



ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

ПЕЧЕНЬЕ ГЛАЗИРОВАННОЕ РОССИЙСКОГО ПРОИЗВОДСТВА

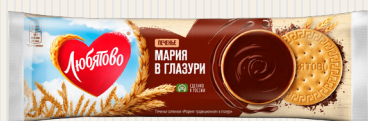
В редакции журнала «Кондитерские изделия» прошла серия дегустаций глазированного печенья от российских производителей. В результате, мы хотим предложить своим читателям десять продуктов, которые, с нашей точки зрения, заслуживают доверия и могут быть рекомендованы покупателям. В качестве продуктов, представленных в статье, мы не сомневаемся, так как сами их продегустировали.

Дегустации проходили в период с 17 марта по 13 августа 2025 года в помещении редакции журнала «Кондитерские изделия». В каждой из дегустаций участвовало по 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 9 до 24 лет.

В телеграм-канале [@snkigb](https://t.me/snkigb) – Новости рынка продуктов питания и напитков проходит опрос-голосование «Какое глазированное печенье вам нравится больше всего?»

[Голосуйте за лучшее глазированное печенье на российском рынке >>>](#)

Всем нижеперечисленным продуктам по результатам дегустаций присваивается звание Лауреата премии «Подтвержденное качество» с вручением дипломов и золотых медалей.





ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

ChocoBreak

Печенье глазированное

Масса нетто: 800 г

Количество в упаковке: 20 шт. x 40 г

Срок годности: 12 месяцев

ООО «CRAFERS»

Адрес: Узбекистан, 100052, г. Ташкент, Мирзо-Улугбекский р-н, ул. Катта Дархан, д.9

По заказу ООО «ВЛАДКОН»

Дата дегустации: 18 июля 2025 г. Место: редакция журнала «Кондитерские изделия».

В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 10 до 24 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Десерт представлен в фирменном шоу-боксе, который удобно размещать в прикассовой зоне. Яркий красный цвет, выбранный основным в оформлении, привлекает внимание, выделяя продукт на полке. Внутри упаковки находится 20 кондитерских изделий в



индивидуальной брендированной упаковке. Внутри каждой – по 2 десерта размерами 7x2,5x1,5. Десерт состоит из шоколадного печенья, слоя молочной начинки и молочного шоколада. Начинка белого цвета расположена строго посередине, шоколад нанесен равномерно. Сколы и подтеки отсутствуют.

По всем параметрам внешнего вида продукт полностью соответствует верхней планке требований, предъявляемых к данной категории продуктов.

АРОМАТ

Аромат натуральный мягкий гармоничный. В тонком букете хорошо различимы благородные тона какао, которые очень тонко переплетаются с теплыми молочными нотами и оттенками песочного печенья. При разламывании на передний план постепенно выходят ноты молочные ноты начинки, которые ощущаются достаточно долго.

ВКУС

Десерт обладает очень гармоничным, выразительным и в тоже время мягким вкусом, в котором оттенки звучат единым аккордом. Все эксперты отметили как неоспоримое достоинство удачное сочетание нескольких текстур: хрустящей основы, нежной начинки и качественного молочного шоколада.



ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

«Малина в шоколаде» ТМ EVERGO

Печенье глазированное протеиновое

Масса нетто: 50 г

Срок годности: 9 месяцев

ТУ 10.72.12-012-0087944592-3034

ООО «Ванслад»

Адрес: Россия, 440513, Пензенская обл., Пензенский р-н, с. Засечное,
ул. Механизаторов, д. 23. <https://evergo.world/>

Дата дегустации: 27 июня 2025 г. Место: редакция журнала «Кондитерские изделия».
В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 10 до 24 лет.



