

ОТЧЕТ ПО ТИРАЖИРОВАНИЮ ИНФОРМАЦИОННЫХ МАТЕРИАЛОВ

**СТАТЬЯ: «ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.
ЗЕФИР НЕГЛАЗИРОВАННЫЙ
(ПО ВЕРСИИ ЖУРНАЛА «КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ»»»**

СОДЕРЖАНИЕ

Тиражирование статьи «ТОП-10 Выбор редакции. Зефир неглазированный (по версии журнала «Кондитерские изделия»)»

Список инструментов, использованных для тиражирования редакционного материала среди участников кондитерского рынка:

1. E-MAIL РАССЫЛКИ

3. САЙТЫ ОТРАСЛЕВЫХ ИЗДАНИЙ

5. АНОНСЫ В НОВОСТНЫХ ДАЙДЖЕСТАХ

7. БАННЕРЫ НА САЙТАХ

9. ЭЛЕКТРОННЫЙ ЖУРНАЛ «КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ»

**2. ПУБЛИКАЦИИ НА САЙТЕ
[HTTPS://KI.SNKIGB.RU](https://ki.snkigb.ru)**

4. ПУБЛИКАЦИИ В НОВОСТНЫХ РАЗДЕЛАХ

6. КОРПОРАТИВНЫЕ БАННЕРЫ В ДАЙДЖЕСТАХ

8. АНОНСЫ НА ПОРТАЛЕ [HTTPS://SNKIGB.RU/](https://snkigb.ru/)

10. ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ [HTTPS://T.ME/SNKIGB](https://t.me/snkigb)

1. E-MAIL РАССЫЛКИ

E-mail рассылки участникам кондитерского рынка



Рассылка от 15 сентября 2022 г. 11-00

Тема письма: ▲ **ТОП-10. Выбор редакции. Зефир неглазированный (по версии редакции журнала «Кондитерские изделия»). Осень 2022**

По базе профессиональных участников кондитерского рынка письмо открыли **1220** подписчиков. Это те, кто прочитав тему письма, захотели ознакомиться с подробностями. То есть информация о зефирах, представленных редакцией журнала представляла для них первоначальный интерес

По базе «Розничная торговля» письмо открыли **1430** подписчиков

Повторная рассылка по подписчикам, которые не открыли первое письмо.
21 сентября 2022 г. 07-00

Измененная тема письма: ▲ **Осень 2022. ТОП-10. Зефир неглазированный. Лауреаты премии "Подтвержденное качество" 7 сентября 2022 г. 11:00**

Открыли дистрибьюторы – **452**
Розничная торговля – **393**

Всего письмо было прочитано **3495** подписчиками (по состоянию на 17.10.2022)

[Перейти в макет рассылки >>>](#)

2.ПУБЛИКАЦИИ НА САЙТЕ [HTTPS://KI.SMKIGB.RU](https://ki.snkigb.ru)

На сайте <https://ki.snkigb.ru> статья опубликована в разделах «ТОП-10» и «Рассылки»

Аудитория сайта – специалисты кондитерского рынка

«ТОП-10»

Дата публикации: 14 сентября 2022 г.

Количество просмотров (по состоянию на 17.10.2022) – 1762

[Перейти в публикацию >>>](#)

«Рассылки»

Дата публикации: 23 сентября 2022 г.

Количество просмотров (по состоянию на 17.10.2022) – 198

[Перейти в публикацию >>>](#)

Статьи, размещенные на сайте <https://ki.snkigb.ru>, просматриваются посетителями в течение длительного времени. Общее количество просмотров будет существенно выше.

Кондитерские Изделия

Новинки от ГК «Белевская пастильная мануфактура»

СПРАВОЧНИК ПОСТАВЩИКОВ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

ЖУРНАЛ НОВОСТИ СДЕЛАНО В РОССИИ О КОМПАНИИ ТОП-ЛИСТЫ ИНТЕРЬЕВ ДЕГУСТАЦИИ НОВИНКИ КАТАЛОГИ ТОП-10 ОТРАСЛЬ РАССЫЛКИ

РАЗДЕЛ: ТОП-10 ПОИСКА НА НОВОСТИ КОНТАКТЫ

СВЯЗИТЕСЬ С НАМИ

ТОП-10

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ. Зефир НЕГЛАЗИРОВАННЫЙ (по версии журнала «Кондитерские изделия»)

В редакции журнала «Кондитерские изделия» прошла серия дегустаций самых разных видов неглазирванного 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 проводили в период с 26 августа по 08 сентября 2022 года в помещении редакции журнала «Кондитерские изделия». В каждой из дегустаций участвовало по 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 7 до 21 года.

