

Kabanosy: nasza duma i wizytówka

data aktualizacji: 2014.04.13



Smaczne, odpowiednio wysuszone i chrupiące są wizytówką Polski w Europie. Dobre na podróż, przyjęcie i drugie śniadanie. Kabanosy. W minionym roku ich sprzedaż wzrosła wartościowo o 11 proc. w porównaniu do 2012 roku, a producenci nie mają wątpliwości, że będzie jeszcze lepiej.

Kabanos to cienka, długa kiełbaska starannie ususzona i uwędzona. Nazwa pochodzi od tureckiego słowa „kaban” oznaczającego wieprza. Choć zwyczajowo kabanosy były produkowane z peklowanego mięsa wieprzowego, obecnie na rynku dostępnych jest wiele wariantów tej popularnej przekąski. Udział kabanosów w kategorii wędlin suchych i podsuszanych wyniósł w 2013 roku prawie 40 proc. w ujęciu wartościowym (źródło: Tarczyński za GfK Polonia, Panel Gospodarstw Domowych). Wartościowym liderem całego rynku kabanosów jest firma Tarczyński z 15-proc. udziałami, a wiceliderem – Sokołów z 11 proc. (źródło: Panel Gospodarstw Domowych GfK Polonia, cały 2013 rok). Podstawowymi kryteriami podziału kabanosów przez konsumentów są: rozmiar (klasyczne lub cienkie), surowiec, z którego powstają, smak oraz format opakowania (familijne lub impulsowe), przekładający się na okoliczności spożycia. □(SSZ)

KABANOSY KLASYCZNE

Tarczyński Kabanosy Extra

Linia kabanosów z wysokiej jakości mięsa, dostępna w wielu wersjach: wieprzowej, drobiowej a także nowości – wołowej oraz wersjach smakowych: serowej, chilli, z orzechem włoskim, z czosnkiem, z zielonym pieprzem oraz – po raz pierwszy w branży mięsnej – w limitowanej edycji,

jako kabanosy z chrzanem na Wielkanoc. Kabanosy Tarczyński Extra to produkt uhonorowany Medalem Europejskim i tytułem „Produkt najwyższej jakości w polskim przemyśle mięsnym”. Przyczyn olbrzymiej popularności Kabanosów Extra firma upatruje w starannym doborze mięsa, stosowaniu naturalnych, tradycyjnych osłonek i niespiesznemu, unikatowemu sposobowi suszenia. Całość powstaje według procedury, będącej pilnie strzeżoną tajemnicą. Kabanosy wieprzowe Tarczyński Extra są obecnie jeszcze bardziej kruche, dzięki specjalnemu procesowi suszenia oraz wysokiej zawartości mięsa: teraz zawierają aż 175 g mięsa na 100 g produktu.

Gold Kabanosy Luksusowe

Pierwsze w Polsce kabanosy w delikatnej i kruchej osłonce roślinnej które rozpropagowały tę obecnie jedną z najszybciej rozwijających się kategorii. Osłonki roślinne niemal natychmiast rozpuszczają się w ustach, pozwalając skupić się na walorach smakowych. Mają duże znaczenie także dla osób, dla których spożywanie wędliny w jelicie, m.in. z powodów zdrowotnych, jest kłopotliwe. Kabanosy luksusowe, oprócz klasycznego smaku, dostępne są również jako pikantne, delikatne z drobiem i czosnkowe. 100 g produktu otrzymuje się ze 156 g mięsa wieprzowego, a średnica osłonki wynosi około 15 mm.

Kabanosy

Nowość firmy Madej Wróbel – kabanosy charakteryzujące się niezwykłą kruchością oraz idealnym smakiem. Występują w czterech wariantach: Kabanos wieprzowy, pikantny, z drobiem i z czosnkiem. Na 100 g produktu zużywa się od 143 do 163 g mięsa. Sprzedawane są w opakowaniach stałowagowych 175 g. Średnica tego typu kabanosów to 12-15 mm.

Kabanosy Extra Suche

Kabanosy z oferty ZM Henryk Kania powstają z wysokiej jakości wieprzowiny, produkowane są tradycyjnymi metodami. Dostępne w dwóch smakach: klasycznym wieprzowym oraz pepperoni. Na 100 g produktu przypada 157 g mięsa. Oferowane w opakowaniach 175 g.

