

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ. ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ

(по версии журнала «Кондитерские изделия»)

В редакции журнала «Кондитерские изделия» прошла серия дегустаций самых разных видов овсяного 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 28 октября по 08 ноября 2022 года в помещении редакции журнала «Кондитерские изделия». В каждой из дегустаций участвовало по 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 8 до 20 лет.

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

В редакции журнала «Кондитерские изделия» готовится к публикации материалы по другим тематикам:

Ноябрь 2022. «ТОП-10. Выбор редакции. Печенье овсяное»

Декабрь 2022. «ТОП-10 Новинок рынка шоколадных конфет»

Декабрь 2022. «ТОП-10. Выбор редакции. Печенье сахарное»

Февраль 2023. «ТОП-10 Новинок рынка печенья»

Март 2023. «ТОП-10. Выбор редакции. Зефир глазированный»

Апрель 2023. «ТОП-10. Выбор редакции. Шоколад молочный»

Май 2023. «ТОП-10 Новинок рынка пряников»

Июнь 2023. «ТОП-10. Выбор редакции. Вафли»



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

Печенье овсяное неглазированное. TM SPAR

Масса нетто: 280 г.

Срок годности: 90 суток

Условия хранения: $18 \pm 5^{\circ}$ С и относительной влажности воздуха 75%

ТУ 9131-003-48320688-2010

Состав: сахар, мука пшеничная хлебопекарная в/с, масло сливочное, мука овсяная, изюм, пищевое волокно, гидрокарбонат натрия (разрыхлитель), соль пищевая, кислота лимонная, корица, ароматизатор «Ванилин»

Изготовитель:

ЗАО «Богородская кондитерская фабрика».

607603, Россия, Нижегородская область, г. Богородск, ул. Фрунзе, д. 1

Тел: 8 (83170) 2-24-99

Изготовлено под контролем СПАР Россия Б.В. (SPAR Russia B.V.)

Дата дегустации: 07 ноября 2022 г. **Место:** редакция журнала «Кондитерские изделия».
В дегустации участвовало 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 8 до 19 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Сквозь прозрачное окно в яркой и красочной упаковке видны 12 круглых печений. Все изделия имеют практически одинаковый размер: диаметр 70 мм, высота 13 мм. Цвет равномерный, золотисто-коричневый. На поверхностях печенья с обеих сторон отчетливо просматриваются яркие вкрапления натурального изюма. Печенье мягкое, при разломе слегка крошится, количество крошек минимально, корочка тонкая, изящная, следы непромеса полностью отсутствуют.

АРОМАТ

Сразу после вскрытия упаковки ощущается волна свежего, приятного и натурального овсяного аромата. Злаковая составляющая гармонично дополняется свежей и яркой корицей, вдалеке слышны тонкие, едва уловимые карамельные оттенки тона и ненавязчивые ноты сухофруктов. На изломе аромат раскрывается, становясь более полным, объемным и выраженным.

ВКУС

Несмотря на то, что сахар в составе указан на первом месте, сладость не выпирает, оставаясь спокойной, умеренной, сбалансированной. Все эксперты охарактеризовали вкус как объемный, целостный, не распадающийся на составляющие. Печенье довольно мягкое, обладающее нежной текстурой, во рту буквально тает. Послевкусие яркое, сладковато-ванильное, оттеняемое приятной фруктовой кислинкой.



Печенье овсяное TM STIVADO

Масса нетто: 250 г

Срок годности: 75 суток

ГОСТ 24901-2014

Состав: мука пшеничная хлебопекарная 1 сорт, сахар, мука овсяная, вода питьевая, жир кондитерский (рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде, антиокислитель токоферолы, концентрат смеси), сироп инвертный (сахар, регуляторы кислотности: гидрокарбонат натрия, кислота лимонная), глюкоза, патока, разрыхлители: гидрокарбонат натрия, гидрокарбонат аммония; соль, эмульгатор лецитин соевый, ароматизатор «Ванильно-сливочный», комплексная пищевая добавка (стабилизатор гуаровая камедь, пищевые волокна пшеничные, технологические вспомогательные средства ферментные препараты (амилазы, ксиланазы)), пряность корица молотая

