

Antti
Antti Rokala
[Sanoma-tilin](#)

Ruoka

Parhaissa purkkisalsoissa rouskuu tuore tomaatti, pahimmat ovat kuin ketsuppi – HS:n salsavertailussa paljastui hurjia laatueroja

HS-raati vertaili kaupan purkkisalsat. Parhaissa salsoissa raaka-aineet erottuivat selvästi, kehnot salsat taas muistuttivat enemmän ketsuppiä tai chilikastiketta.

 Tilaajille

Teemu Leminen HS, Katja Bäcksbacka HS

HYVÄSSÄ salsassa maistuvat ainakin tomaatti, sipuli ja sopivasti poltteleva chili. Makujen pitää olla tasapainossa: tulisuuden, makeuden ja kirpeyden on oltava sopusoinnussa, eikä salsa saa missään tapauksessa maistua ketsuppimaiselta.

Kaksi salsa kamppaili kärkikahinoissa, kun HS-raati vertaili keskitulisia purkkisalsoja. Raadin suosikksi nousi Indian salsa medium, jossa tuoreiden ainesten maku oli tasapainossa, raaka-aineet erottuivat selkeästi ja potkuakin löytyi sopivasti. Toiseksi sijoittunut Old El Paso Thick 'n' Chunky medium oli niin ikään onnistunut salsa. Sen rakenne oli houkutteleva, ja tuoreen oloiset raaka-aineet rouskuivat suussa hauskaasti. Salsan tulisuus oli kohdallaan ja maku sopivan raikas ja kirpeä.

Purkkisalsoissa oli isoja laatueroja, eikä mikään testin 14 salsasta saanut raadilta täyttä tähteä. Eniten ongelmia oli makujen tasapainossa. Kehnot arviot saaneet salsat maistuivat enemmän ketsupilta tai makealta chilikastikkeelta kuin salsalta.

KATSAUS salsapurkkien tuoteseloste-etiketteihin yllätti. Esimerkiksi tomaatin määrä vaihteli paljon. Eniten tomaattia - peräti 81 prosenttia - oli Santa Maria chunky salsa Mediumissa. Vastaavasti testin hännille jääneessä Poco Loco Dip Medium Mexicanassa tomaattia oli vain 18,4 prosenttia. Salsojen suolamäärä 100:aa grammaa kohti taas vaihteli 0,9 grammasta 2,5 grammaan. Pienoinen yllätyks oli myös se, että vertailun 14 salsasta kuusi oli valmistettu Belgiassa.

Salsoja maistelivat helsinkiläisen Cantina West -ravintolan keittiöpäällikkö **Mika Raiskio**, tutkija **Oscar Ortiz-Nieminen** sekä Helsingin Sanomien ruokatoimittajat **Katja Bäcksbacka** ja **Teemu Leminen**. Vertailuun valittiin mukaan keskivahvat, tulisuudeltaan medium-luokkaan merkityt salsat. Testi toteutettiin sokkomaiseluna, eli raatilaiset eivät tienneet, mitä salsa milläkin lautasella oli.

Ruoka

HS:n salsatestin tulokset



 Etusivulle



1. Indian salsa medium

★★★

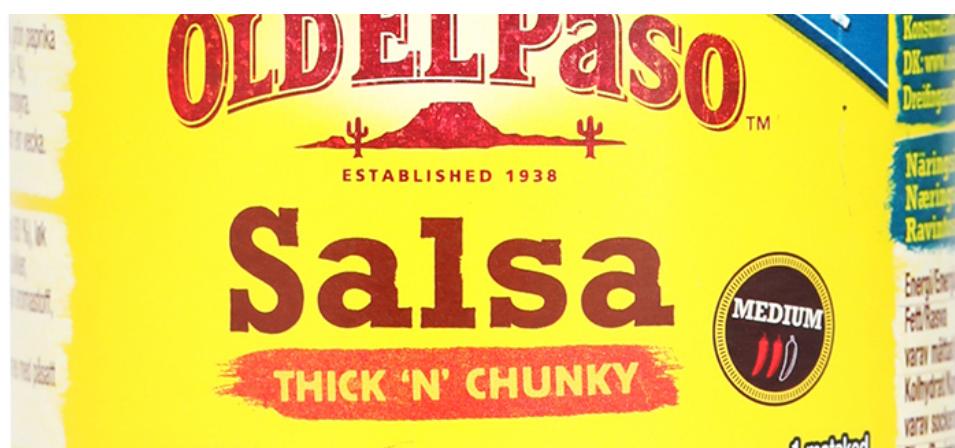
Valmistusmaa: Belgia

Suolaa: 2,3 g / 100 g

Sokeria: 3,8 g / 100 g

Pakkauskoko ja hinta: 260 g / 2,15 e

Tummanpunaisessa salsaassa on nähtävissä isoja raaka-aineiden paloja ja neste erottuu. Suutuntuma on kuitenkin hyvä ja mukavan pureskeltava. Ainekset maistuvat tuoreilta ja tulista potkua on sopivasti. Tasapainoinen. Sijoitus 1/14.



2. Old El Paso Thick 'n' chunky medium

★★★

Valmistusmaa: Espanja

Suolaa: 1,13 g / 100 g

Sokeria: 4,2 g / 100 g

Pakkauskoko ja hinta: 340 g / 2,99 e

Keskipunaisen salsan rakenne on houkutteleva: ainekset erottuvat selvinä paloina. Palat narskuvat suussa, tuoreen olisia. Maku on raikas ja kirpeä, etikka tulee hieman liikaakin esiin. Tuntuva tulisuus. Oikein hyvä kokonaisuus. Kilpaili vahvasti voitosta. Sijoitus 2/14.