ВНЕШНИЙ ВИД

Десерт представлен в брендированной индивидуальной упаковке, дизайн которой привлекает внимание качественными очень аппетитными изображениями самого продукта и малины, а также грамотным выбором цветов и шрифтов. Печенье представляет собой глазированную сферу с диаметром основания 6 см и высотой около 1,8 см. Слой шоколадной глазури равномерно нанесен со всех сторон. Цвет глазури равномерный, оттенка темного шоколада, поверхность глянцевая, без сколов и повреждений. На разрезе четко просматриваются слои:

глазурь, шоколадное печенье, начинка. Начинка вишневого цвета в большом количестве расположена строго по центру. Начинка не течет, имеет равномерную текстуру.

АРОМАТ

Объемный, выразительный аромат, в котором на начальной стадии доминируют благородные оттенки какао, смягченные очень легкими карамельно-фруктовыми нотами. При разрезе аромат усиливается, на первый план выходят ягодные тона, которые хорошо гармонируют с яркими шоколадными нотами.

ВКУС

Слегка сладковатое тесто с явными благородными тонами какао прекрасно гармонирует со слегка желированной начинкой. Тесто упругое, не проламывается при нажатии, что говорит об оптимальной степени пропекания печенья и отсутствии излишней влаги. Эксперты отметили сбалансированное сочетание текстур: мягкого теста, глазури и начинки.





ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

QVINTO

Десерт с какао «Апельсиновый»

Масса нетто: 174 г

Количество в упаковке: 6 шт x 29 г

Срок годности: 10 месяцев

АО «Эссен Продакшн АГ»

Адрес: Россия, 423895, Республика Татарстан, Набережные Челны, Тукаевский район, Нижнесуьксинское сельское поселение, проезд Магистральный, 1

Дата дегустации: 27 мая 2025 г. Место: редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 9 до 24 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Десерт представлен в фирменной картонной коробке, современный дизайн которой привлекает внимание на полке, как цветовым решением, так и аппетитным изображением продукта и входящих в состав ингредиентов (апельсин, какао).

Внутри упаковки находится 6 кондитерских изделий в индивидуальной брендированной упаковке. Десерт имеет форму параллелепипеда с размерами 9,5 см x 3,5 см x 1 см. Печенье светло-коричневого цвета с карамельно-апельсиновой прослойкой покрыто шоколадной глазурью. Все десерты целые, без повреждений, трещин и сколов. Изделия пропечены равномерно (средняя+), на изломе видна равномерная, пористая текстура и слой апельсиновой прослойки, расположенный строго по центру. Слой глазури нанесен равномерно. Все эксперты отметили очень привлекательный внешний вид, в котором продуманность деталей изящно сочетается с простотой.



АРОМАТ

Аромат яркий, выразительный, теплый. Букет, в котором переплетаются свежие выразительные цитрусовые ноты апельсина, сладковатые тона молочной карамели, более мягкая «зерновая» палитра печенья и очень деликатная горчинка какао. На изломе запах «раскрывается» ещё ярче, приобретая выраженные цитрусовые ноты и легкие молочно-карамельные оттенки.

ВКУС

Очень яркий выразительный, объемный, и при этом натуральный вкус. В нем гармонично соединены свежесть апельсина и мягкая сладость карамели, подчеркнутые приятными молочно-шоколадными тонами глазури. Прекрасное сочетание трех текстур – рассыпчатого печенья, слегка желированной апельсиновой прослойки и глазури – идеально дополняет вкусовую палитру. Сладость ощутимая, при этом продукт не приторный. Послевкусие продолжительное, в котором свежие тона апельсина постепенно оттеняются штрихами какао и нотами хорошо пропеченного теста.



ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

БИСКОТТИ НЕРОБЬЯНКО

Печенье глазированное

Масса нетто: 265 г

Срок годности: 9 месяцев

Упаковка: фирменная коробка

Без ГМО

ООО «БИСКОТТИ ПЛЮС»

Адрес: Россия, 606070, Нижегородская область, г. Володарск, ул. Володарского, д.1

Дата дегустации: 22 июля 2025 г. Место: редакция журнала «Кондитерские изделия».

