

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

В НОМЕРЕ:

2 МАСЛЕНИЦА

ГДЕ ПРОЙДУТ НАРОДНЫЕ ГУЛЯНИЯ?



2 БИОУГРОЗЫ



КИТАЙ В ПЛЕНУ
У ПТИЧЬЕГО
ГРИППА

3 ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

СОВЕТЫ ПО ВЫБОРУ
ЗИМНЕЙ ВЕРХНЕЙ ОДЕЖДЫ



10 ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ



КАКИЕ БЛИНЫ
МОЖНО
ПОКУПАТЬ?

СПб ООП «Общественный контроль»:
шесть из десяти образцов сосисок
не соответствовали ГОСТ Р 52196-2011
по физико-химическим и органолеп-
тическим показателям. В сосисках
из Москвы обнаружены крахмал и соя.

стр. 6-7

СОСИСКИ, ГОСТ!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

КАЧЕСТВО НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ЦЕНЕ

В НОМЕРЕ:

ЗАКАЖИТЕ СУПЕРТОРТ
К ПРАЗДНИКУ!

4

«МИШКА НА СЕВЕРЕ»
В НОВОЙ УПАКОВКЕ!

4

КАК СДЕЛАТЬ
ПРАВИЛЬНУЮ БУЖЕНИНУ?

11

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге

Представительство в суде
Досудебное урегулирование споров
Консультирование

КОНСУЛЬТИРУЕМ БЕСПЛАТНО:
ПО ЗАЩИТЕ ВАШИХ ПРАВ ПРИ ПОКУПКЕ
ТОВАРОВ, ОКАЗАНИИ УСЛУГ ЖКХ,
СПОРАХ СО СТРАХОВЫМИ КОМПАНИЯМИ,
ПРИ ЗАКЛЮЧЕНИИ ДОГОВОРОВ КУПЛИ-
ПРОДАЖИ КВАРТИР И ОФОРМЛЕНИИ
ТУРИСТИЧЕСКИХ ПУТЕВОК

324-25-80
324-27-98
987-56-43

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

ЭКСКЛЮЗИВНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ
ТОЛЬКО ДЛЯ ЧИТАТЕЛЕЙ ГАЗЕТЫ
«ПЕТЕРБУРГСКОЕ КАЧЕСТВО»

-10%

на ВСЕ виды медицинских услуг
клиники флебологии «АнгиоПроф»

с 15 февраля по 15 марта 2014 г.

Адрес: Санкт-Петербург,
Серебристый бульвар, д.21, лит. А,
пом. 85-Н, телефон: (812) 301-00-62,
715-47-47; www.angioprof.ru

Предъяви газету
с купоном
и получи скидку!

МОСКОВСКИЕ НОВОСТИ

«Лев Голицын» маскируется под шампанское

Такой неожиданный вывод в ходе проверки качества игристых вин сделала Автономная некоммерческая организация «Российский институт потребительских испытаний» (г. Москва), опубликовавшая на своем сайте www.ripi-test.ru результаты экспертизы восьми образцов игристых вин, приобретенных в столице.



Цель проверки — выяснить, проходили ли приобретенные образцы игристых вин вторичное брожение (шампанизацию). Этот метод изобрел французский монах-бенедиктинец Периньон. Суть метода такова: в вино, разлитое по бутылкам, добавляют сахар и дрожжи, оно начинает повторно бродить, в результате образуется двуокись углерода, или, проще говоря, углекислый газ.

На заводах игристых вин сегодня используют резервуарный (промышленный) способ, который отличается тем, что вино в ходе вторичного брожения доходит до игристой «кондиции» в емкостях большого объема (акратофорах), а уже потом его разливают по бутылкам. И в том и в другом случае необходимы время и затраты, которые недобросовестные производители стремятся свести к минимуму или вообще исключить. Они покупают виноматериалы, насыщают их промышленной углекислотой — и лжешампанское готово.

Результаты проведенного исследования позволили установить, является ли углекислый газ продуктом вторичного брожения или происходит из промышленных источников.

Как отмечается на www.ripi-test.ru, «оказалось, что под шампанское «маскируется» образец «Лев Голицын» (ЗАО «Игристые вина», Санкт-Петербург). В нем была обнаружена двуокись углерода, полученная промышленным способом, так что этот напиток не имеет права называться шампанским. У образца Crisova (АО «Крикова», Республика Молдова) показатель состава стабильных изотопов углерода слишком низкий, что заставляет усомниться в «королевском» происхождении вина».

По материалам сайта www.ripi-test.ru

ВЕСНЕ ДОРОГУ!



Масленица семь дней гуляет

ЦПКиО им. С.М. КИРОВА (ЕЛАГИН ОСТРОВ)

1 и 2 марта здесь пройдет IV Международный фестиваль традиционной культуры «Шумы, Масленица!». Это два дня безудержного русского веселья, десятки тысяч посетителей, множество фольклорных коллективов из разных городов и стран, тысячи призов и подарков от партнеров и спонсоров фестиваля, большая ярмарка ремесел, восемь сценических площадок, четыре масленичных костра и настоящий источник радости на весь год.

Для пришедших на фестиваль в народных костюмах вход в парк совершенно свободный!

Помимо этого в рамках фестиваля во все будние дни Масленичной недели, с 24 по 28 февраля, будут организованы уроки народной культуры для школьных групп, где в игровой, необычной форме можно будет познакомиться с традициями народных праздничных гуляний, проникнуться веселостью и обычаями этого праздника, разу-

чить старинные частушки и попевки, игры и танцы. В финале каждого представления — сжигание масленичного чучела и, конечно же, горячие блины!

Г. ПУШКИН

В Пушкине традиционные масленичные гулянья пройдут 2 марта у Дома молодежи «Царскоельский» (Магазейная ул., д. 42). Начало в 14.00.

Г. ГАТЧИНА

2 марта в Гатчине, в Приоратском парке, на поляне перед Приоратским дворцом, пройдет городское народное гулянье «Ты гуляй, Масленица!». Место выбрано достаточно удачно для катания с гор, проведения масленичных игр и забав, выступления творческих коллективов города, катания в санях, запряженных лошадьми. Здесь же размещаются торговые ряды с горячим чаем, блинами и всякими вкусностями, чтобы порадовать гостей.

ИСПЫТАНИЯ

«Тест-С.-Петербург» модернизирует лаборатории

ФБУ «Тест-С.-Петербург» подвел итоги работы за 2013 год. 29 января состоялась пресс-конференция, посвященная актуальным вопросам обеспечения качества товаров и услуг в Северной столице и Ленинградской области.

Лаборатория пищевых продуктов, сырья и материалов ФБУ «Тест-С.-Петербург» обеспечивает проверку качества и безопасности практически всех видов пищевой и непищевой продукции, производимой и реализуемой в городе. Испытания проводятся по заказу производителей, продавцов и потребителей.

В 2013 году специалистами лаборатории было забраковано около 10% испытанной продукции: среди растительного сырья — 9,5%, молочной и масложировой продукции — 8%, питьевой воды — 7%, продукции общепита — 3%, мясной продукции — 0,7%, бензина — 10%, дизельного топлива — 7%.

Лаборатория испытаний товаров народного потребления, продукции промназначения и медтехники в 2013 году провела 467 испытаний. В ходе примерно 15% проверок обнаружены несоответствия установленным требованиям: некачественные материалы (сырье), небрежно выполненный монтаж электрических соединений, отклонение от геометрии.

В 2014 году ФБУ «Тест-С.-Петербург» планирует модернизировать оборудование испытательных лабораторий, а также приобрести передвижные установки для проверки приборов учета энергоресурсов и медтехники.

Надежда ГОРЧЕВА

ИНФЕКЦИИ

В Китайской Народной Республике продолжают регистрироваться новые случаи заболевания людей, вызванного вирусом гриппа птиц А (H7N9). Согласно данным Минздрава Китая, на 21 января 2014 года зарегистрировано 217 случаев заражения людей вирусом гриппа птиц А (H7N9), в том числе 57 с летальным исходом.

Заражение человека происходит при тесном контакте с инфицированной и мертвой домашней и дикой птицей.

В ряде случаев возможно заражение человека при употреблении в пищу мяса и яиц больных птиц без достаточной термической обработки.

Опасны выделения зараженных птиц, которые, попадая на растения, в воздух, в воду, затем могут заразить человека через воду при питье и купании, а также воздушно-капельным, воздушно-пылевым путем и через грязные руки. Следует помнить, что при минусовых температурах вирус птичьего гриппа сохраняется, но нагревание

Птичий грипп: угроза идет из Китая



до температуры +70°C убивает вирус за несколько минут.

СИМПТОМЫ ЗАБОЛЕВАНИЯ ГРИППОМ ПТИЦ У ЧЕЛОВЕКА

От заражения до первых признаков заболевания может пройти от нескольких часов до 5 дней. Заболевание, вызванное вирусом гриппа птиц, начинается остро с озноба, повышения температуры до 38°C и выше, мышечных и головных болей, болей в горле. Воз-

можны водянистый жидкий стул, многократная рвота. Состояние быстро ухудшается. Через 2–3 дня появляется влажный кашель, часто с примесью крови, одышка. Затем может возникнуть затруднение дыхания. Возможно поражение печени, почек и мозга.

ПРИ ПОЕЗДКАХ В КНР:

Не рекомендуется посещать рынки живой птицы и фермы в районах, где были зарегистрированы случаи заражения людей. Рекомендуется избегать контакта с животными и птицами, а также поверхностями, с которыми они соприкасаются.

ПОСЛЕ ВОЗВРАЩЕНИЯ ИЗ КНР НЕОБХОДИМО:

Следить за состоянием своего здоровья и измерять температуру в течение 10 дней. В случае недомогания, повышенной температуры и/или других симптомов заболевания немедленно обращайтесь к врачу.

