkk.ru

Дата дегустации: 14 февраля 2024 г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия Бакалея».

В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 9 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Фирменная стеклянная банка плотно заполнена икрой красивого золотисто-оранжевого цвета. Консистенция продукта оптимальная – равномерно измельченная, овощная масса однородная, чуть зернистая, без грубых семян и фрагментов кожицы перезревших овощей, что полностью соответствует требованиям ГОСТ, предъявляемым к данному виду консервации высшего сорта.

АРОМАТ

Натуральный запах, свойственный икре, изготовленной из качественных свежих вызревших на солнце овощей. Букет гармоничный, с хорошим балансом всех входящих в состав овощей. Привкус прогорклого масла и посторонние оттенки полностью отсутствуют.

ВКУС

Натуральный, мягкий вкус, в котором все овощи звучат единым аккордом. Идеальный баланс всех вкусовых оттенков прекрасно дополнен перечными нотами, привносящими во вкусовую палитру едва уловимую пикантную ноту в послевкусии.

Икра из кабачков ТМ «Знак заботы» будет прекрасна просто как закуска на хлебе, станет легким самостоятельным приемом пищи или дополнением к гарниру.



УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ
О НАШЕЙ ЗАБОТЕ



belkk.ru



ОДИН ИЗ ЛИДЕРОВ
ПО ВЫРАЩИВАНИЮ
И КОНСЕРВИРОВАНИЮ
ОВОЩЕЙ В РОССИИ

ЗНАК ЗАБОТЫ

СОХРАНЯЕМ ВЫРАЩЕННОЕ
С ЛЮБОВЬЮ



ООО «БЕЛГОРОДСКИЙ
КОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ»

ОТДЕЛ ЗАКУПОК

БЕЛГОРОД
308013, Коммунальная ул., 1-А
+7 (4722) 21-31-24
buy@belkk.ru

ОТДЕЛ ПРОДАЖ

МОСКВА
119415, пр. Вернадского, 39, офис 703
+7 (495) 775-66-70
sales@belkk.ru

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Икра из кабачков ТМ «Кухмастер»

Из уваренных кабачков. ГОСТ 2654-2017.

Масса нетто: 480 г. **Срок годности:** 3 года.

Состав: кабачки уваренные, лук репчатый, морковь столовая, масло подсолнечное, томатная паста, сахар, соль, зелень укропа, зелень петрушки, пряности, регулятор кислотности – лимонная кислота.

Вид упаковки: стеклянная банка.

Производитель:

ООО «Кухмастер»

Адрес производства: Россия, 404609, Волгоградская область, Ленинский р-н, с. Заплавное, ул. Дорожная, здание 1, пом.1

Дата дегустации: 21 февраля 2024 г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия Бакалея».

В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 9 до 18 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Консистенция икры нежная, слегка жидкая, однородная, чуть зернистая. Все овощи хорошо измельченные, без семян, комочков и кусочков кожицы, что полностью соответствует требованиям ГОСТ. Цвет икры светло-коричневый, однородный по всей массе, указывающий на то, что в икре использованы качественные овощи в правильной пропорции.

АРОМАТ

В букете доминирует мягкий, характерный запах моркови, который очень естественно подчеркнут томатной кислоткой и выступает на фоне узнаваемого нейтрального аромата кабачков. Специи и лук делают запах законченным и очень домашним.

ВКУС

Натуральный вкус классической кабачковой икры. Во вкусовой палитре ощутима морковь, придающая икре мягкий, сладковатый вкус, который сбалансирован кислоткой. Послевкусие свежее с преобладанием легких кисловатых тонов. Соль и специи в оптимальном количестве.

Все эксперты сошлись во мнении, что натуральность вкуса делает данную икру прекрасной закуской. Особенно хороша икра в сочетании с горячим бородинским хлебом и молодой картошкой.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Икра из кабачков ТМ «ПИКАНТА»

Из свежих овощей. ГОСТ 2654-2017.

Масса нетто: 450 г. **Срок годности:** 3 года.

Состав: кабачки, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, морковь, паста томатная, лук репчатый, сахар, соль, пряности.

Вид упаковки: стеклянная банка.

Изготовитель:

ООО «Вкусный продукт»

Адрес производства: Россия, 414011, Астраханская обл., г. Астрахань, ул. Славянская, 1/12
8-800-200-82-11 (звонок бесплатный по России со всех телефонов)

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

ВНЕШНИЙ ВИД

Банка полностью заполнена икрой. Продукт представляет собой однородную, равномерно измельченную овощную массу, без грубых семян и фрагментов кожицы. Консистенция – мажущаяся. Цвет икры светло-коричневый с оранжевым оттенком, однородный по всей массе, свойственный входящим в состав продукта овощам. По всем параметрам внешнего вида икра из кабачков ТМ «ПИКАНТА» соответствует требованиям, предъявляемым ГОСТ к данной категории консервации.

АРОМАТ

Аромат яркий, теплый, выразительный. Эталонный, классический запах кабачковой икры домашнего приготовления, в котором гармонично переплетаются тона всех ингредиентов. В аромате также хорошо различимы пряности (в первую очередь - душистый перец), которые не заслоняют основной запах овощей, а деликатно подчеркивают его. Все эксперты отметили натуральность аромата.

ВКУС

Во вкусе сбалансировано сочетаются все традиционные для кабачковой икры ингредиенты — кабачки, помидоры, морковь и лук. Все ингредиенты различимы, сладость моркови уравновешивается легкой томатной кислинкой. Соли и зелени в меру. Послевкусие мягкое, непродолжительное. Икра подойдет в качестве закуски, а также будет неплохим дополнением к мясу или молодому картофелю.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Икра из кабачков ТМ «Разносольников»

ГОСТ 2654-2017.

