



КОПЧЕННЫЕ СЫРЫ ТМ «СИБИРСКИЙ БАРС»: ЕШЬ И ХОЧЕТСЯ ЕЩЕ!

■ ВНЕКОНКУРСНЫЕ ОБРАЗЦЫ

Образец № 1



Сыр «Спагетти Саргуль».
Торговая марка: «Сибирский Барс».
Производитель: ГК «Сибирский Барс».

50 руб. / 100 г

Образец № 2



Сыр «Сочинский», копченый.
Торговая марка: «Сибирский Барс».
Производитель: ГК «Сибирский Барс».

58 руб. / 0, 3 кг

Образец № 3



Сыр «Сарыбалык», копченый.
Торговая марка: «Сибирский Барс».
Производитель: ГК «Сибирский Барс».

68 руб. / 150 г

ПОКУПАТЕЛЬСКОЕ ГОЛОСОВАНИЕ

В любительской дегустации приняли участие более пятидесяти человек. Наиболее часто упоминаемая характеристика вкуса сыров «Сибирский БарС» была: «нравится!». Многие отметили мягкость и эластичность сыров. Безоговорочного лидера в покупательском голосовании выявить не удалось – все образцы набрали примерно одинаковое количество голосов. Покупатели отметили в меру соленый, приятный вкус. Что еще говорили покупатели? Узнаете скоро!

ОТЗЫВЫ ПОКУПАТЕЛЕЙ:

«Мягкий, свежий сыр, мне нравится первый образец – спагетти!»

«Отличный вкус, копченые сыры – мои любимые!»

«Я бы купил третий образец – необычный, мне особенно понравился вкус!»

«Аромат приятный, копченый, отличная закуска к пиву! И жевать легко, не резиновый сыр, как многие сейчас в магазинах. Ешь и хочется его весь съесть!»

РЕЗУЛЬТАТЫ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОГО ИССЛЕДОВАНИЯ ЭКСПЕРТОВ

22 февраля в одном из уютных залов ресторана двора «ПИР» профессионалы оценили качество трех образцов сыра по органолептическим показателям: вкус, внешний вид, запах, консистенция, структура и т.д.

5 баллов – эта оценка пестрила в дегустационных листах профессионалов. Специалисты и технологи из Роспотребнадзора, Министерства торговли, питания и услуг Свердловской области, УрГЭУ-СИНХ и других ведомств высоко оценили качество всех представленных образцов. «Внешний вид, вкус представленных образцов соответствуют всем требованиям качества», – резюмировали профессионалы.



**ЭКСПЕРТЫ И ЛЮБИТЕЛИ ВЫБРАЛИ ЛУЧШИЙ КОПЧЕНЫЙ СЫР.
ПОПРОБУЙТЕ И ВЫ НОВЫЕ И ЗАРЕКОМЕНДОВАВШИЕ СЕБЯ ВКУСЫ
СТОПРОЦЕНТНО КАЧЕСТВЕННЫХ СЫРОВ
ТМ «СИБИРСКИЙ БАРС»!**



Две независимые дегустации копченых сыров производства ГК «Сибирский БарС» состоялись 22 февраля в Екатеринбурге в торговом зале ТС «КУПЕЦ» и в ресторанном дворе «ПИР», что на улице 8 Марта, 46 (ТРЦ «ГРИНВИЧ»). Три вида копченых сыров стали внеконкурсными образцами мартовской «Контрольной закупки», поскольку в Екатеринбурге не нашлось конкурентов, готовых посостязаться в качестве и вкусе с продукцией ГК «Сибирский БарС».