



# Культура потребления соусов в России

**В настоящее время культура потребления соусов в России до конца не сформирована, но интерес к продуктам данной категории растет.**

**Рост данной категории обусловлен прежде всего:**

- ✓ ростом покупательской способности;
- ✓ возможности больше путешествовать и знакомиться с кухнями разных стран мира и разнообразием их блюд.

Несмотря на тот факт, что тренд здорового питания на рынке соусов находится на начальном этапе развития, россияне уделяют все больше внимания полезным характеристикам и качеству потребляемых продуктов питания. Например, наблюдается растущий интерес к натуральным специям. Данная тенденция должна показать свое развитие в будущем.

**Следуя данным тенденциям, ТМ Астория провела обновление соусной линейки !**





# Представляем Вашему вниманию новый этап развития бренда Астория – рестайлинг (обновление) дизайна любимых соусов!





# Обновление соусов ТМ ASTORIA - это:

- Концептуально новый «вкусный» дизайн;
- Стильная вырубная форма упаковки с размещенным в верхней части дозатором;
- Новая улучшенная рецептура без искусственных компонентов и ГМО, с натуральными специями!
- Новые сроки годности и увеличение температурной полки ( подробно –слайд спецификации)





# Предпосылки обновления ТМ ASTORIA

- Усовершенствование рецептур соусов ТМ Астория на фоне текущего тренда натуральности;
- Обеспечение конкурентоспособности за счет приведения внешнего вида упаковки в соответствии с категорией;
- Соответствие имиджу продукта «Лидер в категории соусов»!;
- Повышение премиальности продукта





# Усовершенствование рецептур соусов ТМ Астория

- ✓ Следуя тренду натуральности (здорового питания) ТМ Астория изменила рецептуры, сохранив при этом профиль, яркость и насыщенность своих вкусов;
- ✓ Обновленные соусы Астория – это соусы без искусственных компонентов и ГМО, с добавлением натуральных специй и кусочков, имеющие **подтверждение Системы добровольной сертификации пищевых продуктов**





# В чем наши преимущества?

- Лучшие соусы в категории ( по результатам закрытых дегустаций на потребителях соусы ТМ ASTORIA лидируют по вкусовым характеристикам);
- Соусы премиум качества, имеют уникальную рецептуру и вкус, изготовлены из сырья высокого качества в условиях современной технологии производства;
- Продукты из натуральных ингредиентов без искусственных компонентов и ГМО , что подтверждено Системой добровольной сертификации пищевых продуктов ( выпуск по новой рецептуре –август 2014);
- Разнообразная линейка любимых вкусов ( в ассортименте соусов ТМ ASTORIA 9 видов соусов различных сфер применения – к мясу и рыбе, гарнирам и морепродуктам, салатам и бутербродам);
- Узнаваемый любимый бренд, высокий уровень знания, проверенное качество продуктов.





# Соус Сырный ТМ Астория



*Соус «Сырный» АСТОРΙΑ® неповторимая сырная нота этого соуса добавит частичку итальянских традиций любимым блюда из мяса, а также отлично подойдет к гарнирам - спагетти и хрустящему картофелю фри. «Сырный» соус «Астория» обладает нежным вкусом и изысканным ароматом голландского сыра*



Палитра вкусов. №1



# Соус Сметанный с грибами ТМ Астория



*Соус «Сметанный с грибами» АСТОРΙΑ® нежный соус, сочетающий в себе сливочный вкус сметаны и жареных грибов. Он прекрасно дополнит вкус блюд из мяса и запеченного картофеля.*



Палитра вкусов. №2



# Соус Сливочно-чесночный ТМ Астория



*Соус «Сливочно-чесночный» АСТОРИЯ® гармонично сочетает в себе притягательный сливочный вкус с ароматными кусочками чеснока. Он сделает аппетитным и желанным любое блюдо из мяса, птицы или рыбы.*



Палитра вкусов. №3



# Соус Лук со сметаной ТМ Астория



*Соус «Лук со сметаной» АСТОРΙΑ® – сочетает в себе неповторимый сливочный вкус с ароматом жареного лука. Станет отличным дополнением к блюдам из мяса и гарнирам.*



Палитра вкусов. №4



# Продвижение обновленной линейки

Выпуск дополнительных SKU Туба и Дипы в ассортиментной линейке соусов. Срок – август 2014г.(тубы);

3 SKU в упаковке ТУБА



4 SKU в упаковке ДИП





# Спецификация. Изменение сроков годности.

<b>Новые сроки годности</b>
от 0 до +6 С - 120сут св.+6 до 22 - 60сут.

**Жирность соусов - 42%**

**Производитель:  
НМЖК – Нижегородский масло- жировой  
комбинат**

