

ВЕСТНИК ДАРСИ

февраль 2019



Новый логотип
бренда —

Авторская графика
и современный стиль

стр. 5

Новый соус
Белый Барбекю

Нежная текстура
и аромат дыма

стр. 2

Ткемали ВВQ

МОЩНЫЙ АККОРД ВКУСА И АРОМАТА

свежесть
ткемали

сладость
чернослива

аромат
копчения

пикант-
ность
свежего
чеснока



Новинки линейки КИНТО



Встречайте на полках Новый соус Ткемали Барбекю

Наша новинка — для тех, кто ценит яркие пряные вкусы. В этом соусе целая гамма оттенков — свежие фруктовые ноты дикой сливы ткемали, легкий аромат копчения и сладость чернослива. Как всегда, в составе нашего соуса Ткемали — свежая зелень и свежий чеснок, придающие особый вкус и текстуру. Соус подходит как для овощных, так и для мясных блюд, его можно использовать при подаче и при приготовлении. Рекомендуем для блюд, приготовленных на гриле и мангале.

Подходит:



Уникальный вкус Белый майонезный соус Барбекю

Наша новинка сочетает мягкий сладко-пряный майонезный вкус с легким ароматом дыма.

Соус подходит для приготовления домашних бургеров, для подачи к самым разным блюдам из рубленого мяса.

Подходит:



Самые успешные новинки 2018 года

Баварская горчица Октябрьфест

Уникальное предложение на рынке — два продукта по одному штрихкоду.

В 2018 году мы представили рынку уникальную опцию — горчица с традиционным баварским вкусом теперь выпускается в двух упаковках. В течение года вы можете представлять на полках Баварскую горчицу, а в сезон Октябрьфеста, не меняя SKU, заменить ее на полке на банку с праздничной этикеткой Октябрьфест.

Эта горчица имеет необычайный сладко-острый медовый вкус, ей присущ ярко выраженный аромат. Готовится из семян, а не из порошка горчицы.

Подходит:



Новинка в линейке майонезных соусов — Сырный

В 2018 году мы не только изменили упаковку майонезных соусов, сделав ее более эргономичной и более заметной на полке, но и выпустили новинку — сырный майонезный соус. Соус густой, желтого цвета с ярко выраженным сырным вкусом. Пикантный и легкий соус прекрасно сочетается с большой палитрой блюд от картофеля фри до макарон.

Подходит:



Новые вкусы соусов TABASCO® Новинка в России!



Соус перечный TABASCO® Buffalo Style

В основе соуса TABASCO® Buffalo Style — сочетание кайенского перца с классическим вкусом Баффало, который подходит не только для придания замечательного вкуса куриным крылышкам.

В соусе TABASCO® Buffalo Style используется только пять высококачественных натуральных ингредиентов — красный кайенский перец, соль, вода, дистиллированный уксус и чеснок. Это в меру острый соус, который можно использовать для подачи и приготовления. Его плотная текстура и умеренная острота делают его замечательным дополнением к самым разнообразным блюдам, например, из фасоли или к пицце. Популярность этого вкуса во всем мире давно сделала его универсальным ингредиентом многих рецептов.



Соус перечный TABASCO® Sweet & Spicy Sauce

Соус TABASCO® SWEET & Spicy представляет собой смесь азиатских специй с соусом TABASCO®. Эту уникальную вкусовую композицию мы называем «Сладкая жара».

Соус TABASCO® — сладко-острый соус, это соус-дип и ингредиент для тех блюд, в которые вы хотите добавить немного тепла. Используйте его для заправки салатов, глазировки мяса или подайте его к жареным креветкам или курице.



Соус перечный TABASCO® Sriracha

Сделанный из сладкого чили, тайских специй и красного перца с острова Эйвери, наш пряный соус Шрирача густой, богатый по вкусу и не содержит консервантов. Луизианская версия классического тайского рецепта — мастерское сочетание пряных, сладких и соленых вкусов юго-восточной азиатской кухни с оттенком классической остроты TABASCO®. Добавьте пару капель в жаркое, лапшу, суп или в любое блюдо, в котором вы хотите добиться вкусного сочетания сладкого чили и чеснока. В составе соуса нет ГМО и крахмала. Соус имеет кошер-сертификацию.