Управление Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу

ВОПРОС-ОТВЕТ

НАЛОГОВЫЙ ВЫЧЕТ СБЕРЕЖЕТ СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ

Я знаю, что имею право на возврат подоходного налога от суммы, потраченной на лечение, образование и покупку недвижимости. Подскажите, каким образом можно получить этот налоговый вычет?

Сергей Сидоров, г. Пушкин

ИТАК, ЕСЛИ ЗА ПОСЛЕДНИЕ ТРИ ГОДА ВЫ:

- оплачивали свое лечение или лечение членов своей семьи,
- оплачивали обучение в государственном или коммерческом вузе,
- приобретали недвижимость или брали кредит на покупку жилья,
- заключали договора добровольного страхования, в том числе пенсионного,

и у вас сохранились подтверждающие это документы, вы имеете право на возврат 13% от этих сумм!

Для этого необходимо подать в налоговую инспекцию декларацию по форме 3-НДФЛ. Чтобы ее правильно заполнить, обратитесь к профессионалам, и тогда вам не придется посещать налоговую инспекцию вновь и вновь, исправляя очередные ошибки. Помните: копейка рубль бережет, а налоговый вычет бережет семейный бюджет!

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» подготовит для вас декларацию по форме 3-НДФЛ для подачи ее в налоговую инспекцию. Мы поможем вернуть ваш подоходный налог!

Справки по тел. 8-911-121-00-66



Кирилл ОРЛОВ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор — Всеволод Вишневецкий

Корреспонденты — Надежда Горчева, Алина Савельева
Дизайн и верстка — Ирина Серова
Фотограф — Алексей Ахметьев
Отдел рекламы: Людмила Бояринцева, Валентина Орлова, Леонид Пудов
Издатель — ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

Свидетельство о регистрации СМИ № ТУ 78-00674 от 27.08.2010 г., выдано Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл.

Адрес редакции и издателя: 190103, Санкт-Петербург, Рижский пр., 26, до востребования. РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО

Тел./факс редакции: (812) 324-25-88

Тел./факс отдела рекламы: (812) 324-25-88, 251-88-83

E-mail: okk@petkach.spb.ru

WWW.PETKACH.SPB.RU

Схема распространения:
— подписка: индекс — 38531;
— универсамы, универмаги и магазины города;
— торговые сети



Отдел распространения:

Тел./факс (812) 251-04-46

Мнения авторов статей не обязательно совпадают с мнением редакции. Ответственность за содержание рекламы несет рекламодатель.

Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

Все рекламируемые товары, подлежащие обязательной сертификации, имеют сертификаты, а услуги — лицензии.

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Номер подписан к печати 13.02.2014 г.

Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз» 199178, Санкт-Петербург, 17-я линия В.О., д. 60, лит. А, пом. 4 Н.

Номер заказа ТД-7005/2

Тираж номера 50 000 экз.

СОВЕТЫ ЭКСПЕРТА

КАК ВЫБРАТЬ ПАЛЬТО,
КУРТКУ ИЛИ ПУХОВИК?

Петербургская зима зачастую ветреная и влажная. В шубе при такой погоде не всегда комфортно. Поэтому наибольшей популярностью в Северной столице пользуются куртки, пальто и пуховики. Но как правильно выбрать верхнюю одежду, которая будет греть, украшать и долго служить? Дать советы потребителям мы попросили Елену Павлову, эксперта ГП ЛО «Бюро товарных экспертиз».

ПРАВИЛЬНО
ВЫБИРАЙТЕ ПОДКЛАДКУ

Перед покупкой пальто, пуховика или куртки вы должны четко представлять, в каких условиях и как часто будете их носить.

Не стоит покупать пальто и в том случае, если вы не собираетесь систематически сдавать его в химчистку, поскольку стирать в домашних условиях такие изделия нельзя. Поэтому, если не хотите лишних трат, приобретайте пальто только как одежду для парадных выходов. Хранить его нужно в специальных «дышащих» пакетах из ткани, но не в полиэтилене. Если одежда из натуральной шерсти, предварительно обработайте ее средством от моли. При покупке обязательно обращайте внимание на рекомендации производителя по уходу, которые указываются на ярлыках.

Пуховик также лучше сдавать в химчистку. Постирать его правильно дома довольно трудно. В специализированных салонах пуховики стирают в больших машинах со специальными мячиками, которые не дают пуху сбиваться. В домашних машинах, рассчитанных на 5 кг загрузки, не удастся обеспечить необходимое трение мячиками. Если же вы все-таки решили постирать пуховик дома, обязательно изучите маркировку.

Самый практичный вариант — куртки на синтепоне, холлофайбере или другом искусственном наполнителе. Большинство из них можно стирать в домашних условиях. В машинку их лучше помещать в застегнутом виде, чтобы молния не царапала ткань. Не менее важно правильно подобрать средство для стирки. Ни в коем случае не используйте отбеливающие и сильно концентрированные порошки. Отдайте предпочтение мягким жидким средствам для цветных вещей.

ПО ФИГУРЕ

Если вы решили купить пальто, обязательно учитывайте особенности своей фигуры. Помните, что у изделия обязательно должен быть так называемый «припуск на свободу облегания». Лучший вариант здесь — примерять понравившуюся вещь на толстый свитер или кардиган. Пальто должно легко одеваться, нигде не жать. Проследите, чтобы вам не было тесно в подмышках. Поднимите и сведите руки перед собой, ткань на спине при этом не должна натягиваться. Присядьте, после чего проверьте, не появились ли складки. Пройдитесь в пальто по магазину, чтобы понять, не мешает ли вам подол. Обратите внимание на длину рукава: она должна быть до середины ладони.

ПРАВИЛЬНЫЙ ПОШИВ

Считается, что среди пуховиков лучше тот, где выше содержание пуха, а не пера. Чаще всего такие куртки утепляют смесью пуха и пера в соотно-

шении 70% на 30%. Но большое значение имеет и то, как упакован утеплитель. Пух должен находиться в отдельных простеганных ячейках. Это делается для того, чтобы утеплитель равномерно распределялся по изделию и не смещался. Кроме того, пуховик обязательно должен быть прострочен, особенно по горизонтали, через каждые 10–15 см. Иногда встречаются изделия с цельной, непршитой внешней тканью. Но сквозь подкладку в таком пуховике обязательно должны различаться отдельные секции с пуховым наполнителем.

Чтобы проверить качество вещи, сомните ее. Убедитесь, что пух и перо не лезут ни сквозь подкладку, ни из швов. Главное преимущество пуховиков состоит в том, что они «дышат», в отличие от курток с синтетическими утеплителями. Обязательно читайте этикетку: на ней должны быть информация о производителе и свойствах ткани, соотношении пуха и пера, подробные рекомендации по уходу за изделием.

ЭКОНОМ-ВАРИАНТ

Раньше самым распространенным наполнителем для зимних курток был синтепон (полиамид). Однако по сравнению с современными наполнителями он хуже держит тепло. Сегодня широкое распространение получили другие искусственные наполните-

ли: холлофайбер, изософт, фиббертек, вальтерм и другие. Они тоньше и легче синтепона, при этом гораздо лучше сохраняют тепло. Недаром такие наполнители часто используются для производства спортивной одежды. В качественной куртке из многослойного холлофайбера вы не заморозитесь даже в самый сильный мороз.

Как и в случае с пуховиками, нужно смотреть, чтобы утеплитель в куртке был хорошо прошит.

ВНИМАНИЕ К ДЕТАЛЯМ

Примеряя пальто или куртку, обязательно проверьте состояние фурнитуры. Все пуговицы должны быть качественно и пропорционально пришиты. Обратите внимание, чтобы молния была не слишком жесткой, легко застегивалась и расстегивалась, «ползунок» (собачка) был надежным.

Проверьте прочность швов: немного потяните шов в разные стороны. Если нитки при этом вытягиваются, то, скорее всего, шов скоро начнет расходиться. Нижний край пальто или куртки должен быть подогнут не менее чем на 3 см, а край рукавов — не менее чем на 2 см. Внутренние карманы должны полностью вмещать кисти руки — только в этом случае изделие будет правильно сидеть на талии.

ГДЕ ПОКУПАТЬ?

Верхнюю одежду лучше приобретать в крупных сетевых магазинах, поскольку там продавцы более лояльны к покупателям, нежели индивидуальные предприниматели. «ПК» не рекомендует покупать верхнюю одежду на ярмарках и выставках. Исключение составляет выездная торговля стационарных специализированных магазинов. Приобретая на ярмарке пуховик, куртку или шубу у случайных продавцов, вы лишаете себя возможности отказаться от покупки, если вам продали брак: ярмарка идет несколько дней, и предъявить претензии после ее закрытия будет некому.

Помните, что, согласно ст. 18 Закона «О защите прав потребителей», в случае, если верхняя одежда не подошла вам по размеру, фасону или расцветке, вы вправе в течение 14 дней, не считая дня покупки, отказаться от нее, сдать в магазин и получить обратно деньги. Все это время вы можете примерять изделие дома, советоваться с близкими. Главное — не выходить в новой одежде на улицу и не срезать ярлыки.

Надежда ГОРЧЕВА

ГАРДЕРОБ

Семь раз
померь, прежде
чем купить!

После покупки новой вещи нам не терпится пройтись в ней по улице, показаться на работе или в компании друзей. Но порой в первые дни носки у обновки выявляются дефекты. Потребитель обращается к продавцу с просьбой вернуть деньги за некачественный товар, но ему отказывают из-за отсутствия заводских ярлыков. Что делать?

Петербургенка Татьяна Иванова приобрела в сети магазинов «ТОТО» кожаную куртку с меховыми вставками в виде жилетки стоимостью 24 999 рублей. После первых же дней носки женщина заметила ряд недостатков: лез мех, в некоторых местах меховая часть была плохо прострочена либо вообще не прострочена, кое-где стала расходиться кожа, верхние и нижние края левого кармана разошлись по шву, а в одном месте на меховой пластине имелся разрыв длиной примерно 5 см.

