

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ. КИЛЬКА В ТОМАТНОМ СОУСЕ ОБЖАРЕННАЯ

(по версии журнала «Гастрономия. Бакалея»)

В редакции журнала «Гастрономия. Бакалея» прошла серия дегустаций самых разных видов кильки в томатном соусе. 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 со 11 декабря по 20 декабря 2023 года в помещении редакции журнала «Гастрономия. Бакалея». В каждой из дегустаций участвовало по 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 8 до 22 лет.

В телеграм-канале @snkigb – Новости рынка напитков и продуктов питания размещен опрос-голосование «Какая килька в томатном соусе вам нравится больше всего?»

Приглашаем вас принять в нем участие.

Голосуйте за лучшую консервированную кильку >>>

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



РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ



www.spiro.su
info.spiro.su
+7 (343) 287-92-98

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Килька балтийская (шпрот) неразделанная обжаренная в томатном соусе ТМ «5 морей»

ГОСТ 16978-2019.

Масса нетто: 174 г. **Срок хранения:** 3 года

Состав: килька балтийская, паста томатная, сахар, мука пшеничная, масло растительное, лук, паприка, соль, регулятор кислотности - кислота уксусная, пряности.

Изготовитель:

ООО «Рыбзавод «За Родину» по заказу ООО «Продуктгарант»

Адрес производства: 238345, Россия, Калининградская обл., г. Светлый, пос. Взморье, ул. Заливная, д 2А.

Дата дегустации: 18 декабря 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 овальной формы достаточно плотно заполнена рыбой, соус визуально занимает около 25% объема. Количество рыбы, не сохраняющей формы минимально. Килька неразделанная, примерно одинакового среднего размера. Соус темно-оранжевого цвета, однородный, без отделения водянистой части. Мясо рыбы светло-кремового цвета.



АРОМАТ

Характерный, достаточно интенсивный, без посторонних оттенков аромат рыбы, свойственный данному виду консервов, хорошо подчеркнут чуть кисловатым оттенком томатного соуса. Все эксперты отметили сбалансированность и натуральность ароматической палитры.

ВКУС

Рыба обладает достаточно нежной сочной консистенцией, кости и плавники мягкие. Соус обладает легкой томатной кислинкой, которая хорошо сбалансирована сладкими оттенками. Количество соли — оптимальное. Послевкусие яркое, продолжительное, наполненное натуральными тонами рыбы и пряностей.. Килька в томатном соусе подходит в качестве, как быстрой самостоятельной закуски, так и основы для приготовления множества блюд.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Килька каспийская в томатном соусе ТМ Spiro

ГОСТ 16978-2019.

Масса нетто: 240 г. **Масса рыбы:** 168 г. **Срок хранения:** 22 месяца

Состав: килька каспийская, масло растительное, паста томатная, сахар, мука пшеничная, соль пищевая, лук, регулятор кислотности - кислота уксусная, пряности молотые (перец душистый, перец черный).

Изготовитель:

ООО «Консервный комбинат «Арктика» по заказу ООО «Спиро Групп»

Адрес производства: 298220, Россия, Республика Крым, Ленинский район, село Осовины, ул. Первомайская, владение 20

Дата дегустации: 11 декабря 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия. Бакалея».

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

ВНЕШНИЙ ВИД

Цельные тушки неразделанной обжаренной кильки занимают большой объем банки. Размер рыб примерно одинаковый, свойственный кильке обыкновенной (каспийской). Припекание продукта к поверхности банки отсутствует. На изломе рыба имеет однородную структуру, кости мягкие, легко отделяются от филе. Соус красно-оранжевого оттенка покрывает рыбу равномерно. Отслоения масла в соусе нет.



АРОМАТ

Аромат, насыщенный, свежий, объемный с переплетением характерных, узнаваемых тонов рыбы с приятными кисло-сладкими нотами соуса и штрихами пряностей. Эксперты отметили сбалансированность букета приправ: выразительный черный перец и лук гармонично дополняют вкус рыбы и соуса.

В целом аромат натуральный, выразительный без посторонних оттенков, что соответствует требованиям ГОСТ.

ВКУС

Вкус приятный, свойственный консервам данного вида. Консистенция сочная, мягкая, нежная. Соус с ярко выраженным томатным вкусом и хорошим балансом соли, приправ и специй. Послевкусие приятное, продолжительное. Эксперты отметили, что продукт подходит для употребления в качестве легкой закуски, а также для приготовления на его основе всевозможных блюд - от рыбных пирогов до супов.