Kabanosy z drobiem

Podsuszane kabanosy w osłonkach naturalnych o średnicy około 16 mm, parzone i wędzone, uzyskane ze średnio rozdrobnionych mięs wieprzowych i drobiowych. Na 100 g gotowego wyrobu zużywa się 111 g mięsa wieprzowego i 20 g mięsa z kurczaka. Do spożywania na zimno. Polecane osobom szukającym wędlin o umiarkowanym smaku i aromacie, charakterystyczny smak zawdzięczają proporcjom użytych mięs oraz naturalnym przyprawom, takim jak świeżo zmielony czarny pieprz i ziarna kminku.

Balcerzak i Spółka. Kabanos drobiowy z wieprzowiną

Wprowadzony ponad 15 lat temu, jeden z pierwszych na rynku kabanosów na bazie mięsa drobiowego. Mocno wysuszony z dodatkiem wieprzowiny dla wzbogacenia smaku. Produkt w naturalnym jelicie baranim, którego 100 g powstaje z 53 g mięsa z indyka, 49 g mięsa wieprzowego oraz 30 g mięsa z kurczaka. Stworzony z myślą o konsumentach ceniących smak

tradycyjnych kabanosów i delikatny smak mięsa drobiowego. Dostępny w opakowaniu zbiorczym około 1 kg, przeznaczonym do lady tradycyjnej oraz w opakowaniach 260 g.

Kabanosy z dziczyzną „Darz bór”

Wzbogacone dodatkiem dziczyzny oraz całą gamą specjalnie dobranych przypraw ziołowych, z wiodącą nutą jałowca, uzyskują niebanalny smak i aromat. Charakteryzują się dużą zawartością mięsa - 100 g wyrobu produkuje się ze 133 g mięsa wieprzowego i 24 g mięsa jelenia. Średnica kabanosów wynosi około 19 mm.

KABANOSY CIENKIE

Tarczyński Kabanos Exclusive

Nowoczesna przekąska w formie cieniutkich kabanosów w opakowaniu 120 g, podanych w wygodnej torebce foliowej. Dostępne są w wielu smakach: wieprzowym, drobiowym, chilli, serowym oraz jako jedyne na rynku w wersji dojrzewającej. To najbardziej delikatne i najcieńsze kabanosy w oryginalnych smakach, z możliwością ekspozycji poza ciągiem chłodniczym. Charakteryzują się wysoką mięsnością - 100 g gotowego wyrobu wytwarza się z minimum 180 g mięsa. Są idealne na przekąskę lub do dzielenia się z innymi.

Kabanoski Maestro

Linia kabanosów ZM Henryka Kania, na którą składa się siedem wariantów - mięso wzbogacono unikalnymi smakami papryczek piri piri, klasycznej papryki, świeżych orzechów, żurawiny, mięsa drobiowego, wędzonej wieprzowiny oraz bekonu. Atutem Kabanosków Maestro jest wysoka zawartość mięsa (100 g wyrobu gotowego przygotowuje się z 182 g mięsa) oraz brak konserwantów. Produkty dostępne są w opakowaniach po 120 g.

Kabanosy Premium

W ofercie firmy Madej Wróbel znajdują się trzy podstawowe rodzaje: Kabanos wieprzowy Premium, Kabanos z drobiem Premium oraz Kabanos chilli chorizo Premium. Za sprawą charakterystycznego, cienkiego kształtu (średnica to 6-8 mm), są zdecydowanie bardziej wysuszone od klasycznych. Dostępne w ladzie tradycyjnej, a także w małych opakowaniach 120 g. 100 g kabanosa wieprzowego Premium, cieszącego się największą popularnością, powstaje aż z 200 g mięsa, natomiast w pozostałych dwóch rodzajach na 100 g produktu zużywa się 175 g mięsa.

Kabanosy Międzynarodowe

Były innowacją na polskim rynku, ze względu na bardzo małą średnicę (8 mm) oraz delikatną, niewyczuwalną podczas jedzenia osłonkę. Kabanosy Międzynarodowe, bogate w białko i inne składniki odżywcze, to idealna przekąska. W skład linii wchodzi kabanosy o różnych nutach smakowych: polskie, francuskie, włoskie, amerykańskie, węgierskie, argentyńskie i tureckie. Powstają z mięsa wieprzowego, wołowego, wieprzowo-wołowego oraz wieprzowego i mięsa z ud

kurcząt. Występują w gramaturach: 120, 140, 280 i 360 g. Potwierdzeniem wysokiej jakości oraz popularności jest przyznanie Złotego Medalu „Najlepszy Produkt – Wybór Konsumentów 2013” Kabanosom francuskim, a także Perły Rynku FMCG 2013 dla Kabanosów węgierskich. Trwałość tych wyrobów to 50 dni.