Через 4 дня после покупки Т. Иванова обратилась в магазин с просьбой обменять куртку или вернуть денежные средства. Сотрудники магазина предложили в качестве замены другую куртку, однако указанный на этикетке размер не соответствовал реальному — изделие оказалось мало. Иные варианты магазина предложить не пожелал.

Тогда женщина обратилась в Общество по защите прав потребителей Санкт-Петербурга. Юристы составили и направили в адрес продавца претензию, в результате чего буквально на следующий день магазин вернул деньги в полном объеме.

Основным аргументом первоначального отказа было отсутствие ярлыков и этикеток на куртке, которые, понятное дело, потребителем были сняты, ведь изделие предполагалось носить, — рассказывает юрист Юлия Терешкина. — Особо подкованные продавцы при предъявлении к ним претензий начинают морочить потребителям голову, ссылаясь на Закон «О защите прав потребителей», в котором имеется положение о невозможности возврата товара, если на нем есть следы эксплуатации (товар подвергался носке), не сохранен его товарный вид, нарушена целостность заводских ярлыков и прочее. Однако данное правило распространяется исключительно на товары, к качеству которых нет претензий.

В случае же выявления каких-либо дефектов, потребитель, согласно ст. 18 Закона, вправе расторгнуть договор и вернуть деньги, даже несмотря на отсутствие ярлыков.

Требование о возврате денег можно предъявить в течение гарантийного срока, указанного в договоре (чеке). Если ни изготовитель, ни продавец не взяли на себя гарантийных обязательств, ст. 19 Закона «О защите прав потребителей» дает потребителю право предъявлять претензии по качеству товара в течение двух лет со дня покупки, если иные сроки не установлены договором.

Алиса САВЕЛЬЕВА

КОНДИТЕРСКИЙ РЫНОК



невские берега

кондитерский комбинат
основан в 1955 году

Петербургский кондитерский комбинат «Невские берега» всегда славился своим умением удивлять даже искушенных сладкоежек. Прославленные кондитеры с легкостью и вдохновением пекут торты всевозможных форм с самыми разнообразными ингредиентами и начинками. А не так давно компания запустила свой обновленный интернет-магазин. Теперь потребитель может самостоятельно смоделировать эксклюзивный торт!

«Невские берега»: моделируйте торты в интернете!



«Невские берега» выпускают сегодня более 400 наименований эксклюзивных тортов и пирожных, представленных на сайте www.cake-shop.spb.ru. В разделе «Каталог» можно выбрать любой десерт из групп: «Детские», «Торжественные», «Свадебные», «На каждый день», «Фото-торты» и «Торты из мастики».

Именно с открытием интернет-магазина у потребителей появилась возможность заказывать торты и пирожные «на каждый день». Раньше изделия из этой группы продавались только в фирменных магазинах комбината (в городе их 27). Теперь же их доставят вам прямо домой или в один из фирменных магазинов по соседству с вашим домом. Осталось только сделать свой выбор.

Торты на заказ не подлежат длительному хранению и зачастую тяжелы в транспортировке, поэтому мы и не поставляем их в торговые сети и наши магазины. Единственное исключение – фирменный магазин на набережной Макарова, который находится при комбинате. Туда мы каждый день поставляем свежую элитную продукцию, которая не теряет свой вид при транспортировке и может в идеальном виде дождаться своего покупателя. Это удобно, если клиент не хочет ждать 2–3 дня, а желает получить торт в день заказа, – рассказала специалист по интернет-продвижению компании **Елена Мартохина**.

Самой большой популярностью среди горожан пользуются детские и торжественные торты, представленные на сайте в огромном количестве. Если что-то из предложенного вас не устроит, можно воспользоваться эксклюзивной услугой «Конструктор тортов». Нажав на поле «Создать свой торт», вы можете выбрать для своего будущего шедевра форму, вес, количество ярусов. Рецепт для каждого яруса можно подобрать индивидуальный, со всевозможными пропитками, начинками и украшениями. При этом вам предлагается указать дополнительные пожелания в строке для комментариев. Кроме того, вы можете воспользоваться своим правом автора и дать торту оригинальное название.

Такая техническая разработка – эксклюзив комбината. У других кондитерских компаний услуги типа «Конструктор» имеют свои ограничения. А «Невские берега» предоставляет потребителям полную свободу выбора. И это не создает никаких трудностей, ведь предприятие



работает с абсолютно любыми видами теста, начинок и декора.

При изготовлении продукции на заказ используются натуральные ингредиенты – свежие сливки, творог, сметана, мед, ягоды, фрукты и многое другое. Мало кто знает, что сегодня «Невские берега» – одна из немногих компаний, которая выпускает кондитерские изделия с белковым кремом. Эту начинку очень любят потребители. Каждый торт выполняется с учетом индивидуальных пожеланий клиента.

Здесь вы также можете заказать модный «фототорт». Оформить заказ можно посредством интернет-магазина или позвонив напрямую менеджерам компании. Снимок, который вы пришлете, с помощью пищевого принтера разместят на би-

свите и покроют глазурью. Такой торт рекомендуется употребить в течение шести часов после изготовления или хотя бы успеть показать кондитерское чудо имениннику, поскольку пищевые фотографии очень быстро теряют четкость.

Для тех, кто редко пользуется услугами интернет-магазинов, на сайте специально представлена подробная инструкция. В случае каких-либо проблем можно позвонить по указанному на сайте телефону и задать вопросы менеджерам компании.

Также потребитель всегда может воспользоваться формой обратной связи, которая представлена на сайте. Представители комбината внимательно изучают любые отзывы и предложения.

Надежда ГОРЧЕВА

БРЕНДЫ

По итогам прошлого года сладкая продукция Кондитерской фабрики им. Н.К. Крупской заняла достойное место среди лауреатов и дипломантов федерального этапа конкурса «100 лучших товаров России». Среди дипломантов – молочный шоколад «Мишка на Севере» формата «мини» с крупными добавлениями дробленого фундука, вафельной крошки и воздушного риса. Девиз авторитетного конкурса полностью соответствовал политике кондитерской фабрики: «Экологичность, безопасность и качество – стратегия, проверенная временем».



«Мишка на Севере» идет в ногу со временем

В этом году известному бренду «Мишка на Севере» исполняется 75 лет. Эта конфета из нежного пралине и хрустящих вафель была разработана ленинградскими кондитерами еще в 1939 году. Мало кто знает, что конфеты «Мишка на Севере» производились даже в военное время. За свою многолетнюю историю бренд получил целый арсенал наград за высокое качество, стал по-настоящему любимым, живым.

Однако «Мишка на Севере» не стоит на месте, он растет вместе со своим потребителем, идет в ногу со



общается с покупателем, выражая те или иные эмоции – хвастается шоколадкой, приглашает попробовать вкусную новинку и разделить ее со своими близкими.

Специально для поклонников «Мишки на Севере» лучшими шоколадом были разработаны новые интересные вкусы: «Молочный шоколад «Мишка на Севере» и много-много соленой кукурузы» (плитка 80 г), «Молочный шоколад «Мишка на Севере» и много-много воздушного риса» (70 г), «Молочный шоколад «Мишка на Севере» с

шоколадной начинкой и безешками» (100 г), «Молочный шоколад «Мишка на Севере» со сливочной начинкой и вафельками» (100 г). Все эти новинки только недавно появились на прилавках города, но уже нашли своего покупателя! Каждый может выбрать свой вкус и поделиться впечатлениями!

Кроме того, не так давно был изменен дизайн упаковки и традиционного ассортимента шоколадных плиток «Мишка на Севере». Дизайнеры и художники взглянули на любимого героя по-новому с учетом того, что наш веселый и верящий в чудеса оптимист Мишка живет на Крайнем Севере – вроде бы суровом и однообразном крае. Но ему некогда грустить: он всегда найдет возможность занять себя чем-то увлекательным. Поэтому на новой упаковке Мишка на Севере решил продемонстрировать свои любимые зимние занятия – сноуборд, хоккей, катание на лыжах и коньках.

Новый дизайн «Мишки на Севере» разрабатывало одно из ведущих брендинговых агентств «КИАН», а созданием и доработкой героя занималась одна из лучших студий, которая, в свою очередь, разработала очень популярный в России мульт-сериал – «Маша и медведь».

Дизайн упаковки стал вертикальным, обновленный логотип «Мишка на Севере» – более ярким, читабельным и выделяющимся на упаковке. Динамичная продуктовая зона подчеркивает аппетитность шоколада и необычные ингредиенты, входящие в его состав, а новые названия шоколада представлены в шуточной манере: «Молочный шоколад с рисовыми хрустяшками», «С шоколадной начинкой и безешками» и т.д.

Специально для выпуска сладких новинок компания приобрела высокопроизводительную линию европейского производства. «Мишка на Севере» традиционно выпускается по ГОСТу. Основа шоколада – это какао-масло, какао тертое, сахар, сухое молоко и сухие сливки.

Любимые лакомства «Мишка на Севере» в новой яркой упаковке с динамичным героем, безусловно, понравятся не только детям-сладкоежкам, но зарядят и более взрослую аудиторию позитивной энергией, а потрясающие новые вкусы, несомненно, привлекут внимание даже самых закоренелых скептиков.

«Мишка на Севере» – наш, настоящий, молочный и хрустящий!

Надежда ГОРЧЕВА



временем. Постепенно наш «Мишка на Севере» появился в новых форматах и вкусах, таких как шоколадные плитки, батончики и шоколадная паста, и новые продукты полюбили все так же, как и классический «Мишка на Севере».

