

«ТОП-10.»

Выбор редакции»

«ТОП-10.»

Новинки»

СБОРНИК СТАТЕЙ

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ. КОНФЕТЫ ГЛАЗИРОВАННЫЕ ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРЬЮ (по версии журнала «Кондитерские изделия»)

В редакции журнала «Кондитерские изделия» прошла серия дегустаций самых разных видов шоколадных конфет. 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 4 октября по 20 ноября 2023 года в помещении редакции журнала «Кондитерские изделия».

В каждой из дегустаций участвовало по 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 8 до 18 лет.

В телеграм-канале @snkigb – Новости рынка напитков и продуктов питания проходит опрос-голосование «Какие шоколадные конфеты вам нравятся больше всего?»

Приглашаем вас принять в нем участие.

Голосуйте за лучшие конфеты 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.

Конфеты шоколадные ТОМЕР

Из горького шоколада с начинкой Трюфель без добавления сахара и пальмового масла. ТУ 10.82.22-023-68212475-2023.

Срок годности: 9 месяцев.

Состав: шоколад горький 60% какао без добавления сахара (подсластитель мальтит, какао тертое, какао-масло, какао - порошок, эмульгатор лецитин рапсовый, экстракт ванили), начинка Трюфель без добавления сахара подсластитель мальтит, масло ши (негидрогенизированный специализированный растительный жир), какао-порошок, какао-масло, фундук жареный паста, эмульгатор лецитин.

Изготовитель: ООО «Томер»

141580, Московская область, город Химки, д. Поярково, ул. Клушинская, д. 2

Дата дегустации: 4 октября 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Конфеты, имеющие форму шара, представлены в металлизированной завертке. Все конфеты целые, одинакового размера – диаметр шара составляет 3 см. Цвет ровный по всей поверхности, оттенок соответствующий горькому шоколаду – темно коричневый. Консистенция корпуса твердая, поверхность ровная глянцевая, без повреждений. Текстура тающая. В разрезе видна однородная начинка, которая полностью заполняет объем, не образуя пустот.



АРОМАТ

Благородный аромат какао с доминирующей приятной благородной горчинкой слегка оттенен легкими штрихами ванили и ореховыми нотами. При разрезании конфеты на первый план выходит запах трюфельной начинки, в котором также доминирует аромат какао-бобов, дополненный более выраженными оттенками фундука. В целом, букет гармоничный, богатый, при не распадающийся нас составляющие- все ингредиенты создают единую благородную палитру аромата.

ВКУС

Все эксперты отметили в первую очередь высокое качество используемых в приготовлении ингредиентов. Текстура шоколада тающая. Вкусовой букет гармоничный, вся гамма раскрывается постепенно. Сочетание двух текстур - самого шоколада и нежной кремовой начинки, в которой помимо шоколадных нот отчетливо слышны трюфельные оттенки, гармоничное. Послевкусию устойчивое длительное наполненное благородным шлейфом.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

А.&А.ДЕМИДОВ

Ассорти шоколадных конфет в темном шоколаде с начинками: крем с коньяком, крем со сливочным ликером, крем с амаретто

Срок годности: 9 месяцев. **Масса нетто:** 284 г. **Состав:** темный шоколад (какао тертое, сахар, масло какао, жир молочный, эмульгатор соевый лецитин, ароматизатор «Ванилин»); сахар, цельное сгущенное молоко с сахаром (цельное молоко, обезжиренное молоко, сахара (сахароза, лактоза)), патока, коньяк, пальмовое масло, мальтодекстрин, темный шоколад (какао тертое, сахар, масло какао, жир молочный, эмульгатор соевый лецитин, ароматизатор «Ванилин»), ароматизаторы: «Марципан», «Коньяк», «Ликер «Айриш крим».

Массовая доля общего сухого остатка какао в темной шоколадной массе – не менее 54%.

Изготовитель: ООО «Концерн «Шоколадница»

142006, Россия, Московская обл., г. Домодедово, мкр. Востряково, ул. Заборье, дом 2-Д

ВНЕШНИЙ ВИД

Конфеты представлены в фирменной картонной коробке и подарочном пакете, выполненных в едином дизайне. Внутри упаковки конфеты помещены в двух пластиковых коррексах с индивидуальными ячейками, расположенных в два яруса. Всего в наборе 30 конфет (по 15 в каждом коррексе) трех форм: полусферы, усеченной пирамиды со слегка скругленными гранями, и полусферы с рельефным узорным срезом. Каждой из форм соответствует свой цвет и вкус начинки. Поверхность корпусов, изготовленных из качественного шоколада, глянцевая, без сколов и повреждений. В разрезе видно, что слой шоколада достаточно толстый – около 3-4 мм, конфеты заполнены начинкой однородно, без пустот. Каждая из начинок имеет свой характерный цвет, который четко соотносится с названием.



АРОМАТ

В тонком букете конфет в темной глазури хорошо различимы благородные тона какао, которые очень тонко переплетаются с теплыми нотами ванили и нотами, характерными для каждого вида начинок. Аромат начинок значительно усиливается при разрезании конфеты, в букете отчетливо проявляется изящная нота – в зависимости от вида конфет благородного коньяка с легкой приятной терпкостью, мягкая сливочно - ликерная или миндальная. В целом аромат у всех видов конфет гармоничный, законченный.

ВКУС

Вкус является естественным продолжением аромата. На переднем плане подчеркнута горчинка самого шоколада, гармонично сбалансированная мягкой сладостью и теплыми тонами начинок. Консистенция нежная, шоколад тает во рту. Сочетание двух текстур – твердого шоколада и мягкой начинки является дополнительным плюсом, вносящим разнообразие в палитру ощущений. Послевкусие выразительное, с деликатным шлейфом. Эксперты отметили, что такой шоколад будет хорош как сам о себе, так и будет идеальным в сочетании со свежесваренным кофе.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Чернослив в шоколаде ТМ «БРЯНКОНФИ»

Конфеты ручной работы глазированные с корпусами из сухофруктов.

Срок годности: 6 месяцев.

Состав: чернослив без косточки (чернослив сушеный, консерванты (E202, E220)); шоколадная масса (тёртое какао, сахар, масло какао, эмульгаторы: лецитин соевый, E476, ароматизатор «Ванилин»); сахар, ядро миндаля.

Изготовитель:

АО «Брянконфи»

Адрес производства: 241014, Россия, Брянская область, г. Брянск, ул. Вокзальная, д 116
www.bryankonfi.ru, тел. 8- 800-2000 -32-42.

Дата дегустации: 10 октября 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

В фирменной коробке представлено 15 конфет одинакового размера. Все конфеты имеют форму полусферы и достаточно крупный для чернослива в шоколаде размер – около 4 см в диаметре по длинной стороне основания. Высота около 2 см. Поверхность всех конфет слегка глянцевая, без трещин, пустот и повреждений. В разрезе видно, что слой шоколадной глазури толстый, нанесен равномерно, без сколов. Текстура шоколада тающая, окрас равномерный, соответствующий качественному темному шоколаду. Чернослив внутри имеет характерный цвет и глянцевую поверхность, что говорит о высоком качестве используемого сырья. Внутри каждого чернослива размещается целое ядро миндаля. По всем параметрам внешнего вида продукт полностью соответствует самым высоким требованиям, предъявляемым к данному виду кондитерских изделий класса Премиум.



АРОМАТ

Аромат выразительный, изысканный, натуральный. На начальном этапе доминируют благородные, с тонкой приятной горчинкой тона какао с деликатным сладковатым оттенком ванили. При разрезании конфеты в букете отчетливо проявляется свежая нота чернослива с легкой природной кислинкой, а завершающим штрихом служит узнаваемый миндальный оттенок. В целом аромат гармоничный, законченный. Все эксперты отметили отсутствие посторонних оттенков и элегантность палитры.

ВКУС

Близкий к идеальному баланс легкой шоколадной горчинки, сладости, изысканной кислинки чернослива и выраженных миндальных тонов. Темный шоколад с деликатными тонами ванили очень тонко дополняет вкус натурального качественного чернослива. Весьма гармоничное сочетание трех текстур - шоколада, мягкого чернослива и ядер миндаля придает дополнительную элегантность изделию. Послевкусие долгое, выразительное с миндально-шоколадными оттенками.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

«Воздушное суфле» со вкусом лимона

Конфеты глазированные со сбивным корпусом.

Весовой: не менее 35 шт. **Срок годности:** 3 месяца.

Состав: шоколадная глазурь (сахар, какао тертое, эквивалент масла какао (растительные масла), какао-порошок, эмульгаторы: лецитин соевый, Е476; ароматизатор «Ваниль»), патока, сахар, заменитель молочного жира (растительные масла, эмульгатор подсолнечный лецитин, антиокислители: Е304(i), Е307, лимонная кислота), вода питьевая, молоко сгущенное с сахаром (молоко нормализованное, сахар (сахароза), сахар молочный (лактоза)), пюре яблочное (яблоки, консервант-диоксид серы), белок сухой яичный, агент желирующий агар, регулятор кислотности лимонная кислота, консервант Е202, ароматизатор «Лимон», краситель Е100.

Производитель:

ЗАО «Пензенская кондитерская фабрика»

Адрес производства: 440034, Россия, Пензенская область, г. Пенза, ул. Калинина 112а

Дата дегустации: 10 октября 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Конфеты представлены в индивидуальной упаковке «флоу-пак», выполненной в ярком современном дизайне и обеспечивающей свежесть и сохранность продукта. Все конфеты имеют форму параллелепипеда с размерами 4х3,5х1,5см. Глазурь характерного шоколадного оттенка нанесена ровно, без сколов и повреждений. Консистенция покрытия твердая, поверхность ровная глянцевая, текстура тающая. Суфле в разрезе имеет нежно желтый цвет, однородный, равномерный по всему объему. На изломе поверхность суфле слегка глянцевая, легкая, без воздушных пузырей и кристаллов нерастворенного сахара.



АРОМАТ

Аромат выраженный, яркий и при этом очень элегантный. На первом этапе преобладающий благородный запах какао дополняют легкие свежие цитрусовые оттенки, чуть ощутимые штрихи яблока, мягкие сливочные и сладковатые ноты ванили. При разрезании изделия на первый план выходит запах суфле, в букете которого задает тон выраженная, многогранная и вместе с тем свежая и легкая лимонная составляющая.

ВКУС

Во вкусе соблюден близкий к идеальному баланс легкой шоколадной горчинки, сливочной мягкости, сладости и изысканной лимонной свежести. Весьма гармоничное сочетание двух текстур – качественной шоколадной глазури и очень воздушного суфле придает изделию тонкий, изысканный вкус.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Волшебная БЕЛОЧКА

Конфеты с орехами.

Срок годности: 6 месяцев.

Состав: темная шоколадная масса (сахар, какао тертое, масло какао, эмульгаторы: соевый лецитин, E476), сахар заменитель молочного жира (растительные масла и жиры (пальмовое, подсолнечное и пальмоядровое), эмульгатор E471), арахис обжаренный, молоко сухое цельное, заменитель масла какао (масло пальмовое, масло соевое, масло ши, эмульгаторы лецитин соевый, E492), сахар молочный лактоза, какао порошок, фундук обжаренный, миндаль обжаренный, вафельная крошка (мука пшеничная, яичный порошок, разрыхлитель гидрокарбонат натрия, соль пищевая), эмульгаторы лецитин соевый, E471), ароматизаторы.

Изготовитель:

ООО « Кондитерская фабрика «ВОЛШЕБНИЦА»

Адрес производства: 140032, Россия, Московская область, городской округ Люберцы, рабочий поселок Малаховка, улица Гаражная, дом 4.

Дата дегустации: 20 ноября 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

В фирменной коробке представлено 12 конфет одинакового размера. Всего в наборе присутствуют 3 вида конфет – с миндалем, фундуком и арахисом, которые по внешним параметрам не отличаются друг от друга. Все конфеты имеют форму усеченной пирамиды со слегка скругленными гранями. Поверхность корпусов, изготовленных из качественного шоколада, глянцевая, без сколов и повреждений. В разрезе видно, что слой шоколада достаточно толстый – конфеты заполнены начинкой однородно, без пустот. Консистенция начинок более светлая, кремовая, воздушная.



АРОМАТ

Элегантный и объемный аромат раскрывается мягко и постепенно. Букет, наполненный в начале нотами шоколада, дополняют сливочно - ореховые оттенки. При разрезании на первый план выходит запах орехов с выразительными характерными тонами в разных сортах конфет: в одних явно ощущается арахис, в других — миндально-марципановые тона, в третьих- ноты жареного фундука.

ВКУС

Вкус яркий, выразительный, насыщенный. В первом ярком аккорде доминирует шоколад, постепенно начинают звучать молочные и ореховые тона. Сладость ощутимая, но без приторности, сбалансированная сливочной мягкостью. Все эксперты отметили оптимальный вкусовой баланс и удачное гармоничное сочетание текстур – более плотный шоколад гармонирует с нежной начинкой. Обилие ореховых тонов привносит во вкус еще большую яркость. Все эксперты отметили высокое качество орехов и других ингредиентов.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

МОНОМАХ Платиновый

Конфеты кремовые глазированные.

Срок годности: 8 месяцев. **Масса нетто:** 1000 г.

ТУ 9123-001-00340701-03.

Содержат алкоголь.

Изготовитель:

АО «Кондитерская фабрика «ПЕРМСКАЯ»

Адрес производства: 614014, Россия, г. Пермь, ул. Некрасова, 35

Дата дегустации: 9 ноября 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Все конфеты помещены в индивидуальную фольгированную упаковку. Богатый черный цвет и аристократичный в своей лаконичности дизайн придает продукту премиальности. Конфета имеет четкую форму, размер 4x2x1,5 см. Лицевая поверхность блестящая, без «поседения» и повреждений. Текстура глазури гладкая, консистенция твердая. Цвет ровный по всей поверхности, оттенок соответствующий темному шоколаду. Деформации и избытка влаги не наблюдается. В разрезе видна кремовая глянцевая равномерная текстура конфеты чуть более светлого коричневого оттенка.



АРОМАТ

Конфеты обладают богатым, многокомпонентным обволакивающим и вместе с тем целостным гармоничным ароматом, который раскрывается постепенно. В букете благородные тона какао дополнены яркими алкогольными нотами с широкой палитрой трав (зверобой, липа, лист смородины), пряностей (перец, корица, розмарин и т.д.) и ягод (черемуха, боярышник, рябина) и легкими, едва различимыми, оттенками хвои и смолы.

ВКУС

Вкус является естественным продолжением яркого аромата - идеально сбалансированный, богатый, многослойный. Доминантный аккорд, построенный на сочетании шоколадных оттенков и алкогольных нот, постепенно обогащается тонами пряных трав и ягод. Текстура конфет приятная, кремовая, тающая.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Трюфели экстра ТМ «Петербургская Коллекция»

Срок годности: 6 месяцев. **Масса нетто:** 200 г.

Состав: темный шоколад (какао тёртое, сахарная пудра, какао масло, эмульгатор лецитин, ваниль натуральная), шоколадно-трюфельная масса (сахар, какао тёртое, сливочное масло 82.0%, какао масло, коньяк, натуральное сгущённое молоко, ваниль натуральная). Шоколад содержит общий сухой остаток какао продуктов - 55%.

Изготовитель:

ООО «Петербургская Коллекция»

Адрес производства: Россия, 190020, г. Санкт-Петербург,

ул. Курляндская, дом 46, лит. П.

Тел.: (812) 251-96-80 , 251-12-46

Дата дегустации: 11 октября 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

В картонной коробке, выполненной из картона премиального качества, размещены 12 конфет одинакового размера и формы. Каждый трюфель представляет собой параллелепипед с размерами около 4,8x2,5x1,4 см. Конфеты покрыты темно коричневой шоколадной глазурью. Поверхность рифленая, без повреждений. На изломе конфета имеет натуральный цвет какао-порошка. Консистенция трюфеля однородная, воздушная, видна равномерная мельчайшая пористость. Внешний вид конфет эталонный, указывающий на тщательное соблюдение технологии производства.



АРОМАТ

Аромат яркий, насыщенный, выразительный, натуральный. Преобладает благородный запах какао, отчетливо слышатся нотки коньяка и натурального стручка ванили. Аромат усиливается при разрезании конфеты, в нем появляются легкие молочно-сливочные оттенки с едва заметной элегантной ванильной сладостью.

ВКУС

Все эксперты в первую очередь отметили как высокое качество шоколада, так и всех ингредиентов, составляющих объемную элегантную вкусовую палитру кондитерского изделия. Во вкусе соблюден близкий к идеальному баланс благородной шоколадной горчинки и сладости, сливочной мягкости и изысканной коньячной терпкости. Консистенция близка к идеальной, трюфель буквально тает во рту. В долгом послевкусии преобладают шоколадные тона, которые постепенно вытесняются сливочными.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Пурпур

Трюфели ручной работы «Екатерина II»

Молочный трюфель в темном шоколаде с малиной и мармеладными каплями.

Срок годности: 6 месяцев. **Масса нетто:** 130 г.

Состав: шоколад тёмный (какао тертое, сахар, какао-масло, эмульгатор (подсолнечный лецитин), ваниль натуральная), шоколад молочный (сахар, какао-масло, сухое молоко, какао тертое, эмульгатор (подсолнечный цитин), кранч малины сушеный, концентрированный сок малины, сахар, фруктозный сироп, рисовая мука, желеобразователь (пектин), лимонная кислота, масло сливочное, масло какао, ваниль натуральная.

Изготовитель:

ООО «ПУРПУР»

Адрес производства: 188507, Ленинградская обл., Ломоносовский р-н, г.п. Новоселье, Институтская, дом 1, корпус 2, пом 21.

www.purpur.spb.ru

Дата дегустации: 20 ноября 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Трюфели представлены в фирменной коробке премиального качества. Настоящий императорский аристократизм - именно так можно коротко охарактеризовать концепцию дизайна, от каждого элемента которого веет презентабельностью и функциональностью. В упаковке представлено 12 трюфелей, изготовленных в форме полусферы. Размер одинаковый: диаметр около 3 см, высота 1,5 см. Поверхность шоколадно-гляnceвая, без трещин и следов поседения. Консистенция шоколада твердая, поверхность ровная глянцевая, без повреждений. Текстура тающая. В разрезе видна однородная текстура трюфеля с вкраплениями кранча малины.

АРОМАТ

Яркий, благородный аромат шоколадного трюфеля: в букете изящно переплетаются изысканно горьковатые тона какао и сливочные ноты, подчеркнутые легкими штрихами ванили и оттененные теплой палитрой натуральной малины. При разрезании трюфеля аромат усиливается, приобретая дополнительный отчетливый шлейф малины.

ВКУС

Благородный яркий вкус, в котором все составляющие элегантно дополняют друг друга, формируя богатую и вместе с тем изысканную палитру. На переднем плане подчеркнута горчинка самого шоколада, гармонично сбалансированная мягкой сладостью ванили, свежестью малины и теплыми сливочными тонами. Консистенция нежная, сочетание двух текстур – твердого шоколада и более воздушного трюфеля является дополнительным плюсом. Послевкусие выразительное, с благородным шоколадно-малиновым шлейфом.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

«Рамонский край»

«Конфеты от Мельника» с начинкой типа «Ассорти».

Срок годности: 45 суток.

Состав: полуфабрикат глазурь кондитерская (сахар, какао-порошок, заменитель масла какао лауринового типа, лецитин ароматизатор ванилин); молокосодержащий продукт (вода питьевая, сухое обезжиренное молоко, жир растительный, сахар-песок, сорбат калия, ароматизатор, пищевой краситель: сахарный коллер), кондитерская начинка (жир растительный, сахар, молоко сухое обезжиренное, патока крахмальная (глюкозный сироп), эмульгатор (моно-и диглицериды жирных кислот), краситель E171, ароматизатор, консервант (сорбиновая кислота), полуфабрикат шоколадный пастообразный (сахар, растительные масла и жиры, лесной орех, обезжиренный какао-порошок, сухая молочная сыворотка, лактоза, сухое обезжиренное молоко, эмульгатор (соевый лецитин ароматизатор «Ваниль»), коньяк.

Изготовитель:

ИП Мельник Игорь Юрьевич

Адрес производства: Россия, 394087, Воронежская обл., г. Воронеж, ул. Тимирязева, дом 25

ВНЕШНИЙ ВИД

Продукт представлен в фирменной картонной коробке с изображением одной из основных достопримечательностей Рамонского района - дворца принцессы Евгении Ольденбургской. Всего в упаковке находится 24 конфеты четырех форм: полусферы, усеченной пирамиды, полусферы с рельефным узорным срезом и конуса с рельефными гранями. Поверхность всех конфет слегка глянцевая, без трещин, пустот, повреждений и сколов. Текстура корпуса тающая, окрас равномерный. В разрезе видно, что конфеты заполнены начинкой однородно, без пустот. Консистенция всех начинок кремовая, каждый вид имеет свой характерный цвет: белый, белый с желто-кремовым оттенком, шоколадно-ореховый, и темно-коричневый.



АРОМАТ

Аромат яркий, многокомпонентный, при этом гармоничный, изысканный. Доминантой букета выступают тона какао со сладковатым оттенком ванили. При разрезании конфет, палитра значительно обогащается яркими нотами, характерными для каждого вида: орех, коньяк, сливки.

ВКУС

В первом ярком аккорде преобладают тона глазури, постепенно начинают звучать ореховые, ванильные тона и сливочные оттенки. Особо эксперты отметили гармоничное сочетание двух текстур - самого шоколада и нежной кремовой начинки, в которой помимо шоколадных нот отчетливо слышны характерные изысканные ноты. В зависимости от вида конфет букет насыщен мягкими сливочно-ванильными, теплыми ореховыми, благородными коньячными или очень легкими фруктовыми нюансами. У всех конфет долгое послевкусие шоколада и сливок, а вот оттенки шлейфа у разных конфет значительно различаются в зависимости от использованных начинок.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Конфеты шоколадные

«Франт без сахара и пальмы»

- В горьком шоколаде с начинкой «Пралине грецкий орех без добавления сахара»
- В молочном шоколаде с начинкой «Кокосовый крем без добавления сахара»

ТУ 10.82.22-023-68212475-2023. Срок годности: 9 месяцев.

Состав «Франт без сахара и пальмы» в горьком шоколаде: шоколад горький 60% какао без добавления сахара (подсластитель мальтит, какао тертое, какао-масло, какао-порошок, эмульгатор лецитин соевый, экстракт ванили), начинка Пралине грецкий орех без добавления сахара (подсластитель мальтит, масло ши (негидрогенизированный специализированный растительный жир), сыворотка молочная сухая, какао-масло, фундук жареный паста, грецкий орех жареный паста, молоко сухое обезжиренное, эмульгатор лецитин соевый, ароматизатор, соль).

Состав «Франт без сахара и пальмы» в молочном шоколаде: шоколад молочный без добавления сахара (подсластитель мальтит, какао тертое, какао-масло, какао-порошок, эмульгатор лецитин соевый, экстракт ванили), начинка Кокосовый крем без добавления сахара (подсластитель мальтит, специализированный растительный жир), какао-масло, сыворотка молочная сухая, молоко сухое обезжиренное, молоко сухое цельное, эмульгатор ароматизатор).

Изготовитель: ООО «Томер»

141580, Московская область, город Химки, д. Поярково, ул. Клушинская, д. 2

ВНЕШНИЙ ВИД

Все конфеты завернуты в кашированную фольгу и прозрачную пленку. Золотой цвет обертки – для конфет из горького шоколада, серебристый - для молочного. Конфеты изготовлены в форме правильных усеченных пирамидок с размером основания 2,5х2,5 см и высотой боковых граней 2 см. На верхней поверхности каждой конфеты нанесен рисунок плода какао-бобов. Поверхность шоколадно-глянцевая, на изломе присутствует матовость. Текстура шоколада гладкая, консистенция твердая. Цвет ровный по всей поверхности, оттенок соответствующий каждому отдельному виду шоколада: горький обладает насыщенным благородным коричневым тоном, молочный - более мягким. В разрезе видно, что слой шоколада достаточно толстый, конфеты заполнены начинкой однородно, без пустот. Цвет ореховой начинки светло кремовый и чисто белый у кокосовой.



АРОМАТ

Конфеты обладают гармоничным, изысканным ароматом с преобладанием какао, при разрезании конфет отчетливо проступают оттенки запаха, свойственные начинкам. В конфетах с горьким шоколадом ноты какао деликатно подчеркнуты тонами грецкого ореха и ванильными штрихами. В молочном - аромат смягчен сливочными оттенкам и выраженными нюансами кокоса.

ВКУС

Вкусовой букет гармоничный, вся гамма раскрывается постепенно, разными нюансами вкуса для различных видов шоколада и начинок. Конфеты обладают практически идеальным балансом между едва уловимой горечью какао и мягкими обволакивающими нотами, которые свойственны каждому виду начинки. Текстура шоколада тающая, начинки - кремовая. Несмотря на отсутствие в составе сахара, конфеты обладают достаточно выраженной сладостью, которая, сочетаясь с тонами какао-бобов и начинок, остается в послевкусии достаточно длительное время.

ТОП-10. НОВИНКИ РЫНКА ЗЕФИРА (по версии журнала «Кондитерские изделия»)

Зефир – один самых популярных в нашей стране «легких десертов». Считается, что свою историю он ведет с XIV века: продукт наиболее близкий к современному зефиру начали готовить на Руси из антоновских яблок именно тогда. Позднее французы, взяв за основу русское яблочное лакомство, поработали с пропорциями и получили воздушный белоснежный десерт, который стал называться «легкий ветерок» или «зефир». Такова самая распространенная версия появления зефира. А то, что история и популярность этого лакомства продолжается по сей день – факт, неподлежащий сомнению. Из года в год этот сегмент разрастается, на рынке появляются новые производители зефира и новые продукты. Предлагаем вашему вниманию ТОП-10 наиболее интересных новых видов зефира от кондитерских фабрик России.