Масса нетто: 480 г. **Срок годности:** 3 года.

Состав: кабачки уваренные, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, паста томатная, морковь, лук репчатый, соль пищевая, сахар, зелень (петрушки, укропа), перец черный молотый, перец душистый молотый.

Вид упаковки: стеклянная банка.

Изготовитель:

ООО « Царицынские соленья»

Адрес производства: Россия, 404130, Волгоградская область, город Волжский,

1-й Базовый проезд, д. 5

+7 (8442) 609-277; info@zar-sol.ru, www.zar-sol.ru

Дата дегустации: 30 января 2024 г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия Бакалея».

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

ВНЕШНИЙ ВИД

Продукт обладает приятным золотисто-оранжевым цветом, характерным для кабачковой икры. Окрас равномерный по всей поверхности. Консистенция икры однородная, мажущаяся, что соответствует требованиям, предъявляемым к овощной икре. Грубые семена, а также неравномерные включения овощей отсутствуют.

АРОМАТ

Аромат классический, натуральный, свойственный икре, изготовленной из овощей, входящих в состав продукта, без посторонних привкуса и запаха. Букет целостный, сбалансированный, все овощи гармонично дополняют друг друга. Специи, среди которых различима легкая свежесть петрушки и укропа, а также приятные перечные тона, деликатно подчеркивают вкус овощей. Кислота и прогорклость в аромате отсутствуют.

ВКУС

Вкус яркий, выразительный, натуральный со множеством оттенков: в нем сбалансированно сочетаются все ингредиенты. Вкус каждого овоща хорошо различим, сладость моркови уравнивается легкой томатной кислоткой. Соли и зелени в меру. Послевкусие мягкое, непродолжительное с присутствием шлейфа растительного масла и специй. Икра подойдет в качестве закуски, а также будет неплохим дополнением к мясу или молодому картофелю.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Икра из кабачков ТМ «Скатерть-Самобранка»

Из уваренных кабачков. ГОСТ 2654-2017.

Масса нетто: 350 г. **Объем:** 370 мл. **Срок годности:** 3 года.

Состав: кабачки, морковь, лук, масло подсолнечное, томатная паста, соль, сахар, пряности.

Вид упаковки: стеклянная банка.

Изготовитель:

ООО «Славянский консервный комбинат»

По заказу ООО «ТПП «Вкусные консервы»

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

Дата дегустации: 30 января 2024 г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия Бакалея».
В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Кабачковая икра обладает натуральным оранжевым цветом, равномерным по всей массе. Консистенция мажущая, однородная без вкраплений семян и фрагментов кожицы. Отделение жидкости отсутствует. Эксперты отметили, что консистенция идеальна для использования икры, как для приготовления бутербродов, так и для подачи с жареным мясом.

АРОМАТ

Аромат натуральный, мягкий, при этом насыщенный. Нейтральный запах кабачка, слегка смягченный легким масляным оттенком, подчеркнутый сладостью моркови и кислинкой томата. Пряности и зелень, среди которых различима петрушка и душистый перец, очень деликатно оттеняют аромат овощей. Плюс аромата – абсолютная натуральность.

ВКУС

Все входящие в состав икры ингредиенты сформировали очень тонкий, и при этом достаточно выразительный целостный вкус: пропорции кабачка, моркови, лука и томата идеально сбалансированы. Специи усиливают и дополняют основной вкус.

Икра может стать идеальным гарниром или легкой закуской. Можно использовать как в холодном, так и в горячем виде.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Икра из кабачков ТМ «Фрау Марта»

ГОСТ 2654-2017.

Масса нетто: 430 г. Срок годности: 3 года.

Вид упаковки: стеклянная банка

Состав: кабачки свежие уваренные, морковь столовая свежая, лук репчатый свежий, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, соль поваренная пищевая выварочная йодированная, сахар белый, перец черный молотый, экстракт укропа.

Изготовитель:

ООО «Рольник» для ООО «Эрконпродукт»

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

Дата дегустации: 20 февраля 2024 г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия Бакалея».

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

ВНЕШНИЙ ВИД

Продукт в целом имеет очень привлекательный, домашний внешний вид. Стеклянная банка практически под крышку, плотно заполнена икрой, которая обладает натуральным, ярко выраженным оранжево-коричневым цветом, равномерным по всей массе. Поверхность имеет красивый глянцевый блеск. Консистенция мажущая, слегка зернистая, без посторонних включений и отслоения жидкости, что соответствует требованиям, предъявляемым к кабачковой икре.

АРОМАТ

Все эксперты отметили натуральность и свежесть аромата. В гармоничном классическом букете переплетаются тона всех ингредиентов: нейтральный запах уваренных кабачков усилен сладостью моркови, томатной кислотой и узнаваемыми оттенками лука. В аромате также различимы укроп и перец, которые не заслоняют основной запах овощей, а очень деликатно дополняют его.

ВКУС

Идеальный баланс всех вкусовых оттенков прекрасно дополнен букетом специй, среди которых особенно отчетливо звучит укроп, привнося во вкусовую палитру легкую свежую ноту. Соль минимальна.

Натуральный вкус икры делает ее хорошей легкой закуской – она будет уместна просто на кусочке черного хлеба или как один из ингредиентов многокомпонентного сэндвича.