Etusivulle



3. La Costeña Salsa dip Medium

★★★

Valmistusmaa: Meksiko

Suolaa: 2,3 g / 100 g

Sokeria: 3 g / 100 g

Pakkauskoko ja hinta: 453 g / 2,59 e

Tummanpunainen, hieman ruskeahko väri. Houkutteleva aidon näköinen ulkonäkö, rakenne melko hienojakoinen. Aromikas maku, jossa etikkaisuutta ja runsaasti mausteita. Tulisuus korostuu. Jälkipolte erityisen vahva. Jakoi raatilaisten mielipiteitä. Sijoitus 3/14.



4. Old El Paso Salsa dip

★★★

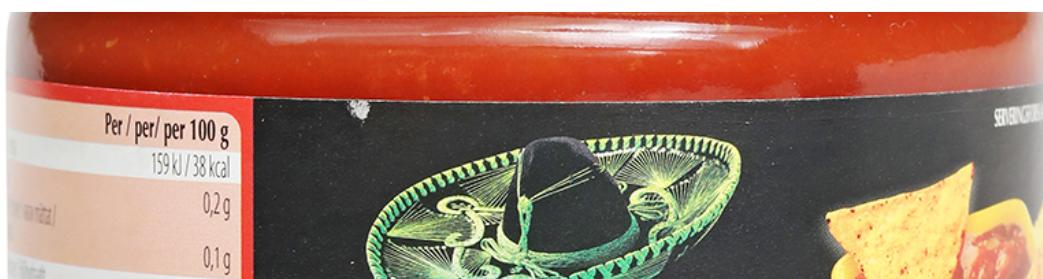
Valmistusmaa: Espanja

Suolaa: 1,2 g / 100 g

Sokeria: 3,9 g / 100 g

Pakkauskoko ja hinta: 312 g / 2,79 e

Tummanpunainen väri. Rakenne melko hienojakoinen, jopa sosemainen. Suussa silti pureskeltavaakin. Maku erottuu muista mausteisuudellaan. Myös tomaattipyren maku nousee esiin. Raikkautta pitäisi olla lisää. Hyvä tulisuus. Sijoitus 4/14.



< Etusivulle



5. Banderos Chunky Salsa dip sauce medium

★★★

Valmistusmaa: Belgia

Suolaa: 1,6 g / 100 g

Sokeria: 5 g / 100 g

Pakkauskoko ja hinta: 300 g / 1,50 e

Keskipunainen väri. Palakoko isoa. Makean pyöreän tomaatin maku, jota tuntuva hapokkuus raikastaa. Hyvä tulisuus. Kelpo perussalsa. Sijoitus 5/14.



6. El Tequito Chunky Salsa Dip medium

★★★

Valmistusmaa: Ei kerrota

Suolaa: 2,1 g / 100 g

Sokeria: 5 g / 100 g

Pakkauskoko ja hinta: 300 g / 1,35 e

Keskipunainen. Rakenne isoa palaa, neste erottuu nopeasti. Tomaattisessa yleismaussa tukevat hapot ja hieman pistävä sivumaku. Jälkimaussa hyvää potkua. Sijoitus 6/14.



Etusivulle

Valmistusmaa: Ruotsi

Suolaa: 0,95 g / 100 g

Sokeria: 4,3 g / 100 g

Pakkauskoko ja hinta: 230 g / 3,09 e

Tummanpunainen väri. Rakenne sakea, houkuttelevan näköinen. Iso palakoko. Makua dominoi purkkitomaatin ja pitkään keitetyn tomaattikastikkeen aromi. Aistittavissa myös juustokuminaa. Alkumaku pliisu. Tulisuus on hyvä, mutta tuntuu suussa erikoisesti viiveellä. Sijoitus 7/14.



8. Santa Maria chunky salsa dip medium

★★

Valmistusmaa: Ruotsi

Suolaa: 0,9 g / 100 g

Sokeria: 6,3 g / 100 g

Pakkauskoko ja hinta: 205 g / 2,75 e

Tummanpunainen väri. Rakenne melko tasainen, pieni palakoko. Hieman kuin paksua kastiketta. Maussa vahva purkkitomaatin ja tomaattipyreen maku. Maustesteinen, myös sipuli nousee esiin. Makea. Kokonaisuus ei ole kovin salsamainen. Sijoitus 8/14.



9. Xtra Salsakastike

⟨ Etusivulle

Suolaa: 1,9 g / 100 g

Sokeria: 6,5 g / 100 g

Pakkauskoko ja hinta: 300 g / 1,20 e

Keskipunainen väri. Liemi laihan ketsuppinen, jossa paloja. Muistuttaa hieman sweet chili -kastiketta. Maku makean ketsuppinen, sipulinen. Kaipaa lisää poltetta. Sijoitus 9/14.

Seuraa uutisia tästä aiheesta

HS-testi

[Seuraa](#)

Ruoka

[Seuraa](#)

salsa

[Seuraa](#)

MAINOS: Stockmann Herkku



Valmista herkulliset pikkujoulutarjoilut kokkaamatta juuri lainkaan