Изготовитель:

ООО «Ласточка»

Адрес производства: 403010, Россия, Волгоградская область, Городищенский район, рабочий поселок Ерзовка, ул. Комсомольская, квартал 8, 6а

Тел. +7 (8442) 55-01-75

E-mail: epp@stivado.ru

Дата дегустации: 8 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 упаковке, позволяющей рассмотреть каждое изделие, представлено 8 печений. Все печенье одинакового размера, круглые, немного выпуклые, диаметром 6 см. Изделия имеют достаточно большую для данной категории продуктов

высоту – более 1,5 см. Печенья не повреждены. Пропечены равномерно. Степень пропечки средняя. Верхняя поверхность слегка ребристая, характерные трещинки неглубокие, нижняя поверхность - плоская. Цвет молочно-коричневый, одинаковый во всех печеньях.



АРОМАТ

В сладковатом аромате доминируют злаковые ноты, гармонично дополненные мягкими сливочно-ванильными штрихами и легкими оттенками пряности. На изломе аромат раскрывается более полно, на первый план выходят тона корицы. Все эксперты отметили сбалансированность аромата.

ВКУС

Печенье обладает тонкой корочкой и мягкой текстурой. При разламывании практически не крошится. Вкус достаточно сладкий, в палитре хорошо сочетаются овсяные, молочные и ванильные тона, оттененные очень легким вкраплением корицы. Послевкусие продолжительное, при этом достаточно мягкое с преобладанием пряных тонов.

Печенье овсяное «Бежицкое» Классическое ТМ «Бежицкий»

Масса нетто: 380 г.

Срок годности: 6 месяцев

Условия хранения: от 13 до 27°C и относительной влажности воздуха 75%

ГОСТ 24901-2014

Состав: мука пшеничная, сахар, маргарин (рафинированное дезодорированное масло в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), вода, эмульгаторы, (моно- и диглицериды жирных кислот, эфиры полиглицерина и жирных кислот), соль, ароматизатор, краситель, (каротины), регулятор кислотности (лимонная кислота)), мука овсяная, изюм, комплексная пищевая добавка «Стабилан-Флау» (эмульгатор E481, мука пшеничная хлебопекарная, стабилизатор (гуаровая камедь), мука соевая), разрыхлитель (гидрокарбонат натрия), соль, корица, ароматизатор «Ваниль»

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 7 до 20 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Форма типичная для овсяного печенья – круглая, со свойственной данному виду кондитерских изделий расплывчатостью, без вздутий, вмятин и повреждений края. Верхняя поверхность с извилистыми трещинками, нижняя – ровная. Размер одинаковый – около 6 см в диаметре. Общий тон окраски всего печенья одинаковый – светлорыжий. Корочка печенья тонкая, на изломе хорошо просматривается пористая структура изделия.

АРОМАТ

Доминирующий овсяный аромат, элегантно дополненный теплыми молочными нотами и тонкими пряными оттенками. На изломе овсяный запах «раскрывается», становится более свежим и четким. Все эксперты отметили гармоничность аромата и его типичность – запах можно охарактеризовать как классический.

ВКУС

Традиционный классический вкус овсяного печенья со свойственной мягкой палитрой, в которой доминирующие овсяные оттенки очень тонко подчеркнуты сладковатыми нотами изюма и едва уловимыми штрихами ванили и корицы. Сладость умеренная, не заглушающая овсяные оттенки. Изделие хорошо пропеченное, рассыпчатое и хрустящее, текстура продукта плотная, равномерная. Послевкусие стойкое, характерное.



Печенье овсяное «Классическое» на сливочном масле ТМ «Полет»

Масса нетто: 250 г.