Сегодня соус Шрирача — это мировая кулинарная икона. Его можно найти в ресторанах, супермаркетах и на домашних кухнях по всему миру.

TABASCO®, логотипы в виде Ромба и Бутылки являются торговой маркой McIlhenny Co. www.tabasco.com.ru

Новый дизайн



В этом году нашей компании исполнилось 20 лет. Мы стали мудрее, опытнее и решили отобразить это в нашем обновленном образе Кинто. Наш герой стал взрослее, но сохранил темперамент, стиль и вкус к веселому застолью.



Новая упаковка перечных соусов

Кроме изменения логотипа, мы обновили нашу премиальную линейку перечных соусов. Новый дизайн призван еще раз напомнить потребителям — основа наших соусов: пюре перца. Это перечные соусы без добавления томатов!



Новая упаковка майонезных соусов

Мы полностью изменили упаковку майонезных соусов КИНТО. Теперь эти деликатесы представлены в новой банке эргономичной формы — ее удобно держать в руке, удобно использовать «до последней капли», удобно брать необходимое количество мерной ложкой.



Соусы КИНТО и TABASCO® – готовые решения для вас и ваших покупателей!

На нашем быстроменяющемся и конкурентном рынке нет права на ошибку — нужны свежие эффективные решения, которые гарантированно дадут быстрый позитивный эффект. Многолетняя экспертиза нашей компании позволяет рекомендовать нашим партнерам не только высококачественные продукты, отвечающие актуальным запросам потребителей, но и проверенные инструменты их продвижения — дополнительные выкладки, постинг рецептов, специальное комбо промо («Купи два соуса и получи третий в подарок»). Тематическими предложениями, способными более чем в три раза повысить уходимость продукта с полок, могут стать...

Идеальный подарок со вкусом — для самых любимых

Сделайте предложение, от которого нельзя отказаться, к празднику для наших дорогих мужчин!

Выделите на полках пряный яркий Абхазский соус, сытное горячее блюдо с соусом Макароны по-флотски, вкуснейшую старорусскую горчицу.

Прекрасным дамам — изысканное меню без проблем

Позвольте потребителям-мужчинам порадовать своих прекрасных половинок изысканным угощением!

Предложите в качестве подарка соусы **КИНТО Русский Соус Дикая Ягода**, утонченный кизилловый **Зогалшараб** и **Сырный соус** с уникальной текстурой.

Сторонникам здорового образа жизни и всем, кто стремится прийти в форму к сезону отпусков

Предлагаемое промо может быть приурочено традиционно к весеннему периоду, но уместно в любое время года, напомниме вашим покупателям, что вкусная еда может быть полезной!

Напомниме, что к зеленым салатам и блюдам из овощей или диетического мяса подойдут соус **КИНТО гранатовый Наршараб**, **бальзамический уксус**, а куриное мясо приобретет аутентичный вкус грузинской кухни с помощью нашего **соуса для приготовления** легендарного **Чахохбили**.



Рекламный плакат. Пример оформления



Баннер для продукции. Пример оформления

Всем, кто проводит выходные за городом, настоятельно рекомендуется!

На свежем воздухе все вкуснее, но не стоит забывать, что приготовить на большую семью или веселую компанию аппетитные закуски или сочные шашлыки гораздо проще с нашими соусами!

Уксусы для заправки сезонных салатов и маринования, соусы для сэндвичей для пикника и, конечно, томатная классика к шашлыкам! Почувствуйте вкус Кавказа вместе с нашими **соусами КИНТО Ткемали и Сацебели** и усильте аромат дыма, капнув в маринад **перечный соус TABASCO® Чипотле!**



Плакат на вход



Пример оформления



Листовки в тейбл-тент



Пример оформления

Ценителям кулинарных путешествий

В любых кулинарных тематических фестивалях кухня разных народов мира наши соусы будут прекрасным дополнением.



Организируйте специальную полку для любителей мексиканской кухни и предложите им попробовать коктейли и еду вместе с соусами TABASCO®.



TABASCO®, логотипы в виде Ромба и Бутылки являются торговой маркой McIlhenny Co. www.tabasco.com.ru



Сделайте специальную выкладку, посвященную кухням народов средиземноморского бассейна, и не забудьте разместить на ней горчицы Дижонскую и Ротисьер.



