

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ. ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ

(по версии журнала «Кондитерские изделия»)

В редакции журнала «Кондитерские изделия» прошла серия дегустаций самых разных видов сахарного печенья. 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 24 октября по 11 ноября 2022 года в помещении редакции журнала «Кондитерские изделия». В каждой из дегустаций участвовало по 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 6 до 22 лет.

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

[Голосуйте за лучшее печенье >>>](#)



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

Печенье «Юбилейное» традиционное молочное ТМ «Большевик»

Масса нетто: 112 г

Срок годности: 9 месяцев

Состав: мука пшеничная, сахар, масла растительные (пальмовое, рапсовое), вода, сироп глюкозно-фруктозный, молоко сухое обезжиренное, разрыхлитель (гидрокарбонат натрия), ароматизаторы, соль, продукт яичный, эмульгатор (лецитин соевый), витаминно-минеральный комплекс (витамин В1, витамин В2, витамин В6, фолиевая кислота, ниацин, железо)

Изготовитель:

ООО «Мон'дэлис Русь»

Адрес производства: Российская Федерация, 601203, Владимирская обл., Собинский р-н, г. Собинка, ул. Мира, д.12

Дата дегустации: 10 ноября 2022 г. **Место:** редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 8 до 16 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

В традиционной для этого печенья упаковке представлено 10 изделий. Все печенья в пачке целые, имеют форму четырехугольника с размерами 7Х5,5 см. Края четкие, выполненные в форме волны, на верхней поверхности отчетливо без сколов и повреждений отпечатан рельефный контур с названием печенья и рисунком, напоминающим обрамление. Все печенья хорошо пропечены, имеют одинаковый, равномерный цвет.



АРОМАТ

Аромат мягкий, выразительный, теплый. На переднем плане приятные, ощутимые молочные тона, которые идеально сочетается с оттенками хорошо пропеченного теста и легкими штрихами ванили. На изломе запах «раскрывается» более ярко.

ВКУС

Во вкусе преобладают нежные молочные тона с легким оттенком ванили. Изделие хорошо пропеченное, рассыпчатое и хрустящее. Печенье не крошится, при этом достаточно легко раскусывается, умеренно быстро равномерно тает во рту. Нежная текстура теста делает это печенье легким для потребления. Умеренно сладкое. Печенье оставляет ощущение легкости и отсутствия чувства перенасыщения.

Печенье сахарное «Рождественский огонёк с апельсином» ТМ «Брянконфи»

Масса нетто: 300 г

Срок годности: 9 месяцев

ГОСТ 24901-2014

Состав: мука пшеничная; сахар; жир кондитерский (рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, антиокислитель концентрат смеси токоферолов); вода питьевая; инвертный сироп (сахар, регуляторы кислотности: гидрокарбонат натрия (сода пищевая), лимонная кислота); меланж яичный жидкий, сыворотка молочная сухая; сок апельсиновый; соль; разрыхлители: карбонат аммония, гидрокарбонат натрия (сода пищевая); ароматизаторы «Апельсин», «Ваниль»

Изготовитель:

АО «Брянконфи»

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

Телефон: 8-800-200-32-42

E-mail: service@bryankonfi.ru

Дата дегустации: 7 ноября 2022 г. **Место:** редакция журнала «Кондитерские изделия».

В дегустации участвовало 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 8 до 16 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

В пакете с новогодней символикой представлено 4 разновидности печенья. Изделия выполнены в форме новогоднего шарика (круг диаметром 4,5 см), елочки, рождественской звезды и колокольчика. Каждое изделие имеет отверстие, позволяющее использовать печенье в качестве елочной игрушки. Ровная поверхность каждого изделия украшена объемными маленькими рождественскими звездами (10 штук на каждом печенье). Поверхность слегка блестящая, покрытая очень тонким слоем прозрачной сахарной глазури и усыпана кристаллами сахара. Все изделия пропечены равномерно (средняя+), на изломе видна равномерная, пористая текстура. Все эксперты отметили очень привлекательный, праздничный внешний вид продукта.

