

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ. ПАШТЕТЫ МЯСНЫЕ (по версии журнала «Гастрономия. Бакалея»)

В редакции журнала «Гастрономия. Бакалея» прошла серия дегустаций самых разных видов мясных паштетов. 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 18 октября по 25 октября 2022 года в помещении редакции журнала «Гастрономия. Бакалея». В каждой из дегустаций участвовало по 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 7 до 18 лет.

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

[Голосуйте за лучшие мясные паштеты >>>](#)

В редакции журнала «Гастрономия. Бакалея» готовится к публикации материалы по другим тематикам:

Декабрь 2022. «ТОП-10 Новинок рынка рынка рыбных консервов»

Январь 2022. «ТОП-10 Новинок рынка рынка фруктово-ягодной консервации»

Февраль 2023. «ТОП-10. Выбор редакции. Горошек зеленый консервированный»

Март 2023. «ТОП-10 Новинок рынка готовых консервированных блюд»

Апрель 2023. «ТОП-10. Выбор редакции. Томаты маринованные»

Май 2023. «ТОП-10. Выбор редакции. Сайра консервированная в с/соку»

Июнь 2023. «ТОП-10. Выбор редакции. Консервы из мяса птицы»



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

Паштет с гусиной печенью

НАМЕ

Консервы мясорастительные паштетные стерилизованные

Состав: вода питьевая, мясо свиное механической обвалки, шкурка свиная, печень свиная, шпик свиной, крахмал пшеничный, смесь посолочно-нитритная (соль, консервант Е250), мука пшеничная, загуститель Е412, белок животный, антиокислители (Е316, Е330), лук сушеный, глюкозный сироп, экстракты специй (мускатный орех, чеснок), гусиная печень

Срок годности: 3 года

Масса нетто: 250 г

ТУ10.13.15-022-70959595-2018

Производитель:

ЗАО «ХАМЕ ФУДС»

Адрес производства: Россия, 601270, Владимирская область, Суздальский район, п. Боголюбово, ул. Западная, д. 35

+7 (4922) 30-00-33

www.hame.ru

info@hamefoods.ru

ВНЕШНИЙ ВИД

Масса паштета имеет нежный бежево-розовый цвет. Поверхность бархатная, немного глянцевая. Плотная и упругая консистенция позволяет не только намазывать паштет, но и резать ножом, кусочки получатся плотные с четкими краями. Гомогенизация средняя, наличие мелких мясных вкраплений и частиц специй делают продукт выразительным и объемным на вид.

АРОМАТ

Приятный, насыщенный, плотный аромат термически обработанного мяса дополняется легкими тонами специй. Пикантность аромату придают приятная и свежая чесночная составляющая и легкие ноты мускатного ореха на дальнем плане. Интенсивность аромата успокаивается постепенно, в течение достаточно продолжительного времени.

ВКУС

Вкус нежный, свежий и приятный. Мясная составляющая достаточно яркая, при этом гусиная печень также слышна отчетливо (несмотря на то, что в составе она указана на последнем месте). Умеренные соль, специи и легкая сладость во вкусе сбалансированы во вкусе гармонично. Послевкусие долгое, выразительное с деликатным печеночным шлейфом.



Паштет печеночный со сливочным маслом «PATE DE LAIR»

Консервы мясные паштетные стерилизованные

Состав: субпродукты пищевые (печень говяжья, печень свиная, мозги говяжьи), масло сливочное, лук репчатый, соль пищевая, сахар-песок, пряности.

Срок годности: 2 года

Масса нетто: 100 г

ГОСТ Р 55336-2012

Производитель:

ООО «КОНСЕРВПРОМ»

Адрес производства: Россия 196158, г. Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, д. 30,

кор. 4, лит. А, офис 241

info@konservprom.ru

+7 (812) 607-6110, 415-1600

ВНЕШНИЙ ВИД

После вскрытия защитного слоя – фольги, видно, что банка заполнена паштетом полностью. Поверхность ровная, глянцевая, однородная, без пузырьков. Цвет выразительный, натуральный, естественный, коричнево-бежевый с легким кремовым отливом. Гомогенизация паштета очень качественная, делающая консистенцию продукта мягкой, однородной и нежной.

АРОМАТ

На переднем плане выразительный, яркий и приятный натуральный аромат печеночного паштета - тона печени доминирует. Сливочное масло прослеживается достаточно выражено, сочетание с основной составляющей гармоничное. Аромат в открытой банке достаточно долго сохраняет свою интенсивность, постепенно раскрываясь веером пряностей.

