

**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 Сaito (Ken Saito). Разработчик рекомендует добавлять свою приправу к уже приготовленным блюдам. INM

**СОЛИ НЕТ, А ВКУС ТАКОЙ ЖЕ**



## СОУС ОТ BULL'S-EYE СО ВКУСОМ ПИВА

**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 соусе 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 (María 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 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 соус 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 сконцентрировались 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 ИЗ АТАЛАНТЫ ПРЕДСТАВИЛА ПЯТЬ НОВЫХ СЫРНЫХ СОУСОВ

ЛИНИЯ СОУСОВ QUESO В РЕСТОРАННОМ СТИЛЕ ВКЛЮЧАЕТ MEDIUM (СРЕДНИЙ), HOT (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