В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 10 до 20 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Как неоспоримый плюс все эксперты отметили изысканность и презентабельность внешнего вида, как упаковки, так и самого печенья. В наборе находятся 20 десертов, каждый из которых представляет собой сдобное печенье, на верхней части которого по центру расположено два вида начинки – белого и шоколадного оттенков. Глазурь нанесена равномерным слоем в нижней части изделий. Печенья имеют круглую форму, диаметром 5 см. Все печенья смотрятся очень аппетитно. Слой начинки оптимальный, консистенция равномерная. Внешний вид продукта полностью соответствует самой высокой планке требований, предъявляемым к кондитерским изделиям данного вида.



АРОМАТ

Аромат тонкий, элегантный, ненавязчивый, и в то же время выразительный. В нем гармонично переплетаются сливочные оттенки хорошо пропеченного сдобного теста с яркими благородными нотами какао-бобов и сливок.



ВКУС

Эксперты отметили оптимальный вкусовой баланс, а также очень удачное сочетание текстур. Умеренно сладкая, легкая по консистенции основа печенья хорошо гармонирует с более насыщенными по вкусу начинками и благородной горчинкой глазури. Текстура самого печенья равномерная, характерная для степени пропечки теста «средняя +», печенье буквально тает во рту. Сладость оптимальная, хорошо сбалансированная шоколадными оттенками.



ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

«ТОПЛЕННОЕ МОЛОКО» ТМ «БРЯНКОНФИ»

Печенье глазированное

Масса нетто: 120 г

Срок годности: 9 месяцев

ГОСТ 24901-2023

АО «Брянконфи»

Адрес: Россия, 241014, Брянская область, г. Брянск, ул. Вокзальная, д 116

Дата дегустации: 17 марта 2025 г. Место: редакция журнала «Кондитерские изделия».

В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 9 до 24 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Внутри упаковки находится 6 кондитерских изделий. Печенье имеет форму четырехугольника с рифлеными краями размерами 7,5 x 5 см. На верхней поверхности отчетливо, без сколов и повреждений, отпечатан «портрет» обаятельной коровы,

надписи: «Топленое молоко» и «Брянконфи». Нижняя часть покрыта достаточно толстым (до 0,4 см) слоем глазури. Глазурь глянцевая, нанесена абсолютно ровным слоем. Оттенок – характерный для темного шоколада, равномерный по всей поверхности.



АРОМАТ

Продукт обладает выраженным ароматом, в котором очень гармонично переплетается вся гамма оттенков топленого молока, которые соединены с тонкой деликатной сладостью хорошо пропеченной сдобы и яркими тонами шоколадной глазури. Послевкусие долгое, обволакивающее с приятными сливочными нотами в шлейфе. Все эксперты отметили притягательность аромата.

ВКУС

Вкус печенья мягкий, округлый, с преобладанием обволакивающих сливочных оттенков и легкими штрихами ванили. Умеренно сладкое, легкое по текстуре тесто хорошо гармонирует с более насыщенной по вкусу глазурью. Текстура печенья соответствует требованиям, предъявляемым к данной категории кондитерских изделий: умеренная плотность и минимальное количество крошек при разламывании. Послевкусие мягкое, с теплыми акцентами топленого молока и штрихами какао в шлейфе, продолжительное и приятное.



ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

«КАВКАЗ»

Крекер глазированный

Масса нетто: 3 кг

Срок годности: 3 месяца

Упаковка: «телевизор»

ООО «Галан»

Адрес: Россия, 352430, Краснодарский край, г. Курганинск, ул. Матросова, 293

Дата дегустации: 5 мая 2025 г. Место: редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 9 до 24 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Изделия имеют оригинальную форму – крекер изготовлен в виде мини-версии батона нарезного (эллипс с диагональю 6 см и высотой около 4 мм). На верхней части каждого крекера сделано по три диагональных надреза, нижняя часть покрыта равномерным слоем глазури темно-коричневого цвета. Сколы и трещины глазури отсутствуют. Все изделия пропечены равномерно, степень прожарки – средняя +.

