

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Тушеная свинина ТМ «МУАСО В БАНКЕ»

Консервы мясные кусковые в собственном соку стерилизованные

Масса нетто: 325 г

Состав: свинина, лук, соль, лист лавровый, перец черный

Срок годности: 3 года

Упаковка: консервная банка, ключ

Высший сорт

ГОСТ 32125-2013

ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт»

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

Дата дегустации: 29 октября 2024 г. Место: редакция журнала «Гастрономия. Бакалея».

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

ВНЕШНИЙ ВИД

Мясо в банке уложено достаточно плотно, выглядит единым куском, при разламывании разделяется на крупные части. Бульон светлый с легким желтым оттенком, желеобразный, белый жир естественным образом сконцентрирован вверху банки. Свинина плотная, сочная, с волокнами средней длины, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и хрящей. При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму, не разваливаются.

АРОМАТ

Выраженный запах тушеной свинины с пряностями. В аромате специй наиболее ярко выделяется лавровый лист, а также отчетливо ощущаются ноты черного душистого перца. При нагревании аромат становится еще более интенсивным.

ВКУС

Свинина нежирная, структура волокон четко просматривается, жировые вкрапления присутствуют в минимальном для данного вида мяса количестве. Выразительный вкус свинины подчеркнут букетом специй, в котором доминирует лавровый лист и перец. Бульон нежный, в меру соленый. Жир без привкуса горечи.

Все эксперты отметили натуральность вкуса, благодаря которой тушеная свинина ТМ «Myaso в банке» может служить идеальной основой для быстрого приготовления большого количества блюд.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Тушеная свинина ТМ «ГРОДФУД»

Консервы мясные кусковые в собственном соку стерилизованные

Масса нетто: 338 г

Массовая доля мяса: по закладке 97,5 %

Состав: свинина, лук репчатый сушеный гидратированный, соль поваренная пищевая йодированная, перец черный молотый, лист лавровый

Срок годности: 4 года

Упаковка: консервная банка, ключ

Высший сорт

ООО «Квинфуд»

Адрес производства: Республика Беларусь, г. Гродно, ул. Мясницкая, 16

Дата дегустации: 28 октября 2024 г. Место: редакция журнала «Гастрономия. Бакалея». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 9 до 18 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Внешний вид продукта соответствует самым высоким стандартам, предъявляемым к этому типу мясной консервации. Мясо полностью заполняет банку. Жировая прослойка практически отсутствует, а небольшое количество желированного бульона аккуратно сконцентрировано в верхней части. Цвет мяса естественный, розоватый. Длинные мясные волокна указывают на использование отборного и свежего сырья. Жилы, соединительная ткань и другие нежелательные составляющие отсутствуют.

АРОМАТ

Все эксперты отметили как неоспоримый плюс абсолютную натуральность и аппетитность аромата. Мягкий нежный запах нежирной тушеной свинины деликатно оттенен букетом специй, в котором доминирует лавровый лист и перец.

ВКУС

Натуральный, характерный для тушеной свинины вкус подчеркнут традиционными специями. Мясо имеет правильную структуру волокон и минимальные жировые вкрапления. Консистенция плотная, при этом свинина очень сочная и мягкая. Количество соли и специй оптимальное. Бульон насыщенный, прозрачный.

Тушеная свинина ТМ «Гродфуд» станет прекрасной основой для приготовления многих блюд. Особенно хороша она будет в сочетании с капустой и гречневой крупой.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Свинина тушеная ТМ «ЛЮБИМЫЙ ДОМ»

Масса нетто: 338 г

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

Срок годности: 4 года

Высший сорт

ГОСТ 32125-2013

Агропромышленный холдинг «ОВА» - ООО «КМПЗ «Дейма»

Адрес производства: Россия, 238630, Калининградская область, Полесский район, г. Полесск, ул. Заводская, 15

Дата дегустации: 19 декабря 2024 г. Место: редакция журнала «Гастрономия. Бакалея».

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

ВНЕШНИЙ ВИД

Цельный кусок свинины с минимальным количеством жира занимает большую часть объема банки. Мясо имеет натуральный цвет с характерным розовым оттенком, свойственным качественной свинине. Кусок плотный и сочный, с волокнами средней длины. При разламывании вилкой он легко разделяется на достаточно крупные куски. В разогретом состоянии мясо представляет собой кусочки произвольной формы, без видимых кровеносных сосудов и соединительной ткани. Внешний вид продукта ясно свидетельствует о высоком качестве сырья и строгих стандартах производства.

