

Эволюция соусов КАМАКО: от советского рецепта к звездам Superior Taste Award

Для любого продукта на рынке важно не только признание потребителей, но также и профессионального сообщества. И пройти это испытание удастся далеко не каждому. Ежегодно европейских лидеров вкуса на конкурсе Superior Taste Award определяют 200 именитых шеф-поваров и сомелье. Профессионалы независимо друг от друга оценивают продукты питания и напитки, опираясь на свои знания, опыт и строгую систему выставления баллов. В третий раз целую россыпь наград престижного конкурса получает продукция белорусского предприятия [КАМАКО](#). Далее расскажем о тонкостях вкуса, секретах производства и звездных продуктах.

Звезды Superior Taste Award — только лидерам вкуса

— Конкурсанты соревнуются за вхождение и место на рынке в чрезвычайно сложном мире с огромной глобальной конкуренцией. В 2020 году мы оценивали вкусовые качества 1665 продуктов из 82 стран, — рассказывает президент жюри Superior Taste Award Алан Коксон.



На фото президент жюри Superior Taste Award Алан Коксон

Суть конкурса Superior Taste Award — в независимой дегустации и оценке продуктов специалистами Международного института вкуса. Это одна из самых строгих дегустационных структур в мире. 200 шеф-поваров принимают решение исключительно индивидуально, без коммуникации и обсуждения с другими членами жюри. Каждый повар оценивает продукт самостоятельно и при этом не видит названий брендов, данных о производителе и стране происхождения. Главные ориентиры для судей — обоняние, вкус и визуальная составляющая. То есть все то, на что они опираются при создании кулинарных шедевров.

— Я полагаю, что продукты, участвующие в конкурсе Superior Taste Award, заметно повысили свои вкусовые характеристики, — **отмечает Алан Коксон.** — Мы получаем все большее количество продуктов из Азии, а также из таких европейских стран, как Беларусь, предлагающие новые интересные вкусы. Ежегодное совершенствование продуктов-участников создает все большую конкуренцию. Соответственно, получить заветную оценку становится сложнее. Но заслуженная награда конкурса — это аргумент в пользу качества и отличный маркетинговый инструмент бренда, его лицо перед партнерами. К тому же это хорошая новость для потребителя, на столе которого оказываются продукты высшей пробы, протестированные и одобренные «мишленовскими» поварами.



Какие белорусские продукты удостоились звездного статуса?

Продукция компании КАМАКО уже третий раз участвует в Superior Taste Award и еще ни разу не возвращалась с состязания без заветных звезд. В этом году наград снова несколько:

- майонез КАМАКО [«Провансаль Столичный»](#) получил две золотые звезды;
- майонез Деликате [«Провансаль Классический»](#) завоевал одну золотую звезду.



Стоит отметить, что в прошлые годы авторитетной премией были отмечены кетчуп Помидюр [«Томатный»](#), кетчуп КАМАКО [«Классический»](#), а также перечный соус [«Китайский Сладкий»](#).

Главная скрипка и у белорусских кулинаров

Впрочем, продукция КАМАКО востребована и у белорусских кулинаров. Известный шеф-повар и обладатель диплома французского Института Поля Бокюза Антон Каленик регулярно использует в своих блюдах горчицу, хрен, майонез и томатный соус белорусского бренда.

— Соусы в блюде — это как главная скрипка в симфонии или голос тенора в опере. Без них нет полного погружения и наслаждения. Соусы необходимы, чтобы сделать блюда более сочными, насыщенными и яркими, — **считает эксперт.**



На фото шеф-повар Антон Каленик

Белорусский шеф-повар предпочитает разнообразие на кухне и часто экспериментирует с ингредиентами.

— Любую кухню мира невозможно представить без соуса. В этом мне помогает линейка из [12 этнических соусов](#) КАМАКО. Они довольно точно отражают вкусовые предпочтения народов мира. Используя их в блюдах, можно ненадолго окунуться в культуру другой страны, — **добавляет Антон.**

Некоторые особые соусы Антон готовит самостоятельно. Например, «Бешамель» и «Голландский». Но на кухне всегда важны яркий вкус и скорость приготовления блюда. Именно в таких случаях всегда под рукой продукция КАМАКО.

— Есть соусы, которые можно приготовить гораздо быстрее и не менее вкусно, используя уже готовую продукцию. Например, «Цезарь». Я беру за основу Деликате «[Провансаль оливковый](#)» и добавляю к нему все, что нужно, чтобы реализовать свою идею. Это всего лишь один из тысячи возможных примеров. Это майонез очень хорошего качества и обладает отличным вкусом. К тому же привлекателен по цене, а это значит, что я могу предложить гостю отличное по качеству блюдо за приемлемую цену. Этот баланс всегда очень важен, — **резюмирует шеф.**

Секреты мастеров КАМАКО

КАМАКО — эксперт и один из ведущих брендов на рынке соусов в Беларуси. В следующем году компания отпразднует свой 25-й день рождения. За эти годы удалось не только увеличить качество и количество продукции, но и завоевать любовь покупателей по всему миру – сегодня продукцию предприятия знают на 14 рынках.



— В компании КАМАКО уделяется самое пристальное внимание разработке рецептур и вкусовым характеристикам продукции. На предприятии функционирует собственный Дегустационный совет. Его задача — сравнение нашей продукции с образцами эталонного качества, произведенными в разных странах. Эксперты изучают тренды развития европейского и мирового рынка соусов, и это позволяет создавать уникальные продукты по оригинальным рецептурам. Поэтому успех наших продуктов на конкурсе — это отражение их стабильно высокого качества и изысканного вкуса, — **комментирует заместитель генерального директора по маркетингу Наталья Черник.**

Как эксперты рынка соусов, специалисты КАМАКО многое знают о культуре питания и кулинарных традициях, а вместе с тем о мировых трендах развития рынка. Благодаря опыту и экспертизе, на полках магазинов

появляются новые популярные у покупателей продукты под брендом КАМАКО:

- линейка из [12 этнических соусов](#), отражающих вкусы разных стран;
- новый [кетчуп Помидюр «Барбекю»](#);
- новый томатный [соус «Минский Чесночный»](#).

— Стратегические планы у компании КАМАКО самые амбициозные: выход на новые экспортные рынки, дальнейшее расширение товарного портфеля и укрепление лояльности к брендам, развитие ассортимента и продаж в сегменте HoReCa, — **делится планами Наталья.**

Известность, узнаваемость и популярность бренда КАМАКО получила официальное подтверждение, когда 1 января 2018 года бренд был признан общеизвестным товарным знаком в Республике Беларусь, что основано на результатах общенациональных опросов жителей Беларуси.

Однако успехи предприятия выходят далеко за пределы белорусского рынка. Продукция КАМАКО известна и пользуется спросом на 14 зарубежных рынках: Россия, Казахстан, Кыргызстан, Грузия, Армения, Азербайджан, Туркменистан, США, Германия, Сингапур, Израиль, Латвия, ОАЭ и Китай.