Представляем подборку «ТОП-10 НОВИНКИ РЫНКА ЗЕФИРА» - фото и краткое описание каждой из новинок, вошедших в рейтинг:

- **Мини-зефир со вкусами малины, черной смородины и ванили. ТМ DONI ZEFIRONI**

Производитель – Кондитерская фабрика «Нева»

- **Зефир с ягодами. ТМ Fruit Box**

Производитель – Кондитерская фабрика «Меренга»

- **Зефир крученой формы. ТМ Po lubvi**

Производитель – Кондитерская фабрика «Меренга»

- **Зефир с ванилью. Зефир с коллагеном с медово-клюквенной начинкой.**

ТМ «Жизель»

Производитель – Кондитерская фабрика «Сокол»

- **Зефиры с ягодами. ТМ «Кантри Сад»**

Производитель – Кондитерская фабрика «СЛАВКОНД»

- **Зефир «Сказочный». ТМ «Мармеладная сказка»**

Производитель – Кондитерская компания «Мармеладная сказка»

- **Зефир со вкусом «Клубника и базилик» в глазури.**

ТМ «Петербургский КондитерЪ»

Производитель – Фабрика «Петербургский КондитерЪ»

- **Зефир со вкусом «Чай матча и лайм». ТМ «Петербургский КондитерЪ»**

Производитель – Фабрика «Петербургский КондитерЪ»

- **Зефир на агаре в глазури. ТМ «Сладдиал»**

Производитель – Кондитерское объединение «Сладдиал»

- **«Минусинская зебра. Шоколад и ваниль», «Кольцо зефирное. Ваниль и клубника».**

ТМ «Сладкая Артель»

Производитель – Минусинская КФ

В телеграм-канале @snkigb – Новости рынка напитков и продуктов питания проходит опрос-голосование «Какие новинки вам понравились больше всего?»

Приглашаем вас принять участие в опросе.

Голосуйте за лучшие новинки на рынке зефира >>>

Мини-зефир со вкусами малины, черной смородины и ванили ТМ DONI ZEFIRONI

Производитель – Кондитерская фабрика «Нева»

Новинка от кондитерской фабрики «Нева»!

Мини-зефир обладает воздушной текстурой и современной лаконичной формой. Зефирное ассорти воплощает в себе гармоничное сочетание душистой смородины, сладкой малины и благородной ванили. Идеально подойдет для праздничных и ежедневных чаепитий, незаменим для украшения домашней выпечки и приготовления легких десертов.



Дизайн упаковки мини-зефира DONI ZEFIRONI исполнен в выразительной технике художественной иллюстрации, придающей продукту яркую эмоциональную составляющую и выделяющей его на полках магазинов любых форматов. А наличие прозрачного окна на упаковке позволяет рассмотреть и оценить внешний вид продукта.

Помимо того, что мини-зефир DONI ZEFIRONI является вкусным и изысканным лакомством, он прекрасно подходит на роль милого и приятного подарка.

Зефир с ягодами ТМ Fruit Box

Производитель – Кондитерская фабрика «Меренга»

Кондитерская фабрика «Меренга» порадовала двумя неповторимыми новинками с натуральным пюре – Зефир с клюквой и Зефир с черной смородиной. Эти вкусы, как две яркие краски, добавили новые впечатления в палитру популярных и любимых десертов.

Ягодный зефир с клюквой содержит в себе букет насыщенного вкуса спелых ягод, а черная смородина окунет в глубину ароматных летних садов. Зефир от «Меренги» – это сочетание искусства кондитеров и бережного отношения к каждому компоненту. Вместо цельных ягод использовано пюре, которое делает текстуру зефира еще более нежной и воздушной.

Эти десерты отлично подойдут для тех, кто ценит вкус и качество, кого привлекает не только сладость, но и польза натуральных ягод, богатых витаминами.

Зефир изготовлен по ГОСТ. Вес пачки – 270 г. Срок годности – 4 месяца.



**Зефир крученой формы
ТМ Po lubvi**

Производитель – Кондитерская фабрика «Меренга»

Новая коллекция крученого зефира от Кондитерской фабрики «Меренга» включает в себя два ярких вкуса: шоколадное фондю и бабл-гам.

«Шоколадное фондю» — это плавный переход от нежности зефира к богатому вкусу настоящего шоколада, в то время как «Бабл-гам» окутывает воспоминаниями о беззаботном детстве с его неповторимыми вкусами и ароматами.

Внешний вид зефиров от КФ «Меренга» также привлекает внимание: крученая форма и яркие цвета делают их не просто десертом, а настоящим украшением стола. Они идеально подходят для поднятия настроения и добавления красок в повседневную жизнь.

Каждый зефир «Меренга» создан из высококачественных ингредиентов, что делает его не только красивым, но и вкусным угощением. Попробуйте новинки и позвольте себе окунуться в мир сладких удовольствий с нотками любимых вкусов.

Зефир изготовлен по ГОСТ. Вес пачки – 250 г. Срок годности – 4 месяца.



**Зефир с ванилью. Зефир с коллагеном с медово-клюквенной начинкой
ТМ «Жизель»**

Производитель – Кондитерская фабрика «Сокол»

Кондитерская фабрика «Сокол» представила две новинки в линейке «Жизель» - Зефир с ванилью и Зефир с коллагеном с медово-клюквенной начинкой. Оба продукта адресованы любителям здорового образа жизни и тем, кто соблюдает диетическое питание.

Диетический натуральный зефир «Жизель» не только не содержит сахара, но также характеризуется полным отсутствием в составе ГМО, жира и глютена. Зефир приготовлен из натурального яблочного пюре, в котором содержатся натуральные сахарозаменители природного (растительного) происхождения, а также пектин и яичные белки.

Оригинальная упаковка позволяет приобретать продукт в качестве комплимента близкому человеку или небольшого подарка, собираясь в гости.

Воздушный зефир «Жизель» станет вкусным и полезным лакомством к чаю и кофе, позволяющим наслаждаться жизнью без вреда для здоровья и фигуры.



Зефиры с ягодами ТМ «Кантри Сад»

Производитель – Кондитерская фабрика «СЛАВКОНД»

Кондитерская Фабрика СЛАВКОНД разработала и запустила в продажу новинки – Зефиры с ягодами Малины, Клюквы и Черной смородины в бренде Кантри Сад. В основе новых рецептур, как и в классических продуктах, сахар и пектин. Ягоды и пюре убирают излишнюю сладость, которая по вкусу нравится не всем, дополняя зефир небольшой выразительной кислинкой. По консистенции зефир получился легким, воздушным и в то же время упругим и плотным.

Современные потребители все чаще при покупках делают выбор в пользу тех продуктов, у которых уменьшено содержание сахара, или они обогащены дополнительными свойствами (витамины, ягоды, начинки). Поэтому зефиры «Кантри Сад» с ягодами пользуются высоким спросом, особенно со стороны более молодого поколения потребителей.

«СЛАВКОНД» упаковывает зефир в стильные картонные коробки, которые делают продукт ярким и узнаваемым.



Зефир «Сказочный»

ТМ «Мармеладная сказка»

Производитель – Кондитерская компания «Мармеладная сказка»

Популярность зефира во многом объясняется тем, что при его изготовлении используются растительные желирующие вещества: пектин или агар-агар, а также натуральные фрукты и ягоды, что делает его не только вкусным, но и придает множество целебных свойств. Добавляя к классической основе разнообразные дары природы, производителям удается создавать интересные новинки в данном сегменте

В кондитерской компании «Мармеладная сказка» из Тверской области любят работать со свежими фруктами и ягодами, стараясь предложить покупателям что-то действительно необычное, когда глядя на коробочку любимой сладости приходит мысль: «А ведь такое я еще не пробовал...»

Недавно производитель представил целую серию ярких новинок в линейке зефира «Сказочный».

- Зефир со свежей вишней • Зефир с черной смородиной
- Зефир с грейпфрутом • Зефир с орехом.

Удачным решением является формат «Ассорти» – в коробочке собраны четыре вида зефира.

При приготовлении зефира используются натуральные, перетертые стручки ванили сорта Бурбон. Дизайн упаковки с винтажным акцентом подчеркивает эстетический стиль своего времени и любовь производителя к ремесленным продуктам.



Зефир со вкусом «Клубника и базилик» в глазури
ТМ «Петербургский КондитерЪ»

Производитель – Фабрика «Петербургский КондитерЪ»

Освежающий дуэт клубники и базилика объединились в идеальном сочетании в уникальном вкусе нового зефира от Фабрики «Петербургский КондитерЪ».

Оригинальный аромат популярного летнего напитка, хрустящая глазурь и стильный образ — это главные преимущества лакомства, которые помогут ему выделиться на полке среди других сладостей и привлечь внимание покупателей.

Использование только натуральных и проверенных ингредиентов, натурального красителя кармин, создают уверенность в качестве продукта и его безопасности.

Зефир изготавливается по классическому рецепту из фруктового пюре с добавлением яичного белка и сахара, содержит полезный пектин, поэтому включать в свой рацион зефир советуют даже диетологи. Нежнейшая консистенция без крупинки сахара достигается за

счет соблюдения классической технологии изготовления в течение 24 часов.

За счет натурального состава срок хранения продукции всего 4 месяца.



Зефир со вкусом «Чай матча и лайм»
ТМ «Петербургский КондитерЪ»

Производитель – Фабрика «Петербургский КондитерЪ»

Новинка от Фабрики «Петербургский КондитерЪ». Вкус, который ждали! Благородный чай матча и освежающий лайм!

Кислинка лайма сбалансированно смягчается умеренной горчинкой и сладостью чая матча. В результате получается уникальное сочетание из глубокого и насыщенного вкуса чая и свежести цитрусовых нот. Идеальный баланс!

Традиционный классический вкус зефира гармонично сочетается со вкусом оригинального летнего напитка. Продукт характеризуется максимально натуральным составом, при производстве новинки используются натуральные красители: экстракты сафлора и спирулины.



Зефир на агаре в глазури

ТМ «Сладил»

Производитель – Кондитерское объединение «Сладил»

Зефир на агаре в глазури Сладил – это нежный зефир с тонким вкусом и невесомой структурой, который тает во рту. Это свежий взгляд на привычный продукт, который дарит новые ощущения каждому, кто его попробует.

Уникальная разработка технологов и многолетний опыт компании позволили воплотить идею создания лёгкого десерта, в которой звучит гармоничная композиция сливочно-ванильных нот с оттенком молочного шоколада благодаря глазури.

Натуральное яблочное пюре в составе, богатый магнием, железом и клетчаткой агар делают зефир не только вкусным, но и более здоровым десертом.

Зефир на агаре в глазури – самый воздушный в линейке зефиров ТМ «Сладил»!



«Минусинская зебра. Шоколад и ваниль», «Кольцо зефирное. Ваниль и клубника»

ТМ «Сладкая Артель»

Производитель – Минусинская КФ

Минусинская кондитерская фабрика приготовила яркую премьеру, которая имеет все шансы стать событием сезона на рынке кондитерских изделий. Компания презентует два вида зефира торговой марки «Сладкая Артель» – «Минусинская зебра. Шоколад и ваниль» и «Кольцо зефирное. Ваниль и клубника».

В этих новинках удивительным образом сочетаются актуальность, современные тренды и безупречный, почти забытый вкус детства.

Уникальность новых продуктов заключается в гармоничном соединении новейших технологий и лучших традиций советского производства. Зефир изготовлен из натурального яблочного пюре и пектина, что соответствует советскому ГОСТу, по особой технологии с применением аэратора. Такой способ производства позволяет максимально раскрыть вкус и пользу российских яблок и добиться за счет обогащения кислородом невесомой структуры, невероятной воздушности и четкой формы зефира. Кроме того производителю удалось добиться идеального внешнего вида продукта, изящных сочетаний в каждом зефире двух цветов, чередования полосок, словно закрученных вихрем по спирали.

Тщательный отбор сырья, контроль на всех этапах производства, выверенная рецептура и четкое соблюдение технологии при производстве новых продуктов являются гарантией не только качества, но и безупречного вкуса зефира. Продукт обладает практически идеальной консистенцией - легкой, воздушной, упругой, без пустот и вкраплений сахара. Во вкусовой палитре выдержан хороший баланс кислотности и воздушной сладости. В букете хорошо ощущается вся палитра натурального печеного яблока, изящно подчеркнутая объемными тонами ванили и характерными для каждого вида оттенками – шоколада и клубники соответственно.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ. ПЕЧЕНЬЕ С НАЧИНКАМИ (по версии журнала «Кондитерские изделия»)

В редакции журнала «Кондитерские изделия» прошла серия дегустаций самых разных видов печенья с начинками 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 26 октября по 11 ноября 2023 года в помещении редакции журнала «Кондитерские изделия». В каждой из дегустаций участвовало по 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 7 до 23 лет.

В телеграм-канале @snkigb – Новости рынка напитков и продуктов питания проходит опрос-голосование «Какое печенье с начинками вам нравится больше всего?»

Приглашаем вас принять в нем участие.

[Голосуйте за лучшее 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.

«БИСКОТТИ АССОРТИ»

Набор из девяти видов печенья.

Упаковка: шоу-бокс, картонная фирменная коробка. **Без ГМО.**

Масса нетто: 345 г. **Срок годности:** 9 месяцев. **ТУ 9131-003-01726911-15.**

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, сахар белый, жир кондитерский (масло растительное (подсолнечное), в том числе модифицированное), кондитерская глазурь (сахар белый, растительный жир - заменитель масла какао, какао тертое, какао-порошок, эмульгатор лецитин соевый, ароматизатор ванилин), молоко сухое обезжиренное, сыворотка молочная сухая, меланж яичный (охлажденный), ядро арахиса дробленое, обжаренное в сахаре (ядро арахиса, сахар белый), крахмал кукурузный, ядро арахиса тертое, какао-порошок, эмульгатор лецитин соевый, ядро ореха кокосового тертое, соль пищевая, мякоть ореха кокосового высушенная измельченная, агент желирующий - пектин яблочный, разрыхлители: гидрокарбонат натрия, гидрокарбонат аммония, сок апельсиновый концентрированный, сок вишневый концентрированный, регулятор кислотности лимонная кислота, сок яблочный концентрированный, лактоза, фундук жареный тертый, ароматизаторы, красители пищевые: «Сахарный колер 1», «Паприка», «Морковный сок концентрированный», вода питьевая.

Изготовитель: ООО «БИСКОТТИ ПЛЮС»

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

ВНЕШНИЙ ВИД. Как неоспоримый плюс все эксперты отметили изысканность и презентабельность внешнего вида как набора в целом, так и каждого вида печенья. В наборе представлено 9 видов изделий: с вишневым и с апельсиновым мармеладом, глазированное с вишневым и апельсиновым мармеладом, глазированное с кремовой, шоколадно - ореховой и кокосовой начинками, а также печенье из шоколадного теста с кремовой начинкой и сдобное глазированное печенье. Всего в коробке 28 печений (по 3 штуки каждого вида, а в центральной ячейке - 4 штуки). Печенья имеют круглую форму, диаметр каждого 4,5 см. Глазурь нанесена равномерным слоем в нижней части печений. Важно отметить, что производитель предлагает несколько видов подарочной обечайки: с новогодней тематикой, посвященной 8 марта, а также с видами морского крымского пейзажа, что делает этот продукт прекрасным тематическим презентом.



АРОМАТ. В целом аромат тонкий, элегантный, ненавязчивый, и в то же время выразительный. В нем гармонично переплетаются сливочные оттенки хорошо пропеченного сдобного теста с яркими нотами, характерными для каждого конкретного вида печений. Изделия с мармеладом имеют выраженные освежающие фруктовые ноты, свойственные конкретному виду. В печенье с кремовой начинкой хорошо различимы сливочные тона, с шоколадно-ореховой – ноты какао-бобов и ореховые оттенки, а в изделиях с кокосовой начинкой преобладает соответствующий теплый тропический аромат.

ВКУС. Эксперты отметили оптимальный вкусовой баланс, а также очень удачное сочетание текстур и широкую вариативность представленных сочетаний. Все изделия, представленные в наборе, отличаются выразительным вкусом, в котором, гармоничным образом соединены множество оттенков, характерных для каждого вида печений. Умеренно сладкая, легкая по текстуре основа печенья хорошо гармонирует с более насыщенными по вкусу мармеладом, кремовыми начинками и/или благородной горчинкой глазури.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Печенье Кремчетта с начинкой «ПЛОМБИР»

Состав: мука пшеничная общего назначения, сахарная пудра, масло растительное (рапсовое), заменитель молочного жира (растительные масла, антиокислители: лимонная Е320, Е321), крахмал кукурузный, декстроза, сироп инвертный (сахар, регуляторы кислотности: кислота лимонная, гидрокарбонат натрия (сода пищевая)), какао порошок, соль пищевая, меланж яичный сухой, краситель сахар жженный карамелизированный (сироп), молоко сухое цельное, эмульгатор: лецитин соевый, разрыхлители: карбонат аммония (соль углеаммонийная), гидрокарбонат натрия (сода пищевая); ароматизаторы пищевые.

Срок годности: 6 месяцев. **Масса нетто:** 120 г.

Производитель:

ООО «Гороховецкая мануфактура»

Адрес производства: Россия, 601481, Владимирская обл., Гороховецкий р-н, г. Гороховец, ул. Комсомольская, дом 48

Дата дегустации: 8 ноября 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

В упаковке находится 9 кондитерских изделий. Привлекательность внешнего вида построена на контрасте текстур и цветов – печенье имеет насыщенный шоколадный цвет, начинка белая, нанесенная строго по центру. Кремовая начинка покрывает печенье ровным слоем, оголенные места и следы неравномерного нанесения покрытия отсутствуют. Все печенье имеет правильную круглую форму и одинаковый размер 5 см в диаметре. Все изделия целые, без вмятин, вздутий и повреждений края.



АРОМАТ

Аромат яркий, выразительный, теплый. На переднем плане благородный запах какао, который идеально сочетается с тонами хорошо пропеченного печенья и выраженной сливочно-карамельной составляющей. Постепенно аромат «раскрывается» более ярко, приобретая еще более выраженные ноты пломбира.

ВКУС

В достаточно тонком и в то же время ярком вкусе печенья тонко переплетаются шоколадные ноты с приятными сливочными. Контрастное вкусовое сочетание усиливается в текстурах: рассыпчатое хрустящее тесто очень хорошо подчеркнуто воздушной кремовой начинкой. Сладость сбалансированная, оптимальная. Послевкусие деликатное с легким шлейфом, в котором ощущаются приятные ноты пломбира.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Печенье сдобное «Ленивый сочень» с начинкой творожный вкус

Упаковка: телевизор. **Срок годности:** 2 месяца.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, начинка кремовая творожная (сахар-песок, вода питьевая, сухая молочная сыворотка, заменитель молочного жира (масла рафинированные дезодорированные: фракции пальмового масла, масло подсолнечное, эмульгатор E471, антиокислитель (E304), токоферол)), сироп глюкозный, стабилизаторы (E1442, E460), краситель пищевой E171, ароматизатор идентичный натуральному «Творог», соль пищевая, консервант E202), сахар-песок, маргарин (рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое, подсолнечное, соевое), вода, эмульгаторы: эфиры полиглицерина и жирных кислот, моно- и диглицериды жирных кислот, соль, сахар, консервант сорбат калия, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор, краситель бета-каротин, антиокислители: аскорбиновая кислота, альфа-токоферол), яичный порошок, смесь для печенья (крахмал пшеничный, разрыхлители (E450 E5001), сухое обезжиренное молоко, сухой глюкозный сироп, ароматизатор «Творог», эмульгаторы (E471, E475, E481), соль пищевая, натуральный высокофункциональный питательный белок казеинат натрия), консервант пропионат кальция.

Изготовитель: ООО «Джокер»

Адрес производства: Россия, 660061, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Калинина, зд. 175, строение 4. Тел. +7 (391) 234-79-72.

ВНЕШНИЙ ВИД

Все печенья имеют специфическую форму и одинаковый размер 6X5см. Все изделия целые, без вмятин, вздутий и повреждений края. Нижняя поверхность с равномерно нанесенными бороздками. Печенье хорошо разламывается, количество крошек минимально. На изломе печенье пропеченное, с равномерной пористой структурой, без пустот и следов непромеса. На разрезе хорошо видно, что начинка белого цвета расположена строго посередине. По всем параметрам продукт полностью соответствует требованиям, предъявляемым к данному виду кондитерских изделий.



АРОМАТ

Насыщенный и одновременно нежный аромат печенья с выраженными нежными молочными нотками вызвал у экспертов позитивные эмоции и напомнил настоящую домашнюю выпечку. Посторонние оттенки отсутствуют. На изломе запах «раскрывается» более ярко, приобретая выраженные ноты творога и очень легкие оттенки ванили.

ВКУС

В достаточно тонком и в то же время ярком вкусе печенья тонко переплетаются ноты хорошо пропеченного сдобного теста с приятными творожными оттенками. Сладость сбалансированная, оптимальная. Послевкусие деликатное с легким шлейфом, в котором ощущаются молочные штрихи. Хорошее сочетание текстур – мягкого сдобного теста и слегка желированной кремовой творожной начинки. Печенье не крошится, при этом достаточно легко раскусывается, умеренно быстро равномерно растворяясь во рту.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Изделия слоеные «Анечка» ТМ «Мельник»

С начинкой «Крем с ароматом творога»

Масса нетто: 1,5 кг. **Масса брутто:** 1,65 кг. **Срок годности:** 20 суток.

ТУ 9139-001 -61979475-2012.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высший сорт (содержит глютен), маргарин (рафинированные дезодорированные растительные масла и натуральном и модифицированном вида, в том числе соевое, вода, эмульгатор моно- и диглицериды жирных кислот, соль, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор, краситель бета-каротин), начинка «КРЕМ» с ароматом ТВОРОГ (вода, сахар-песок, сыворотка молочная, жир растительный, загуститель E1412, E1442, 1450, пищевые волокна, краситель E202, 211, стабилизатор E401, соль пищевая), сахар-песок, вода питьевая, молоко сухое обезжиренное, продукты яичные сухие пищевые: меланж яичный, соль поваренная пищевая, дрожжи хлебопекарные сухие инстантные «Невада» ароматизатор «Ванилин».

Изготовитель: ООО «Лакомка»

Адрес производства: Россия, 394087, г. Воронеж, ул. Тимирязева, дом 25.

Дата дегустации: 26 октября 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

В фирменном брендированном мини-телевизоре представлено 8 кондитерских изделий. Размер всех печений одинаковый – 13 см в длину, 3 в ширину и 2 см в высоту. Верхняя поверхность всех изделий выполнена в форме «косы». Все изделия пропечены равномерно, имеют одинаковый золотистый цвет, при разламывании видны множественные легко отделимыми друг от друга отдельные слои, что соответствует требованиям, предъявляемым к данному виду кондитерских изделий. Однородная кремовая начинка белого цвета располагается посередине. Излишней влаги не наблюдается.



АРОМАТ

Яркий насыщенный и одновременно нежный аромат слоеного печенья с выраженными нежными нотками топленого молока гармонично переплетается с нежными сливочно-ванильными тонами начинки. При разламывании печенья аромат начинки усиливается, выходя на первый план. Посторонние запахи отсутствуют. Послевкусие долгое, обволакивающее, с приятными сливочными нотами в шлейфе. Все эксперты отметили притягательность аромата и схожесть с лучшими образцами «домашней» выпечки.

ВКУС

Вкус печенья мягкий, округлый, с преобладанием обволакивающих сливочных оттенков. Умеренно сладкое, легкое по текстуре слоеное тесто хорошо гармонирует с более насыщенной по вкусу начинкой. В печенье идеально сочетаются текстуры очень нежного воздушного теста и мягкой начинки. Сладость сбалансированная. В послевкусии долго остаются легкие молочные тона.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Печенье сдобное с начинкой

«Со вкусом манго» ТМ «Мировые десерты»

Бренд: «Брянконфи»

Состав: мука пшеничная, начинка со вкусом манго (пюре яблочное, сахар, регулятор кислотности лимонная кислота, консерванты (сорбиновая кислота, E220), краситель «Каротины», ароматизатор «Манго» маргарин (рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, в том числе соевое; вода питьевая, эмульгаторы E471, E475) соль, ароматизатор «Сливки-молоко»; краситель «Каротины»; регулятор кислотности лимонная кислота; антиокислители: аскорбиновая кислота, E307) сахар, меланж яичный жидкий, инвертный сироп (сахар, регуляторы кислотности: гидрокарбонат натрия (сода пищевая), лимонная кислота); вода питьевая; соль; разрыхлители: гидрокарбонат аммония, гидрокарбонат натрия (сода пищевая); ароматизатор «Манго»; комплексная пищевая добавка - краситель «Экстракт паприки» (краситель «Экстракт паприки», антиокислитель E307).

Масса нетто: 215 г. **Срок годности:** 9 месяцев. **ГОСТ 24901-2014.**

Изготовитель:

АО «Брянконфи»

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

ВНЕШНИЙ ВИД

В пластиковом коррексе, помещенном внутри упаковки, находятся 16 кондитерских изделий. Печенье имеет форму четырехугольника с размерами 5x3,8см. Края четкие, на верхней поверхности отчетливо без сколов и повреждений отпечатан рельефный контур в виде решетки, напоминающий один из традиционных способов нарезки манго. Все печенье целые, без повреждений, трещин и сколов. Изделия пропечены равномерно (средняя+), на изломе видна равномерная, пористая текстура и слой начинки, расположенный строго по центру. Все эксперты отметили очень привлекательный внешний вид, в котором продуманность деталей изящно сочетается с простотой.