ВКУС

Вкус нежный, свежий, свойственный качественному паштету. Характерные отчетливые тона печени гармонично дополняются и подчеркиваются пряностями. Горечь во вкусе отсутствует. Все эксперты охарактеризовали вкус, как натуральный. Сливочное масло присутствует в продукте в большом количестве, что делает его мягким и нежным, паштет буквально тает во рту. Послевкусие долгое, объемное, выразительное.



Паштет ТМ PERVA

- из мяса индейки. Халяль
- из мяса цыпленка. Детский

Консервы мясорастительные паштетные стерилизованные

Срок годности: 3 года

Масса нетто: 100 г

СТО 88178378-015-2020

Производитель:

ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт»

Адрес производства: Россия 640007, Курганская область, г. Курган, ул. Некрасова, д.1

Тел: +7 (3522) 25-42-39

ВНЕШНИЙ ВИД

Оба паштета по внешнему виду полностью соответствуют требованиям, предъявляемым к данной категории продуктов: поверхность гладкая, слегка блестящая, консистенция мажущаяся, однородная по всей массе, без крупинок и воздушных пузырей. Цвет равномерный по всему объему: паштет из цыпленка обладает очень светлым розоватым оттенком, из индейки - светло-коричневым цветом с легким кремовым оттенком.

АРОМАТ

Каждый из паштетов отличается мягким, сбалансированным ароматом, характерным для каждого конкретного вида. В детском паштете доминируют мягкие тона запеченного цыпленка, слегка оттененные масляными оттенками, в паштете из индейки приятно переплетаются чистые тона птицы и легкие ноты специй.

ВКУС

Оба паштета обладают очень мягкой, нежной консистенцией, хорошо наносятся на поверхности. Паштеты буквально тают во рту. Вкусовая палитра паштета из цыпленка отличается мягкостью и нейтральностью – в ней доминируют характерные оттенки запеченной или приготовленной на пару молодой курицы и практически не ощущается соли и специй. Это делает данный продукт подходящим для детского или специального питания. Вкус паштета из индейки более яркий, насыщенный, подчеркнутый тонами лука. Количество соли сбалансированное.



Паштет печеночный со сливочным маслом ТМ «АРМАВИРСКИЙ»

Консервы мясные паштетные стерилизованные

Состав: печень, мозги, сливочное масло, лук, соль, сахар, пряности

Срок годности: 2 года

Масса нетто: 100 г

ГОСТ Р 55336-2012

Производитель:

ООО «Армавирский мясоконсервный комбинат»

Адрес производства: Россия, 352902, Краснодарский край, г. Армавир,

ул. Лавриненко, 1

Телефон+7 (86137) 3-52-52

ВНЕШНИЙ ВИД

Паштет сероватого цвета с легким бежевым отливом до краев заполняет банку. Продукт обладает нежной маслянистой однородной консистенцией без воздушных пустот и посторонних вкраплений. Текстура мягкая, шелковистая, паштет легко и равномерно наносится на поверхность.

АРОМАТ

Аромат яркий, гармоничный с выразительными характерными оттенками печени, смягченной сливочными нотами и подчеркнутыми пряностями. Все составляющие гармонично переплетаются, создавая единую ароматическую палитру. Все эксперты отметили как неоспоримый плюс натуральность аромата и отсутствие в нем горечи.

ВКУС

Вкус натуральный, очень выразительный и вместе с тем нежный. Тона печени хорошо сбалансированы сливочным маслом и специями, горечь практически не ощущается, что говорит о грамотно разработанной рецептуре и соблюдении технологии. Соль умеренная.



Паштет с мясом утки и лесными ягодами ТМ «ВИТАМИР»

Консервы паштетные стерилизованные

Состав: мясо утки, печень утиная, мясо куриное, масло сливочное, брусника, морковь, лук, соль, эмульгатор, сахар, можжевельные ягоды

Срок годности: 2 года

Масса нетто: 200 г

СТО 59618793-002-2021

Производитель:

ООО « МясоКонсервный завод «АРГО»»

Адрес производства: Россия, 236023 Калининградская область, г. Калининград,
ул. Солдатская, д.7

+7 499 557 12 72

argo@pf-argo

ВНЕШНИЙ ВИД

Продукт представлен в стеклянной банке, которая не только гарантирует сохранность продукта, но и позволяет рассмотреть содержимое еще до покупки. Паштет обладает характерным, достаточно нежным для данной категории продуктов светло-коричневым цветом с легким кремово - оранжевым оттенком. Консистенция однородная, с вкраплениями ягод брусники и можжевельника, структура пластичная, воздушные пустоты отсутствуют.