Создавая новую линейку консервированных продуктов ТМ Spiro, мы вдохновлялись кулинарными шедеврами французской кухни.

В национальных блюдах отражаются характер и история их народов. Изначально риеты были пищей французских крестьян, но со временем стали популярны в европейских странах, приобрели статус премиум-сегмента среди паштетов. Во Франции до сих пор существует традиция дарить на Рождество домашние риеты, для этого баночку с продуктом заворачивают в красивую бумагу и перевязывают лентой.

Риет из тунца SPIRO 125 г. / 185 г.

Деликатес готовится из тонкоизмельченного тунца, но при этом в нём сохраняются рыбные волокна. Текстура у продукта нежная, сочная. Его можно сочетать с поджаренным хлебом или с мягкойдобной булочкой – вкус будет великолепный.

Риет из трески SPIRO 125 г. / 185 г.

Наш риет из белых тресковых рыб получился светлым и ароматным. Если намазать его на хлеб, сверху украсить зеленью, то получится вкусный, питательный завтрак. Риет из трески будет хорошо смотреться на праздничном столе в качестве начинки для закусочных тартелеток и профитролей.

Риет из лососевых рыб SPIRO 125 г. / 185 г.

Риет из лосося с характерным вкусом благородной рыбы и тонким ароматом пряностей. Гурманы советуют использовать в качестве намазки для тостов, гренок, крекеров или бруснет. Лососевый риет отлично подходит для приготовления фуршетных закусок.

Правильный риет должен иметь неоднородную структуру, этим он отличается от традиционных паштетов. Для приготовления риета рыба сначала тушится, затем измельчается, но не до состояния пюре, как в паштете, а так, чтобы сохранилась текстура: волокна и мелкие кусочки.

Попробуйте рыбные деликатесы от "Спиро Групп"



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Килька балтийская неразделанная обжаренная в томатном соусе ТМ «БЕРИНГ»

ГОСТ 16978-2019. Масса нетто: 250 г. **Срок хранения:** 24 месяца

Состав: килька балтийская неразделанная обжаренная, томатный соус (паста томатная, сахар, соль пищевая, лук сушеный, чеснок сушеный, регулятор кислотности (уксусная кислота), пряности (перец черный молотый, перец душистый молотый, лавровый лист), мука пшеничная.

Изготовлено по заказу ГК «Беринг»

Телефон +7 (495) 665 7555, www.Bering.ru.

Дата дегустации: 11 декабря 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия. Бакалея». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 22 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Килька представлена в стеклянной банке, позволяющей полностью рассмотреть содержимое до покупки. Рыба в банке не разделана, занимает около $\frac{3}{4}$ объема. При выкладывании из банки слегка разламывается. Отклонения длины тушек кильки в банке минимальны и соответствуют стандарту. Мясо рыбы кремового цвета. Соус однородный, без отделения бульона, красно-оранжевого оттенка.

АРОМАТ

Естественный, достаточно интенсивный, без посторонних оттенков аромат рыбы, свойственный данному виду консервов, хорошо подчеркнут чуть кисловатым оттенком томатного соуса. Перец и лавровый лист чуть оттеняют букет, внося очень деликатную пряную ноту.

ВКУС

Продукт обладает традиционной палитрой вкуса качественных консервов, в которой свежесть рыбы подчеркнута яркими приятными кисло-сладкими тонами томатного соуса. Тушки плотные, достаточно сочные, с хорошо ощутимой текстурой рыбы, пропитаны соусом, без горечи. В соусе выдержан хороший баланс сладости и кислотности. Все эксперты отметили отсутствие посторонних привкусов и оттенков. Оптимальное количество соли. Послевкусие свежее, продолжительное.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Килька балтийская неразделанная обжаренная в томатном соусе ТМ «Вкусные консервы»

ТУ 10.20.25-001-05672945-2017.

Масса нетто: 240 г. Масса рыбы: 168 г. Срок хранения: 24 месяца

Состав: обжаренная килька (килька балтийская 70%, килька каспийская 30%), мука пшеничная, масло растительное), томатный соус (вода, томатная паста, сахар, соль, лук репчатый, смесь пряностей).