Все печенье целые, без повреждений, трещин и сколов. Изделия пропечены равномерно (средняя+), на изломе видна равномерная, пористая текстура и слой начинки, расположенный строго по центру. Все эксперты отметили очень привлекательный внешний вид, в котором продуманность деталей изящно сочетается с простотой.

АРОМАТ

Аромат мягкий, выразительный, достаточно элегантный. На переднем плане приятные сливочные тона хорошо пропеченного теста изящно сочетаются со свежими оттенками фруктовой начинки. На изломе аромат манго усиливается, раскрывая всю многогранную палитру букета, свойственную этому тропическому фрукту.

ВКУС

В выразительном вкусе гармонично объединены тона хорошо пропеченного сдобного теста с яркими нотами манго. Воздушное тесто прекрасно сочетается с нежной начинкой. Сладость идеально сбалансирована приятной свежестью фруктовой палитры. Печенье не крошится, при этом достаточно легко раскусывается, умеренно быстро равномерно тает во рту. За счет сбалансированного количества начинки и воздушности теста, кондитерское изделие оставляет ощущение легкости и отсутствия чувства перенасыщения.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Печенье сдобное с фруктовой начинкой «Невское чаепитие»

Состав: мука пшеничная, начинка со вкусом малины (яблоки, сахар, ароматизатор, консервант E202, краситель E120, E153), маргарин (рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), вода питьевая, эмульгаторы (E471, E475). соль пищевая, ароматизатор «Сливки-молоко», краситель E160a, регулятор кислотности кислота лимонная), вода питьевая, сахар, патока карамельная, агент влагоудерживающий сорбитовый сироп, меланж яичный сухой, разрыхлитель карбонат аммония, соль пищевая, смесь сухая кондитерская (консерванты (E202, E211), мальтодекстрин антиокислитель (E334)), ароматизатор «Ваниль».

Срок годности: 6 месяцев. **Масса нетто:** 330 г.

ГОСТ 24901-2014.

Изготовитель:

ООО «Кондитерская фабрика «Нева»

Адрес производства: Россия, 188304, Ленинградская обл., Гатчинский р-н, п. Торфяное, д. 45

Дата дегустации: 7 ноября 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

В пластиковом коррексе внутри упаковки находятся 8 кондитерских изделий привлекательного, «традиционного» внешнего вида. Все печенье целые, без повреждений, трещин и сколов. Изделия выполнены в форме прямоугольника, размерами 6x5x1,3 см. Поверхность однородная, без вздутий: нижняя - ровная, верхняя - покрыта крупным песочным штрейзелем, придающим изделию привлекательность. На изломе печенье пропеченное, с пористой структурой, без пустот и следов непромеса. Оптимальный слой начинки тремя равномерными полосками нанесен внутри специальных углублений, находящихся под песочной крошкой. По всем параметрам внешнего вида продукт полностью соответствует верхней планке требований ГОСТ.



АРОМАТ

Запах яркий, выразительный, теплый. На переднем плане нежные тона хорошо пропеченного песочного печенья приятно сочетаются с ванилью и выраженными малиновыми (с легким яблочным шлейфом) нотами.

ВКУС

Печенье обладает очень гармоничным, насыщенным и в тоже время мягким вкусом, в котором переплетены нежность пропеченного теста и яркая малиновая начинка. Текстура теста равномерная, характерная для степени пропечки теста «средняя +», печенье буквально тает во рту. Сладость оптимальная, с легкой деликатной кислинкой малины. Также эксперты отметили как неоспоримый плюс очень хороший баланс количества воздушного теста и джема.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Печенье сахарное Хрустящее со сливочной начинкой

Состав: мука пшеничная хлебопекарная 1/с, сахар, маргарин твердый столовый (рафинированные дезодорированные растительные масла, вода, эмульгаторы (моноглицериды жирных кислот, лецитин соевый), соль, ароматизатор «Сливки-молоко», краситель бета-каротин, регулятор кислотности лимонная кислота), жир кондитерский (растительные масла, эмульгатор Е322, антиокислители Е320, Е321), какао-порошок, инвертный сироп (сахар, регуляторы кислотности (сода пищевая, лимонная кислота)), крахмал картофельный, сыворотка молочная сухая, яичные продукты, соль, масло подсолнечное, разрыхлители (сода пищевая, углекислый аммоний), молоко сухое цельное, ароматизаторы «Ванилин», «Шоколад», «Сливки», регулятор кислотности лимонная кислота.

Масса нетто: 320 г. **Срок годности:** 6 месяцев. **ГОСТ 24901-2014.**

Производитель:

АО «Минусинская кондитерская фабрика»

Адрес производства: Россия, 662608, Красноярский край, г. Минусинск, ул. Ленина, 92
+7 (39132) 50-600, 50-005. <https://сладкая-артель.рф/>

ВНЕШНИЙ ВИД

Каждое из представленных в упаковке кондитерских изделий представляет собой «сэндвич», состоящий из белого и шоколадного печенья, скрепленных между собой белой сливочной начинкой. Все печенье в пачке целые, имеют форму круга диаметром 4 см. Края четкие, выполненные в форме волны, на поверхности каждого печенья отчетливо, без сколов и повреждений, отпечатан рельефный орнамент в цветочном стиле. Сливочная начинка находится строго посередине, вытекания за края отсутствуют. На изломе печенье пропеченное, с пористой структурой, без следов непромеса. Консистенция начинки однородная.



АРОМАТ

Аромат мягкий, выразительный, теплый, построенный на сочетании шоколадных и сливочных тонов, которые элегантно дополнены оттенками ванили. На изломе аромат раскрывается более полно, на первый план выходят сливочные ноты начинки. Все эксперты отметили сбалансированность аромата.

ВКУС

Вкус достаточно сладкий, в палитре хорошо сочетаются шоколадные, молочные и ванильные тона, оттененные очень легким вкраплением карамельных нот. Печенье умеренно крошится, при этом достаточно легко раскусывается, быстро равномерно тает во рту. Послевкусие продолжительное, при этом достаточно мягкое с преобладанием молочно-сливочных тонов.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

«Печенин с малиновой начинкой»

Мягкий сэндвич.

Состав: «Малина» (пюре яблочное, сахар, патока, вода питьевая, желирующий агент - агар, пищевые волокна (клетчатка), ароматизатор, сок малиновый концентрированный (малина свежая или замороженная), краситель кармин, консерванты: сорбат калия, бензоат натрия), мука пшеничная общего назначения М 75-23, сахар, яичные продукты, жир растительный (рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде (подсолнечное масло, рапсовое масло, соевое масло), антиокислитель концентрат смеси токоферолов Е306), молоко сухое обезжиренное, эмульгатор - комплексная пищевая добавка (вода, эмульгаторы Е471, Е475 и Е47, сахар, влагоудерживающий агент Е1520, консервант сорбат калия), вода питьевая, ароматизатор, разрыхлители (дигидропирофосфат натрия, гидрокарбонат натрия), витаминно-минеральная смесь, консерванты (сорбат калия, бензоат натрия).

Срок годности: 9 месяцев. **Без пальмового масла.**

Изготовитель:

ООО Кондитерское объединения «Сладил»

Адрес производства: 620103, Россия, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Селькоровская, 82а. Тел: 8 (343) 302-00-74

Дата дегустации: 1 ноября 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Печенье внутри упаковки помещено в пластиковый коррекс, обеспечивающий полную сохранность кондитерских изделий. Все печенье целые, без повреждений, трещин и сколов. Каждое изделие состоит из двух одинаковых полусфер, соединенных между собой достаточно толстым слоем джема. Размер каждого изделия около 5 см в диаметре. Все печенье имеют одинаковый золотистый цвет хорошо пропеченного теста, цвет начинки натуральный, приглушенно малиновый, равномерный по всему объему. В разрезе видна воздушная, равномерная текстура. Без посторонних вкраплений и следов непромеса. Излишней влаги не наблюдается. По всем параметрам внешнего вида продукт полностью соответствует верхней планке требований, предъявляемых к данному виду кондитерских изделий.



АРОМАТ

Достаточно яркий и одновременно нежный аромат, в котором гармонично переплетаются теплые тона сдобного теста и яркие сладковатые ноты малины, слегка оттененные очень легкими штрихами натуральной яблочной кислинки. При разламывании печенья малиновый аромат выходит на первый план и ощущается достаточно долго.

ВКУС

Во вкусовой палитре выдержан хороший баланс фруктово-ягодной кислотности и воздушной сладости сдобы. В букете прекрасно соединяются текстуры мягкого рассыпчатого печенья и чуть желированной начинки, а также оттенки вкуса. Палитра теста изящно подчеркнута объемными тонами малины. Сладость мягкая, без намека на приторность. Послевкусие легкое, свежее, с переплетением нежных натуральных оттенков.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Печенье сдобное «Подушечки с халвой»

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, ядро подсолнечника, маргарин (рафинированные дезодорированные масла растительные: пальмовое, модифицированное пальмовое, подсолнечное; вода питьевая, эмульгаторы (моно- и диглицериды жирных кислот, Е433, лецитин соевый), соль пищевая, консервант сорбиновая кислота, ароматизатор «Масло», краситель каротины, регулятор кислотности - лимонная кислота), сахар, вода питьевая, соль пищевая, молоко сухое обезжиренное, разрыхлитель гидрокарбонат натрия (сода пищевая), эмульгатор лецитин соевый, халва подсолнечная (ядро подсолнечника тёртое, патока крахмальная, сахар, пенообразователь - экстракт мыльного корня, ароматизатор, пищевой натуральный антиокислитель - концентрат смеси токоферолов), антиокислитель Е321, регулятор кислотности - лимонная кислота.

Срок годности: 4 месяца. **Масса нетто:** 200 г.

Изготовитель:

ООО «Ура кондитеры»

Адрес производства: 456550, Россия, Челябинская область, г. Коркино, ул. 30 лет ВЛКСМ, д. 140б

Дата дегустации: 14 ноября 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 7 до 20 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Печенье изготовлено в форме «подушечек» на один укус. Размер одинаковый для всей изделий – 3.5x2.5x0.5 см. Поверхность без трещин, вздутий, впадин, и напылов, что соответствует требованиям, предъявляемым к данной категории кондитерских изделий. Цвет практически равномерный с чуть более темным краем. На разрезе хорошо видно, что тесто пропечено равномерно, имеют развитую пористость, халвичная начинка светло коричневого цвета размещена ровным слоем (около 3 мм) строго посередине каждой подушечки.



АРОМАТ

В букете достаточно гармонично переплетаются тона хорошо пропеченного теста и явные ноты натуральных жареных семян подсолнечника/халвы. В целом аромат мягкий, средней степени интенсивности, объемный. Все эксперты отметили как плюс чистоту и объемность запаха.

ВКУС

Гармоничный, натуральный, деликатный вкус, в котором все ингредиенты выступают единым аккордом. Тесто очень естественно соединяется с халвичной начинкой однородной консистенции. Вкусовая палитра грамотно выстроена вокруг семян подсолнечника, которые хорошо подчеркнуты сливочными нотами теста. Сладость для данной категории продуктов оптимальная, без намека на приторность.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Печенье сдобное с начинкой ТМ «Хлебный Спас» • Земляника • Малина

Упаковка: Флоу пак. **Масса нетто:** 200 г. **Срок годности:** 5 месяцев. **Без ГМО.**

Состав: мука пшеничная хлебопекарная в/с, джем-полуфабрикат «Малиновый» (для печенья «Малина»)/«Земляничный» (для печенья «Земляника»): (сахар, вода питьевая, ягода малина/земляника, пюре яблочное, стабилизаторы: пектин, гуаровая камедь, альгинат натрия, регулятор кислотности - лимонная кислота, консервант - сорбат калия, ароматизатор, пищевой краситель - кармин), маргарин (рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), вода питьевая, эмульгаторы (E471, E475), соль, ароматизатор, краситель: каротины, регулятор кислотности – лимонная кислота), сахар, вода питьевая, сироп инвертный (сахар, регуляторы кислотности: кислота лимонная, гидрокарбонат натрия), крахмал кукурузный, сыворотка сухая молочная, комплексная пищевая добавка (вода, сахар, влагоудерживающий агент E1520, эмульгаторы: E471, E435), разрыхлители: гидрокарбонат натрия, гидрокарбонат аммония; соль пищевая, ароматизатор.

Изготовитель: ООО «Диал К»

Адрес производства: Россия, 249610, Калужская область, г. Спас-Деменск, ул. Советская, д. 3

ВНЕШНИЙ ВИД

Все печенье имеют форму полушеры и одинаковый размер диаметром 4 см. Все печенье без вмятин, вздутий и повреждений края. Вытекания начинки на поверхность отсутствуют, что полностью соответствует требованиям, предъявляемым к данной категории продукта. Печенье хорошо пропеченное, рассыпчатое, на разрезе видно, что начинка, размещенная строго по центру, занимает большую часть объема. Консистенция начинки однородная, без посторонних вкраплений и уплотнений, соответствующая качественному джему.



АРОМАТ

Мягкий, элегантный, объемный аромат хорошо пропеченного сдобного теста во всех случаях прекрасно дополнен тонами, характерными для каждого конкретного сорта печенья. В печенье с начинкой «Земляника» хорошо различима изящная палитра лесной земляники. В «малиновом» печенье хорошо улавливается малиновая составляющая, подчеркнутая штрихами ванили. На изломе интенсивность аромата заметно усиливается. Посторонние оттенки отсутствуют.

ВКУС

Нежное, воздушное тесто приятно сочетается с ягодной начинкой. Тесто нежное, оптимальной степени пропекания и количества влаги. Приятные, с едва заметной кислинкой ягодные начинки удачно сочетается с в меру сладким тестом. Все эксперты отметили, что печенье имеет яркий, гармоничный вкус, с характерными оттенками для разных видов.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ МАРМЕЛАД ЖЕЛЕЙНЫЙ (по версии журнала «Кондитерские изделия»)

В редакции журнала «Кондитерские изделия» прошла серия дегустаций самых разных видов желейного мармелада. 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 8 августа по 8 сентября 2023 года в помещении редакции журнала «Кондитерские изделия».

В каждой из дегустаций участвовало по 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 8 до 22 лет

В телеграм-канале @snkigb – Новости рынка напитков и продуктов питания проходит опрос-голосование «Какой мармелад вам нравится больше всего?»

Приглашаем вас принять в нем участие.

[Голосуйте за лучший желейный мармелад >>>](#)

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



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Белёвский мармелад «Ассорти» ручной работы

Изделие кондитерское сахаристое.

Масса нетто: 260 г. Срок годности: 6 месяцев.

Состав: сахар, пюре яблочное, клюква, черная смородина паточка, агент желирующий-пектин, регулятор кислотности – кислота лимонная.

ГОСТ 6442-2014.

Изготовитель:

ООО «Белёвская пастила»

Адрес производства: 301530, Россия, Тульская область, Белевский район,
г. Белёв, ул. Рабочая, 11 б.

Дата дегустации: 8 августа 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия».
В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 16 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

В фирменной картонной коробке в пластиковом коррексе находятся 18 мармеладных изделий – по 6 каждого вида. Все десерты имеют эталонный внешний вид, одинаковый размер и классическую форму полусферы с четким контуром без деформации и наплывов. Размер изделий одинаковый - диаметр 3 см, высота около 2 см. Консистенция мармелада в полном соответствии с ГОСТ – студнеобразная, поверхность с тончайшей кристаллической корочкой в сахарной обсыпке. Консистенция однородная, без воздушных пузырей, пустот и кристаллов сахара. Цвет натуральный, оттенок характерный для каждого вида.

АРОМАТ

Как основное конкурентное преимущество все эксперты отметили абсолютную натуральность, тонкость, элегантность и гармоничность аромата каждого вида мармелада. Яблочный раскрывается широкой палитрой, характерной для осенних российских сортов, клюквенный - свежими тонами, характерными для данной ягоды. Самый яркий аромат у черносмородинного мармелада.

ВКУС

Все эксперты отметили высокое качество и натуральность ингредиентов.

Все виды мармелада отличаются абсолютно натуральным, гармоничным элегантным вкусом. Вкусовая гамма каждого вида раскрывает все многообразие оттенков, свойственных натуральным фруктам и ягодам, входящим в состав. Сладость идеально сбалансирована ягодной кислинкой. Послевкусие легкое, свежее, с переплетением нежных фруктовых и ягодных оттенков.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Мармелад желейный формовой глазированный ТМ «Конфил»

Бренд: «Конфил».

Состав: сахар-песок, глазурь шоколадная (сахар-песок, какао тертое, эквивалент масла какао (рафинированные дезодорированные растительные масла (пальмовое, ши), эмульгатор: подсолнечный лецитин), эмульгатор - лецитин соевый, ароматизатор «Шоколад Ваниль»), патока, желирующий агент - пектин цитрусовый, регулятор кислотности - кислота лимонная, агент влагоудерживающий - лактат натрия, ароматизатор.

ГОСТ 6442. Срок годности: 5 месяцев. **Масса нетто:** 230 г.

Изготовитель:

АО «НП Конфил»

Адрес производства: Россия, 400001, Волгоградская обл., г. Волгоград ул. Козловская, 2

Дата дегустации: 21 августа 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

В фирменной картонной коробке, оформленной в традиционном стиле, помещено 6 кондитерских изделий эталонного внешнего вида. Каждое изделие представляет собой батончик со скругленными углами. Длина изделия около 11 см, ширина - 2,2 см, высота - 1,5 см. Глазурь глянцевая, нанесена абсолютно ровным слоем. Цвет равномерный по всей поверхности, характерного для качественного темного шоколада оттенка. На разрезе видно, что слой глазури достаточно толстый (более 1,5 см). Поверхность мармелада на изломе глянцевая однородная, без воздушных пузырей. Оттенок мармелада - светло-желтый.



АРОМАТ

Запах объемный, целостный, сбалансированный между цитрусовой свежестью и шоколадной палитрой. В аромате выраженные и вместе с тем очень мягкие, элегантные тона лимона, с изящной узнаваемой кислинкой, очень гармонично соединены со сладковатыми шоколадно-ванильными тонами глазури. На изломе тона лимона заметно усиливаются.

ВКУС

Все эксперты в первую очередь отметили как высокое качество шоколадного покрытия, так и всех ингредиентов, составляющих гармоничную вкусовую палитру кондитерского изделия. Консистенция мармелада в полном соответствии с требованиями ГОСТ - студнеобразная, без пустот и вкраплений сахара. Более плотная глазурь идеально дополняет вкусовую палитру и создает прекрасное сочетание текстур. Послевкусие продолжительное с тонким переплетением благородных тонов шоколада, сладковатых нот ванили и свежих оттенков лимона.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Мармелад с соком чёрной моркови и орехом кешью ТМ «Краскон»

Бренд: Краскон.

Состав: сахар, орех кешью, патока, пектин, сок чёрной моркови, регуляторы кислотности: кислота лимонная и монофосфат натрия, глазирователь.

ГОСТ 6442

Срок годности: **3 месяца.**

Изготовитель:

АО «Кондитерско-макаронная фабрика «КРАСКОН»

Адрес производства: Россия, 660049, г. Красноярск, пр. Мира 19

Дата дегустации: 21 августа 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Мармелад представлен в индивидуальной упаковке, формат изделия и яркий креативный дизайн этикет-пленки, выполненный с использованием стильных изображений, ориентирован на современную аудиторию. Каждое изделие представляет собой прямоугольный параллелепипед с размерами 3X3X1,5 см. Сквозь прозрачную поверхность мармелада мягкого фиолетово-лилового оттенка просматриваются орехи кешью, представленные в большом количестве (около 10 штук в каждом изделии). Консистенция мармелада студнеобразная, поверхность на разрезе глянцевая. По всем показателям продукт полностью соответствует требованиям ГОСТ, предъявляемым к данному виду кондитерских изделий.



АРОМАТ

Аромат свежий, элегантный, насыщенный, при этом достаточно мягкий, натуральный. Буquet обладает яркой палитрой, в которой отчетливо прослеживаются фруктово-ванильные интонации. При разрезании мармелада аромат усиливается, обогащаясь очень легкими оттенками орехов. Запах целостный, не распадающийся на составляющие.

ВКУС

Продукт обладает практически идеальным сочетанием текстур и балансом вкуса. Целые орехи кешью вносят во вкусовую палитру интересную ноту, которая очень хорошо сочетается с текстурой самого мармелада и его тонким ванильно-цитрусовым вкусом. Все оттенки хорошо дополняют друг друга. Послевкусие долгое, выразительное.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Мармеладное ассорти ТМ «Мармеландия»

Мармелад с экстрактами фруктов.

Упаковка: пластиковый коррекс в полипропиленовой пленке и в картонной коробке.

Масса нетто: 250 г. **Срок годности:** 6 месяцев.

Состав: сахар, патока, желирующий агент – пектин, регуляторы кислотности – кислота молочная, кислота яблочная, кислота лимонная, цитрат калия 3-замещенный, экстракты – лимона, клубники; ароматизаторы – «Вишневый джем с экстрактом вишни», «Клубника», «Дыня», «Лимон»; красители натуральные – куркумин, антоцианы (экстракт из сок черной моркови, экстракт из кожицы винограда), медные комплексы хлорофиллинов.

Изготовитель:

АО «Ударница»

Адрес производства: Россия, 119049, г. Москва, ул. Шаболовка д.13 стр. 1.

Дата дегустации: 23 августа 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия».

В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

В набор входит мармелад 4 форм и вкусов: вишня, дыня, клубника, лимон. Каждому вкусу соответствует свой цвет: желтый - дыне, зеленый – лимону, насыщенный вишневый и красный соответственно вишне и клубнике. Дифференциация вкусов также поддерживается формой мармелада: лимонный напоминает кусочек порезанного цитрусового, дынный – дольку, вишневый половинку круглой ягоды, а клубничный выполнен в форме целой клубники. Мармелад имеет очень тонкую кристаллическую корочку в нежной сахарной обсыпке, которая равномерно распределена по поверхности. На разрезе структура плотная, желейная, глянцевая, без пустот и посторонних вкраплений.



АРОМАТ

Очень натуральный аромат соответствующего различным видам мармелада фруктового сока. Наиболее яркий, слегка сладковатый аромат дынного мармелада. Лимонный обладает свежим запахом с легкой кислинкой, клубника и вишня – характерным объемным и вместе с тем очень мягким ароматом соответствующих ягод. В целом аромат изящный, целостный, не распадающийся на составляющие.

ВКУС

Мармелад имеет приятную структуру с тонкой хрустящей корочкой. Вкус всех видов мармелада отличается натуральностью. В букете хорошо ощущается фруктовая палитра, изящно подчеркнутая легкой, освежающей кислинкой. Сладость оптимальная, мягкая, без намека на приторность. Послевкусие легкое, свежее, с переплетением нежных фруктовых оттенков.

Эксперты отметили очень хороший баланс кислотности и сладости.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Мармелад желейный «Ассорти» (дыня, вишня, яблоко) ТМ «О'сока»

Бренд: Нева.

Состав: сахар, вода питьевая, патока, агент желирующий пектин, концентрированный осветленный яблочный сок, регулятор кислотности кислота лимонная, агент влагоудерживающий лактат натрия, ароматизаторы («Вишня», «Дыня», «Яблоко»), красители (антоцианы, лютеин, медные комплексы хлорофиллинов)
Масса нетто: **240 гр.** Срок годности: **5 месяцев.**

Изготовитель:

ООО «Кондитерская фабрика «Нева»

Адрес производства: Россия, 188304, Ленинградская обл., Гатчинский р-н, п. Торфяное, д. 45.

Дата дегустации: 8 сентября 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

В состав входят 3 вида мармеладных изделий одинакового размера, выполненных в классической форме полусферы. Контур всех кондитерский изделий четкий без деформации и напылов. Размер одинаковый – диаметр 3 см, высота 1,5 см.

Консистенция мармелада студнеобразная, на разрезе поверхность глянцевая. Цвет равномерный, оттенок характерный для каждого вида: желтый – для дынного, зеленый – для яблочного, красный – для вишневого мармелада.

АРОМАТ

Аромат гармоничный, наполненный приятной свежестью сладкой спелой дыни, выразительной вишни и зеленого яблока.

ВКУС

Вкус гармоничный с хорошо различимым шлейфом дыни, яблока и вишни. Сладость во всех видах мармелада оптимальная, без намека на приторность, сбалансированная натуральным яблочным соком. Послевкусие продолжительное, приятное, наполненное фруктово-ягодными тонами.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Мармелад желейный

«Цитрусовые дольки» ТМ «О'сока»

Бренд: Нева.

Состав: сахар, вода питьевая, патока, агент желирующий пектин, концентрированный осветленный яблочный сок, регулятор кислотности кислота лимонная, агент влагоудерживающий лактат натрия, ароматизаторы («Апельсин», «Грейпфрут», «Лимон»), красители (антоцианы, лютеин, экстракт паприки).

Масса нетто: 240 гр. **Срок годности:** 5 месяцев.

Изготовитель:

ООО «Кондитерская фабрика «Нева»

Адрес производства: Россия, 188304, Ленинградская обл., Гатчинский р-н, п. Торфяное, д. 45

Дата дегустации: 8 сентября 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 22 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Мармелад выполнен в форме долек цитрусовых фруктов. Для каждого вида характерен свой оттенок – желтый для лимонного, оранжевый и красный соответственно для апельсинового и грейпфрутового мармелада. Все «дольки» целые, контур четкий, корочка тонкая, кристаллическая, в умеренной сахарной обсыпке. На разрезе поверхность глянцевая без пустот и вкраплений нерастворенного сахара. По всем параметрам внешнего вида продукт соответствует требованиям, предъявляемым к данному виду кондитерских изделий.

АРОМАТ

Каждый вид долек обладает изысканным и гармоничным ароматом, характерным для лимона, апельсина и грейпфрута.