А веселый осенний Октоберфест с фирменным пивом и белыми сосисками станет истинно баварским с нашей горчицей Октоберфест!

Если решитесь на эксперимент и предложите подборку продуктов и блюд для молодежной вечеринки, добавьте в выкладку наши майонезные соусы — Сырный, Сэндвич и Цезарь.



И не забудьте про экзотическую Азию — наши соусы перечный Сладкий чили, Наршараб сладко-острый.



Соус Мегрельский

*Соус Мегрельский —
вся щедрость, красота
и гостеприимство
грузинского застолья*

Наш острый перечный соус назван в честь одного из самых удивительных уголков Грузии. Здесь сплелись тысячелетия истории, культуры разных народов и уникальная природа. Это край причудливых панорам горных лесов и лугов, чистейших озер и кристального воздуха.

В древности тут находилось легендарное Колхидское царство, позже — византийская провинция со столицей в городе Археополис, с VIII века сюда распространилось Абхазское царство. В XV веке Мегрелия отделилась от Имеретинского царства и постепенно превратилась в независимое княжество, затем вошла в состав Грузии и России. До сих пор мегрелы считаются элитой среди народов Кавказа — они прекрасно поют и танцуют, при этом не утеряно искусство игры на таких инструментах как чонгури, дудук, ганун и зурна. У них свой национальной танец «Джансуло», удивительно мелодичные песни и свои сказки и легенды. Некоторые ученые считают их потомками хазар, потому что их язык уникален даже на фоне многообразия языков Кавказа.



Природа Самегрело (древнее название Мегрелии) не менее интересна, чем ее храмы, монастыри, крепости и дворцы. Удивительный по красоте Мартвильский каньон славится множеством водопадов, как и река Абаша. Подлинные украшения Мегрелии — горный курорт Лебарде, высокогорное озеро Тобаварчихила и плато Асхи. Здесь есть несколько горнолыжных курортов и участок морского побережья. Это одно из немногих мест на планете, где в один и тот же день можно и покататься на лыжах, и искупаться в море.

Мегрельская кухня завоевала популярность по всей Грузии и за ее пределами, а все благодаря тому, что она славится обилием специй

и острых приправ. Из мегрельской кухни в общегрузинскую попали такие блюда, как гоми (каша из кукурузной муки и крупы), эларжи (кукурузная каша с добавлением большого количества сыра), мегрельские кучмачи (блюдо из куриных потрошков, тушенных в вине с луком и специями), мегрельские харчо и хачапури.

Самый известный сыр Грузии, который стал настоящей классикой, родом именно из Самегрело. Конечно, речь о сулугуни. Его можно увидеть на грузинских столах и в виде нарезки, и в салатах, и в овощных запеканках, но самое известное блюдо с сулугуни — это, конечно, хачапури. Многие россияне давно влюбились в хачапури по-мегрельски, которые особенно вкусны с особым молодым, только слегка забродившем мегрельским вином, которое разливают прямо из бочек.

Острая приправа — царица на столах мегрелов. Тому есть много свидетельств. Так, в 2018 году впервые в Грузии, в Зугдиди, состоялся фестиваль-конкурс аджики и других грузинских продуктов. На нем был выбран лучший уличный торговец, которому будет дана возможность представить страну на европейском фестивале «Стрит-фуд» в Берлине». В этом же году Национальным агентством по охране культурного наследия Грузии технологии изготовления абхазской и мегрельской (грузинской) аджики присвоен статус памятника нематериального культурного наследия.



Попробуйте наш соус перечный Мегрельский и почувствуйте свежий ветер, теплое солнце, яркие краски горных склонов, мощь быстрых рек и спокойствие озер. Наш соус имеет острый вкус, нежную текстуру и прекрасно подходит к блюдам из рыбы и птицы. Оцените богатую палитру вкусов и наслаждайтесь каждым кусочком вашего домашнего шедевра.