Изготовитель:

ООО «БАЛТ- ОСТ» по заказу ТД «Вкусные консервы»

Адрес производства: 392011, Российская Федерация, Рязанская обл., город Рязань, р-н Южный Промузел, д.7.

Дата дегустации: 19 декабря 2023 г. Место: Редакция журнала «Гастрономия Бакалея». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 18 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Килька в банке равномерно покрыта томатным соусом. Большая часть тушек не имеет повреждений и сохраняет форму. Соус темно-оранжевого цвета, однородный, без отделения водянистой части. Мясо рыбы кремового цвета, кожа плотно прилегает. Колебания размера рыб незначительны. Припекания мяса и кожи к внутренней поверхности банки отсутствуют.

АРОМАТ

Аромат, насыщенный, свежий, с характерными для кильки тонами, хорошо сочетается с оттенками томатного соуса. В букете приятно отражаются легкие оттенки моря. В целом, запах выразительный, в меру интенсивный.

ВКУС

Вкус свежий, узнаваемый, хорошо сбалансированный между характерными для данного вида рыбы тонами, кислинкой томатного соуса и уловимыми нюансами перца и лука. Текстура кильки достаточно сочная, нежная, но при этом рыба сохраняет упругость.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Килька обжаренная в томатном соусе, балтийская (шпрот) неразделанная ТМ «ВЛАДКОН»

ГОСТ 16978-2019. Масса нетто: 240 г. **Срок хранения:** 36 месяцев

Состав: рыба (килька балтийская (шпрот) неразделанная, томатный соус (вода питьевая, томатная паста, сахар, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, мука, соль пищевая, лук репчатый сушеный, кислота уксусная - регулятор кислотности, пряности: гвоздика молотая, кориандр молотый, лавровый лист молотый, перец черный молотый, перец белый молотый, красный острый молотый).

Изготовитель:

ООО «Владимирский консервный завод» («Владкон»)

Адрес производства: 601240, Российская Федерация, Владимирская обл., Собинский район, г. Лакинск, пр-т Ленина, д.71.

Дата дегустации: 18 декабря 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия Бакалея». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Внешний вид рыбы близок к эталонному: рыба в банке целая, достаточно крупная – размер от хвоста до головы 8-8,5 см, соус красивого оранжево-красного цвета, без отслоений бульона и масла. Консистенция кильки упругая, при этом рыба очень нежная сочная, косточки мягкие. По всем параметрам внешнего вида консервы полностью соответствуют требованию ГОСТ.

АРОМАТ

Аромат гармоничный, яркий, свежий, сбалансированный. Все ингредиенты звучат единым аккордом, формируя завершённую ароматическую палитру. Натуральные свежие тона рыбы и запаха томата хорошо подчеркнуты выверенным букетом пряностей.

ВКУС

Вкус натуральный, характерный данному виду рыбы, очень выразительный, без посторонних оттенков. Палитра, свойственная кильке, еще ярче открывается благодаря насыщенному вкусу томатного соуса, в котором хорошо сбалансирована томатная кислинка и яркий букет специй. Пряности, среди которых отчетливо различимы кориандр, гвоздика и смесь перцев, придают продукту индивидуальность и некоторую пикантность. Послевкусию очень продолжительное с яркими рыбными тонами и легким шлейфом красного перца.

Эксперты отметили, что килька подходит как для употребления в виде самостоятельной закуски, так и для приготовления всевозможных блюд.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Килька балтийская (шпрот) неразделанная обжаренная в томатном соусе ТМ «За Родину»

ГОСТ 16978-2019. Масса нетто: 240 г. **Срок хранения:** 3 года.

Состав: килька балтийская, масло растительное, паста томатная, сахар, мука пшеничная, соль, лук, паприка, регулятор кислотности - кислота уксусная, пряности или экстракт пряностей.

Изготовитель:

ООО «Рыбзавод «За Родину»

Адрес производства: 238345 Россия, Калининградская обл., г. Светлый, пос. Взморье, ул. Заливная, д. 2А.

Дата дегустации: 11 декабря 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия Бакалея». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 10 до 18 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Банка практически полностью заполнена рыбой в соусе. Размер рыб примерно одинаковый. Соус оранжево-коричневого цвета, однородный, без отделения водянистой части. Соус густой, обладает красивым глянцевым блеском, распределен равномерно. Мясо рыбы оранжевого цвета, сочное, нежное; кости и плавники – мягкие, что полностью соответствует требованиям ГОСТ. Хорошее соотношение рыбы и соуса: примерно 80 на 20%.