АРОМАТ

В ярком, выразительном аромате переплетаются сладковатые ноты с легкими сливочными оттенками хорошо пропеченного теста и свежие тона апельсина. На изломе аромат усиливается, на первый план выходит апельсиново-ванильные ноты. Эксперты отметили как неоспоримый плюс натуральность и свежесть аромата.

ВКУС

Выразительный и при этом очень элегантный, целостный вкус, в котором, гармоничным образом соединены множество «праздничных» оттенков: апельсиновый, ванильный, сливочный. Текстура печенья легкая, воздушная. Все изделия хрустящие, буквально тающие во рту. Послевкусие свежее, наполненное приятным цитрусовым шлейфом.



Печенье сахарное «Формула успеха» с кунжутом ТМ «Кондитерские изделия Морозова»

Масса нетто: 350 г

Срок годности: 9 месяцев

ГОСТ 24901-2014

Состав: мука пшеничная хлебопекарная в/с, сахар, жир кондитерский (рафинированные, дезодорированные, фракционированные растительные масла, антиокислитель – концентрат смеси токоферолов), вода питьевая, инвертный сироп (сахар, вода питьевая, регуляторы кислотности - лимонная кислота), драже «Кунжут в сахаре» (семена кунжута, сахар, патока, краситель натуральный - сахарный колер), меланж яичный (яйца куриные пищевые), сыворотка молочная сухая, соль, разрыхлители - гидрокарбонат натрия (сода пищевая) и карбонаты аммония, крахмал картофельный, ароматизаторы

Изготовитель:

ООО «Акса́йская кондитерская фабрика»

Адрес производства: РФ, 346887, Ростовская обл., г. Батайск, ул. Энгельса 353Д

Телефон: +7 (863) 210- 70-80

Дата дегустации: 2 ноября 2022 г. **Место:** редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 8 до 16 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Печенье, выполненное в форме, напоминающей три соединенные между собой восьмерки, представлено в полупрозрачной, достаточно плотной упаковке, позволяющей рассмотреть изделия. Все печенье целые, абсолютно одинаковые по размеру и форме. Поверхность глянцевая, с четко отпечатанным орнаментом полосок. Зерна белого кунжута, которыми посыпано каждое изделия, не осыпаются, достаточно плотно прилегая к печению за счет в меру использованного тонкого слоя глазури. Цвет однородный, соответствующий степени пропечки «Средняя +». Разламываются печенье по месту соединения «восьмерок», на изломе видна правильная, пористая структура теста.



АРОМАТ

Аромат мягкий, натуральный с явно выраженными тонами кунжута, которые гармонично дополняют сладковатые оттенки правильно пропеченного теста. На изломе аромат обогащается проступающими сливочными нотами. Все эксперты отметили яркость и натуральность запаха.

ВКУС

Печенье обладает очень воздушной текстурой и приятным характерным хрустом. В достаточно ярком вкусе доминируют выраженные, с легкой изысканной горчинкой, тона хорошо прожаренного натурального кунжута. Печенье с выраженной сладостью, которая балансируется легкой сливочной составляющей. Послевкусие приятное, достаточно продолжительное, объемное.

ЗАВИРЭЛЬ ТМ «ПЕЧЕНЮШ»

Рассыпчатое печенье со сливочным вкусом в сахарной обсыпке
Упаковка массой 500 гр. Срок годности: 180 суток

Изготовитель:

Кондитерская фабрика ООО «ДОБРЫЕ ПЕЧЕНЬКИ»

Россия, 140152, Московская обл., Раменский р-н, д. Юрово, ул. Центральная, стр. 149.
+7 (499) 110-7141, info@goodcookies.ru
<https://goodcookies.ru>

Дата дегустации: 24 октября 2022 г. **Место:** редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 8 до 16 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Печенье, выполненное в форме замкнутых подковы, обсыпано кристаллами сахарного песка, имеет вид настоящей домашней выпечки. Размер «подковы» около 9 см, что очень удобно для употребления. Внешний вид печенья однозначно указывает на использование на этапе формовки ручного труда. Печенье хорошо пропеченное, легко разламывается, количество крошек минимально. Отмечена характерная равномерная пористая структура, без пустот и уплотнений. По всем параметрам продукт является качественным представителем данного вида кондитерских изделий.