Срок годности: 90 суток

Условия хранения: $18 \pm 5^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха 75%

ГОСТ 24901-2014

Состав: мука пшеничная в/с, сахар, мука овсяная, вода питьевая, масло сливочное, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, изюм, корица молотая, разрыхлитель – гидрокарбонат натрия (сода пищевая), соль пищевая, экстракт ванили натуральный

Изготовитель:

ООО Кондитерское предприятие «Полёт»

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

Тел: 8 (495) 744-92-76, 744-94-65

<http://www.kp-polet.ru>, info@kp-polet.ru

Дата дегустации: 07 ноября 2022 г. **Место:** редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 8 до 19 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Пластиковый лоток с печеньем помещен в плотную картонную коробку, которая надежно защищает его от каких-либо повреждений при транспортировке. В упаковке размещены 14 печений классической круглой формы диаметром 67 см, высотой 11 мм. Печенья светло-коричневого цвета, целые, без вмятин, с идеально ровными краями. Поверхность шероховатая с извилистыми трещинками, типичная для данного вида продукта. На изломе видно, что печенье хорошо пропечено, структура равномерная, пористая, без пустот и следов непромеса.

АРОМАТ

В аромате доминирует отчетливо выраженная яркая и свежая овсяная составляющая, которая гармонично сочетается с богатой гаммой оттенков, среди которых в первую очередь обращает на себя внимание натуральное сливочное масло. Легкие, деликатные ноты ванили и корицы добавляют запаху объемности. На изломе аромат становится более плотным и насыщенным.

ВКУС

В достаточно мягком, округлом вкусе традиционные тона овсяного печенья дополняются приятной фруктово-ягодной кислинкой, создаваемой измельченным изюмом, присутствующим в составе. Умеренная, не приторная сладость гармонично сочетается с легкими нотами ванили и ароматом корицы.

Текстура печенья соответствует требованиям, предъявляемым к данной категории кондитерских изделий: с умеренной плотностью и минимальным количеством крошек при разламывании. Послевкусие свежее, продолжительное и приятное.



Печенье овсяное «Овсяное» с добавлением шоколадных кусочков ТМ «Посиделкино»

Масса нетто: 310 г.

Срок годности: 6 месяцев.

Условия хранения: $18 \pm 5^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха 75%

ГОСТ 24901-2014

Состав: мука пшеничная, сахар, мука овсяная, вода питьевая, масло рафинированное дезодорированное, кондитерская глазурь (сахар, заменитель масла какао (рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде, эмульгаторы: сорбитан тристеарат, лецитин); какао-порошок, эмульгатор лецитин соевый, ароматизатор); подварка яблочная (яблоки, сахар); патока, шоколад (сахар, какао тертое, масло какао, эмульгатор лецитин соевый, ароматизатор); эмульгатор лецитин соевый, соль (содержит агент антислеживающий E536), разрыхлитель: гидрокарбонат аммония, гидрокарбонат натрия (сода пищевая); ароматизаторы, корица молотая, регулятор кислотности лимонная кислота

Изготовитель:

АО «Кондитерское объединение «Любимый Край»

Адрес производства: Россия 188508, Ленинградская область, Ломоносовский м. район,

Виллозское г.п., тер. Северная часть промзоны Горелово, Волхонское ш. д.15

+7 (812) 385-48-52

www.lkray.ru

Дата дегустации: 1 ноября 2022 г. **Место:** редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 9 до 18 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Все печенье имеют традиционную круглую форму и одинаковый размер. Все печенье целые, без вмятин, вздутий и повреждений края, что полностью соответствует требованиям, предъявляемым к данной категории продукта. Печенье хорошо пропеченное, с характерной румяной корочкой. На поверхности как сверху, так и снизу, просматриваются круглые шоколадные вкрапления. На изломе видна пористая структура печенья, без пустот и следов непромеса.



АРОМАТ

Мягкий овсяный аромат прекрасно дополнен характерными легкими тонами какао, подчеркнутыми штрихами корицы и теплыми сливочными нотами. На изломе интенсивность аромата заметно усиливается. Посторонние оттенки отсутствуют.

