



Откройте Европейский Вкус – это информационная промо программа по продвижению переработанных овощей и фруктов из Европы. Эта трехлетняя кампания инициирована Союзом переработчиков фруктов и овощей (СПФО) и софинансируется Европейским Союзом и Республикой Болгария.

Продукты продвигаемые кампанией разделены на четыре основных категории:

Продукты на основе томатов

Лютеница
Маринованные помидоры
Очищенные помидоры с томатным соусом

Печёные и жареные овощи

Имамбаялда
Запечённые овощи
Рататуй
Овощи на гриле
Печёный очищенный перец

Джемы и мармелад

Розовый джем
Персиковый джем
Мармелад из шиповника
Мармелад из персика

Компоты

Персик
Абрикос
Вишня

Лютеница, ее острый и нежный варианты, **Пинджур** и **Айвар** – это овощная икра, произведенная из свежесобранных овощей богатых витаминами и питательными веществами. Она производится в двух вариантах: **традиционная (мелко измельченная) или домашняя (грубого помола)**. Новые производственные линии комбинируют в себе традиционный старинный рецепт приготовления и высокое качество продукта.

Маринованные помидоры производятся из свежих цельных помидор или нарезанных большими ломтиками, которые маринуются в уксусе с приправами. Помидоры без кожуры в томатном соусе можно употреблять сразу же или добавлять в блюда.

Имамбаялда – это вкусное и ароматное сотэ из баклажана. Это одно из популярных блюд производимых европейской пищевой промышленностью. Так же как и **Рататуй**, – рагу из нежных кусочков овощей насыщенных ароматом солнца и приправленное оливковым маслом. Их приготовление требует времени для карамелизации ингредиентов делая их сладкими и создавая уникальный вкус.

Печеные овощи маринуются не просто в масле или уксусе, а в настоящем маринаде с приправами. Это делает овощи мягче и ароматнее. **Печеный очищенный перец** упаковывают в стеклянные банки для того, чтобы защитить вкус продукта.

Джемы и мармелад в основном представлены **розовым джемом** и **мармеладом из шиповника**. Эти питательные и легкие в использовании продукты расфасованы в стеклянную тару. **Абрикосовый джем** можно использовать как глазурь для фруктовых пирогов и других десертов в течение всей зимы и курортного сезона.

Компоты из персика и абрикоса производятся из спелых целых собранных вручную фруктов, и расфасовываются в стеклянную или жестяную тару. **Вишневый джем** производится из измельченных вишен, дготовленных с сахаром до мягкой желеобразной консистенции, и не содержит свободного сока или жидкости.

Выбор этих высококачественных европейских продуктов основан на популярности этих продуктов в России и Объединенных Арабских Эмиратах. Эти продукты хорошо известны и наилучшим образом представляют лучшее европейское качество продукции из Болгарии.

Более подробную информацию можно найти здесь:

www.ReleaseTheTaste.eu

info@ReleaseTheTaste.eu