А в конце прошлого года на рынке появилось сразу четыре новинки! Всех их объединяет обновленный дизайн с объемным изображением любимого Мишки на Севере. Бренд-герой стал более динамичным, позитивным, открытым и привлекательным. Веселый любимец детворы и взрослых как будто



ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ



Зимой организм человека особенно нуждается в питательных веществах и витаминах. В этот период хорошим подспорьем для полноценного рациона служат правильно приготовленные соленья и квашеные продукты. «Фабрика домашних солений», расположенная в Ломоносовском районе Ленинградской области, знает, как обеспечить витаминами петербуржцев даже в условиях суровых холодов.



ВИТАМИНЫ ИЗ ОВОЩЕЙ – К ЗИМНЕМУ СТОЛУ

ПОЛЬЗА КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

Диетологи подсчитали, что витамина С в квашеной капусте на порядок больше, чем в свежей. Также в ней содержатся витамины А, Е, РР, группы В, К, минералы – натрий, калий, кальций, магний, фосфор, железо, йод, марганец, кобальт, медь, фтор, молибден, цинк. Сок квашеной капусты богат витамином U – S-метилметионином, который также называют витаминоподобным веществом с противоязвенным эффектом. При его нехватке у человека появляется предрасположенность к возникновению язвы желудка и 12-перстной кишки.

Свежая капуста превращается в квашеную под действием кислотолюбивых бактерий – именно с этим связаны многие ее целебные свойства. Когда бактерии вместе с капустой попадают в кишечник человека, они ощутимо улучшают его работу: подавляют развитие патогенной флоры, а полезной флоре помогают размножаться, создавая для нее благоприятную среду. При регулярном употреблении квашеной капусты микрофлора кишечника приходит в норму, дисбактериозы отступают, а иммунитет укрепляется – именно поэтому врачи рекомендуют зимой и ранней весной, в период эпидемий и простуд, есть это блюдо как можно чаще.

При хроническом гастрите квашеная капуста при-

меняется как лечебное средство: чтобы избежать приступов, надо ежедневно, в течение 2–3 недель, съедать понемногу квашеной капусты за полчаса до еды, перед каждым приемом пищи. Точно так же ее можно и нужно есть при сахарном диабете: регулярное употребление квашеной капусты снижает количество сахара в крови.

«Фабрика домашних солений» квасит капусту по старинным русским рецептам, применяя при этом современное оборудование.

В ассортименте компании – восемь видов квашеной капусты: классическая, рубленая, с тмином, с сахаром, с тмином и лавровым листом, с клюквой, с брусникой, со свеклой. В составе – только натуральные ингредиенты. Сырье поставляют хозяйства Ленинградской области.



Готовую продукцию как в фасованном виде, так и на развес можно приобрести в крупных торговых сетях города.

АДЖИКА – ПРОФИЛАКТИКА ПРОСТУДЫ

Большой популярностью среди петербуржцев зимой пользуется и аджика. Она хорошо согревает, возбуждает аппетит и придает пикантность основному блюду. У «Фабрики домашних солений» аджика не очень острая и потому подходит для широкого круга потребителей. В ее производстве используются отборные томаты местных сельхоззаготовителей. Попробуйте все четыре вида аджики от фабрики и выберите свой вкус!

В состав аджики «Жгучая» входят томаты, соль, специи и красный острый перец. «Пикантная» аджика делается на основе томатов и болгарско-

го перца. При производстве аджики «Хренадер» используются томаты, чеснок и свежий корень хрена. Аджика «С чесночком» готовится из томатов, перца красного и, конечно, чеснока.

Аджика выступает в роли стимулятора пищеварения, улучшает секрецию желудочного сока, оказывает согревающее действие, улучшает обмен веществ. Регулярное употребление этой приправы позволяет значительно укрепить иммунитет, усилить защитные силы организма. Фитонциды растений, содержащихся в аджике, помогают убивать вирусы и бактерии, поэтому продукт полезно употреблять и для профилактики респираторных болезней.

Однако аджика – весьма специфический продукт, и употреблять ее следует в умеренных количествах. Если у вас проблемы со слизистой оболочкой пищеварительных органов, от острых приправ, как известно, лучше отказаться.

Ну а если противопоказаний нет, то советуем побаловать себя продукцией проверенного изготовителя – «Фабрики домашних солений»!

Надежда ГОРЧЕВА



РОЗНИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ



СУПЕР БАБИЛОН СПОСОБЕН УДИВЛЯТЬ

Гурманам Петербурга хорошо известны элитные магазины Супер Бабилон, что находятся на Малом проспекте Петроградской стороны и на Тульской улице. Ведь в них можно приобрести такие изысканные яства, которые трудно найти где-либо еще. Приверженцы здорового питания съезжаются сюда из разных концов города. Здесь же совершают покупки жители окрестных домов. За 20 лет работы Супер Бабилон стал для многих петербуржцев по-настоящему любимым магазином, приветливо принимающим покупателей разных запросов, вкуса и кошелька.



Вы всегда найдете здесь все, что нужно для повседневного стола, причем по цене нередко ниже, чем в крупных торговых сетях. Ежемесячно на 60 самых популярных у покупателей продуктов питания предоставляются скидки от 35 до 40%. Рейтинг лучших товаров регулярно обновляется. В акции ни в коем случае не участвует продукция с истекающими сроками годности.

Но главная «изюминка» супермаркетов – наличие эксклюзивного ассортимента, богатого натуральными про-



дуктами, отвечающими самым высоким стандартам качества. Их можно узнать по зеленым ценникам и значку «ЭКО» на упаковках. Производители таких продуктов придерживаются строгих правил на всех этапах – от удобрения почв до выпуска готовой продукции, включая упаковку.

Сегодня в Супер Бабилоне – более 2000 экологически благополучных товаров (10% от всего ассортимента). Это – фрукты и овощи, мясо, колбасные изделия, сделанные по ГОСТу, яйца, молочная продукция и сыры, крупы, макароны, печенье, соки и многое другое. Есть и непродовольственные товары, отмеченные зеленым ценником: например, чистящие и моющие средства на основе натуральных фруктовых кислот.

Экологически благополучные товары поступают как из стран Европы, так и от местных фермеров. Все больше хозяйств Ленобласти стараются получить сертификат соответствия.

А какая аппетитная молочная продукция местного производства располагается сегодня на стеллажах магазина! В ней привлекательно все – и содержание, и упаковка. В составе – никаких искусственных добавок, потому и хранятся такие продукты 3–5 суток. В кефире, ряженке и твороге –



полезные для желудочно-кишечного тракта пробиотики, в йогуртах – спелые ягоды. Такие товары идут в супермаркетах нарасхват!

Здесь вы найдете и редкие экзотические плоды, которые сложно встретить в других магазинах, эксклюзивные продукты с изысканным вкусом, кулинарные шедевры от лучших шеф-поваров Северной столицы. Где еще вы купите, например, томаты «Пинк Раф», у которых нестандартно все – и цвет, и форма, и вкус? А вяленые тро-

пические плоды ланган, личи и гуанабана, известные своими полезными свойствами? Кстати, рядом с каждым необычным продуктом располагается полная информация о нем.

Оливки в меде или с лепестками роз, мука из кедрового ореха, ржаная цельнозерновая манка, конопляное семя и ягоды Годжи, баклажановые рулетики, фаршированные изысканными начинками, – это лишь малая часть из обширного ассортимента эксклюзивной продукции Супер Бабилон!

Здесь вы можете приобрести практически любое масло – от имбирного до кокосового. Отменные петербургские трюфели на натуральных сливках или уникальный венгерский шоколад ручной работы с сусальным золотом и серебром – отличные подарки для ваших близких или коллег по работе!

А если вы заглянете в отдел кулинарии супермаркета, то увидите блюда ресторанной кухни, приготовленные по авторским рецептам известного в Петербурге шеф-повара Максима Перепелицына.

Политика магазинов направлена на удовлетворение самых разных запросов потребителей и индивидуальный подход к каждому клиенту. Недавно в Супер Бабилоне появился бренд-менеджер, который общается с покупателями непосредственно в торговом зале: интересуется их предпочтениями, прислушивается к замечаниям, отвечает на вопросы, рассказывает о новинках, а по итогам анализа собранной информации помогает магазину эффективней строить свою работу.

Супер Бабилон готов радовать и удивлять покупателей все 24 часа в сутки. Побывав здесь раз, вам захочется приходить сюда снова и снова!

Надежда ГОРЧЕВА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В гипермаркетах «Карусель», «О'Кей», «Ашан» и «Лента» были закуплены 10 образцов сосисок, на упаковках которых указан ГОСТ. Продукция была разделена и направлена на испытания сразу в две государственные лаборатории: ФБУ «Тест-С.-Петербург» и ИЦ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория». Если первая испытательная лаборатория проверяла сосиски на соответствие состава фарша (нет ли нерегламентированных добавок и примесей), то вторая оценивала физико-химические показатели (жир, белок, влага, соль, наличие крахмала) и органолептические свойства образцов.

КРАХМАЛ И СОЯ

Из всей «десятки» фальсификатом оказался лишь один образец – сосиски «Молочные» от ООО «МПЗ Москворецкий» (Москва). Специалисты ФБУ «Тест-С.-Петербург» обнаружили в нем соевый изолят и крахмал, чего ГОСТ Р 52196-2011 на вареные колбасные изделия не допускает. Городская ветеринарная лаборатория установила в этом образце точное содержание крахмала – 1,7%, а кроме того, выявила превышение содержания соли – 2,3%, тогда как ГОСТ регламентирует не более 2%. За вкусовые качества дегустационная комиссия отправила образец на предпоследнее место. К внешнему виду было высказано лишь одно замечание – влажная поверхность.