ВКУС

Изделие хорошо пропеченное, рассыпчатое, с достаточно нежной для данной категории продуктов текстурой. Вкус печенья мягкий, целостный, не распадающийся на составляющие. Все ингредиенты звучат единым аккордом, переплетаясь и подчеркивая друг друга. Сладость умеренная. Послевкусию легкое, чуть сладковатое шлейфовое.

Печенье овсяное «Европейское» с подсолнечником ТМ «Сладкий край»

Масса нетто: 650 г. **Срок годности:** 6 месяцев

ТУ 9131-001-892667061

Состав: сахар-песок, мука пшеничная хлебопекарная в/с, хлопья овсяные, маргарин (рафинированные дезодорированные в натуральном и модифицированном виде (подсолнечное, пальмовое масло), вода, эмульгаторы: моно- и диглицериды жирных кислот, эфиры полиглицерина и жирных кислот, соль пищевая, ароматизатор, краситель: каротины, регулятор кислотности: лимонная кислота), ядро семян подсолнечника, вода питьевая, меланж яичный, жженка(сахар-песок, вода питьевая), разрыхлитель: гидрокарбонат натрия, стабилизатор: дигидропирофосфат натрия комплексная пищевая добавка (мука пшеничная хлебопекарная в/с, консерванты: ацетат калия, сорбат калия, ферментные препараты: амилаза, гемицеллюлоза, фосфолипаза, антиокислитель: аскорбилпальмитат), ароматизатор - топленое молоко

Изготовитель:

ООО «Сладкий край»

Адрес производства: Россия, 301131, Тульская обл., Ленинский район, пос. Ленинский, ул. Гагарина, д. 7б
+7 (4872) 72-41-48

Дата дегустации: 8 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

Печенье имеет круглую плоскую форму и довольно большой размер – от 7,5 до 8,3 см в диаметре. Верх печенья ребристый, с большим количеством характерных трещин. На поверхности, как сверху, так и снизу, просматриваются небольшие вкрапления зерен подсолнечника. Печенья хорошо разламываются, на изломе видна равномерная очень пористая структура теста, а также хорошо просматриваются целые ядра семян подсолнечника.

АРОМАТ

Продукт обладает традиционным для данного вида кондитерских изделий ароматом средней интенсивности. На первом плане хорошо различимы овсяные ноты, которые гармонично дополняются маслянистыми тонами подсолнечника с едва уловимыми, обволакивающими тонами топленого молока.

ВКУС

Изделие хорошо пропеченное, рассыпчатое и хрустящее. Во вкусе доминируют натуральные тона овсяных хлопьев и подсолнечника, что делает продукт достаточно сытным и в то же время, не оставляющим чувства перенасыщения. Прекрасное сочетание двух текстур – самого теста и цельных зерен. Послевкусие долгое, объемное с преобладанием сладковатых нот, изящно дополненных зерновыми и молочными штрихами.



Печенье COOKIES Овес и клюква ТМ «Слодыч»

Масса нетто: 145 г. **Срок годности:** 6 месяцев

ГОСТ 24901

Состав: мука пшеничная, сахар, мука овсяная, масло растительное, клюква сушеная (клюква, сахар, масло подсолнечное), начинка фруктовая из яблок (сахар, пюре из яблок (яблоки, антиокислитель: аскорбиновая кислота), вода, загустители - крахмал модифицированный, пектин, регуляторы кислотности – лимонная кислота, цитрат натрия, цитрат кальция, ароматизатор яблоко, консервант сорбат калия), инвертный сироп, разрыхлители (гидрокарбонат аммония, гидрокарбонат натрия), эмульгатор лецитин соевый, ароматизатор «Ваниль»

Изготовитель:

ОАО Кондитерская фабрика «Слодыч»

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: 1 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

Все печенье целые, без повреждений.

Форма типичная для овсяного печенья

– круглая, размер одинаковый.

Поверхность покрыта выраженными

трещинками, характерными для данного

типа продукта. Ягоды сушеной клюквы

присутствуют в достаточно большом количестве и распределены равномерно. На изломе

видна тонкая корка и мелкопористая структура теста без пустот, нерастворенных кристаллов сахара и следов непромеса.