АРОМАТ

Букет сбалансированный, многогранный и вместе с тем не распадающийся на составляющие, целостный. Натуральный, достаточно интенсивный, хорошо узнаваемый чуть сладковатый аромат утки гармонично оттенен кисловато-пикантными тонами брусники и подчеркнут свежими нотами можжевельника. Все эксперты отметили как неоспоримый плюс абсолютную натуральность и привлекательность запаха.

ВКУС

Вкус характерный, гармоничный: натуральность овощей грамотно подчеркнута кислинкой раскусываемой палитры раскрывается мягко, гармоничным переплетением сладковатых тонов утиной печени и мяса, сливочных нот и «северного букета» брусники и можжевельника, в котором сочетаются горьковатые, сладкие и душистые ноты, придающие паштету свежести. Паштет легко наносится на поверхность. Соль умеренная. Все эксперты отметили сбалансированность вкуса, благодаря которому этот паштет может служить не только основой для приготовления простых бутербродов, но и стать базовым продуктом для приготовления изысканных закусок.



Паштет мясной ТМ «ДЕРЕВНЯ ПОТАНИНО»

Консервы мясные паштетные стерилизованные

Состав: печень, говядина, жир свиной, лук, соль поваренная пищевая, сахар, пряности

Срок годности: 2 года

Масса нетто: 240 г

ГОСТ Р 55336-2012

Производитель:

ООО «МПК «ПОТАНИНО»

Адрес производства: Россия 187423, Ленинградская область, Волховский район, д. Потанино, ул. Промышленная, д. 3

+7 (812) 389-21-45

ВНЕШНИЙ ВИД

Продукт представляет собой однородную, равномерно перемешанную массу без посторонних вкраплений и пустот. Консистенция паштета нежная, мажущая в полном соответствии с требованием ГОСТ, предъявляемым к данной категории продуктов. Окрас равномерный, характерного для продуктов из говядины оттенка.

АРОМАТ

Очень выразительный свежий запах хорошо протушенной говядины, оттененный букетом специй и тонами лука. Запах натуральный, достаточно мягкий, целостный. Все эксперты отметили отсутствие посторонних оттенков и гармоничность аромата.

ВКУС

Натуральный, гармоничный мясной вкус деликатно оттеняют лук и правильно подобранные традиционные специи. Количество соли оптимальное. Послевкусие продолжительное, свежее. Продукт имеет широкую палитру для использования - от плотного завтрака до изготовления закусочных тортов и сложных бутербродов.



Паштет из печени гуся

ТМ «КОМПАНИЯ ДЕЛИКАТЕСОФФ»

Консервы. Паштет из мяса птицы

Состав: печень гуся, мясо гуся ручной обвалки, масло сливочное, трюфель, соль, лук сушеный, – фосфаты пищевые, перец красный, перец черный

Срок годности: 12 месяцев

Масса нетто: 90 г

Изготовлено из сырья крестьянско-фермерского хозяйства «Рузанов»

СТО 60265515-013-2021

Производитель:

ООО «КД»

Адрес производства: 443022 Россия, г. Самара, проспект Кирова 2 Д, литер ДД1
8 937 203 6215

ВНЕШНИЙ ВИД

Банка плотно заполнена паштетом, воздушные пустоты полностью отсутствуют. Цвет паштета характерный, натуральный коричнево-бежевый с легким розоватым оттенком. Консистенция мажущаяся, однородная по всей массе, без крупинок, что соответствует требованиям, предъявляемым к данному виду продукции. При нанесении паштета на поверхность просматриваются небольшие (около 0,3 см) тонкие пластины черного трюфеля. Поверхность паштета ровная, глянцевая.



АРОМАТ

Аромат яркий, гармоничный. Выразительные тона гусиной печени элегантно дополнены изысканным переплетением солоноватых нот сыра и пряно-сладких сложных оттенков мокрых листьев дуба, орехов и мускуса, характерных для трюфеля. В целом аромат можно охарактеризовать как редкий, изысканный, звучащий единым аккордом.

ВКУС

Паштет обладает натуральным нежным весьма благородным вкусом, без намека на оттенки жиров и крахмала. Соль умеренная. Трюфель и гусиная печень составляют очень целостный, элегантный букет, который гармонично дополнен в меру использованным перцем. Послевкусию выразительное, долгое, приятное с выраженным шлейфом. Продукт будет уместен в качестве неспешного завтрака, но особенно хорош в сочетании с поджаренным теплым белым тостом.