Как рассказал профессор кафедры факультета торговли и экспертизы потребительских товаров Санкт-Петербургского государственного торгово-экономического университета **Анатолий Выговтов**, крахмал включается в рецептуру колбасной продукции неспроста – он выполняет ряд важных задач. Так, ему принадлежат влагоудерживающая и стабилизирующая (желеобразующая) функции. Сосиски и сардельки, не содержащие подобных веществ, при взаимодействии с кислородом начинают терять влагу и морщиться, то есть становятся внешне непривлекательными. Также из-за дефицита стабилизатора сосиски могут стать рыхлыми и пористыми, а влага начнет выделяться на поверхность продукта.

– Сегодня производители стараются привлечь потребителей тем, что в предлагаемых

СОСИСКИ, ГОСТ: КАЧЕСТВО НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ЦЕНЕ

СПб ООП «Общественный контроль»: шесть из десяти образцов сосисок не соответствовали ГОСТ Р 52196-2011 по физико-химическим и органолептическим показателям. В сосисках из Москвы обнаружены крахмал и соя.



ими продуктах отсутствуют различные добавки. С точки зрения питания это замечательно, но без стабилизаторов, загустителей и консервантов такие сосиски долго не смогут храниться и не будут внешне привлекательными, – говорит **А. Выговтов**. – С другой стороны, злоупотребление таким веществом, как крахмал, говорит о желании производителя сэкономить на мясорыбье за счет удержания влаги.

ПЕРЕСОЛЕННЫЕ СОСИСКИ

Превышение соли было зафиксировано еще в четырех образцах: от ООО «Мит Хаус»

(ТМ «Кронштадтский»), ОАО «Мясокомбинат «Клинский», ОАО «Парнас-М» и ООО ПК «Петербургженка». В первом образце соли оказалось 2,4%, во втором и третьем – по 2,3%, в четвертом – 2,2%.

– Соль используется как усилитель вкуса и как консервант. Она задерживает размножение вредной микрофлоры, – рассказал **А. Выговтов**.

Самыми невкусными из пересоленных, по мнению дегустационной комиссии, оказались сосиски «Молочные» от ООО ПК «Петербургженка». Влажная, пористая



поверхность, рыхлая консистенция, неестественный цвет, неприятный вкус, солонватый привкус – все это повлияло на то, что дегустаторы поставили образец на последнее место.

Замечания получил и образец от «Мит Хаус» (ТМ «Кронштадтский»): влажная, неровная поверхность с желтыми пятнами, бледный цвет сосисок. Согласитесь: не очень аппетитно. В результате образцу присвоено восьмое место по вкусу.

– Желтые пятна – это окислившийся жир. Возможно, технология производства

РЕЗУЛЬТАТЫ
ЭКСПЕРТИЗЫ
СОСИСОК
ГОСТ Р 52196-
2011

Наименование продукции	Сосиски «Молочные», ГОСТ, категория Б, ТМ «Парнас»	Сосиски «Молочные», ГОСТ, категория Б, ТМ «Пит-Продукт»	Сосиски «Сливочные», ГОСТ, категория Б, ТМ «Иней»	Сосиски «Молочные», ГОСТ, категория Б, ТМ «Мясной дом Бородина»	Сосиски «Молочные», ГОСТ, категория Б, ТМ «Клинский»	Сосиски «Молочные», ГОСТ, категория Б, ТМ «Ладоград»	Сосиски «Молочные», ГОСТ, категория Б, ТМ «Шеф-Повар»	Сосиски «Сливочные», ГОСТ, категория Б, ТМ «Кронштадтский»	Сосиски «Молочные», ГОСТ, категория Б, ТМ «Рублевский»	Сосиски «Молочные», ГОСТ, категория Б, ТМ «Петербургженка»
Изготовитель	ОАО «Парнас-М», Санкт-Петербург	ООО «Пит-Продукт», Ленинградская обл.	ООО «Иней», Санкт-Петербург	ООО «МДБ», Московская обл., Мытищинский район, дер. Бородино	ОАО «Мясокомбинат «Клинский», Московская обл., г. Клин	ООО «Невский Трест», Санкт-Петербург	ООО «Мясные деликатесы», Санкт-Петербург	ООО «Мит Хаус», Санкт-Петербург	ООО «МПЗ Москворецкий», Москва	ООО «ПК Петербурженка», Санкт-Петербург
Дата изготовления	05.12.2013	06.12.2013	03.12.2013	02.12.2013	05.12.2013	09.12.2013	06.12.2013	05.12.2013	27.11.2013	06.12.2013
Масса/количество образцов	2 x 320 г	2 x 336 г	1 x 850 г	2 x 470 г	2 x 530 г	1 x 438 г, 1 x 448 г	2 x 550 г	2 x 310 г	1 x 498 г, 1 x 492 г	2 x 550 г
Цена за 1 кг, руб.	340 р.	408 р.	281 р.	383 р.	366 р.	336 р.	349 р.	419 р.	260р.	347 р.
Место приобретения	ООО «О'Кей», Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, 17, корп. 2	ООО «О'Кей», Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, 17, корп. 2	ООО «О'Кей», Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, 17, корп. 2	ЗАО «ТД «Перекресток», Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, 19, лит. А	ООО «О'Кей», Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, 17, корп. 2	ООО «О'Кей», Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, 17, корп. 2	ООО «О'Кей», Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, 17, корп. 2	ООО «Лента», Шереметьевская ул., 19-11, лит. А	ООО «Ашан», Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, 25, корп.1, лит. А	ООО «О'Кей», Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, 17, корп. 2
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	поверхность влажная, сморщенная, соленый привкус, фарш рыхлый	фарш рыхлой консистенции, кислосолонватый привкус, поверхность влажная, внутри упаковки большое количество жидкости	неприятный привкус	поверхность неровная, на поверхности присутствуют пятна желтого цвета, цвет фарша бледный	в умеренном количестве содержится крахмал, в отдельных случаях – соевый изолят	поверхность пористая, консистенция фарша рыхлая, неестественный цвет, ненасыщенный, неприятный вкус
Массовая доля белка (норма/результат), %	не < 11 / 14,1	не < 11 / 13,9	не < 10 / 12,9	не < 11 / 13,0	не < 11 / 12,9	не < 11 / 12,0	не < 11 / 12,9	не < 10 / 13,1	не < 11 / 12,4	не < 11 / 12,6
Массовая доля влаги (не нормируется), %	64,4	62,6	60,2	59,1	63,4	63,7	58,6	56,7	61,3	69,0
Массовая доля жира (норма/результат), %	не > 28 / 15,0	не > 28 / 12,2	не > 25 / 14,0	не > 28 / 20,9	не > 28 / 14,3	не > 28 / 12,2	не > 28 / 20,1	не > 25 / 19,0	не < 28 / 17,5	не < 28 / 7,1
Массовая доля поваренной соли (не более 2%), %	2,3	2,0	2,0	1,8	2,3	2,0	2,0	2,4	2,3	2,2
Массовая доля крахмала (не допускается), %	0	0	0	0	0	0	0	0	1,7	0
Дегустационная оценка в баллах	172	166	166	161	159	157	154	148	146	145
Соответствие ГОСТ	не соответствует по соли	соответствует	соответствует	соответствует	не соответствует по соли, органолептике	не соответствует по органолептике	соответствует	не соответствует по соли, органолептике	не соответствует по соли, обнаружен крахмал, соевый изолят	не соответствует по соли, органолептике

не была соблюдена должным образом. Влажная поверхность говорит о том, что в сосисках не хватает влагоудерживающих веществ, — отметил **А. Вытовтов**.

НЕВКУСНЫЕ «СЕРЕДНЯЧКИ»

Седьмое место по итогам дегустации занял образец от ООО «Мясные деликатесы». Хотя эти сосиски и соответствовали ГОСТу по физико-химическим показателям, специалистов насторожили влажная поверхность и неприятный вкус.

Пятое и шестое места были отданы образцам от ОАО «Мясокомбинат «Клинский» и ООО «Невский Трест». Оба образца получили нарекания за солонатоватость и влажность.

На четвертом месте оказались сосиски «Молочные» от ООО «Мясной дом Бородина». Однако некоторые члены дегустационной комиссии отметили у этой продукции неестественный запах и неприятный вкус.

ТРОЙКА ЛИДЕРОВ

Несмотря на то, что сосиски «Молочные» от ОАО «Парнас-М» оказались пересолены на 0,3%, они были признаны дегустаторами самыми вкусными и привлекательными. Второе место досталось «Молочным» от ООО «Пит-Продукт», третье — «Сливочным» от ООО «Иней». Эти два образца соответствовали требованиям ГОСТа по физико-химическим показателям.

БЕЛОК

Примечательно, что впервые за историю экспертиз, проведенных «Общественным контролем», массовая доля белка во всех сосисках оказалась выше, чем требует ГОСТ Р 52196-2011. Неужели производители стали использовать более высокосортное сырье? Экспертизы прошлых лет показывали, что изготовители в целях экономии нередко заменяли часть мясного сырья на соединительную ткань, хрящи и белок растительного происхождения. Так, в 2013 году среди исследуемых образцов было выявлено три фальсификата, в 2012-м — девять, в 2011-м — восемь, в 2010-м — шесть.

На этот раз чемпионом по белку оказался ОАО «Парнас-М» — 14,1%, в то время как ГОСТ требует не менее 11%. Не зря дегустаторы признали эти сосиски самыми вкусными!

ВЛАГА

В действующем ГОСТе, в отличие от предыдущего (2003 г.), не нормируется показатель влаги. И тем не менее «Общественный контроль» попросил СПб горветлабораторию проверить образцы по этому параметру.

Оказалось, что почти все сосиски отвечали требованиям старого ГОСТа (норма — не более 65%) кроме продукции ООО «Петербургенка», в сосисках которого оказалось 69% влаги. В результате пострадала органолептика — образец стал аутсайдером по итогам дегустации.

