

ПТИ КОМПАНИЯ «ГК ПТИ»

СО ВКУСОМ КРУГЛЫЙ ГОД

В эпоху глобального тренда на натуральность, где потребитель все чаще выбирает продукты, опираясь на чистый состав, производители мясной продукции находятся в постоянном поиске того волшебного ингредиента, который удовлетворит взыскательные требования рынка.

Полуфабрикаты для гриля и запекания пользуются большой популярностью. Эти продукты удобны для приготовления и часто используются в домашних условиях, на пикниках, в ресторанах. Применение маринадов дает возможность создать уникальные вкусовые сочетания, которые делают блюда яркими и запоминающимися, а маринады с «чистым составом», без Е-индексов, становятся не просто ингредиентом, а настоящим конкурентным преимуществом. Но мало просто найти такое преимущество, необходимо быть в тренде на протяжении всего года, отвечая сезонным запросам.

А сезоны меняют вкусовые предпочтения: весной — «грильный» огонь, летом — пикантная свежесть, осенью — уютный аромат, зимой — пряная теплота. Серия маринадов «ОПТИСПАЙС» без Е-индексов позволит обновить годовой календарь эковкусов.

- **Весна: пробуждение гриля** — свиные ребра.

С первым теплом дачные мангалы выходят из спячки, а воздух наполняется устойчивым ароматом дыма и предвкушением пикников. Свиные ребра в маринаде «ОПТИСПАЙС Маринад Чураско Р977» демонстрируют яркий вкус и аромат, острый

чили и паприка в тандеме с лимонным порошком формируют ровную золотистую корочку, под которой мясо сохраняет сочность.

«ОПТИСПАЙС Маринад NE Ореховый Р265» добавляет продукту глубины — грецкий орех, куркума, сушеный лук обволакивают свинину мягким, бархатным послевкусием, особенно уместным в майских семейных посиделках.

- **Лето: жаркий соблазн** — куриные крылья.

В жаркие дни гриль перебирается на террасы, а его аромат переплетается с ассоциациями морских вечеров. «ОПТИСПАЙС M NE Пряный апельсин Р300» превращает куриные крылья в цитрусово-пряный вихрь: чеснок и петрушка в сочетании с тимьяном и имбирем дополнены яркой цитрусовой нотой, а куркума отвечает за равномерный золотистый цвет кожи.

- **Осень: уютный акцент** — говяжьи стейки.

С первыми дождями появляется тяга к теплым, насыщенным блюдам. «ОПТИСПАЙС CM NE Медовое терияки Р720» добавляет мягкую сладость, легкую карамелизацию и японские мотивы, которые хорошо работают в полуфабрикатах для домашнего гриля и в полуфабрикатах для «ХореКа» (HoReCa).

- **Зима: праздничное тепло** — запеченная утка.

Когда города прячутся под снегом, а воздух наполнен запахом мандаринов и хвои, на кухне звучит музыка праздников. «ОПТИСПАЙС CM NE Зимний Р665» «одевает» утку в пряную мантию: экстракты имбиря, душистого и красного перцев, гвоздика и корица переплетаются в теплом, сладко-пряном аромате, свойственном новогоднему столу. Карамелизованный сахарный сироп образует хрустящую корочку. Такой продукт подходит для новогодних и праздничных полуфабрикатов, где каждый кусок становится частью зимней домашней истории.

Таким образом, серия маринадов «ОПТИСПАЙС» без Е-индексов позволяет выстроить годовой сезонный календарь вкусов: от ярких, легких и свежих профилей до теплых зимних пряностей и медовых ароматов. Для производителей это — не только сезонные линейки, но и возможность уверенно заявлять о натуральности, «чистом» составе, что напрямую отвечает запросам современных потребителей и усиливает конкурентоспособность мясных полуфабрикатов на полке и в меню «ХореКа» (HoReCa). 🐓

Ведущий специалист
направления
«Мясопереработка»
Светлана МИТИНА
s.mitina@protein.ru
+7 (495) 786-85-65



Ингредиенты

РЕЦЕПТ РЕЦЕПТ РЕЦЕПТ

ПТИ

Серия маринадов
«ОПТИСПАЙС»
без Е-индексов
позволит обновить
годовой календарь
эковкусов.

Фото: разработано компанией «Фритик» (designed by freepik)