ВКУС

Вкус является естественным продолжением аромата – легкий, гармоничный, с хорошо различимыми фруктовыми нотами сочного апельсина, освежающего лимона и благородного грейпфрута. Сладость сбалансирована приятной кислинкой натурального яблочного сока. Послевкусие приятное и наполненное цитрусовым шлейфом.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Мармелад жележный «Забавный»

Бренд: СладИС.

Состав: сахар -песок, вода питьевая, патока, унипектин-Пектин яблочный 769,кислота лимонная. Ароматизаторы: дыня , апельсин, барбарис, груша. Красители: зеленое яблоко, красный (понсо), оранжевый, желтый (тартардин).

Масса нетто: 1,5 кг. **Срок годности:** 3 мес.

Изготовитель:

ООО «Кондитерская фабрика «Сладис»

Адрес производства: Россия, 433409 Ульяновская обл., Чердаклинский р-н, с. Архангельское, ул. Совхозная д.32.

Дата дегустации: 8 сентября 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Продукт представлен в фирменном коробе- телевизоре с прозрачным «окошком», позволяющим рассмотреть продукт еще до покупки.

Мармелад в наборе представлен в четырех цветовых вариантах, каждый из которых соответствует своему вкусу: зеленый – яблочному, оранжевый апельсиновому, красный и

желтый - соответственно барбарисовому и грушевому. Каждый вид мармелада представлен в двух формах- бабочки и цветка розы. Консистенция мармелада студнеобразная, поверхность на разрезе глянцевая, обсыпка мелкокристаллического сахара нанесена ровным слоем. По всем показателям продукт полностью соответствует требованиям ГОСТ.



АРОМАТ

Букет обладает яркой палитрой, в которой отчетливо прослеживаются натуральные оттенки соответствующие каждому конкретному виду: зеленым присуща палитра антоновских яблок, желтым — элегантные мягкие грушевые оттенки, красным теплые ноты барбариса, а оранжевым яркие апельсиновые. Все виды мармелада обладают гармоничным и свежим ароматом.

ВКУС

Яркий выразительный, при этом натуральный вкус, в котором переплетаются свежесть и сладость, подчеркнутые легкой фруктовой кислоткой, характерен для всех видов мармелада. При этом самым традиционным и свежим вкусом обладает яблочный, самым ярким и насыщенным- апельсиновый, наиболее нежным и элегантным - грушевый. Также эксперты отдельно отметили свежесть и деликатность мармелада со вкусом барбариса. Консистенция всех видов мармелада соответствует ГОСТ, сладость сбалансирована природной кислоткой.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Мармелад «На пектине»

Бренд: «Сладкая артель»

Состав: сахар, патока, желирующий агент пектин, регуляторы кислотности (кислота лимонная, цитрат натрия), глянцеватель (растительное масло, карнаубский воск, пчелиный воск), красители пищевые (кармин, куркумин, паприка, зеленый, синий блестящий, диоксид титана), ароматизаторы «Манго», «Ананас», «Морковь», «Яблоко», «Тыква», «Апельсин», «Мандарин», «Банан», «Черника», «Клубника со сливками».

ГОСТ 6442-2014.

Срок годности: 6 месяцев. **Масса нетто:** 300 г.

Производитель:

АО «Минусинская кондитерская фабрика»

Россия, 662608, Красноярский край, г. Минусинск, ул. Ленина, 92

+7 (39132) 50-600, 50-005. <https://сладкая-артель.рф/>

ВНЕШНИЙ ВИД

Продукт представлен в традиционной прозрачной упаковке флоу-пак в формате ассорти пяти различных форм и вкусов. Мармелад выполнен в форме фруктов и ягод, соответствующих заявленным вкусам. Каждое изделие небольшого размера имеет вес около 10 г. Консистенция всех изделий однородная, студнеобразная, что соответствует требованиям ГОСТ. Поверхность мармелада матовая, позволяющая изделиям не слипаться друг с другом. Сахарная обсыпка отсутствует. На срезе мармелад глянцевый, идеально прозрачный без воздушных пузырей, вкраплений кристаллов сахара. Каждый вид мармелада имеет свое цветовое решение – в упаковке представлены изделия зеленых оттенков, желтые, оранжевые, розовые и фиолетовые, что создает ощущение свежести и праздника. Все эксперты отметили, что многообразие видов мармелада, представленных в ассорти, делают продукт интересным и оригинальным.



АРОМАТ

Многообразие видов мармелада, представленных в ассорти, делают палитру полной, объемной и многогранной. Каждый из представленных в упаковке вкусов, гармонично дополняющих друг друга, обладает индивидуальным характером: яркий и свежий апельсин, соседствует с тонким деликатным бананом, клубника с мягкими сливочными оттенками прекрасно сочетается нотами черники и традиционным спелым зеленым яблоком. Как неоспоримый плюс эксперты отметили натуральность и природную свежесть аромата.

ВКУС

Все пять видов мармелада в ассорти объединены общими характеристиками: умеренной, абсолютно не приторной сладости и приятной освежающей кислинки, свойственной изделиям, как с фруктовыми, так и ягодными составляющими. Наличие изделий различных по вкусу позволяют охарактеризовать продукт в целом, как многогранный. Вкус каждого изделия построен на гармоничном переплетении фруктовых и ягодных тонов, характерных для каждого конкретного вида и приятной яблочной кислинки. Послевкусие долгое, объемное, с приятным свежим шлейфом.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Мармелад

«Со вкусом апельсина и лимона»

Бренд: «Сладкая артель»

Состав: сахар, патока, регуляторы кислотности (кислота лимонная), желирующий агент-агар, белок сухой яичный, красители пищевые натуральные (куркумин, паприка), ароматизаторы натуральные «Апельсин», «Лимон».

ГОСТ 6442-2014. Срок годности: 3 месяца. **Масса нетто:** 300 г.

Производитель:

АО «Минусинская кондитерская фабрика»

Россия, 662608, Красноярский край, г. Минусинск, ул. Ленина, 92
+7 (39132) 50-600, 50-005. <https://сладкая-артель.рф/>

ВНЕШНИЙ ВИД

Продукт представлен в прозрачной упаковке, которая позволяет сразу рассмотреть содержимое – яркие апельсиновые и лимонные дольки мармелада. Все изделия идентичны как по форме, так и по размеру – длина 60 мм, ширина 27 мм, толщина 10 мм. Все дольки целые, без повреждений и деформации, края с четким контуром, что соответствует требованиям ГОСТ. Поверхности всех изделий покрыты равномерным слоем не крупного мелкокристаллического сахара. Линия излома четкая, с отчетливым глянцевым блеском. Структура однородная, вкрапления и воздушные пустоты отсутствуют. Цвет мармеладных долек густой и насыщенный. Каждому виду соответствует свой оттенок: золотисто-янтарный лимонному мармеладу, и светло-оранжевый – апельсиновому.



АРОМАТ

Аромат свежий, чистый, объемный и яркий. На переднем плане выраженные, классические цитрусовые ноты с характерной кислинкой апельсина и лимона. Сладковатые оттенки присутствуют в букете в небольшом количестве, аккуратно оттеняя доминанту. Абсолютная целостность и натуральность аромата полностью соответствует составу продукта, в котором присутствуют только ингредиенты растительного происхождения.

ВКУС

Мармелад имеет плотную и устойчивую структуру, характерную для качественного продукта данного типа. Использование в качестве загустителя натурального агара придает мармеладу стабильность формы. Во вкусе раскрывается вся яркая палитра апельсиново-лимонных составляющих, прекрасно сочетающихся с выраженной природной сладостью, которая при всей яркости остается умеренной. Послевкусие продолжительное, выразительное, фруктово-цитрусовое.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Мармелад желейный «ФРАНЦУЗСКИЙ САД»

Состав: сахар, патока, вода питьевая, агент влагоудерживающий сорбитовый сироп, комплексная пищевая добавка (агент желирующий пектин, сахароза, стабилизатор Е452 i), мальтодестин, сок яблочный концентрированный, регуляторы кислотности: кислота лимонная, цитрат натрия, концентрированный сок черной моркови, ароматизаторы: Ананас, Клубника, Черная смородина, Апельсин, красители: кармин, лютеин, каротины.

Упаковка: картонная коробка. **Срок годности:** 5 месяцев. **Масса нетто:** 300 г.

Изготовитель:

ООО «Азовская кондитерская фабрика»

Адрес производства: Россия, 346780, Ростовская область, г. Азов Кагальницкое ш., 5А

Дата дегустации: 21 августа 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Мармелад представлен в фирменной картонной коробке, внутри которой находится пластиковый коррекс в полипропиленовой пленке. В ассорти входит 4 вида мармелада – черная смородина, ананас, апельсин и клубника, каждому из которых соответствует свой цвет и форма. Апельсиновый мармелад изготовлен в форме цитрусовой дольки характерного оранжевого цвета, клубничный – в виде соответствующей ягоды розовато-красного оттенка. Черносмородиновый мармелад выполнен в виде ягодной грозди, а ананасовый – сегмента, характерного для нарезки данного плода. Все виды мармелада имеют плотную, желейную структуру без пустот и нерастворившегося сахара. Кристаллическая корочка на поверхности мармелада тонкая, сахарная обсыпка нанесена равномерно. Продукт по всем критериям соответствует верхней планки требований, предъявляемым к внешнему виду мармелада.



АРОМАТ

Каждый вид мармелада обладают тонким натуральным ароматом, в котором гармонично переплетаются ноты ягод и фруктов. На изломе аромат усиливается, дополняясь легкой кислинкой, свойственной продукту, имеющему в составе натуральные яблочные ингредиенты.

ВКУС

Вкус объемный, целостный, с гармоничным переплетением изящных свежих оттенков, что все эксперты отметили как неоспоримое достоинство. Вкусовая палитра соответствует названию и составу каждого вида. Хороший баланс кислотности и воздушной мягкой сладости, без намека на приторность. Послевкусие легкое, свежее, с переплетением нежных яблочных оттенков.

ТОП-10. МАРМЕЛАД.

Рейтинг популярности в интернете.

Результаты исследования

Оценка потребительского спроса – один из важных инструментов в работе маркетолога. Существуют много разных аналитических методов, с помощью которых можно оценить высоту спроса, актуальность и востребованность того или иного продукта и изменения в предпочтениях потребителей.

Одним из маркетинговых инструментов, который используется для оценки спроса – анализ поисковых запросов в Яндексе. Этот способ основывается на сборе статистических данных, что делает его максимально объективным. Помимо общих количественных показателей анализ запросов позволяет выявить особенности предпочтений потребителей по различным регионам и городам России, а также сезонность спроса на тот или иной продукт.

ИССЛЕДОВАНИЕ

Чтобы проанализировать интерес аудитории к различным ТМ мармелада, мы провели исследование, в котором выявили, к каким торговым маркам посетители интернета проявляют наибольший интерес.

В исследовании участвовало 52 наиболее популярных ТМ мармелада российского производства.

Использованы данные за 30 дней.

Период с 07.08.2023 по 06.09.2023

Список ТМ мармелада, принявших участие в проведенном нами исследовании:

Babyfox/Бэби Фокс, Chi-Wa-Wa/Чи-Ва-Ва, Crazy Party/Крэйзи Пати, Dolche Villa/Дольче Вилла, Eco-botanica/Эко-ботаника, FRUTOTEKA/Фрутотека, Hippo Bondi & Friends/Хиппо Бонди Френдс, Hippo Bondi/Хиппо Бонди, KRUTFRUT/Крутфрут, MixBar/Микс Бар, Smart formula/Смарт Формула, Азовская кондитерская фабрика, Акварель, Апельтини, Белёвский, Благодарю, Бондилэнд, Вавилон, Веселый пират, Вижер, Всё и сразу, дЖу-дЖу-

дЖув/(Ju-Ju-Juv), Жако, Зeya, Злые языки, Конфил, Краскон, Краскошино из Фруктошино, Люби Лето, Майская пчелка, Мармеладная сказка, Мармеландия, Марми, Маяма, Нева, О'сока, Почемучка, Русника, Русский кондитеръ, Сладкая артель, Сладкая карусель, Сладояр, Страшно симпатичные, ТЯНУ-КА, Ударница, Ухты-шки!, Финтур, Французский сад, Чаржед/Charged, Чудо-ягода, Шарм, Шмелькино брюшко.

МЕТОДИКА ИССЛЕДОВАНИЯ

Запросы, по которым мы проводили исследование имели следующую форму: «Мармелад «Торговая марка».

Если производитель на упаковке помимо русского названия указывал название латиницей, мы проводили исследование по двум вариантам запросов:

«Мармелад «Торговая марка»/«Мармелад «Trademark».

Результаты по ним суммировались.

Помимо названия торговых марок, запросы могли включать различные смысловые дополнения, такие как: купить, цена, отзывы, производитель, состав и

т.д. Данные по всем запросам суммировались.

Нерелевантные запросы купировались оператором ! и/или минус-словами.

Исследование подготовлено на основе статистики Wordstat. Данные представлены как по общему числу запросов, так и по отдельным крупнейшим городам России.

По результатам проведенного исследования нами был составлен рейтинг ТМ мармелада по количеству запросов в Яндексе.

KRUTFRUT/Крутфрут

Изготовитель: КДВ-Групп

Количество запросов в Яндексе за период с 07.08.2023 по 06.09.2023 – 1078

Количество запросов по Федеральным округам

ЦФО	282
СЗФО	100
ПФО	183
ЮФО	91
УрФО	96
СФО	180
СКФО	35
ДФО	36

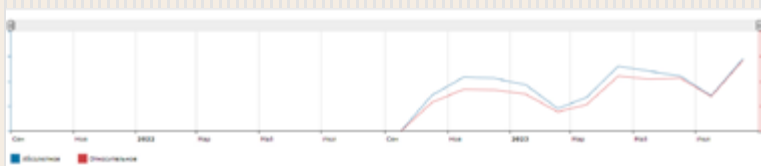
Количество запросов по крупным городам

Москва	112
Санкт-Петербург	57
Новосибирск	21
Екатеринбург	8
Казань	9
Нижний Новгород	15
Челябинск	26
Самара	13

Устройства

Десктопы	412
Мобильные	666

Динамика запросов за год



Белёвский

Изготовитель: **БЕЛЁВСКАЯ ПАСТИЛА**

Количество запросов в Яндексе за период с 07.08.2023 по 06.09.2023 – **970**

Количество запросов по Федеральным округам

ЦФО	581
СЗФО	104
ПФО	94
ЮФО	54
УрФО	58
СФО	28
СКФО	18
ДФО	16

Количество запросов по крупным городам

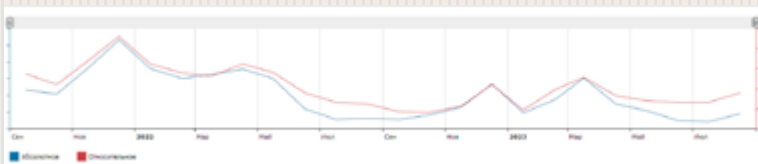
Москва	317
Санкт-Петербург	72
Новосибирск	11
Екатеринбург	13
Казань	5
Нижний Новгород	8
Челябинск	24
Самара	8

Устройства

Десктопы	383
Мобильные	587



Динамика запросов за год



От производителя:

Белёвский мармелад – это сладость, которая приведёт в восторг и ребёнка, и взрослого. Делается вручную из перетёртых ягод и яблок. Потрясающе нежный и неповторимый десерт делается по советскому ГОСТ. Без консервантов, красителей и ароматизаторов. Цвет и вкус только за счет перетертых ягод.

Ударница

Изготовитель: **Ударница**

Количество запросов в Яндексе за период с 07.08.2023 по 06.09.2023 – **944**

Количество запросов по Федеральным округам

ЦФО	635
СЗФО	106
ПФО	76
ЮФО	36
УрФО	33
СФО	23
СКФО	11
ДФО	7

Количество запросов по крупным городам

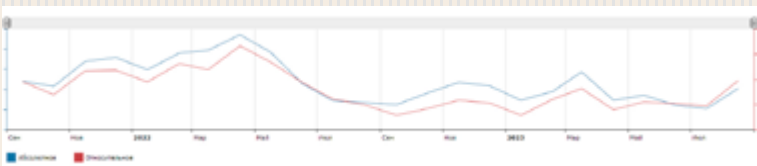
Москва	414
Санкт-Петербург	69
Новосибирск	6
Екатеринбург	6
Казань	6
Нижний Новгород	14
Челябинск	8
Самара	4

Устройства

Десктопы	309
Мобильные	635



Динамика запросов за год



От производителя:

Сегодня «Ударница» — одно из крупнейших кондитерских предприятий России. Продукция фабрики — это сочетание уникальных традиций и новых технологий производства легких сладостей. Только лучшие, натуральные и экологически чистые компоненты входят в состав лакомств от кондитерской фабрики.

Кондитерская фабрика «Ударница» производит более 50 наименований сладких изделий, среди которых «Зефир в шоколаде», мармелад «Лимонные дольки», «Пастила ванильная», «Клюква в сахарной пудре» и многое другое.

ТЯНУ-КА

Изготовитель: **Славконд**

Количество запросов в Яндексе за период с 07.08.2023 по 06.09.2023 – **695**

Количество запросов по Федеральным округам

ЦФО	178
СЗФО	80
ПФО	155
ЮФО	57
УрФО	77
СФО	80
СКФО	9
ДФО	11

Количество запросов по крупным городам

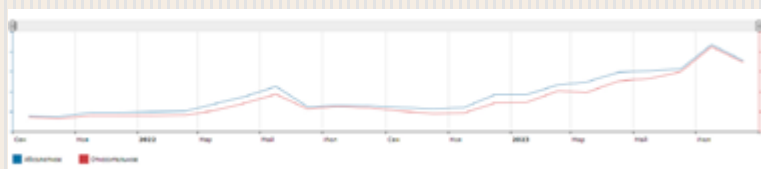
Москва	60
Санкт-Петербург	27
Новосибирск	13
Екатеринбург	11
Казань	27
Нижний Новгород	11
Челябинск	9
Самара	2

Устройства

Десктопы	110
Мобильные	585



Динамика запросов за год



От производителя:

Компания «Славконд» – одно из лидирующих на рынке России кондитерских предприятий с широкой линейкой продуктов, в которые входят классические зефир и пастила Тверской кондитер, мармелад и мармеладные дольки Люби Лето, а также активно развивается производство жевательного мармелада Тяну-ка и фруктовых пастилок без сахара.

Babyfox/Бэби Фокс

Изготовитель: **КДВ-Групп**

Количество запросов в Яндексе за период с 07.08.2023 по 06.09.2023 – **525**

Количество запросов по Федеральным округам

ЦФО	156
СЗФО	42
ПФО	95
ЮФО	60
УрФО	35
СФО	51
СКФО	39
ДФО	17

Количество запросов по крупным городам

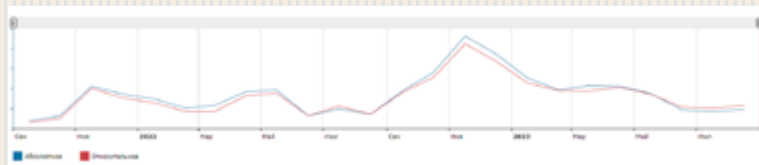
Москва	50
Санкт-Петербург	24
Новосибирск	8
Екатеринбург	12
Казань	5
Нижний Новгород	11
Челябинск	2
Самара	6

Устройства

Десктопы	111
Мобильные	414



Динамика запросов за год



Мармеладная сказка

Изготовитель: Кондитерская фабрика «МАРМЕЛАДНАЯ СКАЗКА»

Количество запросов в Яндексе за период с 07.08.2023 по 06.09.2023 – **486**

Количество запросов по Федеральным округам

ЦФО	314
СЗФО	90
ПФО	28
ЮФО	17
УрФО	17
СФО	8
СКФО	5
ДФО	1

Количество запросов по крупным городам

Москва	163
Санкт-Петербург	72
Новосибирск	1
Екатеринбург	9
Казань	1
Нижний Новгород	15
Челябинск	5
Самара	2

Устройства

Десктопы	135
Мобильные	352



Динамика запросов за год



От производителя:

Фабрика «Мармеладная сказка» - это кладёшь уникальных рецептов мармелада и зефира. Мы готовим наши сладости из свежих фруктов и ягод. Любим создавать оригинальные сочетания даров природы, добавляя орехи, ароматные травы, корни и специи в мармеладные лакомства. Предлагаем покупателям натуральные, оригинальные и полезные десерты из заповедного, экологически чистого Лихославльского района Тверской области.

Chi-Wa-Wa/Чи-Ва-Ва

Изготовитель: Салбро

Количество запросов в Яндексе за период с 07.08.2023 по 06.09.2023 – **426**

Количество запросов по Федеральным округам

ЦФО	159
СЗФО	27
ПФО	47
ЮФО	76
УрФО	6
СФО	42
СКФО	12
ДФО	4

Количество запросов по крупным городам

Москва	34
Санкт-Петербург	11
Новосибирск	26
Екатеринбург	2
Казань	4
Нижний Новгород	2
Челябинск	0
Самара	2

Устройства

Десктопы	219
Мобильные	207



Динамика запросов за год



От производителя:

SALBRO - производитель жевательного мармелада CHI-WA-WA в ярких и стильных упаковках от мини-пакетов до больших боксов №5. Передовые технологии, мировой опыт, максимально усовершенствованные процессы создают основу для нового технологического российского производства экстрадированного и жевательного мармелада. Сочные карандаши и ремешки: сладкие и кислые, с фруктовым соком и йогуртовым топпингом. Также в линейке: железный мармелад, маршмеллоу, self-cooking попкорн и другие сладости.

Еco-botanica/Эко-ботаника

Изготовитель: РОТ ФРОНТ (ХОЛДИНГ «ОБЪЕДИНЕННЫЕ КОНДИТЕРЫ»)

Количество запросов в Яндексе за период с 07.08.2023 по 06.09.2023 – 399

Количество запросов по Федеральным округам

ЦФО	159
СЗФО	49
ПФО	49
ЮФО	51
УрФО	32
СФО	27
СКФО	6
ДФО	7

Количество запросов по крупным городам

Москва	87
Санкт-Петербург	28
Новосибирск	8
Екатеринбург	8
Казань	1
Нижний Новгород	10
Челябинск	6
Самара	0

Устройства

Десктопы	127
Мобильные	272



Динамика запросов за год



От производителя:

Глянцованный мармелад ECO-Botanica понравится приверженцам ЗОЖ, предпочитающим сладости без сахарной обсыпки. Внутри тающего лакомства спрятаны нежные кусочки и семена чиа, состав обогащен 10 витаминов и коллагеном для эластичности кожи и прочности костей. Классический мармелад со вкусами чернослива и черной смородины дополнен новинками со сниженным содержанием сахара - «Абрикос-миндаль» и «Гранат-апельсин-яблоко». Все продукты имеют яркий насыщенный вкус и приятный аромат.

MixBar/Микс Бар

Изготовитель: КДВ-ГРУПП

Количество запросов в Яндексе за период с 07.08.2023 по 06.09.2023 – 292

Количество запросов по Федеральным округам

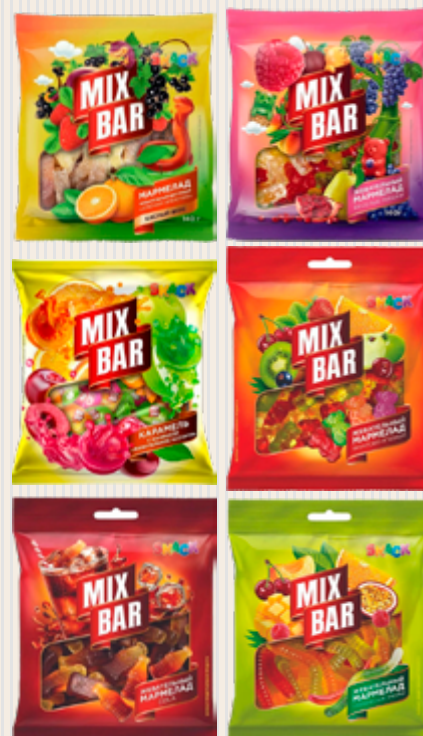
ЦФО	109
СЗФО	20
ПФО	56
ЮФО	25
УрФО	37
СФО	26
СКФО	9
ДФО	4

Количество запросов по крупным городам

Москва	87
Санкт-Петербург	10
Новосибирск	18
Екатеринбург	6
Казань	2
Нижний Новгород	2
Челябинск	6
Самара	4

Устройства

Десктопы	64
Мобильные	228



Динамика запросов за год



Мармеландия

Изготовитель: Ударница

Количество запросов в Яндексе за период с 07.08.2023 по 06.09.2023 – 277

Количество запросов по Федеральным округам

ЦФО	171
СЗФО	36
ПФО	17
ЮФО	13
УрФО	15
СФО	17
СКФО	4
ДФО	4

Количество запросов по крупным городам

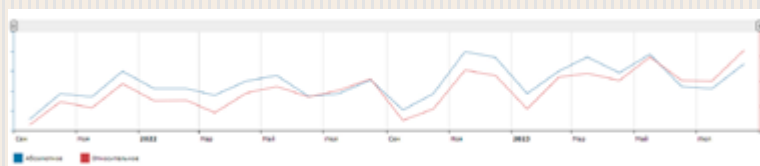
Москва	115
Санкт-Петербург	19
Новосибирск	6
Екатеринбург	6
Казань	2
Нижний Новгород	3
Челябинск	2
Самара	1

Устройства

Десктопы	122
Мобильные	155



Динамика запросов за год



От производителя:

Сегодня «Ударница» — одно из крупнейших кондитерских предприятий России. Продукция фабрики — это сочетание уникальных традиций и новых технологий производства легких сладостей. Только лучшие, натуральные и экологически чистые компоненты входят в состав лакомств от кондитерской фабрики.

Кондитерская фабрика «Ударница» производит более 50 наименований сладких изделий, среди которых «Зефир в шоколаде», мармелад «Лимонные дольки», «Пастила ванильная», «Клюква в сахарной пудре» и многое другое.