ЦЕНА

Самыми дорогими оказались сосиски от ООО «Мит Хаус» (ТМ «Кронштадтский») — 419 рублей за кг. Напомним, они были пересолены, имели влажную, неровную поверхность с желтыми пятнами. Дегустаторы поставили их на восьмое место по вкусу! Вот уж действительно, высокая цена — не гарантия качества.

Вторыми по дороговизне стали успешно прошедшие все испытания «Молочные» от «Пит-Продукт» (408 рублей за кг). Чуть дешевле — 383 рубля за кг — оказался образец ТМ «Мясной дом Бородина», забракованный экспертами за неестественный запах и неприятный вкус.

Сосиски от ООО ПК «Петербургенка», получившие больше всех замечаний от дегустационной комиссии, стоили 347 рублей за кг. В этом ценовом сегменте (340 рублей за кг) находится и победитель дегустации — «Молочные» от ОАО «Парнас-М». Получается, цена почти одинаковая, а качество разное.

И еще потребителям на заметку: один из самых дешевых образцов сосисок ТМ «Иней» (281 рубль за кг) вошел в тройку лидеров по итогам дегустации. Это пример того, как сбалансированный по сырью продукт может быть доступным по цене для самого широкого потребителя. Добиться оптимального соотношения цены и качества — настоящее искусство опытных технологов.

КАК ВЫБИРАТЬ СОСИСКИ

При покупке внимательно читайте состав продукта и обращайте внимание на сроки годности. Дома, вскрыв упаковку, надавите пальцем на сосиску. Мякоть должна быть упругой, а из сосиски не должна выделяться влага. Можно сделать надрез и капнуть на него йод. Если срез стал синего цвета, значит, продукт содержит крахмал. Сваренная сосиска не должна иметь постороннего запаха и вкуса. Вкус должен быть мясным, а бульон после варки сосисок — прозрачным.

Надежда ГОРЧЕВА



СЛОВО — ЭКСПЕРТУ

Дмитрий Поздняков, исполнительный директор Северо-Западной Мясной Ассоциации:

— Если сравнить данные результаты экспертизы сосисок с прошлогодними, то можно с уверенностью предположить, что мясокомбинаты стали более ответственно подходить к выбору сырья для своей продукции. То, что в исследованных образцах сосисок отсутствуют «дешевые» заменители мяса в виде гидролизованной шкурки или хрящевой ткани, показывает, что производители действительно начинают дорожить своим именем и бороться за покупателя. Выявленные недочеты по содержанию влаги или избыточному количеству соли говорят скорее о недостаточном профессиональном уровне технологов предприятия, чем о желании сэкономить на сырье. В любом случае покупателю стоит доверять тем маркам, которые уже зарекомендовали себя на рынке, и не гнаться за дешевизной или раскрученностью бренда.

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 29 марта 2013 года №115-рп.



РОССИЙСКИЕ КОНСЕРВЫ



ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА
И ОТМЕННОГО ВКУСА!

ООО "АСТО"

WWW.ASTOFISH.COM



ДЕЛИКАТЕСНЫЕ
МОРЕПРОДУКТЫ

Юридический адрес:
Россия, С.-Петербург, В. О., Большой пр., д. 55
Фактический адрес:
Россия, С.-Петербург, Стрельна, Нижняя дорога д.2, (812) 421-31-90

МЯСНОЙ РЯД



Великолукский агропромышленный холдинг впервые принял участие в международной выставке продуктов питания, напитков и сырья для их производства «ПРОДЭКСПО», которая прошла в Москве с 10 по 14 февраля. Для компании это важный стратегический шаг, ведь холдинг нацелен на расширение своей географии сбыта.

Великолукский агропромышленный холдинг отправил на выставку целую команду сотрудников, которые рассказывали о достижениях компании и обменивались опытом с коллегами по отрасли.

Участниками форума в этом году стали более 2300 компаний из 63 стран мира.

МЯСНОЙ РЯД РАДУЕТ
ВЗГЛЯД

Для удобства экспонентов и посетителей-специалистов выставка была разделена на несколько тематических салонов, каждый из которых представлял отдельную отрасль пищевой промышленности.

Стенд Великолукского агропромышленного холдинга расположился в Мясном салоне «ПРОДЭКСПО». Это один из самых значительных секторов на выставке площадью около 4000 кв. метров. Там расположились более 200 экспонентов из 26 стран мира. В павильоне был представлен широкий ассортимент продукции: как привычные российскому по-

ребителю виды мяса – свинина, говядина, птица, так и редкие – ягнятина из Австралии, оленина из Норильска, а также большое разнообразие мясных деликатесов.

Крупнейшие страны-участники – США, Австралия, Аргентина, Франция, Германия, Дания, Ирландия, Уругвай, Бразилия, Польша, Австрия – представили свою продукцию на национальных стендах. Достойное место на экспозиции заняли производители и поставщики из Нидерландов, Венгрии, Испании. Впервые мясную продукцию на «ПРОДЭКСПО» презентовала Чили, хорошо известная в России своими винами, сухофруктами и морепродуктами.

ЛИДЕРЫ ОТРАСЛИ

Великолукский агропромышленный холдинг сегодня занимает третье место в рейтинге крупнейших производителей мясного сырья и колбасных изделий России. В состав холдинга входят элеваторная группа, комбикормовый завод, свиноводческий комплекс и фирменная торговая сеть. Такая структура позволяет успешно осуществлять полный цикл производства, быть независимым от импорта и изменения цен на сырье. Продукцию холдинг производит без участия многочисленных посредников, что, в свою очередь, положительно сказывается на ка-

честве и обеспечивает конкурентно-доступную цену.

Производственная мощность Великолукского свиноводческого комплекса после ввода в эксплуатацию всех объектов составит более 2 млн убойных голов в год.

Сегодня продукция Великолукского мясокомбината представлена в 29 регионах России и реализуется через федеральные сети («Магнит», X5 Retail Group, «Дикси», «Лента», «О'Кей», «Метро», «Линия», SPAR), региональные сети («Азбука Вкуса», «Семья», «Полушка», «Манн», «Гроздь», «Я-любимый», «Лакмин», «Ритм-2000»), дистрибьюторов и собственную фирменную сеть,

включающую более 600 магазинов. Великолукский мясокомбинат является активным поставщиком государственного сектора (МВД, ФСБ, Минобороны).

Все предприятия, входящие в состав холдинга, имеют 4-й компартимент – наивысшую степень биобезопасности.

– Для нас очень важно, чтобы о нашем холдинге узнало как можно больше коллег на всероссийском и международном уровне, – говорят в компании. – Это откроет новые перспективы для нашего развития, поможет привлечь потенциальных партнеров.

Надежда ГОРЧЕВА

«Великолукский» принял участие в «ПРОДЭКСПО-2014»

ВЕЛИКОЛУКСКИЙ
МЯСОКОМБИНАТ

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ



Встречайте - ветчина «Посольская»!

Начало года ознаменовалось для мясоперерабатывающей петербургской компания «Мит Стар» выпуском нового деликатесного продукта – сырокопченой ветчины «Посольская». Это совершенно новый продукт, аналогов которому в Северной столице нет.

НАТУРАЛЬНАЯ ОБОЛОЧКА
И РУЧНАЯ ОБВЯЗКА

Ветчина «Посольская» – это на 100% натуральный продукт. Производится она из отборной свиной вырезки и грудки, специй и соли. Коптится продукт исключительно на буковой щепе. Никаких имитаций типа «жидкого дыма» не применяется. Натуральная оболочка для продукта подобрана также не случайно: она позволяет добиться наиболее подходящей степени усушки и копчения ветчины. В результате сырокопченая ветчина компании «Мит Стар» очень похожа на традиционные испанские и итальянские сырокопченые ветчины, которые славятся во всем мире, поскольку производятся только из свежего мяса, вялятся и сушатся естественным способом – на солнце, копятся на стоящем дымом.

Натуральная оболочка и ручная обвязка создают внешнюю привлекательность и подчеркивают натуральность ветчины «Посольская». Как и другая продукция «Мит Стар», она не содержит растительных компонентов, сои и ГМО.

СПЕШИТЕ ПОПРОБОВАТЬ!

Ветчина «Посольская» – это деликатес, подходящий как для сервировки праздничного стола, так и для каждодневного употребления, а также для

приготовления различных блюд. Продукт отлично сочетается с овощами, сыром, грибами, сделает изысканной любую выпечку. Даже обычный бутерброд с сырокопченой колбасой покажется вам куда вкуснее. Торопитесь попробовать новинку! Спрашивайте сырокопченую ветчину «Посольская» в магазинах города.

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

Весь ассортимент продукции предприятия проходит строгий контроль качества на всех стадиях производства, начиная с сырья. Сейчас компания находится на финальной стадии сертификации ISO 22000, хотя уже давно соблюдает все требования, предписанные этой системой управления качеством.

Алиса САВЕЛЬЕВА



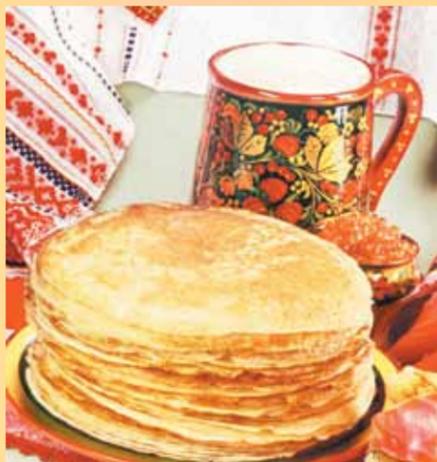
«ВКУСНЕЦКИХ» МНОГО ВСЕГДА!