Конкурентные преимущества соусов КИНТО



Авторский рецепт ягодного соуса



100 % натуральный состав

- Карельские дикорастущие ягоды, собранные вручную
- В составе свежий чеснок



Географически контролируемое сырье из исторического региона произрастания



Сладко-солёный вкус с фруктовыми нотками

Идеально к рыбе, мясу птицы и жареному сыру



Золотой хит — абсолютный лидер рынка



100 % натуральный состав

- Сочетание дикорастущего и культурного граната
- Собираем плоды и перерабатываем их рядом с местом произрастания для сохранения максимума вкуса и пользы
- Без загустителей
- Без красителей
- Без консервантов



88 % попробовавших этот соус рекомендуют его друзьям



Естественно густой соус

- Насыщенный вкус
- Тонкий аромат



Универсальный вкус

- Подходит для горячих блюд, десертов, маринадов, заправок и холодных блюд



Эксклюзивный ягодный вкус



100 % натуральный состав

- Дикорастущий кизил автохтонных сортов
- Без загустителей
- Без красителей
- Без консервантов



Естественно густой соус

- Насыщенный вкус
- Тонкий аромат



Эксклюзивный состав

- Производится исключительно из отборных ягод кизила



Универсальный соус

- К закускам и салатам
- К птице, к мясу, рыбе
- Для подачи
- Для приготовления соусов



Золотой хит — уникальный состав



100 % натуральный состав

- Сочетание в составе дикорастущего и садового граната придает особый вкус
- Без загустителей
- Без красителей
- Без консервантов



Премиальный яркий дизайн: привлекает внимание на полке



Естественно густой соус

- Насыщенный вкус
- Тонкий аромат



Эксклюзивный состав

- Содержит Красный и Зеленый перечный соус TABASCO®
- ОСНОВА — ГРАНАТОВЫЙ СОК
- Рекомендован к блюдам из мяса и птицы

Конкурентные преимущества соусов КИНТО



Аутентичный вкус с правильным балансом кислоты и сладости



100 % натуральный состав

- Без загустителей и красителей
- Без консервантов
- ПРОДУКТ ПАСТЕРИЗОВАН



Премиальный яркий дизайн



Быстрота и легкость приготовления

- Добавьте в маринад для улучшения вкуса и придания аромата
- Подайте к блюду как соус-дип



Аутентичный вкус

- Тонкий аромат
- Характерная яркая кислинка, присущая только дико-растущей грузинской сливе
- Сбор и переработка сливы производятся вручную



Подходит к популярным продуктам

- К мясу, рыбе и овощам



Натуральные соусы для приготовления популярнейших блюд



100 % натуральный состав

- Свежий лук, обжаренный на оливковом масле
- Рубленые натуральные томаты высшего качества, свежая зелень и специи
- Щадящая первичная термообработка, благодаря которой овощи сохраняют текстуру и природный вкус
- ПРОДУКТ ПАСТЕРИЗОВАН



Быстро и легко

- 10 минут времени повара, готовое блюдо за 20 минут
- Легкое простое решение
- Аромат и насыщенный вкус на 5 персон
- Эргономичная упаковка



Классический вкус грузинской кухни



100 % натуральный состав

- Исключительно свежий чеснок и свежемолотые специи
- Идеально для подачи и для приготовления
- ПРОДУКТ ПАСТЕРИЗОВАН



Кроме спелых и сочных помидоров, наш соус содержит свежий чеснок и уцхо-сунели. Эта приправа изготавливается из молодых стеблей голубого пажитника до того, как он начнет цвести. Побеги растения тщательно высушиваются и измельчаются. Слово «уцхо-сунели» переводится как «внезапно появляющийся аромат». Дело в том, что свежий пажитник не имеет запаха, но высушенные стебли приобретают очень насыщенный аромат.



Яркие пряности для вкуса сказочного Востока



100 % натуральный состав

- Исключительно свежий чеснок, свежий лавровый лист и кориандр
- Содержит перечный соус TABASCO®
- Адыгейская соль «Абдзехская». Особенностью этой соли является то, что приправы добавляются в нее не в молотом, а в сушеном, нарезанном виде
- ПРОДУКТ ПАСТЕРИЗОВАН



Идеально для подачи и для приготовления



Уникальное предложение на рынке

- Не имеет аналогов у конкурентов
- Оптимизированный вкус для современной кухни
- Подходит ко вкусам россиян
- Соус для самых популярных блюд — кавказский шашлык, арабский люля-кебаб

Конкурентные преимущества соусов КИНТО

Цельные семена горчицы европейских сортов



Оптимальный состав

- Без красителей
- Без загустителей
- Без консервантов



Уникальная технология

- Готовится по лучшим европейским технологиям из очищенных семян, а не из горчичного порошка
- Сбалансированный вкус
- Произведено в России на европейском оборудовании немецкими специалистами



Универсальный соус:

- Для подачи
- Для приготовления соусов

Традиционная технология брожения и строго контролируемое сырье



Неизменно высокое качество уксусов с 1841 года!