Рейтинг популярности ТМ мармелада по данным статистики Worldstat

Использованы данные за 30 дней. Период с 07.08.2023 по 06.09.2023

	Торговая марка	Изготовитель	Общее количество запросов	Федеральные округа РФ							
				ЦФО	СЗФО	ПФО	ЮФО	УрФО	СФО	СКФО	ДФО
1	KRUTFRUT/Крутфрут	КДВ-ГРУПП	1078	282	100	183	91	96	180	35	36
2	Белёвский	БЕЛЁВСКАЯ ПАСТИЛА	970	581	104	94	54	58	28	18	16
3	Ударница	УДАРНИЦА	944	635	106	76	36	33	23	11	7
4	ТЯНУ-КА	СЛАВКОНД	695	178	80	155	57	77	80	9	11
5	BabyFox/Бэби Фокс	КДВ-ГРУПП	525	156	42	95	60	35	51	39	17
6	Мармеладная сказка	КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА «МАРМЕЛАДНАЯ СКАЗКА»	486	314	90	28	17	17	8	5	1
7	Chi-Wa-Wa/Чи-Ва-Ва	САЛБРО	426	159	27	47	76	6	42	12	4
8	Eco-botanica/Эко-ботаника	РОТ ФРОНТ (ХОЛДИНГ "ОБЪЕДИНЕННЫЕ КОНДИТЕРЫ")	399	159	49	49	51	32	27	6	7
9	MixBar/Микс Бар	КДВ-ГРУПП	292	109	20	56	25	37	26	9	4
10	Мармеландия	УДАРНИЦА	277	171	36	17	13	15	17	4	4

	Торговая марка	Изготовитель	Группные города РФ								Устройства	
			Москва	Санкт-Петербург	Новосибирск	Екатеринбург	Казань	Нижний Новгород	Челябинск	Самара	Десктопы	Мобильные
1	KRUTFRUT/ Крутфрут	КДВ-ГРУПП	112	57	21	8	9	15	26	13	412	666
2	Белёвский	БЕЛЁВСКАЯ ПАСТИЛА	317	72	11	13	5	8	24	8	383	587
3	Ударница	УДАРНИЦА	414	69	6	6	6	14	8	4	309	635
4	ТЯНУ-КА	СЛАВКОНД	60	27	13	11	27	11	9	2	110	585
5	Babyfoх/Бэби Фокс	КДВ-ГРУПП	50	24	8	12	5	11	2	6	111	414
6	Мармеладная сказка	КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА «МАРМЕЛАДНАЯ СКАЗКА»	163	72	1	9	1	15	5	2	135	351
7	Chi-Wa-Wa/Чи-Ва-Ва	САЛБРО	34	11	26	2	4	2	0	2	219	207
8	Eco-botanica/Эко-ботаника	РОТ ФРОНТ (ХОЛДИНГ "ОБЪЕДИНЕННЫЕ КОНДИТЕРЫ")	87	28	8	8	1	10	6	0	127	272
9	MixBar/Микс Бар	КДВ-ГРУПП	41	10	18	6	2	2	6	4	64	228
10	Мармеландия	УДАРНИЦА	115	19	6	6	2	3	2	1	122	155

	Торговая марка	Изготовитель	Общее количество запросов
11	Марми	КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА «МАРМИ»	259
12	Французский сад	АЗОВСКАЯ КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА	252
13	Hippo Bondi/Хиппо Бонди	КДВ-ГРУПП	219
14	Маяма	КДВ-ГРУПП	178
15	Азовская кондитерская фабрика	АЗОВСКАЯ КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА	178
16	Нева	КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА "НЕВА"	155
17	Русский кондитеръ	РУССКИЙ КОНДИТЕРЪ	141
18	дЖу-дЖу-дЖув/(Ju-Ju- Juv)	БИ-ЭНД-БИ (В&В)	134
19	Акварель	РОТ ФРОНТ (ХОЛДИНГ "ОБЪЕДИНЕННЫЕ КОНДИТЕРЫ")	114
20	Чудо-ягода	РОТ ФРОНТ (ХОЛДИНГ "ОБЪЕДИНЕННЫЕ КОНДИТЕРЫ")	95
21	Hippo Bondi & Friends/ Хиппо Бонди Френдс	КДВ-ГРУПП	77
22	Crazy Party/Крэизи Пати	АЗОВСКАЯ КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА	75
23	Жако	КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА "ЖАКО"	61
24	Злые языки	КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА «ПОБЕДА»	52
25	Чаржед/Charged	КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА «ПОБЕДА»	51
26	Smart formula/Смарт Формула	КДВ-ГРУПП	48
27	Ухты-шки!	АЗОВСКАЯ КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА	45
28	Всё и сразу	КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА «ПОБЕДА»	43
29	FRUTOTEKA/Фрутотека	КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА "НЕВА"	42
30	Апельтини	УДАРНИЦА	39
31	Шарм	УДАРНИЦА	38

	Торговая марка	Изготовитель	Общее количество запросов
32	Краскон	КОНДИТЕРСКО-МАКАРОННАЯ ФАБРИКА "КРАСКОН"	30
33	Люби Лето	СЛАВКОНД	29
34	Вавилон	ЧМКФ "ВАВИЛОН"	24
35	Сладкая артель	МИНУСИНСКАЯ КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА	20
36	Сладкая карусель	КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА ИМ. К. САМОЙЛОВОЙ (ХОЛДИНГ "ОБЪЕДИНЕННЫЕ КОНДИТЕРЫ")	18
37	О'сока	КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА "НЕВА"	15
38	Финтур	КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА "ФИНТУР"	14
39	Страшно симпатичные	КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА «ПОБЕДА»	14
40	Зея	БЛАГОВЕЩЕНСКАЯ КФ "ЗЕЯ" (ХОЛДИНГ "ОБЪЕДИНЕННЫЕ КОНДИТЕРЫ")	13
41	Шмелькино брюшко	КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА «ПОБЕДА»	10
42	Конфил	НАРОДНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ "КОНФИЛ"	9
43	Сладояр	ВИЖЕР	7
44	Почемучка	РОТ ФРОНТ (ХОЛДИНГ "ОБЪЕДИНЕННЫЕ КОНДИТЕРЫ")	5
45	Благодарю	КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА ИМ. Н.К. КРУПСКОЙ (ГК "СЛАВЯНКА)	4
46	Веселый пират	КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА ИМ. К. САМОЙЛОВОЙ (ХОЛДИНГ "ОБЪЕДИНЕННЫЕ КОНДИТЕРЫ")	4
47	Dolche Villa/Дольче Вилла	АЗОВСКАЯ КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА	3
48	Вижер	ВИЖЕР	3
49	Русника	КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА Г. ОРЕЛ	2
50	Бондилэнд	КДВ-ГРУПП	2
51	Краскошино из Фруктошино	КОНДИТЕРСКО-МАКАРОННАЯ ФАБРИКА "КРАСКОН"	2
52	Майская пчелка	ЧМКФ "ВАВИЛОН"	1

ТОП-10 НОВИНОК РЫНКА ПРЯНИКОВ (по версии журнала «Кондитерские изделия»). Лето 2023

Сегмент пряников и коврижек в России является достаточно крупным, занимающим на рынке мучных кондитерских изделий прочное третье место, уступая первые позиции печеню и многообразному сегменту тортов и пирожных.

Традиционно отечественный рынок пряников считается одним из самых стабильных. Наличие постоянной потребительской аудитории (хоть и не очень большой, но весьма преданной), практически полное отсутствие зарубежных игроков в этом сегменте кондитерского рынка (российские компании способны удовлетворить спрос на пряники в полном объеме), устоявшийся, десятилетиями сложившийся ассортимент – из года в год были главными основами пряничного рынка.

Но время идет, запросы потребителей видоизменяются, и, как и все другие сегменты кондитерского рынка, рынок пряников ждут перемены.

Давайте посмотрим какие тенденции на рынке пряников являются на сегодня основными на примерах ведущих игроков этого сегмента рынка.

Представляем подборку «ТОП-10 новинок в сегменте пряников»:

- **Пряник “Пряничный десерт” Имбирный с повидлом.**

Производитель – ОАО «Пищекомбинат Бежицкий»

- **Пряники заварные «Вятский пряник». ТМ «Дымка».**

ТМ «Дымка»

- **Пряники с ароматом Дюшес. ТМ «Князев».**

Производитель – Кондитерская компания «Князев»

- **Линейка пряников. ТМ «Мирослада».**

Производитель – Кондитерская фабрика «Мирослада»

- **Пряник с начинкой из творога и сыра. ТМ «Михайловские сказки».**

Производитель – Кондитерская фабрика «ОСКО»

- **Коврижка мини «Со вкусом рябины на коньяке». ТМ «Наслада».**

Производитель – Сажинский кондитерский комбинат

- **Линейка пряников. ТМ «Пшеницын».**

Производитель – Комбинат кондитерских изделий «Агеевский»

- **Пряники с начинкой. ТМ «РУССКИЙ СЭНДВИЧ».**

Производитель – «Богородская кондитерская фабрика»

- **Пряник «Сибирский».**

Производитель – Кондитерские технологии крайпотребсоюза

- **Пряники сырцовые «Сладояр» «Со вкусом морозной ягоды».**

Производитель – Кондитерская фабрика «Вижер»

В телеграм-канале @snkigb – Новости рынка напитков и продуктов питания проходит опрос-голосование «Какие новинки вам понравились больше всего?»

Приглашаем вас принять участие в опросе.

Голосуйте за лучшие новинки на рынке пряников >>>

Пряник «Пряничный десерт» Имбирный с повидлом Производитель – ОАО «ПищекOMBинат Бежицкий»

Яркая новинка в ассортиментном портфеле ОАО «ПищекOMBинат Бежицкий» – пряники «Пряничный десерт» Имбирные с повидлом.

В этих пряниках идеально объединены умеренная сладость заварного имбирного теста и пикантная кислинка начинки из натурального яблочного пюре.

Гармоничный вкус, насыщенный аромат, приятная текстура и необычная форма пряника не оставят равнодушными не только ценителей этого кондитерского изделия.

Компактную и привлекательную упаковку удобно взять с собой, чтобы быстро и вкусно перекусить или угостить друзей. Они прекрасно сочетаются как с чашечкой свежесваренного ароматного чая, так и с молоком.

Пряники «Пряничный десерт» Имбирные с повидлом помогут разнообразить скромный рацион постящихся людей, так как в их составе не содержится жиров животного происхождения.

Ассортиментная линейка «Пряничный десерт» включает в себя пряник заварной «Имбирный с повидлом» и «Имбирный с повидлом» глазированный.

Изготовлены по ГОСТ. Вес пачки 105 г. Срок годности 4 месяца.



Пряники заварные «Вятский пряник» ТМ «Дымка»

Нежные, рассыпчатые пряники с большим количеством ароматной начинки, просто тают во рту! А сладкая глазурь прекрасно дополняет их. «Вятский пряник» размером 147x80 мм выпускается в индивидуальной, яркой, узнаваемой упаковке.

Теперь печатный пряник так удобно взять с собой, а также подарить в качестве сувенира.

Эти заварные пряники станут вашим любимым лакомством.

Порадуйте себя и близких!



Пряники с ароматом Дюшес

ТМ «Князев»

Производитель – Кондитерская компания «Князев»

В ассортименте Кондитерской компании «Князев» пряники занимают одно из самых значимых мест. На фабрике производится более 20 видов этих кондитерских изделий: угощения – классические, с начинками, глазированные, самых разных размеров и вкусов.

Недавно обширная пряничная коллекция пополнилась новым ярким образцом – классическим пряником с ароматом Дюшес. Главное его достоинство – наличие во вкусе и аромате неповторимых, своеобразных оттенков, свойственных одному из самых старинных, известных и популярных сортов груши.

Пряник обладает выразительным и нежным вкусом, в котором тона хорошо пропеченного теста гармонично дополняются со свежими и изысканными нотами груши. Приятное сочетание текстур: пряник тает во рту, при этом хруст глазированной корочки придает пикантность продукту, сохраняя его безупречную мягкость.



Линейка пряников

ТМ «Мирослада»

Производитель – Кондитерская фабрика «Мирослада»

«Кондитерская фабрика Мирослада» давно известна широтой своего ассортимента, который включает более 1000 видов кондитерских изделий: печенье сдобное, овсяное и сахарное, мармеладно-пастильные изделия, драже, пряники, сухари, конфеты и многое другое.

Технологи фабрики регулярно разрабатывают новые виды продукции, ежемесячно «Мирослада» выводит на рынок 10-15 новинок.

Недавно была представлена линейка новинок сырцовых пряников из десяти наименований, среди которых «Пряник моего города», «Пухлики», «Имбирёнок», «Пряничный рулет», «Нескушный пряник». В линейке используется целая гамма новых интересных начинок: двойная начинка со вкусом вареного сгущенного молока и вишни, с какао и ароматом кокоса, ягодные начинки со вкусом малины и клюквы.



Пряник с начинкой из творога и сыра ТМ «Михайловские сказки»

Производитель – Кондитерская фабрика «ОСКО»

57,5% россиян любят сочетание сладкого и соленого. Если верить исследователям, то сладкое нравится нам, потому что оно служит источником энергии и калорий, а соленое – пополняет жизненно важные запасы ионов натрия. А сочетание этих двух факторов превращает обычное угощение в настоящее лакомство.

Именно эти данные специалисты «ОСКО» учитывали при создании новой начинки пряника от торговой марки «Михайловские сказки», вкусовая линейка которой совершенствуется и расширяется с каждым днем.

Сегодня мы говорим о новинке – необычайно нежном прянике с начинкой из творога и сыра.

Сочетание сладкого и соленого дарит новые яркие ощущения, а послевкусие напоминает о популярном чизкейке. Это угощение никого не оставляет равнодушным и вызывает желание попробовать другие виды пряников «Михайловские сказки».



Коврижка мини «Со вкусом рябины на коньяке» ТМ «Наслада»

Производитель – Сажинский кондитерский комбинат

Основным направлением деятельности КК «Сажинский» является изготовление пряников и печенья в широком ассортименте, в котором продукция ТМ «Наслада» является одним из самых узнаваемых брендов в портфеле компании.

Недавно линейка ТМ «Наслада» пополнилась оригинальной новинкой – Ароматной коврижкой из заварного пряного теста с начинкой со вкусом рябины на коньяке. «Сажинским» кондитерам традиционно удается получать качественную выпечку как классических, так и необычных, эксклюзивных вкусов.

В представленной коврижке выразительный сбалансированный вкус. Упругое тесто идеально сочетается с пикантной начинкой из натурального пюре черноплодной рябины. Мини-формат добавляет новинке привлекательности и оригинальности.



Линейка Пряников
ТМ «Пшеницын»

Производитель – Комбинат кондитерских изделий «Агеевский»

Комбинат кондитерских изделий «Агеевский» расширяет линейку пряников ТМ «ПШЕНИЦЫН» и выводит на рынок сразу три новых продукта – Пряники «Шоколадные с вишней», «Имбирные с повидлом» и «Вкус абрикоса».

Для всех этих продуктов, представленных в современной упаковке, характерна интересная изящная форма самого пряника, сочетание текстур и идеальное переплетение ярких фруктовых оттенков и пряничного теста. Исключительная органолептика, высокое качество новых продуктов обеспечивается тщательно разработанной рецептурой, отточенной технологией и постоянным контролем на всех стадиях производства: от закупки сырья до упаковки.

Все это делает пряники Комбината кондитерских изделий «Агеевский» подходящими для любых ситуаций – перекуса на работе, семейного чаепития или десерта для детей.



Пряники с начинкой
ТМ «РУССКИЙ СЭНДВИЧ».

Производитель – «Богородская кондитерская фабрика»

«Ванькина забава» – продукция этой ТМ от Богородской кондитерской фабрики хорошо известна как участникам кондитерского рынка, так и потребителям в большинстве регионов России. И вот теперь привычные лакомства представлены в новом облике, под новой торговой маркой, в яркой информативной упаковке, позиционирующей продукт в игровой форме.

Ребрендинг пряников с начинкой с использованием зарегистрированной ТМ «РУССКИЙ СЭНДВИЧ»:



- Предложение по ребрендингу основано на продолжительном периоде использования старого бренда «Ванькина забава» и формированию продукта, отвечающего современным запросам покупателей.

- Продукцию новой торговой марки будут отличать упаковка, несущая клиенту всю конкретную информацию, как о самом продукте, так и его использовании.

- Логотип «Русский сэндвич» - создаёт у покупателя правильное понимание самого продукта – пряник/сэндвич с начинкой между слоями.

Пряник «Сибирский».

Производитель – Кондитерские технологии крайпотребсоюза

Компания «Кондитерские технологии крайпотребсоюза» много лет назад вывела на рынок уникальный продукт – «Пряник «Сибирский», сердцем которого стала начинка из настоящей натуральной черемухи.

Долгое время «Сибирский пряник» существовал только в единственном представлении - «Сибирский с черемухой».

Осенью этого года произошло долгожданное событие. Пряник «Сибирский», солировавший на рынке в единственном вкусовом варианте начинки более 11 лет, стал основой для создания линейки. Помимо уже существующего кондитерского изделия с черемуховой начинкой в линейку вошли два новых продукта – пряники «с вареной сгущенкой» и «с черносливом».

Во всех пряниках новой линейки использованы только лучшие натуральные ингредиенты, что придало продуктам не только привлекательный внешний вид, но и нежную структуру и изумительный вкус.

Выводя на рынок новую линейку, позаботился производитель и о том, чтобы продукт был удобен в употреблении и заметен на полке. У пряника появился новый современный дизайн и свой уникальный неповторимый стиль. Современная брендированная упаковка не просто обеспечивает сохранность пряника на протяжении всего срока годности, но и выгодно выделяет его полке в торговой точке.



Пряники сырцовые «Сладояр» «Со вкусом морозной ягоды» ТМ «Сладояр»

Производитель – Кондитерская фабрика «Вижер»

Летняя новинка от «Вижер». Именно в жаркую погоду эта пряничная новинка будет как никогда кстати. Инновационный пряник не просто бодрит и освежает, но и оставляет стойкое морозное послевкусие.

Круглый, пышный пряник среднего размера, изготовленный из аэрированной кондитерской муки, имеет ярко выраженный вкус лесных ягод. Розовый воздушный мякиш в разрезе пряника, выраженный бортик и тонкая глянцевая глазурь на его поверхности выглядят привлекательно. «Морозный пряник» хорошо сочетается, как с холодными летними напитками, так и с традиционными чаем или кофе.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ ВАФЛИ С КРЕМОВОЙ НАЧИНКОЙ (по версии журнала «Кондитерские изделия»)

В редакции журнала «Кондитерские изделия» прошла серия дегустаций самых разных видов вафель с кремовой начинкой. 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 14 июня по 14 августа 2023 года в помещении редакции журнала «Кондитерские изделия».

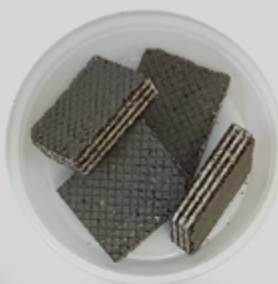
В каждой из дегустаций участвовало по 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 8 до 22 лет.

В телеграм-канале @snkigb – Новости рынка напитков и продуктов питания проходит опрос-голосование «Какие вафли с кремовой начинкой вам нравится больше всего?»

Приглашаем вас принять в нем участие.

[Голосуйте за лучшие вафли с кремовой начинкой >>>](#)

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



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Вафли «Bayan Sulu Peanut»

Бренд: Баян Сулу. **Страна изготовитель:** Казахстан.

Срок годности: 8 мес. **Масса:** 210 г.

Состав: сахар, мука пшеничная 1 сорт, арахис, жир растительный (рафинированное, дезодорированное растительное масло, эмульгатор - лецитин соевый; антиокислитель - Е306), заменитель какао масла (рафинированные, дезодорированные растительные масла, эмульгатор - лецитин соевый; антиокислитель - концентрат смеси токоферолов), молоко сухое обезжиренное, яичный порошок, масло кокосовое, эмульгатор - лецитин соевый; соль пищевая, разрыхлитель – гидрокарбонат натрия; ароматизаторы: «Арахис жареный», «Ванильный».

Изготовитель:

АО Баян Сулу

Адрес производства: 110006, Республика Казахстан, Костанайская обл., г. Костанай, ул. Бородина, 198

Дата дегустации: 14 июня 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Вафли представлены в современной упаковке, с ярким, стильным современным дизайном. Все изделия в пачке целые, вафли имеют прямоугольную форму и удобный размер: длина – 9,5 см, ширина – 4, высота – 1 см. Все вафли состоят из пяти слоев: из трех вафельных листов и двух слоев начинки. Толщина каждого слоя начинки составляет 3-3,5 мм. Поверхность вафельных листов с четким рисунком, без вздутий, трещин и повреждений, края с ровным обрезом без подтеков. Вафельный лист везде плотно соприкасается с начинкой. На разрезе хорошо видно, что вафельные листы равномерно пропечены, имеют развитую пористость и обладают выраженными хрустящими свойствами.



АРОМАТ

Мягкий, достаточно элегантный и в то же время выразительный аромат, в котором переплетаются тона хорошо пропеченного вафельного листа и теплые тона начинки, наполненной явными нотами арахиса, штрихами ванили и едва уловимыми нюансами кокоса.

ВКУС

Гармоничный, натуральный, деликатный вкус, в котором все ингредиенты выступают единым аккордом. Хорошее сочетание текстур - по-настоящему хрустящего листа и нежной кремовой начинки. Начинка однородной консистенции, без крупинки и комочков. Вафли для данной категории кондитерских изделий обладают оптимальной сладостью – мягкой, без приторности. Послевкусие продолжительное, наполненное приятным маслянистым арахисовым шлейфом.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Вафли «БАНАН-МАЛИНА»

Бренд: JOGA. **Страна изготовитель:** Россия.

Срок годности: 8 мес. **Масса нетто:** 35 г.

Состав: вода питьевая, финиковый порошок, масло кокосовое рафинированное дезодорированное, мука нутовая, мука пшеничная, мука рисовая, крахмал кукурузный, сок малины сушеный, банан сушеный, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, соль, разрыхлитель гидрокарбонат натрия, антиокислитель концентрат смеси токоферолов, эмульгатор лецитин соевый, ароматизатор натуральный.

TU 10.86.10-001-57605190-2022.

Изготовитель:

ООО «КОНДИТЕР МАСТЕР»

Адрес производства: Российская Федерация, 301940, Тульская обл., Куркинский р-н, р.п. Куркино, ул. Октябрьская, д. 186

Дата дегустации: 3 июля 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 16 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Вафли представлены в индивидуальной упаковке. Формат изделия и яркий дизайн его упаковки, выполненный с использованием анимированных изображений банана и малины, ориентирован на современную детскую аудиторию. Вафля состоит из пяти слоев: 3 вафельных листа и 2 слоя фруктовой начинки. Поверхность с четким рисунком, края с ровным обрезом без подтеков. Вафельный лист везде плотно соприкасается с начинкой. На разрезе хорошо видно, что вафельные листы равномерно пропечены, имеют развитую пористость и обладают выраженными хрустящими свойствами. Начинка имеет однородную консистенцию и привлекательный насыщенно-розовый с оранжевым оттенком цвет.

АРОМАТ

Достаточно яркий фруктово-ягодный аромат, в котором удачно объединены в равной мере звучащие сладковатые ноты банана, характерные оттенки садовой малины, ощутимые тона финика и хорошо пропеченного вафельного листа.

ВКУС

Вкус яркий, выразительный, насыщенный. В первом ярком аккорде доминирует объемное фруктово-ягодное переплетение оттенков начинки, постепенно начинают звучать ноты вафельного листа и сушеных фиников, формируя законченную палитру. Плотная текстура листа гармонирует с нежной начинкой. Ощущение салитости полностью отсутствует, что говорит о высоком качестве используемого сырья и строгом соблюдении технологии производства. Эксперты особо отметили как плюс натуральную фруктовую сладость.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Вафли «Со вкусом шоколада»

Бренд: TORERO. **Страна изготовитель:** Россия.

Срок годности: 12 мес. **Масса:** 200 г

Состав: мука пшеничная, питьевая вода, сахар, жир кондитерский (рафинированное дезодорированное растительное масло в натуральном и модифицированном виде, эмульгатор: лецитин соевый, антиокислитель% концентрат смеси токоферолов), какао-порошок, соль пищевая, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы (шоколад, ванилин), разрыхлитель: гидрокарбонат натрия, эмульгатор: лецитин соевый.

ГОСТ 14031.

Изготовитель:

ООО «ТОРНАДО»

Адрес производства: 301940, Россия, Тульская обл., Куркинский р-н, р.п. Куркино, ул. Октябрьская, 186.

Дата дегустации: 3 июля 2022 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Вафли представляют собой слоистое изделие, состоящее из чередующихся между собой слоев вафель и начинок (7 слоев). Вафельный лист светло-желтого цвета, начинка – оттенка темного шоколада. Все вафли плоской прямоугольной формы (размер 10х3х1,2 см). Края вафель с ровным обрезом. Поверхность с четким рисунком, без вздутий, вмятин и трещин.

Вафли хрустящие, с характерным сухим хрустом при откусывании и разжевывании. Начинка однородная, степень измельчения начинки соответствует ГОСТ.



АРОМАТ

Мягкий и в тоже время выразительный аромат, в котором переплетаются тона хорошо пропеченного вафельного листа, благородные оттенки какао, присущие начинке, а также легкие ванильные нюансы. На изломе аромат заметно усиливается и становится еще более шоколадным.