Kabanosy z Indyka

Indykpol to jedyny na rynku producent posiadający w ofercie kabanosy z mięsa indyczego, które cechuje m.in. wysoka zawartość białka, niska zawartość tłuszczu oraz duża wartość odżywcza. Nowością w ofercie kabanosów produkowanych przez Indykpol są cienkie kabanosy o średnicy 8 mm, rozbudowujące linię wędlin szlachtetnych Klasyka z indyka. Kabanosy klasyczne z indykiem (z mięsa z udźca indyczego) oraz Kabanosy z piersią indyka to produkty premium, starannie wędzone i suszone, przez co kruche i niezwykle aromatyczne. Produkty zostały wyróżnione w tym roku medalem w badaniu konsumenckim „Najlepszy Produkt 2014”.

W FORMACIE IMPULSOWYM

Tarczyński Kabanos Extra

Tegoroczna nowość - Tarczyński Kabanos Extra 80 g - powstała jako impulsowe przekąski, które dzięki niewielkiemu opakowaniu można zabrać ze sobą wszędzie. Produkt stanowi alternatywę dla słodkich lub słonych przekąsek, od których kabanosy są znacznie zdrowsze i bardziej pożywne. Dostępne w wersjach: serowej, chilli, z orzechem włoskim, z czosnkiem, z zielonym pieprzem oraz z chrzanem na Wielkanoc.

Orliki

Stosunkowo nowa linia przekąsek w postaci cieniutkich (średnica 8 mm), ułożonych w wiązki (długość ok. 16 cm) kabanosów. Firma Sokołów przygotowała je z myślą o młodzieży oraz osobach prowadzących aktywny tryb życia, są znakomitym źródłem białka. Posiadają ciekawą, nowoczesną wizualizację i oferowane są w niewielkich opakowaniach 65 g. Występują w czterech wersjach smakowych: klasycznej, cebulowej, peperoni oraz serowej.

Polskie Snaki

Polskie Snaki z oferty ZM Henryk Kania produkowane są zgodnie z tradycyjnymi recepturami, a dzięki zastosowaniu wysokobarierowej technologii opakowania, zachowują świeżość i długą trwałość bez konieczności przechowywania w warunkach chłodniczych. Poza ekspozycją w dziale z wędlinami paczkowanymi, Polskie Snaki można ekspozycjonować w obrębie kas oraz przy przekąskach i napojach. Linię tworzy sześć smaków.

Kabanos Jedynak

Indykpol jako pierwszy wprowadził na rynek pojedynczo pakowanego kabanosa - Jedynaka. To dobrze wysuszony, klasyczny kabanos produkowany głównie ze szlachtetnego mięsa indyczego, które

charakteryzuje się niską zawartością tłuszczu i wyjątkowymi walorami smakowymi. Oryginalne opakowanie wskazuje na przekąskowy charakter produktu, zapewnia trwałość i daje możliwość spożywania poza domem. Jednak w opakowaniu 30 g nie traci wartości smakowych i odżywczych poza ładą chłodniczą.

PrzySnacki Konesera. Kabanos długo dojrzewający

Receptura produktu z oferty Balcerzak i Spółka sięga do najlepszych tradycji produkcji wędlin długo dojrzewających. Przygotowany z mięsa wieprzowego, smaku nabiera dzięki długotrwałemu procesowi dojrzewania w specjalnie przygotowanych warunkach. 100 g produktu powstaje z 200 g mięsa wieprzowego. Kabanos charakteryzuje się bardzo bogatym, intensywnym smakiem, najlepiej współgra z deską serów. Opakowanie: 90 g.

Wiadomości Handlowe, Nr 4 (134) Kwiecień 2014

Źródło: <https://www.wiadomoscihandlowe.pl/artykuly/kabanosy-nasza-duma-i-wizytowka,1598>