АРОМАТ

Натуральный аппетитный характерный запах рыбы, гармонично дополнен оттенками качественного натурального томатного соуса, в котором хорошо сбалансированные тона томата и лука подчеркнуты выразительным букетом специй. Все эксперты отметили натуральность запаха.

ВКУС

Целостный, натуральный вкус, в котором гармонично объединены множество оттенков. Мягкий свежий вкус кильки очень гармонично дополнен деликатными нотами пряностей и подчеркнут легкой томатной кислинкой. Достаточно густой соус объединяет все оттенки и вносит во вкусовую палитру яркость и выразительность. Послевкусие длительное.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Килька балтийская обжаренная в томатном соусе ТМ «Знак качества»

ГОСТ 16978-2019.

Масса нетто: 240 г. **Масса рыбы:** 168 г. **Срок хранения:** 22 месяца

Состав: килька балтийская неразделанная, вода питьевая, паста томатная, сахар-песок, мука пшеничная, масло подсолнечное рафинированное, лук обжаренный, соль пищевая, регулятор кислотности - кислота уксусная Е 260, пряности молотые (перец душистый, перец черный, кориандр, гвоздика, лавровый лист).

Изготовитель:

ООО «Омега» по заказу ООО «Центр Сувенир»

Адрес производства: 353500, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, г. Темрюк, ул. Советская д. 4, корпус 1.

Дата дегустации: 12 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

Килька имеет эталонный внешний вид – в банке плотно в два ряда размещены целые тушки. Вся рыба без повреждений, примерно одинакового размера 7,5-8 см. Килька, несмотря на нежную текстуру, не разваливается при извлечении из банки. Соус оранжево-коричневого цвета, однородный, без отделения водянистой части, покрывает рыбу полностью. Кости и плавники – мягкие. Визуально рыба занимает более 80%. По всем параметрам внешнего вида Килька балтийская обжаренная в томатном соусе ТМ «Знак качества» соответствует требованиям ГОСТ, предъявляемым к данному виду консервов.



АРОМАТ

Аромат выразительный, в меру интенсивный. Естественный рыбный запах, очень грамотно подчеркнут кисло-сладкими натуральными тонами соуса и оттененный штрихами душистого и черного перца, кориандра и легким шлейфом жареного лука.

ВКУС

Продукт обладает характерным, свойственным для данной категории консервов вкусом. В соусе выдержан очень хороший баланс оттенков, который позволяет проявиться вкусовой палитре рыбы в полном объеме. Консистенция рыбы оптимальная: килька мягкая и в тоже время неразваренная, кости хорошо отделяются от филе, горечь отсутствует. Соль и специи, использованные умеренно, прекрасно подчеркивают натуральный вкус рыбы.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Килька каспийская неразделанная обжаренная в томатном соусе ТМ «Крымское золото»

ГОСТ 16978-2019.

Масса нетто: 240 г. **Масса рыбы:** не менее 168 г. **Срок хранения:** 30 месяцев

Состав: килька каспийская неразделанная, томатный соус (вода, томатная паста, сахар, мука пшеничная, соль пищевая, масло подсолнечное рафинированное, уксусная кислота- регулятор кислотности, лук, специи.

Производитель:

ООО «Балт-Фиш Плюс» по заказу «Гамма-А»

Адрес производства: 180506, Россия, Псковская область, Псковский район, д. Шиглицы.

Дата дегустации: 19 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

В банке в два ряда достаточно плотно уложены рыбки. Практически все кильки целые, частично разламываются при извлечении из банки. Размер килек примерно одинаковый - около 7-7,5 см в длину. Кусочки в меру упругие, при этом очень нежные. Цвет рыбы натуральный, характерный для кильки. Соус глянцевый однородный, густой, оранжево-красного цвета, без расслоения.

АРОМАТ

Натуральный, достаточно интенсивный, без посторонних оттенков аромата рыбы, свойственный данному виду консервов, хорошо подчеркнут чуть кисловатым оттенком томатного соуса. Специи, среди которых доминирует перец, дополняя аромат, приносят в него пряную ноту. Все ингредиенты в букете гармонично переплетаются, дополняя друг друга.