АРОМАТ

Аромат аппетитный и натуральный, характерный для качественного тушеного мяса, приготовленного с традиционными специями. Посторонние нотки отсутствуют. При разогревании запах становится значительно более насыщенным.

ВКУС

Мясо сочное и достаточно мягкое, но не переваренное; структура волокон хорошо различима, а жировые вкрапления минимальны. Натуральный гармоничный вкус качественной свинины прекрасно подчеркивается перцем и лавровым листом. Уровень соли оптимален. Жир не имеет горечи.

Все эксперты отметили натуральность вкуса, что делает продукт удобным для быстрого приготовления первых и вторых блюд. Идеально сочетается с крупами и овощами.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Свинина тушеная ТМ «МЯСНОЙ РЕЗЕРВ»

Консервы мясные кусковые стерилизованные

Масса нетто: 325 г

Состав: свинина, лук, соль, перец черный молотый, лист лавровый

Срок годности: 4 года

Упаковка: консервная банка, ключ

Высший сорт

ГОСТ 32125-2013

ОАО «Великоновгородский мясной двор»

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

Дата дегустации: 29 октября 2024 г. Место: редакция журнала «Гастрономия. Бакалея». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 9 до 24 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Свинина представлена в виде двух крупных кусков, которые занимают более 75% объема банки. Мясо отличается длинными волокнами и отсутствием грубой соединительной ткани и сухожилий, а при извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму, что соответствует стандартам ГОСТ. Жировая прослойка белого цвета сосредоточена в верхней части банки в незначительном объеме. Цвет свинины равномерный, натурального розового оттенка, что соответствует качеству тушеного мяса этого сорта.



АРОМАТ

В букете преобладают тона качественно приготовленной свинины, которые прекрасно обрамляются свежими акцентами черного перца и пряным оттенком лаврового листа. При нагревании аромат становится более интенсивным, при этом отсутствуют нежелательные нюансы.

ВКУС

Продукт обладает ярким вкусом качественно приготовленного мяса. Консистенция мяса нежная: свинина сохраняет упругость, при этом отличается нужной сочностью и мягкостью, что свидетельствует о правильной технологии обработки. Все эксперты единодушно отметили натуральность и яркость вкуса как явное преимущество.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Тушеная свинина ТМ «ОРСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ»

Масса нетто: 338 г

Состав: свинина, лук, соль, лавровый лист, перец черный

Срок годности: 3 года

Упаковка: консервная банка

Высший сорт

ГОСТ 32125-2013

ООО «Орский мясокомбинат»

Адрес производства: Россия, 462408 Оренбургская обл., г. Орск, 1-ый Домбаровский пер., д.41

Дата дегустации: 19 декабря 2024 г. Место: редакция журнала «Гастрономия. Бакалея».

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

ВНЕШНИЙ ВИД

Мясо полностью заполняет банку и имеет характерный для тушеной свинины цвет. Консистенция плотная, но при этом нежная; мясо сочное и не переваренное. При извлечении из банки оно сохраняет свою форму, а при разламывании легко делится на волокна. Вкраплений, таких как жилы или обрезки, не обнаруживается, что соответствует стандартам ГОСТ. Жир имеет практически белый цвет и сосредоточен в верхней части банки.

ЗАПАХ

Продукт излучает яркий и теплый аромат, в котором гармонично сочетаются ноты качественной свинины и лука, дополненные выразительным букетом пряностей. Аромат натуральный, без посторонних оттенков.

ВКУС

Вкус и текстура мяса однозначно указывают на использование качественного сырья для приготовления продукта. Вкус гармоничный и сбалансированный, с достаточным количеством специй и соли. Бульон насыщенный и желеобразующийся при охлаждении. Жир не имеет горечи.

Яркий натуральный вкус и аромат «Свинины тушеной высший сорт» делают ее отличным ингредиентом для самых разнообразных кулинарных блюд.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Свинина тушеная ТМ «ПОТАНИНО»

Консервы мясные кусковые стерилизованные

Масса нетто: 325 г

Состав: свинина, лук, соль, перец черный, лист лавровый

Срок годности: 5 лет

Упаковка: консервная банка, ключ

Высший сорт

ГОСТ 32125-2013

ООО «МПК «ПОТАНИНО»

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

Тел.: +7 (812) 389-2145

Дата дегустации: 25 октября 2024 г. Место: редакция журнала «Гастрономия. Бакалея». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 9 до 24 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

В банке преобладает мясо натурального розового оттенка. На верхней части продукта находится светлый, почти белый жир, в незначительных для свинины объемах. При выемке из банки куски мяса сохраняют свою форму. Мясо сочное с длинными волокнами, при разламывании свинина делится на части, включающие как мясо, так и жир. Грубая соединительная ткань, жилы или обрезки отсутствуют, что соответствует стандартам качества согласно ГОСТу.