Компания «ПЕТРОХОЛОД - пищевые технологии» представляет продукты под ТМ «Вкуснешки». Марка «Вкуснешки» - одна из лидирующих в портфеле марок компании. Всем известны вкусные пельмени мини-равиольной формы, с нежным тестом и отличной мясной начинкой. Количество пельменей в килограммовой пачке такое большое, как будто они хотят «выпрыгнуть» из пакета. Слоган марки - «Вкуснешких много всегда!». Приятного аппетита!



www.petroholodpt.ru

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



ХОРОШИЕ БЛИНЫ начинкой не обделены



Поедание блинов на Масленицу – излюбленный обычай русского народа. Однако если раньше хозяйки пекли блины сами, то теперь предпочитают покупать их в магазинах. Ведь это экономит время: вскрыл пачку, разогрел замороженный полуфабрикат на сковороде – и готово! Так какую же марку блинов предпочесть? Ведь цены за стандартную пачку порой в несколько раз отличаются друг от друга, а количество и качество начинки оценить можно, только лишь вскрыв упаковку...

Специально накануне Масленичной недели Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» отправилась в торговую сеть и приобрела для независимой экспертизы семь образцов блинчиков с мясом. Оценку качества продукции проводили специалисты ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория».

Эксперты вслепую дегустировали образцы, оценивали состояние их тестовой оболочки, консистенцию фарша, запах и вкус, а также определяли, сколько начинки кладут изготовители в полуфабрикаты.

РВАННОЕ ТЕСТО

Самую низкую оценку получили блинчики от ООО ПК «Русский продукт» (г. Колпино). Эксперты забраковали их за рваное тесто, разное по толщине, разрывы в тестовой оболочке.

Как рассказал заместитель директора петербургского филиала Государственного научно-исследовательского института хлебопекарной промышленности Григорий Терновской, разрывы тестовой оболочки могут быть следствием неправильного хранения продукции в магазинах (размораживание и повторное замораживание полуфабрикатов). Но, возможно, причина кроется и в нарушении производственного процесса, выборе более дешевого сырья, ведь если блины легко рвутся – значит, тесто недостаточно эластичное.

Также дегустаторам показалось, что в блинах от ПК «Русский продукт» мало фарша. Хотя по факту массовая доля начинки в этом образце оказалась далеко не самой низкой – 23%. Мы обратились к специалистам лаборатории за пояснениями.

– Каждый блинчик делился на кусочки, которые и предлагались на пробу дегустаторам. Скорее всего, кому-то попался кусочек с минимумом начинки, поэтому и появилось



такое замечание, – объяснила заведующая химико-токсикологическим отделом лаборатории Наталья Ситекова.

Кстати, блины из Колпино оказались одними из самых недорогих: всего 180 рублей за кг.

СКУДНАЯ НАЧИНКА

Меньше всего фарша по итогам количественных измерений оказалось в блинах от ООО «Рапиоли» (Санкт-Петербург) – всего 15%! Это почти в два раза ниже, чем у лидера испытаний – образца от ООО «Талосто-Продукты». И тем не менее эксперты присудили блинам от «Рапиоли» почетное третье место в рейтинге, поскольку продукт устроил их как по вкусу, так и по внешнему виду. Надо отдать должное производителю – не каждый сможет сделать вкусные блины из такого скудного количества фарша. Зато цена у «Домашних блинов» оказалась отнюдь не низкой – 262 рубля за кг.

ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ ПЕРЦА

Предпоследнее место по итогам дегустации заняли блины «С мясом молодых бычков» от

ООО «Морозко» (Санкт-Петербург). Они, по мнению некоторых специалистов, оказались переперченными. Впрочем, если вы любите пищу поострее, то можете как раз остаться довольны такой выпечкой. Тем более что начинка в этом образце – одна из самых обильных (26%). Возможно, поэтому стоили блины недешево – 241 рубль за кг.

МАЖУЩАЯСЯ НАЧИНКА

Чуть лучше эксперты оценили блины от ОАО «Останкинский мясоперерабатывающий комбинат» (Москва). Фарша в них оказалось 29% – больше чем в других исследуемых образцах, а цена – самой низкой (176 рублей за кг). Выглядели блинчики красиво и аккуратно. Однако впечатление испортила мажущаяся консистенция начинки.

– Возможно, в фарше было много лука. Тем, кто любит начинку посочнее, такие блины могут, напротив, понравиться, – отметила Н. Ситекова.

ЗАОБЛАЧНЫЕ ЦЕНЫ

Крепким «среднячком» по всем показателям стал образец от ЗАО ПК «Корона» (г. В. Новгород). Начинки в нем было достаточно – 22%, цена – умеренная (210 рублей за кг). По вкусу и внешнему виду образец заслужил четвертое место.

Теперь о лидерах экспертизы. Одними из них по традиции стали блины с мясом из Омска от ООО «Сибирский деликатес». Однако их цена – 470 руб. за кг – примерно в 2,5 раза превышала среднюю стоимость других образцов. Цифра, прямо скажем, «аховая». Хотя начинки не так уж и много – всего 21%. За «полтыщи» в пору было бы положить в продукт как минимум 30% фарша. Впрочем, вкус блинов дегустаторам понравился, за что продукту и присвоили второе место.

На один балл от сибиряков вперед оторвались питерские блинчики от ООО «Талосто-Продукты». Специалистам понравился вкус, внеш-

ний вид, да и начинки оказалось прилично – 28%. При этом цена вполне выглядела демократично: 203 рубля за кг.

Надежда ГОРЧЕВА

ПОЧЕМУ ТАК ДОРОГО?

Дмитрий Шилов, директор по маркетингу ООО «Сибирский деликатес», работающий в сфере производства замороженной продукции свыше 20 лет:

– Компания «Сибирский деликатес» существует на рынке более 14 лет. Продукция, которая производится в г. Омске по традиционным сибирским рецептам, по показателям качества является многократным победителем телепроекта Первого канала «Контрольная закупка» в категории «замороженные продукты». Такого количества побед, в том числе по блинам, не имеет ни одна другая компания.

Каждый блин у нас изготавливается вручную и обжаривается домашним способом – на сковороде с двух сторон. Это весьма трудоемкий процесс. Для производства нашей продукции используются только натуральные ингредиенты. Компания не прибегает к искусственным консервантам, ароматизаторам и усилителям вкуса, которыми пользуются некоторые производители, чтобы замаскировать вкус не самого лучшего сырья. Всем этим и объясняется высокая цена наших блинов. В сегменте «премиум» продукция «Сибирского деликатеса» является лидером по качеству.

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 29 марта 2013 года №115-рп.

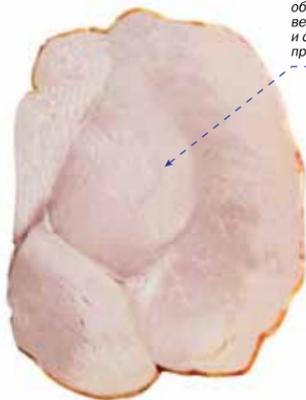
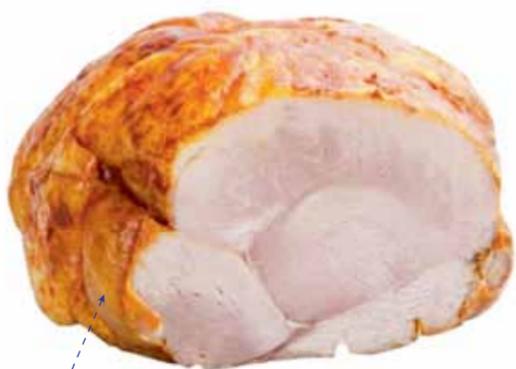
РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ БЛИНЧИКОВ С МЯСОМ



Наименование продукта	Блинчики с мясом «Мастерица»	Блинчики с мясом «Для маленьких»	Блинчики с мясом «Домашние блины»	Блинчики с мясом «Халыль»	Блинчики с мясом	Блинчики с мясом молодых бычков	Блинчики с мясом «Рецепты проверенные временем»
Изготовитель	ООО «Талосто-Продукты», Санкт-Петербург	ООО «Сибирский деликатес», Омская область, с. Красноярка	ООО «Рапиоли», Санкт-Петербург	ЗАО ПК «Корона», Новгородская обл., г. Боровичи	ОАО ОМПК, Москва	ООО «Морозко», Санкт-Петербург	ООО «Пищевой комбинат «Русский продукт», Санкт-Петербург, Колпино
Дата изготовления	29.12.2013	17.12.2013	12.12.2013	24.12.2013	12.01.2014	12.12.2013	13.12.2013
Масса, г / кол-во образцов	420/2	500/1	336/2	360/2	420/2	420/2	420/2
Цена за 1 кг, руб.	203	497	262	210	176	241	180
Место закупки	«Пятерочка» (ООО «Агроторг»), Новочеркасский пр., 36, корп. 1	«О'Кей», Заневский пр., 65, корп. 1	«Пятерочка» (ООО «Агроторг»), Новочеркасский пр., 36, корп. 1	«О'Кей», Заневский пр., 65, корп. 1	«Семья» (ООО ТД «Интерторг»), Новочеркасский пр., 52	«Полушка», Новочеркасский пр., 52	«Полушка», Новочеркасский пр., 52
Температура хранения	-16°C	-17°C	-16°C	-17°C	-17°C	-18°C	-18°C
Органолептика, норма	Запах и вкус, свойственные продукту с начинкой данного вида, без посторонних привкуса и запаха. Вкус – гармоничный, выраженный, фарш ароматный, в меру соленый. Изделия не деформированные, без разрывов и трещин на поверхности, равномерно обжарены с обеих сторон. Тестовая оболочка достаточно мягкая, эластичная, равномерная по толщине, без следов непромеса, пористость мелкая, развитая. Состояние начинки: фарш однородный, сочный, равномерно распределен внутри изделия.						
Органолептика, фактич.	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует. Мажущая консистенция	Соответствует. Много перца	Не соответствует: Нарушения целостности тестовой оболочки Рваное тесто, разрывы по толщине, разрывы в тестовой оболочке Мало фарша
Масс. доля начинки, %	28	21	15	22	29	26	23
Дегустационная оценка (в баллах)	177	176	173	172	171	169	158

Правильная буженина

ЭТАПЫ ПРОИЗВОДСТВА БУЖЕНИНЫ



цвет готового продукта на срезе сероватый, что свидетельствует об отсутствии искусственных красителей и соблюдении всех этапов производственного цикла

золотистая корочка получается за счет копчения на буковых опилках в специальных печах



Буженина «Юбилейная» запеченая



Буженина «Юбилейная» под торговой маркой «Домашняя Линия» от мясокомбината «Диетпродукт» производится при строгом соблюдении всего производственного цикла.