АРОМАТ

Аромат нежный, и в то же время выразительный, теплый, имеющий нежные тона хорошо пропеченной сдобы, гармонично дополненные выраженной сливочной составляющей. На изломе интенсивность аромата заметно усиливается, приобретая яркие маслянистые оттенки.

ВКУС

Вкус яркий, с ощущением сливочного масла, при этом гармоничный и естественный. Тесто равномерно пропеченное, печенье приятно хрустит и буквально тает во рту. Сбалансированная оптимальная сладость не заглушает характерный сдобный вкус. Послевкусию деликатную, ощущаются приятные мягкие оттенки топленых сливок.

Домашний натуральный вкус печенья делает его употребление универсальным, оно может служить прекрасной самостоятельной вкусняшкой или замечательным дополнением к кофе, чаю или молочным напиткам.

Печенье сахарное «Посольское» со вкусом топленого молока ТМ «Посольство вкусной еды»

Масса нетто: 295 г

Срок годности: 12 месяцев

ГОСТ 24901-2014

Состав: мука пшеничная общего назначения м 55-23, сахар, жир кондитерский (рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, эмульгатор соевый лецитин, антиокислитель концентрат смеси токоферолов), инвертный сироп (сахар, регулятор кислотности: кислота лимонная), крахмал кукурузный, сыворотка сухая молочная, молоко топленое, соль, эмульгатор – лецитин, разрыхлители (карбонаты аммония, гидрокарбонат натрия), ароматизатор

Изготовитель:

ООО «Торговый дом «Посольство вкусной еды»

Адрес производства Россия 302006, Орловская область, г. Орел, ул. Московская, 181 Б

+7 (4862)43-33-86

e-mail: managers@tdpve.ru

Дата дегустации: 1 ноября 2022 г. **Место:** редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 8 до 16 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Изделие имеет прямоугольную форму (длина – 7 см, ширина - 5 см) и одинаковый равномерный соломенный цвет. Края ровные. Верхняя поверхность гладкая, с четким не расплывшимся оттиском графичных полосок, сверху и снизу обрамляющих выпуклую надпись «Посольское», нижняя - ровная, не подгорелая, без вздутий. Все печенье пропечено равномерно, излишней влаги не наблюдается.



АРОМАТ

Ощущается приятный ярко выраженный аромат топленого молока, который сочетается с очень легкими тонами ванили. Некоторые эксперты отметили в аромате тонов карамели. В целом запах сбалансированный, натуральный, традиционный, без посторонних оттенков.

ВКУС

Вкус всех печений гармоничный: все ингредиенты, входящие в рецептуру, не заслоняют друг друга, а переплетаются в тонкий вкусовой букет. Текстура нежная - изделие рассыпчатое, приятно хрустит при откусывании или отламывание, при этом буквально тает во рту. Сладость приятная, очень умеренная. Послевкусие длительное, наполненное мягким и в тоже время стойким шлейфом топленого молока. Эксперты отметили оптимальный вкусовой баланс печенья.

Печенье сахарное «Обаяшки» с посыпкой сахаром декорированное глазурью ТМ «Сладил»

Масса нетто: 375 г. **Срок годности:** 12 месяцев

Условия хранения: $18 \pm 5^{\circ}$ С и относительной влажности 75%. **ГОСТ 24901-2014**

