



# 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».