АРОМАТ

Аромат натуральной, аппетитной, качественной свинины, приготовленной до полной готовности, идеально подчеркивается классическим сочетанием специй – лавровым листом и черным перцем. В нем нет лишних нот. При нагревании запах становится еще более насыщенным, обретая глубину и выразительность.

ВКУС

Яркий вкус тушеной свинины хорошо оттенен лавровым листом и черным перцем, которые не перекрывают основного мясного аромата. Соль и специи добавлены в таком объеме, который позволяет вкусовым оттенкам мяса раскрыться в полной мере. Бульон обладает насыщенным цветом и прозрачностью. Свинина остается сочной и мягкой, волокна хорошо просматриваются, а жир не имеет горького привкуса. Послевкусие выразительное, долгое, приятное, с выраженным шлейфом специй.

Эксперты отметили, что тушенка может стать основой для быстрого приготовления множества блюд.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Свинина тушеная. Спецзаказ. ТМ «РУЗКОМ»

Консервы мясные кусковые стерилизованные

Масса нетто: 250 г

Состав: свинина, лук, соль пищевая, лист лавровый, перец черный

Срок годности: 5 лет

Упаковка: консервная банка, ключ

Высший сорт

ГОСТ 32125

ЗАО «Лыткаринский МПЗ» по заказу ООО «Руском»

Адрес производства: Россия, 140082, Московская область, г. Лыткарино, 6 микрорайон, стр. 4А

Тел.: +7 (495) 552-3303, 552-1771

Дата дегустации: 24 октября 2024 г. Место: редакция журнала «Гастрономия. Бакалея».

В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 9 до 24 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Внутреннее содержимое банки представлено цельным куском мяса, который почти полностью заполняет ее объем. Белый жир, присутствующий в незначительных количествах для свиных консервов, располагается в верхней части упаковки. Мясо имеет естественный розоватый оттенок и длинные волокна, что указывает на использование высококачественного сырья. В продукте отсутствуют нежелательные вкрапления, такие как жилы, грубая соединительная ткань или крупные кровеносные сосуды. При выемке из банки кусок сохраняет свою форму, что соответствует стандартам, установленным для мясной консервации высшего класса.



АРОМАТ

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

ВКУС

Мясо нежное, сочное, умеренно соленое, практически тает во рту, при этом не рыхлое, в меру упругое и плотное. Вкус приятный, характерный для хорошо приготовленной свинины. В достаточной мере присутствуют специи и соль. Бульон насыщенный, железирующийся при охлаждении. Послевкусие выразительное, долгое, приятное, с выраженным шлейфом специй.

Продукт имеет широкую сферу применения – его можно использовать для быстрого приготовления самых разнообразных блюд. Особенно хорошо он подойдет для приготовления тушеной капусты или блюд, в которых содержатся овощи. Идеально сочетается с крупами, например, гречкой.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Свинина тушеная Premium. ТМ «РУЗКОМ»

Консервы мясные кусковые стерилизованные

Масса нетто: 250 г

Состав: свинина, лук, соль пищевая, лист лавровый, перец черный

Срок годности: 5 лет

Упаковка: консервная банка, ключ

Высший сорт

ГОСТ 32125

ЗАО «Лыткаринский МПЗ» по заказу ООО «Рузком»

Адрес производства: Россия, 140082, Московская область, г. Лыткарино, 6 микрорайон, стр. 4А

Тел.: +7 (495) 552-3303, 552-1771

Дата дегустации: 25 октября 2024 г. Место: редакция журнала «Гастрономия. Бакалея».

В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 9 до 24 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Тушенка имеет эталонный внешний вид: внутри банки цельным куском помещена свинина практически без жира. Цвет мяса – натуральный, характерного для качественной свинины розового оттенка. Кусок плотный, сочный, с длинными волокнами. При разламывании вилкой разделяется на достаточно большие куски. В разогретом состоянии представляет собой кусочки произвольной формы, без кровеносных сосудов и лимфатических узлов. Внешний вид продукта однозначно указывает на использование отборного сырья и высоких стандартов технологии производства.