ВКУС

Продукт обладает практически идеальным сочетанием текстур и балансом вкуса. Вкусовой букет гармоничный, вся гамма раскрывается постепенно, переплетением оттенков пропеченного вафельного листа и характерных, с легкой благородной горчинкой нот шоколада. Сладость умеренная, хорошо сбалансированная. Все эксперты отметили как неоспоримый плюс отсутствие постороннего привкуса и ощущения салистости, что говорит о строгом соблюдении технологии и использовании качественного сырья.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Вафли «БЕЛОГОРОЧКА» СЛИВОЧНЫЕ

Бренд: «Белогорье». **Страна изготовитель:** Россия.

Срок годности: 12 мес. **Масса нетто:** 430 г.

ГОСТ 14031-2014.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, вода питьевая, сахар, жир кондитерский (рафинированное дезодорированное пальмовое масло в натуральном и модифицированном виде, эмульгатор лецитин соевый, антиокислитель Е306); сыворотка молочная сухая деминерализованная, крахмал кукурузный, пшеничная клетчатка, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сывороточно-жировой концентрат (сыворотка молочная сухая, патока крахмальная, заменитель молочного жира (рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое и его фракции, подсолнечное масло), эмульгаторы: Е471, соевый лецитин, антиожислители: Е320, Е321; стабилизаторы: Е340i, Е452i); эмульгатор лецитин соевый, ароматизатор, соль пищевая, сливки сухие, разрыхлители: гидрокарбонат натрия, гидрокарбонат аммония, Е450; смесь пектиновая (эмульгатор лецитин соевый, загуститель пектины); антиокислитель Е300.

Производитель:

АО «Кондитерская фабрика «Белогорье»

Адрес производства: 309210, Россия, Белгородская область, Корочанский р-н, г. Короча, ул. Дорошенко, д. 20.

Дата дегустации: 7 июля 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 22 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Все вафли, помещенные в пластиковый коррек, целые, без повреждения углов и трещин. Срез края ровный. Размер 11x2,5x1,5 см. Начинка плотно соприкасается с листами, имеет равномерную текстуру без комочков и крупинок. Цвет бледно желтый, равномерный, одинаковый для всех кондитерских изделий в упаковке.



АРОМАТ

Аромат мягкий объемный, округлый. На начальном этапе доминируют чуть сладковатые тона пропеченного теста с деликатными сливочными нотами. При разламывании вафли в букете более отчетливо проявляется явные молочно-сливочные ноты, выходя на передний план.

ВКУС

Вкус яркий, но в то же время выразительный, теплый, имеющий мягкие тона хорошо пропеченного теста, гармонично дополненные выраженной сливочной составляющей. Сладость выраженная, но без приторности. В послевкусии ощущаются мягкие оттенки топлёных сливок.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Вафли с жировой начинкой «ЛИМОННЫЕ»

Бренд: «Брянконфи». **Страна изготовитель:** Россия

Срок годности: 9 мес. **Масса нетто:** 190 г.

Состав: мука пшеничная; жир кондитерский (рафинированное дезодорированное растительное масло в натуральном и модифицированном виде, эмульгатор: лецитин соевый, антиокислитель: концентрат смеси токоферолов); сахар; вода питьевая; меланж яичный; сок лимона; регулятор кислотности: лимонная кислота; масло растительное; соль; разрыхлитель: гидрокарбонат натрия (соль пищевая); эмульгатор: лецитин соевый; ароматизатор «Лимон».

ГОСТ 14031-2014.

Изготовитель:

АО «Брянконфи»

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

Дата дегустации: 3 июля 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Все вафли в упаковке целые, размер одинаковый - 10 см в длину, 2,5 см в ширину и 1,4 см в высоту. Поверхность вафель с четким рисунком, без вздутий, вмятин и трещин, срез краев ровный, повреждения углов отсутствуют. Вафли представляют собой слоистое изделие, состоящее из 7 чередующихся слоев: из 4-х вафельных листов и 3-х слоев начинки. Вафельные листы имеют развитую пористость, хорошо пропечены и обладают выраженными хрустящими свойствами. Начинка плотно соприкасается с листами, имеет равномерную текстуру без комочков и крупинок. Продукт по всем параметрам соответствует требованиям ГОСТ.



АРОМАТ

Вафли обладают тонким, очень свежим ароматом, в котором доминируют приятные цитрусовые тона, идеально дополненные нотами хорошо пропеченного теста.

Все эксперты отметили как неоспоримый плюс характерную лимонную легкость аромата и отсутствие посторонних оттенков.

ВКУС

Эксперты отметили оптимальный вкусовой баланс, а также очень удачное сочетание двух текстур – очень хрустящего вафельного листа и мягкой начинки. Вафельные листы тонкие, без излишков влаги, слои начинки достаточно толстые. Вкусовая палитра яркая, раскрывающаяся элегантными свежими тонами лимона. Послевкусие выразительное, с преобладанием тонов начинки. Сладость для данной категории умеренная, хорошо сбалансированная приятной цитрусовой кислоткой.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Вафли с начинкой «Какао-Шоколадные» ТМ «Вереск»

Бренд: «Вереск». **Страна изготовитель:** Россия.

Срок годности: 9 мес. **Масса нетто:** 325 г. **ГОСТ 14031-2014.**

Состав: вода, мука пшеничная, сахар, жир растительный (масла растительные рафинированные дезодорированные: подсолнечное и кокосовое), какао-порошок, шоколад (сахар, какао тертое, масло какао, эмульгатор – лецитин соевый, ароматизатор), крахмал картофельный, соль, эмульгатор - лецитин соевый, разрыхлитель - гидрокарбонат натрия, ароматизатор «Шоколад», антиокислитель – кислота лимонная, фермент – протеза..

Изготовитель:

ООО «Вереск»

Адрес производства: Россия, 183800, Ленинградская область, Выборгский район, г. Выборг, ул. Данилова, д. 15, корп. 12.

+7 (812) 389-38-98, office@veresk-vafli.ru, www.veresk-vafli.ru

ВНЕШНИЙ ВИД

Какао-шоколадные вафли представлены в упаковке флоу-пак, которая выглядит презентабельно, во многом благодаря отличному полиграфическому исполнению и достаточно стильному дизайну. В упаковке представлены 20 вафель, ровных и идентичных друг другу небольшого размера: 83 мм в длину, 32 мм в ширину, 14 мм в толщину. Все изделия целые, без трещин и сколов, углы без повреждений. Однородная начинка, без вкраплений и пузырьков имеет шелковистую, тающую структуру. Слои начинки расположены между четырьмя вафельными листами. Лист с четко выраженным рельефным рисунком. Эксперты отметили натуральность цветов, как вафельных листов (светло-желтый с легкими лимонными интонациями), так и начинки (густой, темно-коричневый цвет качественного молочного шоколада).

АРОМАТ

Аромат объемный, гармоничный, полнотелый, выразительный. На переднем плане отчетливо слышны натуральные тона какао-бобов, достаточно интенсивные, но при этом тонкие. Отдаленные ванильные мотивы постепенно затихают с течением времени, аккуратно оттеняясь приятной и изящной палитрой свежеспеченного теста. На изломе шоколадная ароматика становится более интенсивной и яркой. Эксперты отметили отсутствие посторонних и не свойственных данному типу продуктов оттенков в букете.

ВКУС

Продукт обладает вкусом настоящих качественных и свежих вафель, приятным, ярким и одновременно нежным. В первом аккорде лидерами являются горьковатые тона какао, которые постепенно передают первенство приятной и нежной маслянистости, с подчеркнутыми сладковатыми нотами. Раскусывание вафель сопровождается отчетливым, характерным хрустом. Нежные вафельные листы гармонично сочетаются с тающей во рту шоколадной начинкой. Послевкусию длинное, насыщенное, имеющее шлейфовый характер.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Вафли со вкусом пломбира «Полночь»

Страна изготовитель: Россия.

Срок годности: 4 мес.

Состав: вафли листовые (мука пшеничная 1 сорт, какао-порошок, масло растительное, краситель пищевой «Уголь растительный», соль пищевая поваренная, разрыхлитель — сода (гидрокарбонат натрия), эмульгатор — лецитин), начинка (жир кондитерский на основе растительных масел, сахарная пудра, сыворотка сухая молочная, молоко сухое цельное, ароматизатор пищевой «Пломбир», кислота лимонная).

ГОСТ 14031.

Изготовитель:

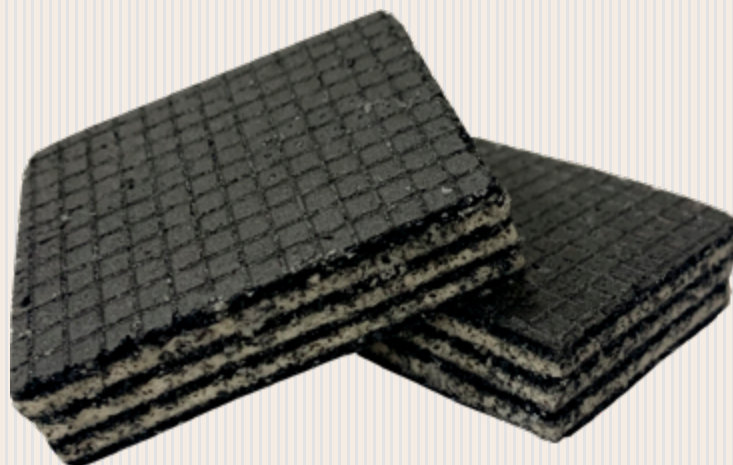
АО «Кондитерско-макаронная фабрика «КРАСКОН»

Адрес производства: Россия, 660049, г. Красноярск, пр. Мира 19.

Дата дегустации: 14 августа 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Данные кондитерские изделия привлекают необычным внешним видом, построенном на цветовом контрасте. Каждая вафля состоит из 7 чередующихся между собой слоев: 4 черных вафельных листов и 3 слоев белой начинки. Цвет вафельных листов черный, с легким серым отливом, равномерный, начинка белая. Вафли имеют форму прямоугольника, размер 6,4X5,4. Высота - около 1,5 см. Поверхность с четким рисунком, края с ровным обрезом без подтеков.



Вафельные листы имеют развитую пористость, обладают выраженными хрустящими свойствами и везде плотно соприкасается с начинкой.

АРОМАТ

Насыщенный, объемный гармоничный аромат, в котором ноты хорошо пропечённого вафельного листа переплетены с молочно-сливочными нотами. В целом аромат теплый, гармоничный, сбалансированный, не распадающийся на составляющие. Один из экспертов отметил на заднем плане приятную свежую кислинку, которая хорошо балансирует со сладостью самого изделия.

ВКУС

Нежный выразительный и при этом объемный, многокомпонентный вкус. Хрустящие вафельные листы идеально сочетается с равномерно - измельченной нежной начинкой, характерной для качественных изделий данной категории. Сладость для данной категории изделий оптимальная, сбалансированная легкой лимонной составляющей, которая проявляется в послевкусии. Ощущение салитости полностью отсутствует, что говорит о высоком качестве используемого сырья и строгом соблюдении технологии производства.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Вафли «АРАХИСОВЫЕ»

Бренд: ПРАВИЛЬНЫЕ СЛАДОСТИ. **Страна изготовитель:** Россия.

Срок годности: 6 мес. **Масса нетто:** 150 г.

БЕЗ САХАРА. БЕЗ ПАЛЬМОВОГО МАСЛА

Состав: арахис обжаренный тертый, вафли (мука пшеничная 1 сорт, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное, разрыхлитель: натрий двууглекислый; соль пищевая, эмульгатор: лецитин соевый); подсластитель: изомальт; какао-масло; соль пищевая.

ГОСТ 14031-2014.

Изготовитель:

АО «Кондитерская фабрика «ПЕРМСКАЯ»

Адрес производства: 614014, Россия, г. Пермь, ул. Некрасова, 35

Дата дегустации: 14 июня 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

В упаковке представлено 18 вафель, каждая имеет прямоугольную форму (длина – 7,5 см, ширина – 2,7 см, высота - 1 см) и состоит из 5 слоев. Все кондитерские изделия без повреждений, сколов края и трещин. Цвет равномерный по всей поверхности – светло-ореховый, одинаковый для каждой единицы. Рисунок четкий. Вафельные слои очень плотно соприкасаются с начинкой, которая распределена абсолютно равномерно, нигде не выступает за края, что соответствует требованиям, предъявляемым к данному виду кондитерских изделий.

АРОМАТ

Объемный, теплый абсолютно натуральный аромат раскрывается всеми гранями палитры, свойственной арахису, который идеально дополнен мягкими нотами пропеченного вафельного листа. При разламывании арахисовые тона еще больше усиливаются и ощущаются достаточно долго.

ВКУС

Нежный, хрустящий вафельный лист хорошо гармонирует с мягкими, чуть маслянистыми оттенками арахисовой начинки, которая составляет основу вкусового букета. Сладость сбалансированная, оптимальная ощущается достаточно мягко. В целом вкус выразительный, очень мягкий, объемный. Послевкусие продолжительное, приятное наполненное долгим выраженным шлейфом оттенков натурального арахиса.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Вафли «Сладонез» с халвой

Бренд: «Сладонез». **Страна изготовитель:** Россия.

Срок годности: 8 мес. **Масса нетто:** 170 г.

ГОСТ 14031-2014.

Состав: вода питьевая, мука пшеничная первого сорта, жир кондитерский (масла растительные, антиокислитель концентрат смеси токоферолов), пудра сахарная, халва подсолнечная (ядро подсолнечника, патока, сахар, пенообразователь экстракт солодкового корня, ароматизатор), масло растительное, эмульгатор лецитин соевый, соль (соль пищевая, агент антислеживающий е536), продукты яичные (яйцо куриное, соль, агент антислеживающий е551), разрыхлитель гидрокарбонат натрия, ароматизатор «халва».

Изготовитель:

ОАО «Сладонез»

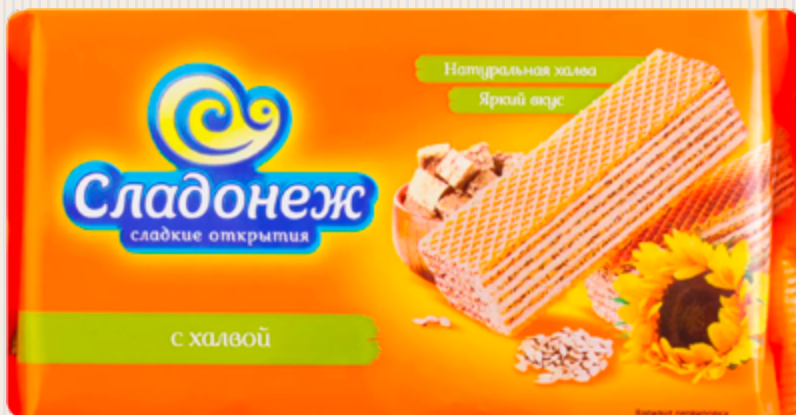
Адрес производства: Россия, 644105, г. Омск, ул. 22 Партсъезда, д. 51

тел.: +7 (3812) 28-50-65

Дата дегустации: 7 июля 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 22 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Вафли представляют собой слоистое изделие, состоящее из чередующихся между собой слоев вафель и начинки (11 слоев): из 6 вафельных листов и 5 слоев начинки. Поверхность вафель с четким рисунком без вздутий, вмятин и трещин. Все вафли целые, без повреждений, размер одинаковый - 8 см в длину, 3 см в ширину и 1,8 см в высоту. Вафельный лист светло-желтого цвета, начинка более темная оттенка топленого молока. Срез края ровный. Продукт по внешним параметрам в полной мере соответствует требованиям ГОСТ.



АРОМАТ

Продукт обладает достаточно ярким, натуральным, объемным ароматом средней интенсивности. В букете достаточно гармонично переплетаются тона хорошо пропеченного теста, жареных семян подсолнечника /халвы.

Все эксперты отметили как плюс чистоту и объемность запаха.

ВКУС

Вкус яркий, выразительный. Плотная, хрустящая текстура листа гармонирует с однородной начинкой, степень измельчения которой соответствует требованиям, предъявляемым ГОСТ. Вафли обладают характерным сухим хрустом при откусывании и разжевывании. Ощущение салитости полностью отсутствует.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Вафли со сливочным вкусом ТМ «Яшкино»

Бренд: Яшкино». **Страна изготовитель:** Россия.

Срок годности: 12 мес. **Масса:** 300 г.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высший сорт (содержит глютен), сахар, жир кондитерский (рафинированное дезодорированное растительное масло в натуральном и модифицированном виде (пальмовое), эмульгатор: соевый лецитин, антиокислитель: концентрат смеси токоферолов), сыворотка молочная сухая, сливки сухие, крахмал кукурузный, соль, продукты яичные сухие: меланж, эмульгатор: лецитин соевый, разрыхлитель: гидрокарбонат натрия, ароматизаторы: сливки, ваниль, вода питьевая.
СТО.

Изготовитель:

ООО «КДВ ГРУПП»

Адрес производства: 396039, Россия, Воронежская обл., Рамонский р-н, д. Богданово, ул. Лесная, д. 31.

Дата дегустации: 3 июля 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Внешний вид вафель «Яшкино» полностью соответствует самым высоким требованиям, предъявляемым к данной категории кондитерских изделий. Все вафли в упаковке целые, без повреждений и сколов. Каждое кондитерское изделие состоит из 13 слоев - 7 вафельных листов и 6 начинки. Цвет светло-желтый, равномерный, одинаковый во всех изделиях, поверхность с четким рисунком, без вздутий, вмятин и трещин.

Все вафли имеют прямоугольную форму. Размер каждого изделия 80x22x23 мм..



АРОМАТ

Аромат мягкий, гармоничный, тонкий, при этом целостный и в достаточной степени выразительный. На первом плане – теплые сливочные тона, которые очень гармонично переплетаются с запахом хорошо пропеченного вафельного листа. На изломе аромат усиливается, обретая еще более выраженную сливочную составляющую.

ВКУС

Тонкий, мягкий и вместе с тем достаточно выразительный вкус является естественным продолжением аромата. Вкусовой букет гармоничный, вся гамма раскрывается постепенно, переплетением тонких вкусовых сливочных нюансов и легких штрихов ванили. Вафельные листы обладают ярко выраженным хрустом, который очень хорошо гармонирует с нежной начинкой, обладающей высокой степенью измельчения.

ТОП-10 лучших продуктов КФ «Хлебный Спас»

Кондитерская фабрика «Хлебный Спас» основана в 2004 году и уже 19 лет радует покупателей мучными кондитерскими изделиями и хлебцами высокого качества. Продукция компании представлена на российском и зарубежном рынках брендами «Хлебный Спас» и «Magic Grain». На сегодняшний день Кондитерская фабрика «Хлебный Спас» является одним из ведущих производителей на рынке овсяного печенья и остается заметным игроком российского рынка мучных кондитерских изделий. Печенье и хлебцы КФ «Хлебный Спас» представлены в большинстве российских федеральных и региональных сетей, а также экспортируются в более 17 стран мира. Представляем ТОП-10 лучших продуктов Кондитерской фабрики «Хлебный Спас» летнего сезона 2023.



Печенье Овсяное «Злаковое ассорти» 500 гр.

Печенье Овсяное «Злаковое ассорти» – настоящий хит линейки «овсяная коллекция». Уникальный продукт на основе овсяной и пшеничной муки с обсыпкой из большого количества семян и злаков (овсяные и ячменные хлопья, семена льна, кунжута и подсолнечника). Максимальное количество семян и злаков в составе обогащают печенье витаминами и микроэлементами, необходимыми для здоровой жизни человека.

Овсяное печенье «Злаковое ассорти» выпускается в набирающем популярность формате «семейной упаковки» с демонстрационным окном, благодаря которому покупатель может оценить внешний вид до принятия решения о покупке. Печенье производится на подсолнечном масле премиум качества, без добавления пальмового масла, ГМО, СОИ, красителей и транс-жиров. Постный продукт.



Печенье Овсяное «Мультизлаковое» с начинкой «яблоко и корица» 250 гр.

Печенье Овсяное «Мультизлаковое» с начинкой «яблоко и корица» – первое овсяное печенье с начинкой и оригинальной обсыпкой. Удивительное сочетание овсяного злакового печенья с нежной начинкой «яблоко и корица» придется по вкусу и гурманам, и сторонникам здорового образа жизни. Максимальное количество семян и злаков в составе (лен, кунжут, овсяные хлопья) обогащают печенье витаминами и минералами, необходимыми для здоровой жизни человека и создают красивый внешний вид продукта.

Печенье производится на подсолнечном масле премиум качества, без добавления пальмового масла, ГМО, СОИ, красителей и транс-жиров. Постный продукт.



Печенье Овсяное «Суперзлак» с семенами киноа 230 гр.

Печенье Овсяное «Суперзлак» с семенами киноа – оригинальное печенье на основе овсяной, пшеничной и ржаной цельнозерновой муки с обсыпкой из большого количества семян (киноа + микс из светлого и темного льна). Семена киноа делают продукт настоящим суперфудом и считаются полноценным источником белка, богаты витаминами группы В, минералами и антиоксидантами.

Овсяное печенье производится на подсолнечном масле премиум качества, без добавления пальмового масла, ГМО, СОИ, красителей и трансжиров. Благодаря демонстрационному окошку на упаковке, покупатель сможет оценить внешний вид печенья до принятия решения о покупке. Отличное лакомство, в том числе и для сторонников ЗОЖ. Постный продукт.



Овсяное «Особое» 250 гр.

Овсяное «Особое» – это сочетание классического овсяного вкуса детства и аромата пряной корицы. Имеет богатый витаминно-минеральный состав и отличный вкус.

Хрустящее и аппетитное угощение станет отличным дополнением к чаю, кофе или какао! Печенье производится на подсолнечном масле премиум качества, без добавления пальмового масла, ГМО, СОИ, красителей и трансжиров. Постный продукт.



Печенье «Крендельки» со вкусом «капучино» и тростниковым сахаром 320 гр.

Печенье «Крендельки» со вкусом «капучино» и тростниковым сахаром – легкое, рассыпчатое печенье в затейливой форме кренделя. Крендельки (от немецкого глагола kringeln – сгибать, скручивать), обладают изогнутой формой, напоминающей восьмерку. Хрустящее, тающее во рту лакомство, сочетает в себе кофейные нотки и приятную сладость тростникового сахара.

Печенье покрыто сладкой глазурью, декорировано крошкой из тростникового сахара и выпускается в набирающем популярность формате «семейной упаковки» с демонстрационным окном, благодаря которому покупатель может оценить внешний вид печенья до принятия решения о покупке.



Печенье «Полезный завтрак» Злаковый микс 160 гр.

Печенье «Полезный завтрак» Злаковый микс – уникальное на российском рынке печенье в формате «мобильного» снека. В составе печенья микс ржаной и полбяной цельнозерновой муки, овсяные хлопья, семена льна и чиа, без добавления пальмового масла. Максимальное количество злаков и семян в составе обогащают печенье витаминами и микроэлементами, необходимыми для здоровой жизни человека. Без добавления пальмового масла и транс-жиров, ГМО, красителей, ароматизаторов и консервантов.

Внутри печенье расфасовано по 5 брикетов в индивидуальной упаковке, что позволяет взять его с собой в дорогу, угостить коллег на работе, дать ребенку в школу. Постный продукт.



Печенье Крендельки «Маковые» с сахаром 320 гр.

Печенье Крендельки «Маковые» с сахаром – легкое, рассыпчатое печенье в затейливой форме кренделя. Крендельки (от немецкого глагола kringeln – сгибать, скручивать), обладают изогнутой формой, напоминающей восьмерку. Хрустящее, тающее во рту лакомство, с большим количеством мака и декорировано сахарной крошкой.

Печенье выпускается в набирающем популярность формате «семейной упаковки» с демонстрационным окном, благодаря которому покупатель может оценить внешний вид до принятия решения о покупке. Станет отличным дополнением к чашечке любимого напитка.



Печенье с начинкой «Земляника» 200 гр.

Печенье с начинкой «Земляника» – мягкое печенье оригинальной формы с большим количеством начинки, которое покорит гармоничным сочетанием нежного песочного теста и яркого вкуса земляники.

Печенье станет превосходным дополнением к чашке горячего чая или ароматного кофе, а также к молочным напиткам и подарит незабываемый вкус.



Крендельки «Шоколадные» с кусочками натурального шоколада 180 гр.

Крендельки «Шоколадные» с кусочками натурального шоколада – лёгкое хрустящее печенье в затейливой форме кренделька с каплями натурального бельгийского шоколада. Рассыпчатое тесто печенья буквально тает во рту, что не оставит равнодушным даже самого взыскательного гурмана.

Внутри печенье расфасовано по 6 брикетов в индивидуальной упаковке, что позволяет взять его с собой в дорогу, угостить коллег на работе, дать ребенку в школу. Крендельки «Шоколадные» можно преподнести в качестве приятного подарка близким Вам людям!



Печенье «Итальянское» с цедрой апельсина, изюмом и кусочками шоколада 180 гр.

Печенье «Итальянское» с цедрой апельсина, изюмом и кусочками шоколада – популярный хрустящий десерт родом из Италии. Печенье приготовлено по классической итальянской рецептуре, а по форме, полученной в результате особой резки теста, напоминает известные во всем мире кантуччини. Во вкусе печенья гармонично переплетаются благородные оттенки натурального шоколада, сладковатые нотки изюма и свежие аккорды цитрусовых.

Вытянутая форма печенья, полученная в результате резки выпеченного теста, создана для обмакивания в любимые напитки. Печенье «Итальянское» станет украшением праздничного стола или прекрасным подарком для Ваших близких!



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ. ШОКОЛАД МОЛОЧНЫЙ (по версии журнала «Кондитерские изделия»)

В редакции журнала «Кондитерские изделия» прошла серия дегустаций самых разных видов молочного шоколада. 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 18 апреля до 31 мая 2023 года в помещении редакции журнала «Кондитерские изделия».

В каждой из дегустаций участвовало по 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 8 до 18 лет.

В телеграм-канале @snkigb – Новости рынка напитков и продуктов питания проходит опрос-голосование «Какой шоколад вам нравится больше всего?»