АРОМАТ

В ярком, выразительном аромате переплетаются выразительные ноты термически

обработанных овсяных хлопьев, свежие, с природной кислинкой, тона яблок и клюквы

и сладковатые карамельно-ванильные оттенки. При разрезе аромат усиливается,

становится еще более свежим. Как неоспоримый плюс эксперты отметили натуральность и

многогранность аромата.

ВКУС

Выразительный вкус, в котором, гармоничным образом соединены множество оттенков.

Природная овсяная мягкость удачно обыграна сочетанием с кислотной составляющей клюквы

и яблока и подчеркнута сладкими нотами. Прекрасное сочетание двух текстур – самого теста

и цельной сушеной клюквы, которая присутствует в печенье в достаточно большом объеме.

Сладость печенья оптимальная. Послевкусие легкое, очень свежее и в тоже время достаточно выраженное, продолжительное.

Печенье овсяное «Карамельченье» ТМ «Сладкодаров»

Масса нетто: 400 г. **Срок годности:** 4 месяца

ГОСТ 24901-2014

Состав: мука пшеничная 1 сорт, сахар-песок, маргарин столовый (рафинированное дезодорированное масло в натуральном и модифицированном виде, в том числе соевое; вода, эмульгаторы: моно- и диглицериды жирных кислот, соевый лецитин, соль, сахар, консервант сорбат калия, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор, краситель бета-каротин, антиокислители: аскорбиновая кислота, альфа-токоферол), инвертный сироп (сахар-песок, вода питьевая, регулятор кислотности лимонная кислота) хлопья овсяные повидло яблочное (пюре яблочное, патока кукурузная, сахар-песок, регулятор кислотности лимонная кислота, консервант: сорбат калия, бензонат натрия), влагоудерживающий агент Е420, разрыхлитель Е 500 (i), соль поваренная пищевая, глютен пшеничный, корица, ароматизатор пищевой, разрыхлитель Е 503(i)

Изготовитель:

ООО «СладПром»

Адрес производства: 446390 Россия, Самарская область, Красноярский район, село Новый Буян, ул. Совхозная, 1г

Дата дегустации: 30 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

Все печенье имеет правильную круглую форму и одинаковый размер 9см в диаметре. Печенье хорошо пропеченное, поверхность шероховатая с извилистыми трещинками, придающими продукту аутентичный вид. На поверхности просматриваются «искры карамели». Печенье хорошо разламывается, количество крошек минимально. На изломе печенье пропеченное, с равномерной пористой структурой, без пустот и следов непромеса. По всем параметрам продукт полностью соответствует требованиям ГОСТ, предъявляемым к овсяному печенью.

АРОМАТ

В аромате практически идеально выдержан баланс оттенков: характерный, с едва уловимой горчинкой запах овсяных хлопьев изящно оттенен природной кислотой яблока и подчеркнут сладковатыми карамельными тонами. Запах изящный, тонкий, сотканный из множества нот в единый букет.

ВКУС

Печенье не крошится, при этом достаточно легко раскусывается, умеренно быстро равномерно растворяясь во рту. В достаточно тонком и в то же время ярком вкусе печенья тонко переплетаются овсяные ноты с приятными оттенками карамелизованного яблока. Сладость сбалансированная, оптимальная. Послевкусие деликатное с легким шлейфом, в котором ощущаются легкие ноты яблочной карамели.



Печенье овсяное «Злаковое ассорти» ТМ «Хлебный Спас»

Масса нетто: 250 г

Срок годности: 6 месяцев. Халяль

Условия хранения: от +13°C до +23°C и относительной влажности воздуха 75%

ТУ 10.72.12-009-59959560-2017

Состав: мука пшеничная хлебопекарная в/с, сахар, масло растительное (подсолнечное), мука овсяная, вода питьевая, сироп инвертный (сахар, регуляторы кислотности: кислота лимонная, гидрокарбонат натрия), хлопья овсяные, семена льна, семена кунжута, ядро подсолнечного семени, мука ржаная, экстракт ячменного солода, хлопья ячменные, волокна пищевые, разрыхлители: гидрокарбонат натрия, гидрокарбонат аммония; эмульгатор - лецитин подсолнечный, соль, корица молотая, ароматизатор

