

Создание новых решений и вкусов рыбной продукции

Ингредиенты · Технологии ·
Сенсорный опыт

Евгений Мещеряков

ООО «Дары Руси»



Потребитель покупает не рыбу.

Он покупает впечатление.

Визуальная привлекательность

Понятный состав и КБЖУ

Удобная порция

Быстрое приготовление



Увидел



Выбрал



Приготовил



Получил удовольствие

Первое впечатление начинается до первого укуса

Упаковка → **Аромат** → Ожидание → Вкус



Headspace-ароматика

Аромат
момента открытия



Капсула

Ароматическое
кольцо

Scratch & sniff

**Минимум усилий.
Максимум
гастрономического
опыта.**

**Несколько минут
приготовления**

Ресторанный
результат дома

Время за столом
вместо времени у плиты

**Быстро ≠ компромисс
во вкусе**



Что потребитель ожидает внутри?



Текстура

Сочность и упругость

Аромат

Аппетитное первое
впечатление

Вкус

Глубина и умами

Послевкусие

Желание повторить

Как создать этот опыт из сложного сырья?

Кейс: минтай



Сырьё

Филе / фарш минтая

+ Ингредиенты
и
Технология =



**Продукт высокой
добавленной стоимости**

Текстура: превращаем слабое сырьё в стабильную структуру

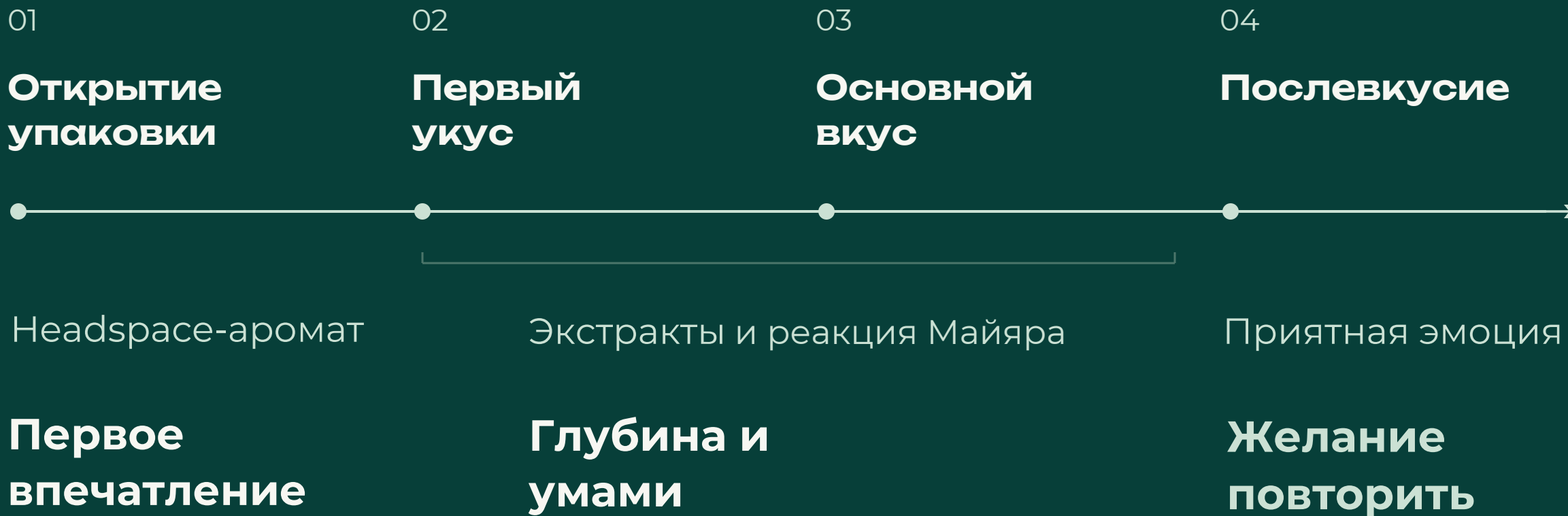
- Удержание воды
- Связывание влаги
- Стабильная структура
- **Сочность при жарке**

**Псиллиум +
цитрусовая клетчатка**



Дополнительные пищевые волокна

Вкус создаётся как многослойная система



Из сырья в желанное впечатление

Минтай · Треска · Путассу · Скумбрия

Глубокая
переработка



Добавленная
стоимость



**Повторная
покупка**

**Не просто продукт.
Целый ритуал
потребления.**

Упаковка · Аромат · Текстура
Вкус · Удобство





Спасибо за внимание!

Евгений Мещеряков

ООО «Дары Руси»

+7 968 856 81 80

darirusi@yandex.ru