Приглашаем вас принять в нем участие.

[Голосуйте за лучший молочный шоколад >>>](#)

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



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

A.&A. Demidoff. Шоколад молочный с добавлением сушеной клубники

Срок годности: 12 мес. **Масса:** 90 г. **ТУ 9125-005-13388514-03**

Массовая доля сухого остатка какао продуктов: не менее 34%.

Общий сухой остаток молока: не менее 12%.

Состав: сахар, масло какао, молоко цельное сухое, какао тертое, какао-порошок, сыворотка молочная сухая, клубника сушеная дробленая, молочный жир, паста ореховая из ядер фундука, эмульгаторы: соевый лецитин, Е 476, соль, ароматизаторы: «Ваниль», «Сливки».

Изготовитель:

ООО «Концерн «Шоколадница»

Адрес производства: 142006, Россия, Московская область, город Домодедово, мкр. Востряково, улица Заборье, дом 2-Д

Дата дегустации: 24 апреля 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Шоколад представлен в картонной упаковке с прозрачным окошком, позволяющим рассмотреть содержимое до покупки. Плитка размером 15X7 см обладает глянцевой поверхностью, на лицевой стороне отсутствует традиционное деление на прямоугольники - вместо него на всю площадь плитки нанесен рисунок растущих какао - бобов. Обратная сторона обильно усыпана хлопьями сушеной клубники. Цвет ровный по всей поверхности, оттенок насыщенный, соответствующий качественному молочному шоколаду, цвет клубники натуральный, с естественными переходами оттенков от красного к нежно-розовому. При разломе можно различить вкрапления сушеной клубники в достаточно большом количестве.

АРОМАТ

Аромат, натуральный, с приятным переплетением тонких нот. На начальном этапе доминируют чуть горьковатые тона какао с освежающим оттенком клубники. Постепенно в букете явственней проступают выразительные ягодные тона, которые смягчены обволакивающими сливочными оттенками. В целом аромат изящный, законченный.

ВКУС

Консистенция нежная, шоколад тает во рту. Вкусовой букет гармоничный: идеальный баланс между едва уловимой горечью какао, мягким обволакивающими тонами клубники со сливками. Все оттенки безупречно дополняют друг друга. Послевкусию изысканное, нежное, с деликатным шлейфом. Как неоспоримый плюс эксперты отметили хорошее сочетание текстур – тающего шоколада и чуть хрустящий текстуры сушеной клубники.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Шоколад молочный ТМ Gallardo

Бренд: Gallardo. **Срок годности:** 12 мес. **Масса нетто:** 23 г.

Масса шоубокса: 552 г (24 штуки*23 г).

Состав: сахар, какао масло, цельное сухое молоко, какао-порошок, эмульгатор (лецитины соевые), ароматизатор (ванилин)..

Изготовитель:

Parand Chocolate Co. (Farmand), Иран

Импортер: «Владкон»

Дата дегустации: 3 мая 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия».
В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 16 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Продукт представлен в виде небольшой прямоугольной плитки, размером 13Х3,6см. Шоколад разделен по длине на 7 прямоугольников, каждый из которых в свою очередь состоит из трех частей - более широкой по центру (2Х1,5 см) и двух (0,8х1,5 см) по краям.

В каждой из центральных частей выдавлена одна из букв, которые складываются в название производителя – Farmand. Поверхность шоколада гладкая, однородная, глянцевая, структура однородная. Цвет равномерный по всему объему, соответствующий качественному молочному шоколаду.



АРОМАТ

Все эксперты оценили аромат как гармоничный, выразительный, характерный для качественного молочного шоколада.

В объемной ароматической палитре натуральные тона какао-бобов очень естественно объединены со сливочными нотами и дополнены ванильными интонациями.

ВКУС

Все эксперты отметили в первую очередь высокое качество используемого в приготовлении какао и других ингредиентов. Вкусовой букет гармоничный, вся гамма раскрывается постепенно. Оттенки какао, молока и ванили хорошо дополняют друг друга. Сладость выраженная, но при этом шоколад не приторный. Послевкусие долгое, мягкое, сладковато-сливочное.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Шоколад «LEGENDE DE L`OR MILK»

Бренд: Баян Сулу. **Срок годности:** 12 мес. **Масса:** 100 г

Общее содержание какао продуктов: 36%.

Общее содержание молочных продуктов: 27,5%

Состав: сахар, какао масло, молоко сухое обезжиренное, молоко сухое, какао тертое, сыворотка молочная сухая, лактоза, молочный жир, эмульгатор - лецитин соевый; ароматизатор «Ванилин», соль пищевая.

Изготовитель:

АО Баян Сулу

Адрес производства: 110006, Республика Казахстан, Костанайская обл., г. Костанай, ул. Бородина , 198

Дата дегустации: 20 апреля 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Шоколад упакован в красочную картонную коробочку, которая благодаря отличному полиграфическому исполнению выглядит дорого, подчеркивая премиальность продукта. Плитка поделена на 8 равных частей, на поверхности каждой из которых оттиснен рисунок с логотипом производителя. Поверхность слегка глянцевая, на изломе шоколадной плитки – матовая. Текстура шоколада исключительно гладкая, шелковистая. Шоколад не имеет пузырьков воздуха, комков или неровностей.

АРОМАТ

Запах молочного шоколада представляет собой гармоничный букет, в котором доминирует приятная благородная горчинка какао, смягченная сливочными нотами и ванили.

ВКУС

Текстура шоколада тающая. Вкусовой букет гармоничный, вся гамма раскрывается постепенно, тонкими нюансами шоколадной и молочных нот. Все оттенки безупречно дополняют друг друга. В послевкусии остается продолжительный изысканный шлейф, наполненный мягкими сливочными нотами и благородным звучанием какао.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

MAGIC HEROES

Шоколад молочный с фруктами

Срок годности: 9 мес. **Масса:** 30 г.

Состав: сахар, масло какао, какао тертое, сухая молочная сыворотка, сухое цельное молоко, яблоко сушеное, груша сушеная, банан порошок, молочный жир, смола Босвеллия тропического дерева, эмульгаторы (соевый лецитин, E476), ароматизаторы натуральные.

Изготовитель:

ООО «Кондитерская фабрика «Волшебница»

Адрес производства: : 140032, Россия, Московская область, городской округ Люберцы, рабочий поселок Малаховка, улица Гаражная, дом 4

Дата дегустации: 3 мая 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Мини формат шоколада и дизайн его упаковки ориентирован на современную детскую аудиторию. Плитка размером 7Х4 см традиционно разделена на прямоугольники. На каждой из 8 частей присутствует графический рисунок. Поверхность глянцевая, слегка маслянистая. Цвет ровный по всей поверхности, оттенок насыщенный. На изломе видны очень мелкие вкрапления сушеных фруктов.

АРОМАТ

В многокомпонентном аромате изящно переплетаются выразительные тона шоколада, смягченного молочными нотами, свежие оттенки яблока, груши и сладковатые штрихи банана. Постепенно в аромате проступают оттенки ванили. Один из экспертов отметил на заднем плане легчайшие тропические интонации.

ВКУС

Вкус молочного шоколада обильно дополнен целой палитрой фруктовых оттенков, среди которых на первом плане ощутимы грушевые ноты, которые постепенно дополняются чуть более сладкими тропическими штрихами. Послевкусию сложную, насыщенную сладкими фруктовыми нотами. Эксперты отметили хорошее сочетание тающей консистенции самого шоколада и мелких вкраплений сухофруктов.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Шоколад молочный SHOKOLAT'E

Бренд: SHOKOLAT'E. **Срок годности:** 12 мес. **Масса:** 90 г. **ГОСТ** 31721

Общий сухой остаток какао: 25%.

Массовая доля сухого остатка молока и /или молочных продуктов: 12%.

Состав: сахар, какао-масло, сухое цельное молоко, сыворотка сухая молочная, какао тертое натуральное, жир молочный, какао-порошок, эмульгаторы: E322 (соевый лецитин 0,4%), E476, ароматизатор.

Изготовитель:

ООО «Интер Хорика»

Адрес производства: Россия, 238316, Калининградская область, Гурьевский район, посёлок Некрасово, улица Центральная

Дата дегустации: 20 апреля 2022 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Шоколад упакован в красочную картонную коробочку, которая благодаря отличному полиграфическому исполнению, выглядит «дорого», подчеркивая премиальность продукта. Плитка поделена на 8 равных частей, на поверхности каждого из которых нанесен рисунок с логотипом производителя. Поверхность слегка глянцевая, на изломе шоколадной плитки – матовая. Текстура шоколада исключительно гладкая, шелковистая. Шоколад не имеет пузырьков воздуха, комков или неровностей.

АРОМАТ

Запах молочного шоколада представляет собой гармоничный букет, в котором доминирует приятная благородная горчинка какао, смягченного сливочными нотами и тонами ванили.

ВКУС

Текстура шоколада тающая. Вкусовой букет гармоничный, вся гамма раскрывается постепенно, тонкими нюансами шоколадный и молочных нот. Все оттенки безупречно дополняют друг друга. В послевкусии остается продолжительный мягкий изысканный шлейф, наполненный мягкими молочными нотами и благородными оттенками какао.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Молочный шоколад «STIX» с начинкой со вкусом абрикоса

Бренд: STIX. **Срок годности:** 12 мес. **Масса:** 152 г.

В молочной шоколадной массе: массовая доля общего сухого остатка какао не менее 29%.

Массовая доля сухого обезжиренного остатка молока и/или молочных продуктов: не менее 12%.

Состав: молочный шоколад (сахар, молоко сухое цельное, масло какао, какао тертое, эмульгатор лецитины (соевые), ароматизатор - ванилин), сахар, глюкозно-фруктозный сироп, абрикосовое пюре, яблочное пюре, агент желирующий - пектины, стабилизатор - E1442, регулятор кислотности - лимонная кислота, ароматизатор - Абрикос, консервант - сорбат калия, краситель - каротины, вода питьевая, регулятор кислотности - гидрокарбонат натрия.

Изготовитель:

ООО «CRAFERS»

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

Импортер: ООО «Владкон»

Дата дегустации: 27 апреля 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

В фирменной картонной коробке размещены 8 порционных шоколадных стиков в индивидуальной упаковке. Размер каждого стика 100Х20Х10мм. Каждая пластина разделена на три равные части, на двух из которых нанесен орнамент. На изломе хорошо видна оранжевая начинка, расположенная строго посередине. Поверхность глянцевая без ярко выраженных бликов, ровного по всей поверхности оттенка, характерного для качественного продукта. Текстура шоколада шелковистая, нежная, тающая, без вкраплений и пузырьков.

АРОМАТ

Аромат тонкий, объемный многогранный. На начальном этапе доминируют сладковатые тона какао с деликатными сливочными нотами. При разламывании стика в букете отчетливо проявляется свежая, приятная кисло-сладкая нота, свойственная термически обработанному натуральному абрикосу. Эксперты отметили гармоничное сочетание свежих фруктовых нот с ароматом шоколада.

ВКУС

Во вкусе соблюден баланс сладости, очень легкой шоколадной горчинки, смягченной молочными тонами, и изысканной яблочно-абрикосовой кислинки и легких штрихов кураги. Шоколад очень тонко взаимодействует с тонами абрикоса, создавая объемную палитру вкуса. Послевкусию долгое, выразительное с шоколадно-фруктовым шлейфом. Хорошее сочетание текстур – тающего молочного шоколада и более железной начинки.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Шоколад КРАСКОНОВСКИЙ молочный

Бренд: Краскон. **Срок годности:** 6 мес. **ГОСТ 31721.** **Масса:** 100 г.

Массовая доля общего содержания сухого остатка какао: 32,0% ($\pm 1,5\%$).

Массовая доля сухих веществ молока: 14,6%.

Состав: сахар, какао-масло, молоко сухое цельное, какао тертое, эмульгатор-лецитин соевый, ароматизатор натуральный «Ваниль».

Производитель:

АО «Кондитерско-макаронная фабрика «КРАСКОН»

Адрес производства: Россия, 660049, г. Красноярск, пр. Мира 19

Дата дегустации: 18 апреля 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Продукт представлен в виде плитки, размером 15,5Х7см. Шоколад разделен на 16 больших прямоугольников. На поверхности каждого пропечатано название бренда. Текстура шоколада гладкая, консистенция твердая, поверхность глянцевая. Цвет ровный по всей поверхности, оттенок соответствующий молочному шоколаду. Структура однородная, линия излома ровная. По всем параметрам продукт отвечает требованиям ГОСТ, предъявляемым к молочному шоколаду.



АРОМАТ

Аромат выразительный, при этом достаточно мягкий, гармоничный, целостный. В букете тонко переплетаются благородные ноты какао - бобов и мягкие молочно-сливочные оттенки, которые гармонично дополнены тонкими сладковатыми штрихами ванили. Все эксперты как неоспоримый плюс отметили натуральность аромата.

ВКУС

Шоколад обладает практически идеальным балансом. Все эксперты отметили в первую очередь высокое качество используемых в приготовлении ингредиентов. Вкусовая палитра раскрывается постепенно благородными, с очень легкой горчинкой, тонами какао, смягченными выраженными молочными нотами. Сладость выраженная, при этом шоколад лишен приторности. Все оттенки хорошо дополняют друг друга. Послевкусие долгое, выразительное.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Шоколад молочный «Красный Октябрь» пористый

Срок годности: 12 мес. **Масса:** 90 г. **ГОСТ Р 70337.**

Массовая доля сухого остатка какао продуктов: не менее 25%.

Массовая доля сухого обезжиренного остатка молока и/или молочных продуктов: не менее 12%.

Состав: растворимое кукурузное волокно, сухое обезжиренное молоко, масло какао, какао тёртое, подсластитель - мальтит, молочный жир, сухое цельное молоко, эмульгаторы: лецитин соевый, Е476, ароматизаторы.

Изготовитель:

ОАО «РОТ ФРОНТ»

115184, Россия, г. Москва, 2-й Новокузнецкий пер., д.13/15

Дата дегустации: 4 мая 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия».

В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Шоколад упакован в обертку, которая своим уникальным дизайном, выполненным в виде новостной полосы газеты, привлекает потребителя и выделяет продукт на полке. Сама плитка шоколада, имеющая размер 8,5*16,7*1,1 сантиметров, поделена на 15 одинаковых прямоугольников. На каждом сегменте выдавлен логотип фабрики «Красный Октябрь». Поверхность плитки слегка глянцева без ярко выраженных бликов, ровного по всей поверхности оттенка, свойственного качественному молочному шоколаду. На изломе поверхность шероховатая, с большим количеством мелких воздушных пор.

АРОМАТ

Запах молочного шоколада представляет собой гармоничный букет, в котором доминирует приятная благородная горчинка какао, смягченного сливочными нотами и тонами стручка ванили. Не смотря на то, что в составе продукта отсутствует сахар, в запахе в небольшом объеме присутствуют аккуратные сладковатые оттенки.

ВКУС

Тонкий и вместе с тем достаточно выразительный вкус является естественным продолжением аромата. Вкусовой букет гармоничный, вся гамма раскрывается постепенно, переплетением тонких вкусовых нюансов какао и сливок. В послевкусии остается продолжительный мягкий изысканный шлейф, наполненный благородными оттенками какао-бобов. Этого эффекта добиваются благодаря использованию недезодорируемого масла какао, которое, в свою очередь, получают здесь же, на фабрике, в собственном цехе по переработке какао-бобов.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Шоколад «МОНЕТНЫЙ ДВОР» МОЛОЧНЫЙ

Бренд: Монетный двор. **Срок годности:** 18 мес. **ГОСТ 31721. Масса:** 480г.
Массовая доля сухого остатка какао: не менее 25% . **Массовая доля сухого обезжиренного остатка молока и/или молочных продуктов:** не менее 12%.
Состав: сахар, масло какао, какао тертое, молоко сухое цельное, эквивалент масла какао до 5% (растительный жир) эмульгатор: лецитин соевый, Е 476, ароматизатор ванилин.

Изготовитель:

ООО «МОНЕТНЫЙ ДВОР УНИВЕРС»

Адрес производства: Россия, 124460, г. Москва, г. Зеленоград, 4801-й проезд, д.7, стр. 3, пом. 87

Дата дегустации: 18 апреля 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

В фирменной картонной коробке помещено 96 порционных шоколадок весом по 5 граммов. Каждая мини-плитка имеет индивидуальную упаковку – голубую фольгу и бумажную обертку. Шоколад имеет форму квадрата с длиной грани 0,34 см. На поверхности каждой плитки нанесено изображение плодов какао-дерева в разрезе. Поверхность шоколада глянцевая, гладкая, на изломе плитка матовая, консистенция однородная.

АРОМАТ

Аромат тонкий, сбалансированный. Ноты какао выражены, но не доминируют, гармонично сплетаясь с приятными сливочными оттенками. Во всех плитках четко прослеживаются ванильные ноты, деликатно дополняющие букет.



ВКУС

Консистенция нежная, шоколад тает во рту. Вкусовой букет гармоничный, вся гамма раскрывается постепенно, очень легкая изысканная горчинка какао сбалансирована обволакивающими сливочными нотами и уравновешена сладостью. Все оттенки хорошо дополняют друг друга. В послевкусии остается продолжительный мягкий изысканный шлейф, наполненный благородными оттенками какао и сливок.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Молочный шоколад с цельным орехом ТМ «Победа» Чаржэд

Бренд: Победа вкуса. **Срок годности:** 12 мес. **ГОСТ 31721-2012.**

Масса: 90 г. **Добавки:** миндаль цельный. **Не содержит сахар.**

Состав: орех (миндаль) цельный (23%), масло какао, тертое какао, сухое обезжиренное молоко, сыворотка молочная сухая, подсластитель (мальтит), пребиотик (инулин 10 %), сухое цельное молоко, эмульгатор (лецитин соевый), подсластитель - экстракт стевии (0,08 %), натуральная ваниль.

Изготовитель:

ООО «Кондитерская фабрика «Победа»

Адрес производства: 121471, Россия, г. Москва, ул. Рябиновая, д.26, стр. 2

140301, Россия, Московская обл., г. Егорьевск, ул. Промышленная, д. 3

www.store.pobedavkusa.ru

Дата дегустации: 4 мая 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 17 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Плитка размером 155X70 мм содержит 20 одинаковых объемных подушечек. Поверхность плитки глянцевая, без трещин, пустот и повреждений. В разрезе и с нижней стороны плитки хорошо видны крупные цельные ядра миндаля размером от 0,8 до 1,2 см в диаметре по вытянутой стороне. Количество орехов превышает четверть объема плитки. Текстура шоколада тающая, окрас равномерный.

АРОМАТ

Очень яркий, и вместе с тем тонкий, неординарный аромат. В сложном букете гармонично, не заслоняя друг друга, переплетаются в равной мере выраженные горьковатые тона какао-бобов, благородные оттенки жареного миндаля, чуть более мягкие ноты молока и сладковатые штрихи ванили. Все эксперты отметили натуральность и благородство аромата.

ВКУС

Во вкусе соблюден хороший баланс элегантной шоколадной горчинки, умеренной сладости, сливочной мягкости и ярких ореховых тонов. Весьма гармоничное сочетание текстур - шоколадной плитки и крупных кусочков миндаля придает дополнительную элегантность изделию. Все эксперты отметили высокое качество использованного сырья.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ. ЗЕФИР ГЛАЗИРОВАННЫЙ

(по версии журнала «Кондитерские изделия»)

В редакции журнала «Кондитерские изделия» прошла серия дегустаций самых разных видов глазированного зефира. 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 20 февраля до 31 марта 2023 года в помещении редакции журнала «Кондитерские изделия». В каждой из дегустаций участвовало по 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 8 до 18 лет.

В телеграм-канале @snkigb – **Новости рынка напитков и продуктов питания** проходит опрос-голосование «**Какие зефиры вам нравятся больше всего?**»

Приглашаем вас принять в нем участие.

[Голосуйте за лучшие глазированные зефиры >>>](#)

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



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

«Апельсин» в глазури ТМ ZEFIRIUM

Масса нетто: 390 г. **Одна порция:** 30 г. **Срок годности:** 4 месяца.

Состав: сахар, глазурь (сахар, заменитель какао масла, какао порошок, эмульгатор: лецитин, ароматизаторы: «Шоколад», «Ваниль»), патока, пюре яблочное (яблоки, консервант Е220), белок яичный, желирующий агент: пектин, регулятор кислотности: кислота молочная, влагоудерживающий агент: лактат натрия, ароматизатор «Апельсин», красители: сок черной моркови, куркумин.

ТУ 9128-001-16795065-2013.

Производитель:

«Фабрика «Петербургский кондитерЪ»

Адрес производства: 190020, Россия, Санкт-Петербург, ул. Лифляндская, д. 3, лит. П

Дата дегустации: 20 января 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 18 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

В упаковке размещены 12 глазированных кондитерских изделий одинакового размера диаметром 6 см и высотой 3,5 см. Весь зефир одинаковой классической формы. Глянцевая глазурь равномерным слоем (ок. 1,5 мм) покрывает каждое изделие со всех сторон. Сколы и трещины глазури отсутствуют. Цвет зефира нежно-оранжевый, равномерный по всему объему, поверхность на разрезе глянцевая, консистенция пенообразная, равномерная без пустот и пузырей. По всем параметрам зефир соответствует требованиям. Предъявляемым к данному виду кондитерских изделий.

АРОМАТ

Аромат гармоничный, яркий абсолютно натуральный, многогранный. Букет, в котором переплетаются свежие выразительные цитрусовые ноты апельсинового мармелада и чуть более мягкая палитра печеного яблока, деликатная горчинка шоколадной глазури и сладость. Постепенно в аромате проступают сладковатые штрихи ванили.

ВКУС

Очень яркий выразительный, при этом натуральный вкус, в котором переплетаются свежесть и сладость, подчеркнутые очень легкой благородной горчинкой. Консистенция зефира, упругая, без пустот и вкраплений сахара. Более плотная глазурь идеально дополняет вкусовую палитру и создает прекрасное сочетание текстур. Послевкусие продолжительное, в котором яркие тона апельсина постепенно оттеняются штрихами шоколадной глазури и сладковатой ванили.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Зефир ароматом ванили глазированный ТМ «АШАН Красная Птица»

Срок годности: 3 месяца. ГОСТ 6441.

Состав: сахар, глазурь кондитерская (сахар, заменитель масла какао нетемперированный лауринового типа (пальмоядровое масло, эмульгаторы: сорбитан тристеарат (Е 492), лецитин (Е322)), какао-порошок, эмульгаторы: Е492, Е476; ароматизатор), патока, пюре яблочное, желирующий агент - пектин, продукты яичные - белок яичный сухой, регуляторы кислотности - кислота лимонная, цитрат натрия; ароматизатор.

Изготовитель:

ООО «Новые технологии»

Адрес производства: 385100 Россия, республика Адыгея, Тахтамукайский район, аул Тахтамукай, ул. Адыгейская, д 93/1

Дата дегустации: 28 марта 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 16 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

В упаковке представлено 6 глазированных изделий куполообразной формы Зефир имеет одинаковый размер - диаметр 5,5 см и достаточно большую для данной категории продуктов высоту - 3,5 см. Глазурь нанесена ровным слоем, без сколов и повреждений. На разрезе виден равномерный белый цвет зефира. Консистенция зефира мягкая, слегка затяжистая, воздушная, текстура без пустот пузырей и кристаллов сахара, что полностью соответствует требованиям ГОСТ.

АРОМАТ

В выразительном и в тоже время достаточно деликатном запахе гармонично переплетаются сладковатые ноты шоколада, печеного яблока и ванили. При разрезе на первый план выходят яблочные тона, слегка подчеркнутые ванильными штрихами.

ВКУС

Во вкусе раскрывается характерная палитра оттенков зефира, изготовленного с использованием яблочного и тонов глазури. В продукте выдержан хороший баланс: умеренная сладость зефира хорошо сочетается с тонами глазури. Послевкусие продолжительное.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Зефир Белёвский «Ванильный» в шоколадной глазури

Изделие кондитерское пастильное.

Масса нетто: 175 г. **Срок годности:** 3 месяца. **ГОСТ 6441-2014**

Состав: сахар, глазурь шоколадная (сахар, какао-тертое, какао-порошок, масло какао, молочный жир, эмульгатор – лецитин соевый, ароматизатор «Ваниль»), пюре яблочное, глюкозный сироп, желирующий агент пектин, белок сухой яичный, регулятор кислотности - кислота молочная, агент влагоудерживающий - лактат натрия, ароматизатор «Ваниль».

Изготовитель:

ООО «Белёвская пастила»

Адрес производства: 300013, Россия, Тульская область, Белевский район,
г. Белёв, ул. Рабочая 115

Дата дегустации: 5 декабря 2022 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия».
В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 18 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

В упаковке находится шесть глазированных изделий. Все десерты целые, имеют одинаковый размер и классическую форму полусферы с диаметром около 5.5 см и высотой около 1,5 см. На изделия нанесен ровный слой шоколадной глазури, Поверхность глазури глянцевая, без сколов и повреждений, цвет равномерный, характерный для качественного темного шоколада. Консистенция зефира эталонная - однородная, без воздушных пузырей, пустот и кристаллов сахара.

АРОМАТ

Аромат выраженный, яркий и при этом очень элегантный натуральный. На первом этапе преобладающий благородный запах какао дополняют легкие свежие оттенки зеленого яблока и сладковатые ноты ванили. При разрезании изделия на первый план выходит запах зефира, в букете которого задает тон выраженная, многогранная и вместе с тем очень тонкая палитра антоновского яблока, с изящной узнаваемой кислинкой.

