

ПРЕСС-РЕЛИЗ

17.11.2011

World Food Moscow: ориентир в мире новых продуктов

В 20-й раз в Москве прошла международная выставка продуктов питания и напитков World Food Moscow. Этой осенью выставку посетили почти 26 000 специалистов – представителей оптовых компаний, розничных сетей, предприятий общественного питания. Свою продукцию, ориентированную на рынок ритейла, представили 1420 компаний из 64 стран мира. Самые интересные новинки участников выставки стали лауреатами конкурса «Витрина новинок».

По итогам интернет-голосования посетителей сайта выставки World Food Moscow лучшей новинкой 2011 года признан Сыр Джюгас (Бронза, Серебро и Золото) от компании Zemaitijos Pienas (Литва). Производство этого сыра – целая история. Делают его в Литве летом, желательнее – в июне, первом месяце выгона коров на пастбище, когда трава самая свежая, а молоко обладает необходимыми свойствами. Затем от 12 до 48 месяцев сыр зреет, достигая 34% влажности, что делает его вкус очень насыщенным.

Еще среди новинок сыры в нарезке высокого качества «Лайме»: Тильзитер, Корлеоне и Ст.Марко. Это полутвердые сыры Гауда, выдержанные от 3х до 6ти месяцев, обладающие неповторимым и более насыщенным вкусом. Особой популярной у потребителей пользуются сыры в нарезки «Лайме»: Российский, Сливочный и Сметанковый, выпущенные на рынок весной 2011 года.

ТМ «Сваля» в производстве мороженого имеет многолетние традиции и придерживается главного – использовать только натуральное молочное сырье высшего качества - свежие сливки и лучшие вкусовые наполнители. Вниманию посетителей выставки было представлено новое мороженое «Гурманам» и «Мяу» – эксклюзивное эскимо пломбир в «семейной упаковке» по 4 или 8 порций в упаковке.

Другой новинкой стал инновационный майонез MY'Onez от компании ФОРТФуд, изготовленный на основе классической рецептуры с использованием высококачественных ингредиентов. Продукт обладает уникальными возможностями при запекании продуктов и приготовлении салатов. По словам производителя, готовые блюда будут как в лучших ресторанах, а вкусовые качества превзойдут все ожидания.

Болгарский лукум хорошо известен в России с начала 60-х годов прошлого века. Его приятный вкус и нежный аромат завоевали доверие широкого круга потребителей. Лукум отлично сочетается с чаем и кофе, полусладким и сухим вином. Для получения самых хороших вкусовых качеств Лукума Роза от компании ИЛЧОВСКИ, производитель использует натуральную розовую воду и натуральное розовое масло.

Компания «ДАНСЕР», эксклюзивный дистрибьютор швейцарской кофеобжарочной компании «Cafe Badilatti», представила коллекцию сублимированного кофе, которую компания создала к

своему 100-летию. Благодаря кофейным зернам из девяти стран мира созданы шесть разнообразных вкусов: Complete (насыщенный и ароматный кофе), Orient (кофе с мягким вкусом Мокка), Festive (яркий и праздничный кофе), Favorite (кофе с оттенком шоколада и специй), Espresso (густой и бодрящий кофе), Elegant (гармония аромата и мягкого вкуса). Отличительная особенность нового кофе – элегантная картонная упаковка, безопасная с точки зрения экологии.

Среди напитков хорошие отзывы получила питьевая талая вода премиум-класса от компании «Талая вода». Уникальность состава и структуры талой воды — в содержании оптимального количества микроэлементов и минералов, способных выводить из организма человека натрий, соль и другие вредные вещества и примеси. Кроме того, такая вода содержит важнейшие для жизни и обмена веществ элементы - кальций, магний, натрий и многие другие, являющиеся важными источниками сил и энергии.

Итальянская компания Giusto Manetti Battiloro презентовала пищевое золото 23 кт (E 175) для украшения блюд и напитков. Новинка вызвала большой интерес у профессионалов ресторанного рынка.

Любителям сэндвичей компания ИЛЧОВСКИ предложила арахис панированный в хрустящей корочке, чей вкус усиливается натуральными болгарскими приправами. Продукт предлагается в четырех вкусах: Болгарские приправы, Бекон, Пицца и Цыпленок.

Представленные новинки уже попали на полки магазинов и кухни ресторанов российских городов. Все продукты обладают высоким потенциалом роста, чтобы завоевать предпочтения потребителей.

Подробнее о выставке «Весь мир питания» можно узнать на сайте www.world-food.ru.