Тот, кто пробовал домашнюю буженину, уже никогда не забудет ее вкус. Это сочное и ароматное блюдо традиционной русской кухни, приготовленное из свиного окорока. Чтобы буженина удалась на славу, нужно строго соблюдать все этапы технологического процесса. Секретами производства отменной буженины высокого качества с корреспондентом «ПК» поделились технологи петербургской компании «Диетпродукт».

Настоящая буженина готовится отнюдь не быстро. Сначала окорок в течение 4-6 часов вымачивают в маринаде с классическими специями - солью, перцем и чесноком. Затем мясо на протяжении 5-8 часов запекается в печи при температуре свыше 200 градусов, где приобретает потрясающе аппетитную золотистую корочку. Но перед употреблением готовому продукту нужно еще дать остыть - в течение не менее 48 часов.

В результате получается сочное, ароматное блюдо с прозрачным соком. Мясо на срезе должно быть сероватого цвета. Розовый цвет говорит либо о наличии красителей, либо о нарушении температурного режима в процессе запекания продукта.

К сожалению, современные производители часто стремятся сэкономить за счет использования более дешевых частей свиной туши, сокращения процесса производства, применения дополнительных пищевых добавок и консервантов.

Компания «Диетпродукт» гарантирует, что использует только отборные свиные окорока и строго соблюдает нормы и стандарты производства и хранения мяско-колбасной продукции.

Покупая буженину «Юбилейная» торговой марки «Домашняя линия», потребитель может быть уверен в высоком качестве продукции. Под этой торговой маркой выпускаются также колбасы и мясные деликатесы, про которые покупатели говорят: «Вкусно по-домашнему!»

Надежда ГОРЧЕВА



Масокомбинат «Диетпродукт» г. Санкт-Петербург

Компания «Диетпродукт» - одно из крупнейших предприятий по производству колбас и мясных деликатесов Северо-Западного региона.

Основанная в 1998 году, благодаря высокому качеству предлагаемой продукции и инновационному подходу к производству, она быстро вырвалась в лидеры отечественного рынка мясопереработки. Одним из ключевых факторов успеха компании стало принципиальное решение изготавливать продукцию только из натуральных продуктов и по эксклюзивным рецептурам.

Сегодня на предприятии выпускается более 300 наименований продукции под торговой маркой «Домашняя Линия». Ежегодно продукция компании удостоивается национальных и международных наград в области качества. Одним из первых «Диетпродукт» внедрил систему качества по ГОСТ Р ISO 22000-2007 (ISO 22000:2005) и систему менеджмента качества и безопасности продукции ХАССП.

Продукция МК «Диетпродукт» продается в ключевых федеральных сетях города: «Лента», «Призма», «Перекресток», «Карусель», «Пятерочка», «Дикси».

Адрес производства: Санкт-Петербург, наб. реки Екатерингофки, 25. Тел. +7 (812) 335-39-90, office@dproduct.ru, www.dietprod.com

ОБЩЕЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БУЖЕНИНЫ - ОКОЛО 3 СУТОК

ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ

Для тех, кто ценит качество!



Мясные консервы ТМ «Честный продукт» покупайте в универсамах «Лэнд»

Консервы производятся из охлажденного мяса высшего сорта в строгом соответствии с ГОСТом

Адреса магазинов:

- Владимирский пр., д. 19, лит.А
- Пр. Испытателей, д. 30, корпус 2, литер А

- Лахтинский пр., д. 85, литер В
- Выборгское шоссе, д. 15, литер А

ДОЛЖЕ ВИТА



Встречайте праздники сладко!

Приближаются всеми любимые даты – 23 февраля и 8 марта. Но какой праздник без вкусного и красивого торта? Петербургская компания «КАРАТ ПЛЮС» уже позаботилась о подарках и выпустила линейку лакомств специально ко Дню защитника Отечества и к Международному женскому дню.



УДИВИТЕ СВОИХ МУЖЧИН!

Будьте уверены, представители сильной половины человечества не останутся равнодушными к тортам из коллекции к 23 февраля. Ведь это настоящее произведение искусства! Вы можете заказать торт «Танк», в точности напоминающий боевую машину, «Футбол», выполненный в виде игрового поля, или торт классического формата с надписью «23 февраля».

Такие торты выпускаются весом от 2 кг и более. Специалисты могут сделать для вас торт «Танк» чуть ли не в полную величину. В этом случае изделие доставляется клиенту по частям и монтируется прямо на месте. Мастера «КАРАТ ПЛЮС» уже не раз выполняли эту задачу с блеском!

ДЛЯ МИЛЫХ ДАМ

В коллекцию тортов к Международному женскому дню вошли изделия, украшенные нежными цветами

из мастики и сладкими фруктами. Так, торт «Ромашки» выполнен в бело-желтой цветовой гамме с легкими штрихами зеленого. Такое оформление непременно понравится чувствительным и романтичным натурам, которые ценят умеренность и стиль.

Более экспрессивные леди и любительницы розовых цветов должны по достоинству оценить торт «Флирт». Он декорирован бордовыми и белыми бутонами различной формы, выглядит аккуратно и изысканно.

Оба этих торта двухъярусные. Но кондитеры позаботились и о классическом варианте, подготовив торт с надписью «8 марта». Его украшают сладкие фрукты. Торты к Международному женскому дню выпускаются весом от 2 кг.

К ЛЮБОМУ ТОРЖЕСТВУ

Если вы собрались отметить день рождения, круглую дату или годовщину свадьбы, обратите внимание на фирменные торты «Поздравляем» (весом от 2 кг), «С юбилеем» (от 3 кг) и «Влюбленные зайки» (от 2 кг).

О десерте «Поздравляем» знают уже многие, ведь он по-настоящему оригинален – в центр можно поместить бутылку шампанского. Торт «С юбилеем» – это просто воплощение праздника. Обилие цветов из крема и ярких фруктов раз и навсегда покоряет сладкоежек.

Торт «Влюбленные зайки» выполнен в форме сердца и покрыт красной мастикой. На нем сидят две трогательные белые фигурки длинноухих. Такое лакомство отлично дополнит романтический вечер.

ИЗЫСКАННЫЕ ВКУСЫ

Каким будет праздничный торт внутри, зависит только от ваших предпочтений. Компания «КАРАТ ПЛЮС» предлагает клиентам 18 лучших сочетаний основы и начинок. Вы можете выбрать, например, вариант «Снежная королева». Тогда ваш торт будет состоять из белого бисквита и нежнейшего яблочного зефира, которые прослоены кусочками свежего яблока и натуральными взбитыми сливками.

Важно отметить, что «КАРАТ ПЛЮС» использует **ТОЛЬКО НАТУРАЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ** – сливки, сливочное масло, мед, сметану, яйца.

Любителям вареной сгущенки подойдет сочетание «Золотые купола», где классический белый и шоколадный бисквиты пропитаны сиропом и про-



слоены натуральными взбитыми сливками с добавлением вареной сгущенки.

Ценителям шоколада понравится торт с начинкой «Трюфельный». Шоколадный бисквит пропитан карамельным сиропом и прослоен шоколадно-ореховым кремом из натуральных взбитых сливок.

Гурманам советуем выбрать состав «Тирамису». Классический белый и шоколадный бисквиты пропитаны кофейным сиропом и прослоены нежным с легкими нотками миндаля кремом «Тирамису» из сливочного сыра «Маскарпоне», взбитого с сахарной пудрой и яичными желтками.

Само за себя говорит название основы «Эгоист»: она настолько вкусна, что тортом не захочется делиться. Классический белый бисквит пропитан кофейным сиропом, прослоен абрикосовым джемом и натуральными взбитыми сливками.

Нравятся рецепты европейской кухни? Тогда закажите торт с основой «Захер». Это изобретение австрийского кондитера Франца Захера, популярное сегодня во всем мире. Шоколадный бисквит пропитывается лимонным

сиропом и прославивается абрикосовым конфи-тюром.

С остальными вкусами можно ознакомиться на официальном сайте компании:

www.karatplus.ru, а также в группе сети «ВКонтакте»:

www.vk.karatplus.

Заказать торты «КАРАТ ПЛЮС» можно в фирменных магазинах компании. Если у вас возникнут вопросы, позвоните по телефонам: **924-49-46; 242-87-87.**

Надежда ГОРЧЕВА

Фирменные магазины «КАРАТ ПЛЮС» ждут вас по адресам:

- Съезжинская ул., д. 22
- ул. Есенина, д. 32
- Дальневосточный пр., д. 42
- Бухарестская ул., д. 23, корп. 1
- Среднеохтинский пр., д. 2А
- пр. Стачек, д. 88
- Вербная ул., д. 12
- ул. Бабушкина, д. 8, корп. 2
- Ленинский пр., д. 76
- Каменноостровский пр., д. 14
- ул. Хошимина, д. 11, корп. 1
- г. Всеволожск, Всеволожский пр., д. 72

ПРОДУКТ, КОТОРЫЙ ЗАСЛУЖИВАЕТ ВАШЕГО ДОВЕРИЯ!



НОВИНКА

Только натуральные ягоды и фрукты!