Крекер при разламывании приятно хрустит, практически не крошится. Излишней влаги не наблюдается. Все эксперты отметили оригинальный внешний вид, в котором продуманность деталей изящно сочетается с простотой.



АРОМАТ

Аромат мягкий, ненавязчивый, с легкими сливочно-шоколадными тонами. Традиционный запах печенья дополнен сладкими оттенками какао. При разломе печенья проступают легкие молочные тона.

ВКУС

Печенье легкое по текстуре. Пропечено равномерно. Сладость умеренная. Крекер приятно хрустит, во рту тает равномерно. Нейтральный вкус самого печенья уравновешивается сладостью глазури. В послевкусии доминируют оттенки какао. Печенье оставляет ощущение легкости и отсутствия чувства перенасыщения.



ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

«МАРИЯ» ТРАДИЦИОННОЕ»

Печенье затыжное в глазури

Масса нетто: 138 г

Срок годности: 9 месяцев

ООО «Любятово»

Адрес: Россия, 394033, Воронежская обл., г. Воронеж, ул. Витрука, д. 4

Дата дегустации: 18 июля 2025 г. Место: редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 10 до 20 лет.



ВНЕШНИЙ ВИД

В брендированной упаковке находится 18 абсолютно одинаковых по форме, размеру и оформлению печений, привлекательного внешнего вида. Печенье имеет форму круга диаметром 5,5 см. Форма изделий не расплывчатая, без повреждения края. На верхней части по ободу пропечатан орнамент, в центре на каждом изделии – название торговой марки. Нижняя часть печенья покрыта ровным слоем темной глазури. Все изделия хорошо пропеченные. Печенья хорошо разламываются, количество крошек минимально. Глазурь нанесена ровным слоем. Оттенок, характерный для темного шоколада, – равномерный по всей поверхности.

АРОМАТ

В гармоничном аромате переплетаются мягкие ноты с легкими сливочными оттенками хорошо пропеченного теста и сладковатые тона глазури. Эксперты отметили как неоспоримый плюс сбалансированность и мягкость аромата.

ВКУС

Целостный вкус, в котором соединены оттенки классического затыжного печенья и выраженные ноты глазури. Достаточно нейтральный вкус самого печенья уравновешивается сладостью глазури. Текстура печенья легкая. Продукт оставляет ощущение легкости и отсутствия чувства перенасыщения.



ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

«ПОЛОВИНКИ»

Печенье глазированное

и печенье глазированное с арахисом

Масса нетто (1 печенье): 50 г. **Срок годности:** 6 месяцев
ГОСТ 24901-2023

ООО «ДИАЛ-К»

Адрес: Россия, 249610, Калужская область, г. Спас-Деменск, ул. Советская, д.3
Тел.: +7 (4842) 27-99-26

Дата дегустации: 27 мая 2025 г. Место: редакция журнала «Кондитерские изделия».
В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 9 до 24 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Каждое печенье представлено в индивидуальной упаковке, которая с одной стороны способствует лучшей сохранности, а с другой привлекает внимание и делает употребление удобным для того, чтобы взять с собой, включить в ланч-бокс и т.д. Печенье имеет правильную круглую форму одинаковый размер – 10 см в диаметре. Глянцевая глазурь четким ровным слоем нанесена ровно на половину каждого печенья. Непокрытая

поверхность шероховатая с извилистыми трещинами, на печенье с арахисом – большое количество равномерно нанесенного дробленого ореха. На изломе печенье пропеченное, с разрыхленной структурой, без пустот и следов непомеса.



АРОМАТ

Запах объемный, целостный, изящный, тонкий, сотканный из множества нот в единый букет, что все эксперты отметили как неоспоримое достоинство. В аромате практически идеально выдержан баланс оттенков: характерный, с едва уловимой горчинкой запаха шоколадной глазури. В букете печенья глазированного с арахисом, достаточно ощутимо присутствуют благородные ореховые акценты, придающие запаху глубину.