АРОМАТ

Аппетитный, натуральный, свойственный качественному тушеному мясу, приготовленному с классическими специями. Посторонние оттенки полностью отсутствуют. При разогревании запах существенно усиливается.

ВКУС

Мясо сочное, достаточно мягкое, при этом не разваренное, структура волокон четко просматривается, жировые вкрапления минимальны. Натуральный гармоничный вкус качественной свинины хорошо подчеркнут перцем и лавровым листом. Количество соли оптимальное. Жир без привкуса горечи.

Все эксперты отметили натуральность вкуса, благодаря которой Свинина тушеная Premium ТМ «Рузком» может служить идеальной основой для приготовления большого количества блюд.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Тушеная свинина ТМ «СКЗ»

Консервы мясные кусковые стерилизованные

Масса нетто: 338 г

Массовая доля мяса и жира: не менее 58%

Состав: свинина, лук репчатый, соль, перец черный молотый, лист лавровый

Срок годности: 3 года

Упаковка: консервная банка

Высший сорт

ГОСТ 32125-2013

АО «Консервный завод «Саранский»

Адрес производства: Россия, 430003, республика Мордовия, г. Саранск, пр. Ленина, д.54

Дата дегустации: 31 октября 2024 г. Место: редакция журнала «Гастрономия. Бакалея».

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

ВНЕШНИЙ ВИД

Свинина в банке уложена несколькими кусками. Мясо сочное, не переваренное, волокна хорошо различимы, хрящей и сухожилий нет, что свидетельствует о высоком качестве исходного продукта. Цвет мяса розоватый, местами слегка более насыщенный, что является признаком натуральной свинины. Жировая прослойка естественным образом образует тонкий слой, отделенный от мяса, и располагается сверху. Не наблюдается грубой соединительной ткани, крупных сосудов или хрящей, что соответствует стандартам качества ГОСТ. Бульон имеет прозрачный вид с легкой желеистой текстурой.

АРОМАТ

Абсолютно натуральный, характерный выразительный запах, в котором гармонично переплетаются оттенки термически обработанной свинины и тона специй: лаврового листа и черного перца. При разогревании запах усиливается, приобретая большую яркость. Все эксперты отметили как плюс абсолютную натуральность и привлекательность аромата.

ВКУС

Натуральный, гармоничный вкус качественной свинины деликатно оттеняют правильно подобранные традиционные специи. Мясо не разваренное и в тоже время мягкое. При разламывании вилкой кусок распадается на части, в которых хорошо видны мясистые волокна. Бульон в меру соленый, жир без привкуса горечи. Продукт имеет широкую палитру для 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

Тушеная свинина ТМ «СОХРАНИМ ТРАДИЦИИ»

Масса нетто: 325 г

Состав: свинина, лук, соль, лавровый лист, перец черный молотый

Срок годности: 4 года

Упаковка: консервная банка, ключ

Высший сорт

ГОСТ 32125-2013

ООО «Сохраним традиции»

Адрес производства: Россия, 236004, г. Калининград, ул. Яблочная, д. 40/42, литер С

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

ВНЕШНИЙ ВИД

Мясо, уложенное одним куском, визуально занимает более 2/3 банки. Свинина имеет розовый цвет. Вкрапления жира небольшие, в основном, он естественным образом сконцентрирован в верхней части банки. Бульон прозрачный, слегка желированный. Припеканий к нижней части банки нет, жилы, обрезки, кровеносные сосуды и соединительная ткань отсутствуют. При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму. По всем параметрам продукт соответствует требованиям ГОСТ.



АРОМАТ

Запах приятный, натуральный, соответствующий правильно приготовленной свинине. Мягкий аромат тушеного мяса деликатно оттенен букетом специй, в котором доминирует лавровый лист и лук. При разогревании аромат усиливается.

ВКУС

Свинина сочная, мягкая, структура волокон четко просматривается, жир без привкуса горечи. Вкус и структура мяса однозначно свидетельствуют о высоком качестве исходного сырья. Во вкусовой палитре гармоничные оттенки тушеной качественной свинины грамотно подчеркнуты перцем и лавровым листом. Количество соли оптимальное.

Свинина ТМ «Сохраним традиции» может служить идеальной основой для приготовления большого количества блюд.