Паштет из гуся

«НАША СЕМЬЯ – НАША ТРАПЕЗА»

Консервы мясные паштетные стерилизованные

Состав: фарш гусиный, жир свиной, вода, маргарин (масла растительные: пальмовое, подсолнечное, рапсовое, вода питьевая, эмульгаторы: E471, E475, консервант E202, регулятор кислотности – лимонная кислота, ароматизатор пищевой, краситель E160e), печень свиная, мука пшеничная, масло растительное, соль, эмульгатор E472c, молочный белок, смесь пряностей и экстрактов (имбирь, перец, кориандр, кардамон, горчичный порошок, экстракт ванили, декстроза, сахар, усилитель вкуса и аромата – глутамат натрия)

Срок годности: 2 года

Масса нетто: 100 г

ТУ10.13.15-034-70833990-2018

Производитель:

ОАО «Великоновгородский мясной двор»

Адрес производства: Россия 173008, г. Великий Новгород, Сырковское шоссе, д. 25

ВНЕШНИЙ ВИД

Масса паштета занимает 100% пространства банки, на поверхности отчетливо отображаются рельефные линии крышки. Консистенция однородная по всей массе, пастообразная, сразу видно, что паштет имеет очень высокую степень измельчения, какие-либо вкрапления отсутствуют полностью. Натуральный кремово-бежевый цвет дополняется приятными розоватыми тонами, свойственному гусиному мясу.

АРОМАТ

В очень нежном и при этом достаточно интенсивном аромате преобладают выраженные тона термообработанного мяса гуся. Запах мягкий, не резкий. Пряности слышны достаточно отчетливо, но при этом внимание на себя не перетягивают, гармонично подчеркивая в аромате с гусиного мяса. Печеночные ноты на заднем плане придают аромату выразительность и объемность.

ВКУС

Паштет обладает натуральным, выразительным и нежным вкусом. Сочетание воздушного гусиного мяса с печеночными тонами идеально дополняется пряностями, в которых наиболее заметен имбирь. Соль умеренная. Жир не привлекает к себе сколь-либо значимого внимания. В долгом и выразительном мясном послевкусии присутствует легкая перечная горчинка, которая придает ему свежести.



Паштет печеночный «Со свиным жиром» Премиум ТМ «ОРСКИЙ»

Консервы мясные паштетные стерилизованные

Состав: печень говяжья, мозги говяжьи, жир свиной, лук, соль, сахар, пряности

Срок годности: 2 года

Масса нетто: 100 г

Массовая доля мясных ингредиентов по закладке: не менее 95 %, в том числе субпродуктов не менее 65%

ГОСТ Р 55336-2012

Производитель:

ООО «Орский мясокомбинат»

Адрес производства: Россия, 462408, Оренбургская обл., г. Орск,

1-ый Домбаровский пер.д.41

Телефон: +7 (3537) 42-88-42,

8-800-770-0756 (звонок бесплатный по РФ)

ВНЕШНИЙ ВИД

Банка плотно заполнена паштетом.

Продукт обладает мягкой мажущей однородной консистенцией, воздушные пустоты, посторонние вкрапления отсутствуют. Окрас равномерный по всему объему светло - бежевого цвета с легким сероватым отливом.

АРОМАТ

Паштет обладает мягким, деликатным и в тоже время достаточно выразительным ароматом говяжьей печени, оттененной букетом пряностей. Плюсом аромата является его натуральность и отсутствие горечи, что говорит о соблюдении технологии и грамотно разработанной рецептуре.

ВКУС

Паштет обладает очень мягкой, нежной консистенцией, хорошо наносится на хлеб и тосты. Соль умеренная. Послевкусие выразительное, долгое. Паштет прекрасно подойдет для сытного завтрака или перекуса, а также станет хорошим дополнением ко многим блюдам.



Паштет из домашней птицы ТМ «РУЗКОМ» Золотая серия

Мясные консервы из мяса и субпродуктов птицы паштетные стерилизованные

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.

Срок годности: 2 года

Масса нетто: 200 г

ГОСТ Р 54348-2011

Производитель:

ЗАО «Лыткаринский МПЗ»

Адрес производства: 140082, Россия, Московская область, Лыткарино, 6-й микрорайон, 4А
Тел. +7 (495) 552-33-03

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. Послевкусие сливочное с оттенками душистого перца, долгое. Консистенция продукта достаточно нежная, структура пластичная – паштет хорошо наносится на поверхность.



Примите участие в опросе за лучшие паштеты в телеграм-канале @snkighb

Принять участие в опросе >>>

Ссылка для рекомендации - <https://t.me/snkighb>