ВКУС

Все эксперты отметили высокое качество ингредиентов. Во вкусе соблюден близкий к идеальному баланс легкой шоколадной горчинки, сладости и изысканной кислинки яблока. Зефир обладает правильной консистенцией – воздушной и в то же время упругой. Послевкусию легкое, свежее, с переплетением нежных оттенков печеного яблока и штрихов благородной горчинки какао-бобов. Весьма гармоничное сочетание двух текстур - качественной шоколадной глазури и очень воздушного зефира придает дополнительную элегантность изделию.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Зефир глазированный «Ванильный в темной кондитерской глазури» ТМ «БосаНова»

Срок годности: 3 месяца. **Масса нетто:** 160г. **ТУ 9128-004-62552595-2010**

Состав: сахар, глазурь кондитерская темная (сахар, заменитель масла какао нетемперированный лауринового типа (пальмоядровое масло, эмульгаторы: сорбитан тристеарат, лецитин соевый, какао-порошок, эмульгаторы: лецитин соевый, E476, ароматизаторы, соль поваренная пищевая), патока крахмальная, пюре яблочное (яблоки, консервант диоксид серы), агент желирующий (пектин), белок яичный сухой, регуляторы кислотности: лимонная кислота, молочная кислота, агент влагоудерживающий: лактат натрия, ароматизатор пищевой «Ванилин».

Изготовитель:

ИП Манукян А. М.

Адрес производства: 440528, Пензенская область, Пензенский район, с. Богословка, ул. Фабричная, д.8

Дата дегустации: 28 марта 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 16 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

В корексе помещено 6 глазированных кондитерских изделий одинакового размера - диаметр 6 см, высота около 2 см. Форма классическая, бороздки объемные, четко очерченные. Глазурь цвета темного шоколада нанесена равномерно в верхней части всех изделий, в нижней части наблюдаются незначительные неровности. Цвет самого зефира абсолютно белый, консистенция воздушная.

АРОМАТ

Свежий сбалансированный аромат с в меру выраженными тонам какао и яблока, гармонично дополненными чуть сладковатыми нотами ванили и едва уловимыми молочными нотами. В шлейфе ощущается приятная ванильная сладость.

ВКУС

Вкусовая палитра гармонично выстроена из сладковатых нот глазури, яблочной кислинки и ванили. Легкая, воздушная, слегка затяжистая консистенция зефира хорошо гармонирует с немного хрустящей текстурой глазури. Послевкусие свежее, ровное, продолжительное.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Зефир ванильный глазированный

Изделие кондитерское пастильное

ТУ 10.82.23-003-0146406516-2022

Срок годности: 3 месяца.

Состав: сахар-песок, глазурь жировая (сахар, заменитель масла какао лауринового типа (масло растительное рафинированное дезодорированное, в том числе фракционированное, гидрогенизированное пальмоядровое, пищевые добавки, эмульгаторы E492, E322), какао-порошок, стабилизатор мальтодекстрин, эмульгаторы (лецитин соевый, E492), ароматизаторы «Ванилин», «Шоколад горький»), патока крахмальная карамельная, пюре яблочное, белок яичный сухой обессахаренный, агент желирующий – пектин яблочный (E440), регулятор кислотности (лимонная кислота, натрий лимонно-кислый, ароматизатор «Ваниль».

Изготовитель:

ИП Князева С. Б.

Адрес производства: 394065 Россия, г. Воронеж, пр-т Патриотов, 25

Дата дегустации: 27 марта 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 16 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Зефир, представленный в коробке-телевизор, имеет одинаковую классическую форму и размер. Поверхность с выраженным рельефным объемным рисунком, характерным для качественных изделий данной категории. Глазурь цвета темного шоколада нанесена ровным слоем, сколы и повреждения отсутствуют. Зефир на изломе матовый, структура однородная, без воздушных пузырей.

АРОМАТ

Аромат яркий, выразительный, очень устойчивый, со смешением сладких оттенков шоколада, ванили и более мягких сливочно-яблочных нот.

ВКУС

Во вкусе шоколадная глазурь хорошо гармонирует со свежими фруктово-ванильными нотами самого зефира. Консистенция зефира воздушная, без пустот и вкраплений сахара. Сладость выраженная. Весьма гармоничное сочетание двух текстур глазури и легкого зефира придает дополнительную элегантность изделию. В послевкусии легкие ванильные тона дополняются яблочной кислинкой, которая со временем начинает преобладать.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Зефир с ароматом ванили глазированный ТМ «Лянеж»

Масса нетто: 360 г.

Состав: сахар, глазурь (сахар, заменитель масла какао нетемперированный лауринового типа (жир растительный, эмульгаторы (Е492, Е322)), какао-порошок, эмульгатор лецитин соевый), патока, вода питьевая, пюре яблочное, белок яичный, агент желирующий пектин, регулятор кислотности кислота молочная, агент влагоудерживающий лактат натрия, ароматизатор «Ваниль», консервант диоксид серы.

Срок годности: 5 месяцев. ГОСТ 6441.

Изготовитель:

ООО «Кондитерская фабрика «Нева»

Адрес производства: 188304 Россия, Ленинградская область, Гатчинский р-н,
п. Торфяное, д 45

Дата дегустации: 28 февраля 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 18 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Зефир упакован в пластиковый коррекс и брендированную пленку с перфорацией. В коррексе представлено 12 глазированных изделий, выполненных в форме полусферы. Зефир имеет одинаковый размер (диаметром 6.5 см и высотой около 1.5см) и классическую форму. Глазурь нанесена ровным слоем около 1 мм. На разрезе виден равномерный белый цвет зефира и его ровная, без пустот и воздушных пузырей и кристаллов сахара, текстура. Консистенция зефира в полном соответствии с ГОСТ - мягкая, слегка тягучая, воздушная, легко поддающаяся разламыванию.

АРОМАТ

Зефир обладает элегантным ароматом, в котором сладковатый запах глазури гармонично уравновешен нотами ванили и палитры яблока. На изломе аромат усиливается, на первый план выходит приятная кислинка, свойственная продукту с яблочным составом.

ВКУС

Выразительный вкус, в котором соединено множество оттенков: благородные оттенки шоколада, свежая яблочная палитра и яркие ноты ванили. Первоначальная сладость глазури уравновешивается чуть кисловатыми тонами печеного яблока. Темная хрустящая глазурь высокого качества, с выраженными тонами какао, которые отлично гармонируют с фруктовыми нотами зефира. Все эксперты отметили удачное сочетание нескольких текстур.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Зефир в «Темной глазури» ТМ «Полет»

Масса нетто: 500 г. **ТУ 9128-001-73025806-05.** **Срок годности:** 3 месяца.

Состав: сахар, глазурь кондитерская (сахар, заменитель какао масла лауринового типа, какао порошок, сухая молочная сыворотка, эмульгатор: лецитин соевый, ароматизатор), вода питьевая, яблочное пюре, патока, белок яичный, загуститель – агар, регулятор кислотности – лимонная кислота.

Изготовитель:

ООО «Кондитерское предприятие «Полёт»

Адрес производства: 140003, Российская Федерация, Московская область, г. Люберцы, ул. Шоссейная, 42/1

Дата дегустации: 4 марта 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 16 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

В коробке двумя слоями помещено 12 достаточно крупных кондитерских изделий эталонного внешнего вида. Весь зефир классической куполообразной формы одинакового размера - диаметр 7 см и высота около 2 сантиметров. Поверхность зефира с красивым рельефным объемным рисунком, характерным для качественных изделий данной категории. Глазурь нанесена идеально ровным слоем без сколов, повреждений. Окрас равномерный соответствующий цвету темного шоколада.



АРОМАТ

Аромат тонкий свежий, при этом очень выразительный, многоплановый, объемный. В букете очень гармонично соединены свежие оттенки яблока, благородные, с едва уловимой горчинкой тона какао бобов и чуть сладковатые ноты.

ВКУС

Вкус нежный, выразительный, натуральный, свойственный глазированному зефиру с ароматом ванили, без посторонних оттенков. Хороший баланс кислотности и сладости. Консистенция зефира воздушная и упругая, легко поддающаяся разламыванию. Структура пенообразная, равномерная, что полностью соответствует требованиям, предъявляемым к данному виду кондитерских изделий.

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Зефир глазированный кондитерской глазурью «С ароматом ванили» ТМ «Семейка ОЗБИ»

Срок годности: 4 месяца. ГОСТ 6441-2014

Состав: сахар, кондитерская глазурь (сахар, заменитель какао-масла нетемперируемый лауринового типа (гидрогенизированное фракционированное пальмоядровое масло, эмульгаторы (Е492,Е322), порошок какао, эмульгаторы Е 322 (соевый лецитин), Е 492, ароматизаторы: шоколад, ваниль), патока, яблочное пюре (яблоки протертые, консервант – диоксид серы), белок яичный, агент желирующий – пектин, регулятор кислотности – молочная кислота, цитрат натрия, ароматизатор пищевой – ванильный, консервант – сорбиновая кислота.

Изготовитель:

ООО «Славконд»

Адрес производства: 170028, Россия, Тверская область, г. Тверь, ул. Коминтерна д 81

Дата дегустации: 24 марта 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 16 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Весь зефир одинаковой классической куполообразной формы и размера – около 6 см в диаметре, следы поседения и повреждения глазури отсутствуют, что соответствует требованиям ГОСТ, предъявляемым к данному виду продукции. Цвет глазури коричневый, близкий к оттенку шоколада, однородный, равномерный. Поверхность с выраженным рельефным объемным рисунком. Цвет самого на изломе белый, структура равномерная без воздушных пузырей, вкраплений и крупинок сахара.

АРОМАТ

Аромат объемный, яркий, с доминирующими на первом плане сладковатыми нотами глазури, которые дополнены оттенками яблока и очень легкими ванильными штрихами. На изломе тона ванили и яблока несколько усиливаются.

ВКУС

Вкус сладкий, с тонами шоколада, подчеркнутыми легкой яблочной кислинкой и оттенками классической ванили. Текстура зефира пенообразная и не сухая, консистенция характерная для изделий на пектине затяжистая. В продолжительном послевкусии доминирует сладкая палитра.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Зефир глазированный с ароматом ванили ТМ «Шарлиз»

Срок годности: 3 месяца. **Масса нетто:** 240 г. **ТУ 9128-001-66-80644-11**

Состав: сахар, глазурь, кондитерская (сахар, заменитель какао-масла лауринового типа (фракция гидрогенизированного пальмоядрового масла, эмульгаторы (лецитин соевый, E492)), какао-порошок, эмульгаторы (лецитин соевый, E476), соль); патока крахмальная, пюре яблочное (пюре яблочное, консерванты: сорбат калия, бензоат натрия), вода питьевая, агент желирующий пектин, белок яичный сухой, регулятор кислотности лимонная кислота, агент влагоудерживающий лактат натрия, ароматизатор Ваниль, консервант сорбат калия. Может содержать молоко и продукты его переработки, диоксид серы.

Изготовитель:

ООО «Кондитерская фабрика «Сокол»

Адрес производства: : Россия, Московская обл., г. Дмитров, ул Внуковская д 42

Дата дегустации: 24 марта 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 16 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

В пакете на пластиковом поддоне размещены 6 глазированных изделий диаметром 5,5 и высотой около 2 см. Зефир покрыт ровным слоем глазури, сколов и повреждений нет. Форма изделий отличается от классической – характерные для зефира бороздки присутствуют лишь в нижней части изделия. На разрезе зефир имеет идеально белый равномерный цвет и воздушную, однородную структуру без воздушных пузырей и кристаллов сахара.

АРОМАТ

Аромат гармоничный с хорошим балансом кислинки, характерной продукту, имеющему в составе яблоко, сладости, шоколадных тонов и легких ванильных штрихов.

ВКУС

Вкус мягкий, при этом достаточно выразительный, сбалансированный между яблочными тонами, сладостью ванили и шоколадной глазури. Мягкая, пенообразная консистенция самого зефира хорошо сочетается с текстурой глазури. Послевкусие выразительное с приятными ванильно-шоколадными штрихами в шлейфе.



ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.

Зефир в шоколаде «Классический» ТМ «Шармэль»

Масса нетто: 250 г. **Какао-продуктов в шоколаде:** не менее 56%.

Состав: темный шоколад (сахар, какао тертое, масло какао, какао-порошок, эмульгатор – лецитин подсолнечника, ароматизатор натуральный), сахар, патока, пюре яблочное, белок яичный сухой, желирующий агент – фулцелларин (агар из фулцеллярии), регулятор кислотности – цитрат натрия, ароматизатор.

Срок годности: 8 месяцев. **ГОСТ 6441-2014.**

Изготовитель:

АО «УДАРНИЦА»

Адрес производства: 119049 Россия, г. Москва, ул. Шаболовка д.13. стр 1

Дата дегустации: 9 марта 2023 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 18 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Внутри картонной коробки в пластиковом поддоне размещены 10 глазированных изделий диаметром 5,5 и высотой около 2 см. Весь зефир одинаковой куполообразной классической формы, повреждения и трещины глазури отсутствуют. Глазурь глянцевая, нанесена абсолютно ровным слоем. Цвет равномерный по всей поверхности характерного для качественного темного шоколада оттенка. Поверхность зефира на изломе идеально белая матовая, однородная, без воздушных пузырей.

АРОМАТ

Аромат изящный, гармоничный, тонкий, многоплановый, при этом целостный. На первом плане - благородные тона какао-бобов, которые очень гармонично переплетаются со свежими яблочными оттенками. На изломе аромат усиливается, обретая более выраженную кислинку, свойственную продукту, имеющему в составе яблоко.

ВКУС

Все эксперты в первую очередь отметили как высокое качество шоколадного покрытия, так и всех ингредиентов, составляющих объемную элегантную вкусовую палитру кондитерского изделия. Глазурь обладает выраженным благородным вкусом темного шоколада, который очень гармонично сочетается со свежими тонами натурального печеного яблока, которые составляют основу букета самого зефира. Воздушная равномерная, мягкая, пенообразная консистенция самого зефира идеально сочетается с равномерной, характерной для качественного шоколада текстурой глазури.



ТОП-10 НОВИНОК РЫНКА ПЕЧЕНЬЯ **(по версии журнала «Кондитерские изделия»). Весна 2023**

Прошедший год для российских кондитерских фабрик выдался непростым. Вызовы, с которыми им пришлось столкнуться можно перечислять долго. Это и проблемы с логистикой, и с поставками оборудования и запчастей, и трансформация упаковочной отрасли, и рост цен практически на все ингредиенты, и заметное смещение потребительского спроса в эконом-сегмент и т.д. Большинство российских производителей со всеми трудностями справились. Несмотря на все «передряги», рынок кондитерских изделий в России в 2022 году показал рост в 1%. И в первую очередь это относится к рынку мучных кондитерских изделий, на который приходится 80% от всего кондитерского рынка. А печенье, о котором мы говорим сегодня, составляет самую значимую его часть.

Рынок изменился, и, что немаловажно, продолжает меняться. И помимо стремления потребителей к экономии имеется большое количество тенденций, соответствовать которым жизненно важно для каждого производителя. Потребители начинают оценивать продукты на полках по довольно большому количеству критериев, и не только с целью получения максимально возможного удовольствия. Повышенное внимание к составу продукта и его качеству отражают стремление покупателей приобретать не только продукты приятные на вкус, но и полезные для здоровья.

Тренды:

- **Наличие в составе натуральных ингредиентов растительного происхождения**
- **Пониженное содержание сахара**
- **Содержание витаминов, минералов, клетчатки и флаванолов**
- **Обогащение продуктов полезными веществами, макро- и микроэлементами**
- **Мультивкусовые продукты**

В ситуации стремительно меняющегося рынка разработка и вывод на рынок новых продуктов приобретает ключевое значение в борьбе за кошельки потенциальных потребителей.

Сегодня мы представляем подборку
«ТОП-10 новинок в сегменте печенья»:

- Набор из 9 видов сдобного печенья БИСКОТТИ Ассорти. ТМ «БИСКОТТИ».

Производитель - «БИСКОТТИ» КФ

- Печенье сдобное Mini Cookies. ТМ «Брянконфи».

Производитель – Брянконфи

- Печенье сдобное «Домашнее» со вкусом топленого молока. ТМ «Ванюшкины сладости».

Производитель - Ванюшкины сладости

- Песочное печенье в кокосовой стружке. ТМ «Князев».

Производитель - «Князев» КК

- Печенье сдобное «Арахисовое». ТМ «Краскон».

Производитель - Краскон

- Печенье сдобное «Заварные Плюшечки» с изюмом. ТМ «Печенюш».

Производитель - Добрые печеньки

- Линейка сахарного печенья. ТМ «Пшеницын».

Производитель - «Агеевский» ККИ

- Печенье сахарное «Слана» Шоколадная. ТМ «Слана».

Производитель - ОАО «Пищекомбинат Бежицкий»

- Детское растворимое печенье «Знайка-зазнайка». ТМ «Слодыч».

Производитель - «Слодыч» КФ

- Печенье сахарное «Крендельки Шоколадные с кусочками натурального шоколада». ТМ «Хлебный спас».

Производитель – «Хлебный спас» КФ

В телеграм-канале @snkigb – Новости рынка напитков и продуктов питания проходит опрос-голосование «Какие новинки вам понравились больше всего?»

Приглашаем вас принять участие в опросе.

Голосуйте за лучшие новинки рынка печенья >>>

Набор из 9 видов сдобного печенья

БИСКОТТИ Ассорти

ТМ «БИСКОТТИ»

Производитель - «БИСКОТТИ» Кондитерская фабрика

КФ «БИСКОТТИ» предлагает праздничную новинку - ассорти из 9 видов сдобного печенья. Это отличная возможность оценить сразу несколько вкусов замечательного лакомства и выбрать свой любимый: с апельсиновым или вишневым мармеладом (с глазурью и без), с орехом, с кокосом, с кремовой начинкой, с шоколадной глазурью или шоколадное с кремом. Каждое изделие отличается превосходным качеством и изысканным вкусом.

А элегантная, презентабельная фирменная картонная коробка делает набор необычным и приятным подарком для коллег и друзей к любому празднику. Тем более что производитель предлагает несколько видов подарочной обечайки – с новогодней тематикой, посвященной 8 марта, а также с видами морского крымского пейзажа, что делает этот продукт еще и прекрасным тематическим презентом.



Печенье сдобное

Mini Cookies

ТМ «Брянконфи»

Производитель - «Брянконфи» АО

В 2022 году компания Брянконфи выпустила потрясающую новинку – сдобное печенье Mini Cookies.

Печенье производится в двух самых популярных вкусовых сочетаниях – с кусочками шоколада и с шоколадом и орехами.

Это мелкое сдобное печенье в стильном, ярком дизайне. Нежная рассыпчатая рецептура, качественный состав, печенье буквально тает во рту. Невероятно вкусное лакомство послужит отличным перекусом и дополнит любое чаепитие. Удобная упаковка позволит взять продукт с собой в дорогу.



ТОП-10

Печенье сдобное

Домашнее со вкусом топленого молока

ТМ Ванюшкины сладости

Производитель – «Ванюшкины сладости» ООО

Кондитерская фабрика «Ванюшкины сладости» пополнила свой ассортимент ещё одним сдобным печеньем. «Домашнее с ароматом топленого молока» - это сдобное рассыпчатое печенье прямоугольной формы, посыпанное сверху кристаллами сахара. Оно произведено согласно нормам ГОСТа и по традиционной рецептуре с натуральным ароматом, чтобы вы почувствовали вкус, как дома.

Печенье размером 5*4 см, толщиной 0,5см. Красивый равномерный золотистый цвет, нежный сливочный аромат и яркий вкус настоящего топленого молока - всё это так похоже на настоящую домашнюю выпечку!

Печенье средней сладости, не приторное, легко разламывается.

Печенье «Домашнее» - ваш идеальный вариант десерта к чаю или кофе!



Печенье песочное

Песочное печенье в кокосовой стружке

ТМ Князев

Производитель – «Князев» Кондитерская компания

В богатом ассортиментном портфеле кондитерской компании «Князев» ещё одна новинка. Это

песочное печенье в кокосовой стружке. Начинка со вкусом вареного сгущенного молока связывает два рассыпчатых колечка в единый целый шарик и удерживает щедрую порцию кокосовой стружки. Благодаря нежной текстуре выпечки, печенье пропитывается сгущенкой и получается очень нежным.

Песочном печенье – это классика, проверенная временем. Это предельно простое и невероятно вкусное кондитерское изделие популярно всегда. Песочное печенье от компании «Князев» - нежное и рассыпчатое, оно буквально тает во рту. Кондитерские изделия приготовлены из качественных ингредиентов, с соблюдением всех технологических правил. Не стоит бороться с соблазном после трудного дня побаловать себя чашкой душистого чая с парочкой нежных песочных печенюшек от компании «Князев»!



Печенье сдобное

«Арахисовое»

ТМ Краскон

Производитель – «Краскон» АО

АО «Краскон» расширяет ассортиментный портфель торговой марки кондитерских изделий и представляет новое печенье, выпуск которого начат на фабрике в июне 2022 года.

Печенье «Арахисовое» - сдобное изделие из муки высшего сорта с добавлением арахисовой пасты. Это яркий продукт, обладающий насыщенным ореховым вкусом, пикантным ароматом и приятной мягкой текстурой, изготовленный по собственной рецептуре, разработанной специалистами компании «Краскон».

Новый продукт отвечает самым современным тенденциям рынка и потребительских предпочтений. Печенье сдобное «Арахисовое» обладает пониженной сладостью и увеличенным содержанием ценных незаменимых растительных масел, что делает его востребованным у тех потребителей, которые следят за качеством своего питания. Это очень большая потребительская аудитория и очевидное преимущество новинки.

К тому же, обладая сбалансированным составом и прекрасными вкусовыми характеристиками, печенье сдобное «Арахисовое» хорошо сочетается со всевозможными напитками и десертами. Оно станет прекрасным дополнением к кофе во время завтрака, смузи - в обеденное время и идеально подойдет для вечернего семейного чаепития.



Печенье сдобное

Заварные Плюшечки с изюмом

ТМ Печенюш

Производитель – «Добрые печенюшки» ООО

Коллекцию заварного печенья ТМ Печенюш от Кондитерской фабрики «Добрые печенюшки»полнила великолепная новинка «Заварные Плюшечки с изюмом».

Десерт представляет собой миниатюрные сдобные заварные купола, на разломе хорошо виден изюм. Такой внешний вид привлекает внимание, а приятный ванильный аромат добавляет соблазна попробовать печенье. Внутри печенье пористое, мягкое.

Очень приятное мягкое заварное печенье с изюмом подойдет для посиделок в душевной компании за чашкой чая.



Линейка сахарного печенья

ТМ Пшеницын

Производитель – «Комбинат кондитерских изделий «Агеевский» ООО

Линейка сахарного печенья от Комбината кондитерских изделий «Агеевский» включает 4 вида печенья, изготовленных из натуральных ингредиентов высокого качества с соблюдением международных норм и стандартов.

Печенье «Оригинальное» - тонкое нежное печенье с оригинальным вкусом и ароматом бисквита.

Печенье «Творожное» - нежное рассыпчатое печенье со вкусом творога с добавлением натурального творожного порошка.

Печенье «Сырное» - рассыпчатое тонкое печенье со вкусом и ароматом сыра «Чеддер» с добавлением натурального сырного порошка.

Печенье «С какао» - печенье с добавлением натурального какао-порошка. Отличается насыщенным вкусом какао.



Печенье сахарное

«Слана» Шоколадная

ТМ Слана

Производитель – ОАО «Пищекомбинат Бежицкий»

Сахарное печенье ТМ Слана хорошо известно покупателям своими различными вкусами: ванильным, земляничным, с овсяными хлопьями. Но ОАО «Пищекомбинат Бежицкий» постоянно обновляет свой ассортимент и радо представить новый вкус.

Сахарное печенье «Слана» Шоколадная – аппетитное и рассыпчатое печенье с ярким вкусом шоколада и легким ароматом ванили. Круглые печеньки насыщенного шоколадного цвета содержат в своем составе натуральный шоколад.

Хрустящее рассыпчатое печенье обязательно придется по вкусу и взрослым, и детям. Ведь главный секрет этого продукта – гармоничное сочетание ингредиентов и использование в приготовлении только качественного сырья.



Печенье растворимое

Детское печенье «Знайка-зазнайка»

ТМ Слодыч

Производитель – «Кондитерская фабрика «Слодыч» ОАО

ООО «Владкон» – эксклюзивный представитель «Слодыч» на территории РФ

Белорусская кондитерская фабрика «Слодыч» представляет новинку – детское печенье «Знайка-зазнайка»! Интересные фигуры, симпатичные животные, буквы алфавита и цифры не только займут время малыша, но и помогут ему развиваться с ранних лет: думать, считать и складывать слова.

Печенье изготовлено с добавлением сливочного масла без красителей и консервантов. Отличительной особенностью линейки является замена части сахара на фруктовый сок и применение фруктовых продуктов в составе печенья: черника, яблоко, апельсин.

«Изучай, играй, кусай» - с печеньем «Знайка-зазнайка» это просто и вкусно!



Печенье сахарное

Крендельки Шоколадные с кусочками натурального шоколада

ТМ Хлебный спас

Производитель – «Хлебный спас» КФ

Крендельки Шоколадные с кусочками натурального шоколада – лёгкое, хрустящее печенье в затейливой форме кренделька с каплями натурального бельгийского шоколада. Рассыпчатое тесто печенья буквально тает во рту, что не оставит равнодушным даже самого взыскательного гурмана.

Внутри печенье расфасовано по 6 брикетов в индивидуальной упаковке, что позволяет взять его с собой в дорогу, угостить коллег на работе, дать ребенку в школу. Упаковка выполнена в так называемом двустороннем дизайне – вертикальном и горизонтальном, что делает коробочку с печеньем подходящей для выкладки на полках магазинов в любом формате. Крендельки Шоколадные можно преподнести в качестве приятного подарка близким Вам людям!

Хлебный Спас – Вкусные идеи для Вас!

