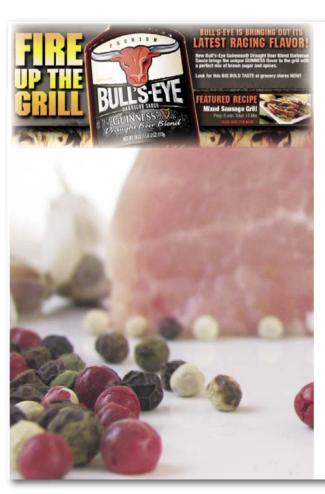
Соль — это определяющий ингредиент многих острых блюд. Однако многие хотели бы сократить ее потребление. Поможет этому соевый соус Kikkoman Less Sodium Soy Sauce, обезжиренный и малокалорийный.



«Новая версия с низким содержанием соли, будем надеяться, станет не менее популярной, чем наш знаменитый соевый соус Kikkoman Soy Sauce. Хотя новинка содержит

соли меньше на 40%, она такая же вкусная и насыщенная, как и обычный соевый соус», — уверен президент Kikkoman International Кен Саито (Ken Saito). Разработчик рекомендуют добавлять свою приправу к уже приготовленным блюдам. INM





COYC OT BULL'S-EYE CO BKYCOM NUBA

К открытию сезона жарки гриля компания представила новый соус – Guinness Draught Beer Blend.



Новый соус сочетает в себе вкус всемирно известного пива Guinness Draught с классическим вкусом соусов Bull's-Eye. Его можно употреблять с курицей, свининой, говядиной. В соус есть темный сахар

и множество специй,

сообщающих его вкусу уникальность.

«Мы знаем, насколько любителям барбекю важна оригинальность их блюд. Одни добавляют особые ингредиенты, например, пиво, другие – всевозможные специи.

Это помогает выделяться на фоне остальных любителей жарки мяса на огне, – говорит Мария Серда (Maria Cerda), бренд-менеджер Kraft Foods, владеющего брендом Bull's-Eye, – Любители барбекю уже давно знают наши соусы, доверяя им свои творения. Поэтому мы всегда перед началом сезона стараемся

Поэтому мы всегда перед началом сезона стараемся порадовать их новинкой, на сей раз — Guinness Draught Beer Blend». Хотя соус и содержит пивной солод, он безалкогольный. Его розничная цена — \$2.09. INM

НЕ ТОЛЬКО ДЛЯ **МАЧО**



Juanita's Foods представила сырный coyc Nacho Cheese Sauce в двух видах упаковки – по 15 и 106 унций.



Новый соус, имеющий типичный мексиканский вкус, выработан из настоящего сыра и пюре халапеньи (традиционной специи). Его можно использовать разными способами для всевозможных блюд — традиционного начо, омлета, хотдога, бутерброда и

многого другого. Не важно, кто ваш клиент — подлинный мачо или пока еще скромный дегустатор мексиканской кухни — новинка ему понравится. INM



Отвечая на многочисленные требования потребителей, компания Bittersweet Herb Farm в июле этого года представит свою обновленную линию горячих соусов.



Горячие соусы Bittersweet Herb Farm Wasabi и Wasabi Extra

будут доступны в продаже с четвертого квартала этого года, утверждает Dave Wallace (Дейв Уоллас), основатель компании Bittersweet Herb Farm. «В свое время мы перестали фокусироваться на производстве горячих соусов, поскольку концентрировались на развитие других продуктов», — комментирует Уоллас. «Однако в последнее время мы получили очень много писем от наших потребителей, в которых они просили выпускать больше новинок в этом секторе. Мы решили пойти им на встречу, и скоро представим обновленную линию соусов Bittersweet Herb Farm».

Эти соусы приправлены васаби и перцем чили. Оба вида горячих соусов сделаны на соевой основе с бальзамовым уксусом, лимонным соком и кленовым сиропом. Это придает продукты насыщенный вкус. INM

AMERICA'S KITCHEN 13 ATAJIAHTILI IPEACTABUJIA II STIL HOBLIX CLIPHLIX COYCOB

ЛИНИЯ СОУСОВ QUESO В
РЕСТОРАННОМ СТИЛЕ ВКЛЮЧАЕТ
МЕДІИМ (СРЕДНИЙ), НОТ
(ГОРЯЧИЙ), SHRIMP
(КРЕВЕТОЧНЫЙ), BEEF (ДЛЯ
ГОВЯДИНЫ) И SALSA. ВСЕ СОУСЫ
ДОСТУПНЫ В СУПЕРМАРКЕТАХ США,
ВКЛЮЧАЯ СЕТИ KROGER
И FOOD LION.

Каждый соус приготовлен с использованием премиальных ингредиентов с уникальным вкусовым профилем. «Наши соусы весьма популярны в ресторанном бизнесе, но мы бы хотели приблизиться к покупателю, чтобы каждый с помощью домашней «микроволновки» мог приготовить их самостоятельно, – говорит президент и главный исполнительный директор Джон Геогаан (John Geoghagan), – Мы получили множество звонков и писем с просьбой создать специальную линию соусов для супермаркетов. Мы были рады пойти навстречу потребителям, которым должна понравиться новинка». INM