Состав: мука пшеничная общего назначения М 75-23, глазурь кондитерская (сахар, заменитель масла какао лауринового типа (рафинированное дезодорированное растительное масло в натуральном и модифицированном виде, эмульгаторы – Е492, соевый лецитин), какао-порошок, молоко сухое обезжиренное, эмульгатор – лецитин соевый, ароматизаторы, консерванты – сорбат калия, бензоат натрия), сахар, маргарин (рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (подсолнечное масло, пальмовое масло), вода питьевая, эмульгаторы (лецитин соевый, моно- и диглицериды жирных кислот), соль поваренная пищевая, ароматизатор, краситель – каротины, регулятор кислотности – лимонная кислота), вода питьевая, инвертный сироп (сахар, регуляторы кислотности – гидрокарбонат натрия, лимонная кислота), яичные продукты, сыворотка молочная сухая, концентрат ржаного солода темный, разрыхлители (гидрокарбонат натрия, карбонат аммония, соль пищевая поваренная, эмульгатор – лецитин соевый, ароматизатор консервант – сорбат калия

Изготовитель:

ООО Кондитерское объединение «Сладил»

Адрес производства: 620103, Россия, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Селькоровская, 82а,
Тел: 8 (343) 302-00-74
<http://www.slad.ru>

Дата дегустации: 31 октября 2022 г. **Место:** редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 7 до 20 лет.



ВНЕШНИЙ ВИД

В упаковке с прозрачным окошком представлено несколько вариантов печенья различной формы – полумесяца, сердечка, круга, цветка. Цвет всех печений равномерный светло-коричневый с карамельным оттенком, характерный для степени пропечки средняя +. Верхняя поверхность всех изделий гладкая, с четким нерасплывшимся оттиском рисунка, характерного для каждого вида печений и блестящими кристаллами сахарной обсыпки. На нижнюю поверхность нанесен слой глазури шоколадного цвета. На изломе теста просматривается равномерная пористая структура.

АРОМАТ

Аромат тонкий, аппетитный, ненавязчивый, и в то же время выразительный.

В нем гармонично переплетаются сливочные оттенки хорошо пропеченного теста с благородными чуть горьковатыми тонами какао. При разломе запах усиливается.

ВКУС

Достаточно тонкий, характерный для сахарного печенья вкус, с выраженными гармоничными молочными оттенками подчеркнут тонами шоколадной глазури. Умеренная сладость сахарного печенья уравновешена глазуровкой. Печенье практически не крошится, при этом достаточно легко раскусывается, умеренно быстро равномерно растворяясь во рту. Нежная текстура теста и небольшой размер делает это печенье легким для потребления.

Печенье сахарное «Творожное» со вкусом и ароматом творога ТМ «Сладкодаров»

Масса нетто: 400 г

Срок годности: 10 месяцев

Условия хранения: 18± 5°C и относительной влажности воздуха 75%

ГОСТ 24901-2014

Состав: мука пшеничная 1 сорт, сахар – песок, жир кондитерский (рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, в том числе соевое, эмульгатор соевый лецитин, антиокислитель концентрат смеси токоферолов), инвертный сироп (сахар-песок, вода питьевая, регулятор кислотности лимонная кислота), крахмал кукурузный, соль поваренная пищевая, разрыхлитель Е 500 (i), эмульгатор лецитин соевый, ароматизатор «Творог», разрыхлитель Е 503 (i)

Изготовитель:

ООО «СладПром»

Место нахождения: 446390, Россия, Самарская область, Красноярский район, село Новый Буян, ул. Совхозная, дом 1Г, офис 1

Тел: 8 (3846) 972-01-71

Дата дегустации: 10 ноября 2022 г. **Место:** редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 8 до 18 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Печенья традиционной прямоугольной формы 90x55 мм расположены в прозрачной упаковке. Толщина небольшая – 6 мм. По внешнему виду все образцы абсолютно идентичны друг другу. Красивый, золотисто-коричневый, равномерный цвет говорит о том, что печенья хорошо пропечены. Поверхность гладкая, с четко отпечатанным рисунком и названием печенья на лицевой стороне. Края идеально ровные. На изломе видна равномерная пористость, без пустот и следов непромеса. При разламывании печенья количество крошек не большое.



АРОМАТ

После вскрытия упаковки помещение наполняется приятным, свежим, насыщенным ароматом домашней выпечки. Кисломолочные тона гармонично переплетаются с легкими сладковато-ванильными оттенками. На изломе аромат усиливается теплыми сливочными интонациями. Посторонние оттенки отсутствуют.