ВКУС

Нежная и вместе с тем упругая, достаточно сочная, с хорошо ощутимой текстурой рыба. Натуральный, выразительный, без посторонних оттенков вкус кильки гармонично сочетается с натуральными томатными оттенками соуса. Оптимальное количество соли. Послевкусию свежее, продолжительное. Килька хорошо подойдет в качестве самостоятельной закуски, приготовления бутербродов и сэндвичей, а также различных горячих блюд.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Килька черноморская (шпрот) неразделанная обжаренная в томатном соусе ТМ «Наш пролив»

ГОСТ 16978-2019.

Масса нетто: 240 г. **Срок хранения:** 24 месяца

Состав: килька черноморская (шпрот) неразделанная обжаренная, вода питьевая, томатная паста, масло подсолнечное, сахар, мука пшеничная, соль пищевая, лук обжаренный в собственном соку (измельченный в пюре), кислота уксусная, пряности молотые: перец душистый, перец черный, кориандр, гвоздика, лавровый лист.

Производитель:

ООО «Пролив»

Адрес производства: 298320, Россия, Республика Крым, г. Керчь, ул. Кирова, 41.

Дата дегустации: 19 декабря 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Гастрономия Бакалея». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

В банке достаточно плотно уложены тушки кильки. Рыба некрупная, характерного для черноморской кильки размера – 5-6 см. Большая часть рыбы целая, при выкладывании из банки наблюдается разламывание отдельных кусочков, что допускается ГОСТ. Рыба визуально занимает более 80% объема. Соус оранжево-красный, густой, равномерно обволакивающий каждую кильку.



АРОМАТ

Хорошо узнаваемый натуральный аппетитный запах кильки гармонично сочетается с кисло-сладкими тонами томатного соуса. Очень яркий букет пряностей, сотканный из нот лука, гвоздики, кориандра и перца, соединяясь с выраженными тонами рыбы, формирует завершенную целостную палитру.

ВКУС

Рыба сочная, кусочки плотные и в то же время нежные, косточки мягкие, что говорит о соблюдении всех требований к процессу производства. Килька обладает достаточно выраженным вкусом, который не заслонен соусом. Вкус соуса кисло-сладкий с явно выраженным букетом специй и пряностей, среди которых наиболее отчетливо различимы душистый перец, лавровый лист и кориандр.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Килька черноморская (шпрот) неразделанная в томатном соусе ТМ «УЛЬТРАМАРИН»

ГОСТ 16978-2019. Масса нетто: 240 г. **Срок хранения:** 15 месяцев

Состав: рыба (килька черноморская) вода питьевая, томатная паста, сахар-песок, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная, соль пищевая, лук - пюре, регулятор кислотности - кислота уксусная, пряности молотые (перец душистый, перец черный, кориандр, гвоздика), лавровый лист молотый.

Изготовлено по заказу **ООО «ТД «Морское содружество»**

Дата дегустации: 12 декабря 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 килькой в соусе. Достаточно мелкая, неразделанная рыба уложена в два ряда. Размер кильки примерно одинаковый, консистенция достаточно упругая и одновременно нежная. Цвет характерный для данного вида. При извлечении из банки рыба преимущественно сохраняет форму. Количество надломленных рыб - минимальное. Соус однородный, без отделения бульона, оранжево-красного оттенка. Внешний вид рыбы полностью отвечает всем требованиям ГОСТ.



АРОМАТ

Натуральные свежие тона рыбы гармонично сочетаются с кисло-сладкими оттенками томатного соуса. Пряности, ощутимо различимые в букете, формируют завершенность аромата, оттеняя основной аромат кильки.

ВКУС

Рыба обладает достаточно нежным, выраженным, натуральным, характерным для кильки вкусом. Томатный соус с ненавязчивой природной кислинкой, приятный, в меру сладкий, ощущается ненавязчивый привкус специй, среди которых наиболее отчетливо различимы душистый перец, лавровый лист и кориандр. Количество соли в продукте — оптимальное. Эксперты отметили как достоинство продукта хороший баланс: вкусовая палитра рыбы не заслонена, а достаточно деликатно подчеркнута соусом. Послевкусие продолжительное, выразительное. Некоторые эксперты отметили, что килька подходит как для употребления в виде самостоятельной закуски, так и для приготовления всевозможных блюд.