ВКУС

Выразительный вкус, в котором гармоничным образом соединены множество оттенков. Природная мягкость удачно обыграна штрихами корицы и подчеркнута сладкими нотами глазури. Прекрасное сочетание текстур – самого теста и глазури, и теста с глазурью и арахисом. Сладость печенья оптимальная. Послевкусию легкое, очень свежее и в то же время достаточно выраженное, продолжительное.

Все эксперты отметили удачную идею глазировки половины кондитерского изделия – шоколад отлично дополняет традиционный вкус печенья, не отвлекая от него. Руки при употреблении этого печенья остаются чистыми.



ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

«СЛАДОЯР»

Печенье с изюмом и арахисом в глазури

Масса нетто: 700 г

Упаковка: мини-телевизор, телевизор 2,5 кг

Срок годности: 3 месяца

ООО «Вижер»

Адрес: Россия, 394026, Воронежская обл., г. Воронеж, ул. Дружинников, д. 1

Дата дегустации: 13 августа 2025 г. Место: редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 10 до 20 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Продукт представлен двумя видами – в белой и темной глазури. Десерт имеет форму прямоугольника с закругленными краями. Размер около 5,5 сантиметров в ширину и 7,5 – в длину. Каждое изделие состоит из нескольких слоев: собственно печенья, достаточно плотного слоя начинки, изюма и арахиса. Глазурь нанесена на изделие со всех сторон обильным слоем без сколов и повреждений. Эксперты отметили как плюс большое количество арахиса.



АРОМАТ

Аромат выразительный, теплый, многокомпонентный, при этом достаточно тонкий. На переднем плане запах арахиса и шоколадной глазури, который идеально сочетается с тонами хорошо пропеченного печенья и акцентированными нотами изюма. На изломе запах «раскрывается», становится более ярким, приобретая выраженные ореховые оттенки.

ВКУС

В достаточно тонком и в то же время ярком вкусе печенья тонко переплетаются выразительные ноты арахиса с приятными оттенками изюма и глазури. Сладость сбалансированная, оптимальная. Послевкусие деликатное с легким шлейфом, в котором ощущаются более легкие ноты арахиса. Хорошее сочетание разных текстур. Печенье не крошится, при этом достаточно легко раскусывается, умеренно быстро и равномерно растворяясь во рту. Яркий вкус печенья делает его употребление универсальным: оно может служить прекрасным самостоятельным перекусом, дополнением к утреннему кофе или вечернему чаю.



ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

ПАЛОЧКИ В ГЛАЗУРИ ТМ УРА КОНДИТЕРЫ Печенье сахарное

Масса нетто: 300 г

Срок годности: 12 месяцев

ООО «УРА КОНДИТЕРЫ»

Адрес: Россия, 456550, Челябинская область, г. Коркино, ул. 1 мая, д. 65

Дата дегустации: 5 мая 2025 г. Место: редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 9 до 24 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

В пластиковом коррексе, помещенном внутри упаковки, находятся кондитерские изделия, изготовленные в форме небольших «палочек», полностью покрытых глазурью. Размер одинаковый для всей изделий – 9,5 x 1,3 x 1 см. Глазурь равномерным слоем покрывает каждое изделие со всех сторон.

Сколы и трещины глазури отсутствуют. Цвет равномерный по всему объему, характерный для темного шоколада. На разрезе хорошо видно, что тесто пропечено равномерно, имеют развитую пористость.

АРОМАТ

Запах яркий, выразительный, теплый. На переднем плане выраженные чуть сладковатые тона глазури, которые гармонично сочетаются с нежными нотами хорошо пропеченного теста.

ВКУС

Во вкусе очень органично согласуются две фактуры – нежная, рассыпчатая основа и выразительная, в меру сладкая глазурь. Вкус всех печений натуральный, гармоничный. Эксперты отметили практически идеальное сочетание ингредиентов: все составляющие не заслоняют друг друга, а переплетаются в тонкий вкусовой букет.