ВКУС

Вкус приятный, достаточно яркий и насыщенный, характерный для свежего сахарного печенья. Преобладающие тона пропеченного теста дополняются мягкими молочными и сливочными оттенками, которые гармонично сочетаются с умеренной сладостью. Присутствие легкой суховатости делает печенье хрупким, изделие раскусывается легко, с характерным изящным хрустом. Послевкусие продолжительное, при этом деликатное. Сливочный шлейф, ярко представленный вначале, постепенно переходит в приятную кислинку творожных оттенков. Все эксперты отметили гармоничное сочетание во вкусе всех тонов, свойственных данному продукту.

Печенье сахарное ТМ «Слана»[®] молочная

Масса нетто: 250 г

Срок годности: 6 месяцев

Условия хранения: 18±5 °С и относительной влажности воздуха 75%

ГОСТ 24901-2014

Состав: мука пшеничная, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, вода питьевая, инвертный сироп (сахар, вода, регулятор кислотности: лимонная кислота, гидрокарбонат натрия), молоко сухое обезжиренное, соль поваренная пищевая, разрыхлители (карбонаты аммония, гидрокарбонат натрия), эмульгатор лецитин соевый, ароматизатор «Топленое молоко»

Изготовитель:

ОАО «ПищекOMBинат Бежицкий»

Адрес производства: 241013, Россия, г. Брянск, ул. Кромская, 52

+7 (4832) 57-12-68

market@bpkom.ru

Дата дегустации: 31 октября 2022 г. **Место:** редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 8 до 18 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Всё печенье в пачке целое, имеет форму квадрата с длиной стороны 5,5 см. Края рифленые и четкие. Форма плоская без вздутий, вмятин и повреждений. На поверхности — рельефный контур с логотипом торговой марки и фирменным тонким орнаментом. Все изделия пропечены равномерно, имеют одинаковый золотистый цвет, при разламывании приятно хрустят, количество крошек для данного вида кондитерских изделий минимальное. На изломе просматривается пористая структура без пустот, следов непромеса и нерастворенных кристаллов сахара. Излишней влаги не наблюдается. По всем параметрам соответствует требованиям ГОСТ.



АРОМАТ

Аромат печенья очень яркий и насыщенный, но в то же время нежный, с выраженными легкими нотками топленого молока. Он вызвал у экспертов позитивные эмоции и напомнил настоящую домашнюю выпечку. Посторонние запахи отсутствуют. Послевкусие долгое, обволакивающее с приятными сливочно-молочными нотами в шлейфе.

ВКУС

Вкус печенья мягкий, округлый, с преобладанием обволакивающих оттенков топленого молока. Печенье обладает очень легкой, хрустящей текстурой - изделие хорошо пропеченное, рассыпчатое. Во рту распадается на мелкие крошки и равномерно тает. Сладость сбалансированная. В послевкусии долго остаются легкие молочные тона.

Печенье сахарное «Шахматный Слodyч» ТМ «Слodyч»

Масса нетто: 100 г

Срок годности: 10 месяцев

ГОСТ 24901

Состав: мука пшеничная первого сорта, сахар, маргарин (А: масла растительные рафинированные дезодорированные, вода, соль пищевая поваренная йодированная (агент антислеживающий: ферроцианид калия), эмульгаторы (лецитин соевый, моно- и диглицериды жирных кислот, антиокислитель: кислота лимонная), сыворотка молочная сухая, сахар, консервант: сорбат калия, краситель: бета-каротин, ароматизатор, антиокислитель: концентрат смеси токоферолов), инвертный сироп, продукты яичные, разрыхлители (гидрокарбонат натрия, гидрокарбонат аммония), соль йодированная (йодат калия, агент антислеживающий ферроцианид калия), ароматизатор

Изготовитель:

ОАО Кондитерская фабрика «Слodyч»

Адрес производства: Республика Беларусь 220070, г. Минск, ул. Радиальная, 54/2

Телефон: +375 17 355-15-30

Email: info@slodych.by, www.slodych.by

Эксклюзивный дистрибьютор на территории РФ – «ВЛАДКОН»

115569, Россия, г. Москва, вн. тер. г. муниципальный округ Орехово-Борисово Северное, ул. Домодедовская, д. 4, подв. о, помещ. 23, ком. 14

+7 (495) 646-26-20

office@vladcon.ru

Дата дегустации: 2 ноября 2022 г. **Место:**

редакция журнала «Кондитерские изделия».