- Современный завод, соответствующий самым высоким европейским стандартам
- Произведен из винного сула путем биоферментации при строго контролируемых температурных условиях
- Несколько жестко контролируемых этапов
- Отборные сорта винограда



Отличие от конкурентов

- В отличие от столового (спиртового) уксуса винный и бальзамический обладают приятным тонким ароматом и мягким вкусом



Универсальный вкус

- Для салатов, маринадов, выпечки и десертов

Семейный рецепт с мягким вкусом. Натуральный белый цвет



Полезные традиции

- Хрен является пряным растением со многими полезными для здоровья свойствами
- Был дополнением к блюдам со средних веков
- Хрен, наряду с чесноком и луком, считается природным антибиотиком
- Оказывает антимикробное и противовирусное действие



Максимально насыщенный мягкий вкус

- Свежий корень хрена — 43%, в составе также сливки — 4 %, масло растительное, молоко сухое
- Острота хрена смягчается нежным сливочным вкусом



Стабильно высокое качество

- Произведен на одном из первых частных заводов в Польше
- Сырье выращивается под контролем производителя почти 40 лет
- Уникальное качество и тонкий вкус
- Готовится по семейному рецепту



Универсальный соус

- К холодным и горячим блюдам
- К мясу, рыбе, овощам



Пикантный легкий вкус



Высочайшее качество и тонкий вкус

- Уникальная текстура
- Невероятный аромат
- Легкий горчичный соус удивительно подходит практически к любому блюду
- Вкус немного необычен и пикантен, он одновременно острый и сладкий, жгучий и с небольшой кислинкой



Стабильно высокое качество

- Произведен по европейской технологии на одном из самых современных заводов России



Конкурентные преимущества соусов КИНТО



Соусы из свежего перца, выращенного под нашим контролем



100 % натуральный состав

- Пюре перца халапеньо
- Свежий чеснок
- Продукт естественной ферментации



Оптимальный состав

- Без красителей
- Без загустителей
- Без консервантов



Идеально для подачи и для приготовления

Не содержит томатов! 80 % пюре перца!



Домашний вкус классического рецепта из Абхазии



100 % натуральный состав

- Без красителей
- Без загустителей
- Без консервантов



В составе соуса сохраняются полезные вещества

- Перец, кориандра, чеснока и специй



Историческая традиционная технология

- Перец собирается вручную
- Готовится из свежего перца, подвяленного на солнце
- Добавляются свежий чеснок и специи
- НЕ СОДЕРЖИТ ТОМАТОВ!



Натуральный продукт

- 7 кг перца = 1 кг Аджики

Новинка в России!

Соус перечный
TABASCO® Скорпион

150 мл и 60 мл



Представляем горячий соус TABASCO® Scorpion. Этот огненный соус сочетает остроту перца Скорпион со сладостью и ароматом гуавы и ананаса, смешанных с традиционным вкусом соуса TABASCO®. В то время как типичный перец табаско обладает остротой между 2500 до 5000 единиц шкалы Сквилла, Скорпион дает остроту до одного миллиона. Соус почти в 20 раз острее, чем наш классический красный соус TABASCO®! Соус TABASCO® Scorpion — для самых отважных!

TABASCO®, логотипы в виде Ромба и Бутылки являются торговой маркой McIlhenny Co. www.tabasco.com.ru

НОВИНКА

СОУС
БЕЛЫЙ

Барбекю



Производитель и импортер: НАО Дарсил

140005, Россия, МО, г. Люберцы, ул. Комсомольская, д.15а, офис 901

140005, Russia, Moscow region, Lyubertsy, Komsomolskaya street 15a, office 901

Тел./факс: +7 (495) 661-01-21

www.darsil.ru

info@darsil.ru