Изготовитель:

ООО «Диал К»

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

Телефон: +7 (4842) 27-99-26

www.hlebspas.ru

Дата дегустации: 1 ноября 2022 г. **Место:** редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 9 до 18 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

В коррексе размещено 13 овсяных печений одинакового размера. Каждое изделие в достаточной мере покрыто ядрами подсолнечника, зернами белого кунжута и семенами льна. Зерна практически не осыпаются. Поверхность всех печений имеет естественные при выпекании выраженные характерные трещинки. Все изделия пропечены равномерно, окрас однородный. На изломе видна пористая структура с вкраплениями зерен.



АРОМАТ

Аромат натуральный, приятный, в меру насыщенный, многогранный и очень деликатный. В букете явно различимы тона зерновых, которые очень гармонично дополнены оттенками корицы и чуть терпкими нотами кунжута. При разломе запах усиливается и приобретает явно различимые ноты подсолнечника, овсяных хлопьев и кунжута. Все эксперты отметили как неоспоримый плюс натуральность аромата.

ВКУС

Печенье хорошо пропеченное, рассыпчатое. Вкрапление семян подсолнечника и кунжута добавляет текстуре объема. Во вкусе преобладают тона зерновых, которые хорошо подчеркнуты пикантными, с очень легкой изысканной горчинкой, нотами кунжута и свежими оттенками льняного семени. Вкус натуральный, мягкий, но одновременно притягательный, практически идеально сбалансированный. Послевкусию мягкое, шлейфовое с выраженными тонами хлопьев, подсолнечника и кунжута.

Печенье сдобное овсяное «Мультизлаковое» с начинкой «Яблоко и корица» ТМ «Хлебный спас»

Масса нетто: 350 г.

Срок годности: 4 месяца

ТУ 10.72.12-009-59959560-2017

Изготовитель:

ООО «Диал К»

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

Телефон: +7 (4842) 27-99-26, www.hlebspas.ru

Дата дегустации: 08 ноября 2022 г. **Место:** редакция журнала «Кондитерские изделия».

В дегустации участвовало 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 10 до 18 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Яркая современная упаковка, каждый элемент дизайна которой стилистически выверен, выделяет продукт на полке от конкурентов. Внутри в пластиковом контейнере размещено 13 печений, абсолютно идентичных, как по внешнему виду, так и по размеру. Все печенье традиционно круглой формы диаметром 58 мм, высотой 12 мм.

На поверхности семена держатся достаточно плотно, в упаковке «осыпавшиеся» семена практически отсутствуют. На изломе линия начинки выглядит практически идеально - размещена по центру, не выходит за края. Верхняя поверхность буквально усыпана большим количеством разноцветных семян и злаков: семенами льна, кунжута и небольшими по размеру овсяными хлопьями, что формирует в целом максимально привлекательный вид.



АРОМАТ

Аромат яркий, свежий, запоминающийся. На переднем плане доминируют овсяные тона, которые гармонично подчеркиваются коричневой составляющей. Фруктовые оттенки, которые в аромате присутствуют достаточно выражено, придают обильным сладковатым тонам приятную кислинку. На изломе чуть кисловатые натуральные тона яблока выходят на передний план, становясь более отчетливыми.

ВКУС

Вкус печенья мягкий, округлый и многогранный. Все составляющие гармонично переплетаются друг с другом, передавая вкусу объем и многогранность. Наличие большого количества семян в составе делают вкус интересным и оригинальным. Наиболее отчетливо выражены тона кунжута. Наличие сладковатой начинки не делает продукт приторным, в целом сладость можно охарактеризовать как умеренную. Текстура нежная, мягкая, воздушная. При надламывании практически не крошится. В долгом, продолжительном послевкусии слышны легкие и приятные карамельно-яблочные тона.

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

Принять участие в опросе >>>

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