В дегустации участвовало 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 7 до 20 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Продукт представлен в пачке, качественно выполненная бумажная обертка, вызывает ностальгический настрой. Все печенье в упаковке целые, имеют форму квадрата 5X5 см. На каждом печенье выдавлено рельефное изображение фигуры шахматного коня. Края рифленые, без сколов и повреждений, поверхность гладкая, оттиск рисунка четкий. Все печенье пропечены равномерно, текстура равномерно пористая. Излишней влаги не наблюдается.

АРОМАТ

Все эксперты отметили натуральность аромата и отсутствие посторонних оттенков. В целом запах ненавязчивый, характерный для сахарного печенья. В нем отчетливо прослеживаются яркие молочные и ванильные ноты. При разламывании аромат ванили усиливается.

ВКУС

Печенье не крошится, при этом достаточно легко раскусывается, умеренно быстро равномерно тает во рту. Вкус мягкий, с преобладанием молочных и ванильных оттенков, послевкусие нежное с легкими тонами ванили. Сладость умеренная и сбалансированная.



Печенье Крендельки со вкусом капучино и тростниковым сахаром ТМ «Хлебный спас»

Масса нетто: 320 г. **Срок годности:** 9 месяцев

ТУ 10.72.12-009-59959560-2017

Состав: мука пшеничная хлебопекарная в/с, сахар, маргарин (рафинированные дезодорированные растительные масла: пальмовое, подсолнечное; вода, эмульгатор: моно- и диглицериды жирных кислот, консервант: сорбат калия, ароматизатор, краситель: бета-каротин), сахар тростниковый нерафинированный, крахмал кукурузный, вода питьевая, сироп инвертный (сахар, регуляторы кислотности: кислота лимонная, гидрокарбонат натрия), сахар крахмальный коричневый, сыворотка молочная, яичный порошок, разрыхлители: гидрокарбонат натрия, гидрокарбонат аммония, соль, эмульгатор- лецитин подсолнечный, ароматизатор

Изготовитель:

ООО «Диал К»

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

Дата дегустации: 2 ноября 2022 г. **Место:** редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 7 до 20 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Крендельки разложены в два ряда в пластиковом коррексе, который запечатан в пакет, позволяющий оценить внешний вид продукта еще до покупки. Все печенье имеют классическую форму плоского кренделька с прочерченными четкими линиями, которые придают продукту очень изящный, «кружевной» внешний вид. Поверхность блестящая, покрытая прозрачной сахарной глазурью и усыпанная крупными кристаллами тростникового сахара. Цвет всех изделий равномерный, напоминающий оттенок кофе с молоком (капучино).



АРОМАТ

Богатый, в тоже время элегантный, мягкий аромат, раскрывается постепенно многообразием оттенков кофе и сливок, которые составляют очень гармоничный дуэт. В шлейфе вся палитра, свойственная свежеприготовленному капучино.

ВКУС

Крендельки обладают очень легкой, хрустящей текстурой - изделие хорошо пропеченное, рассыпчатое. Использование тростникового сахара привносит дополнительную ноту. Целостный яркий вкус, в котором объединены приятная сладость, сливочная мягкость и легкая терпкость кофе. В послевкусии долго остаются кофейные ноты, смягченные легкими воздушными тонами молочной пенки.

Примите участие в опросе за лучшее печенье в телеграм-канале @snkigb

Принять участие в опросе >>>

Ссылка для рекомендации - <https://t.me/snkigb>