Параллельно в нашем телеграм-канале @snkigb – Новости рынка напитков и продуктов питания с 14 сентября по 7 октября 2022 г. было запущено голосование «Какие зефиры вам нравятся больше всего?»

Ознакомиться с результатами голосования в телеграм-канале >>>

Читайте новый номер журнала!

Издание для всех специалистов кондитерского рынка

Бесплатная подписка на электронное СМИ

Будьте в курсе всего, что происходит на кондитерском рынке

Все самое важное и интересное

Публики, статьи, новости, аналитика, тенденции

Введите Ваш e-mail

УЧАСТНИК ПРОЕКТА

Creating tomorrow together

www.buhlergroup.com

Масса нетто: 210 г

Состав: сахар, патока, ядро яблочное, патока, пудра сахарная, вода питьевая, белок яичный, яичный лецитин, регулятор кислотности яблочная кислота, ароматизатор натуральный, ароматизатор «Яблоня», краситель экстракт паприки

Зефир с ароматом яблоня: ароматизатор «Яблоня», краситель экстракт паприки

Зефир с ароматом дыня: ароматизатор «Дыня», краситель паприка

Зефир с ароматом клубника: ароматизатор «Клубника», краситель антоцианы

Зефир с ароматом малина: ароматизатор «Малина», краситель натуральные красители

Срок годности: 5 месяцев

Сертификация: ГОСТ, Каирт

ГОСТ 6441

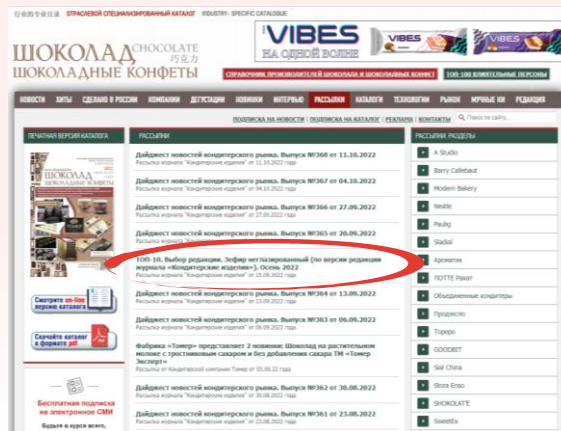
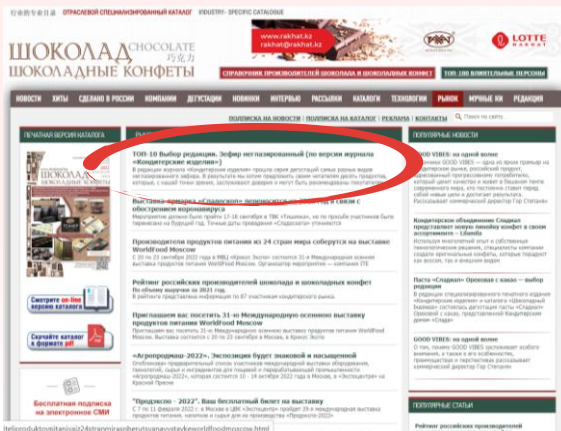
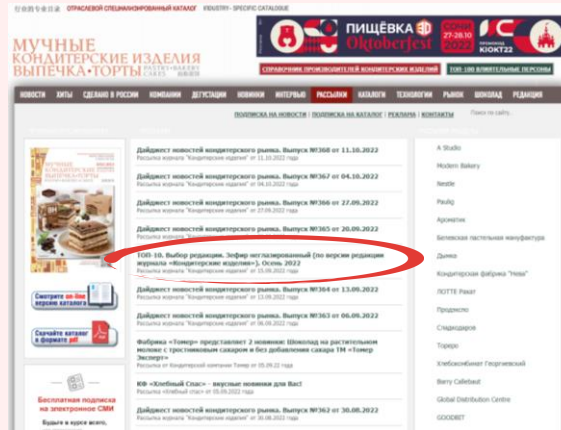
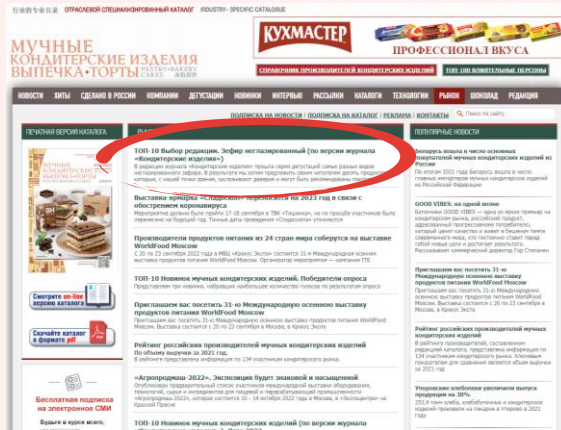
Изготовитель:

Оборудование и технологии для кондитерской промышленности

Приглашаем на

3. САЙТЫ ОТРАСЛЕВЫХ ИЗДАНИЙ

Статья «ТОП-10. Зефир неглазированный» опубликована на сайтах отраслевых тематических каталогов: «Мучные кондитерские изделия» и «Шоколад. Шоколадные конфеты»



Новости, статьи и пресс-релизы публикуются на сайтах в соответствии с их тематикой

Каталог Мучные кондитерские изделия

Раздел «Рынок». Дата публикации: 14.09.2022 г.

Количество просмотров – 177 [Перейти в публикацию >>>](#)

Раздел «Рассылки». Дата публикации: 23.09.2022 г.

Количество просмотров – 114 [Перейти в публикацию >>>](#)

Каталог Шоколад. Шоколадные конфеты

Раздел «Рынок». Дата публикации: 14.09.2022 г.

Количество просмотров – 212 [Перейти в публикацию >>>](#)

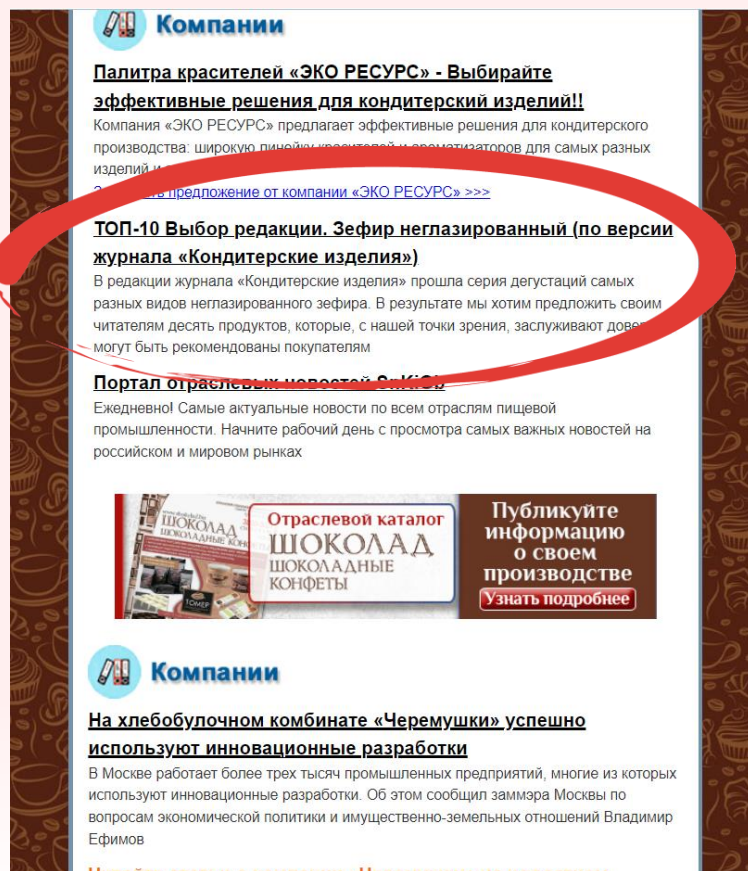
Раздел «Рассылки». Дата публикации: 23.09.2022 г.

Количество просмотров – 118 [Перейти в публикацию >>>](#)

Количество просмотров по состоянию на 17 октября 2022 г.

5. АНОНСЫ В НОВОСТНЫХ ДАЙДЖЕСТАХ

Анонсы статьи опубликованы в еженедельных дайджестах для участников кондитерского рынка



Компании

Палитра красителей «ЭКО РЕСУРС» - Выберите эффективные решения для кондитерских изделий!!
Компания «ЭКО РЕСУРС» предлагает эффективные решения для кондитерского производства: широкую линейку красителей и ароматизаторов для самых разных изделий и...
[Предложение от компании «ЭКО РЕСУРС» >>>](#)

ТОП-10 Выбор редакции. Зефир неглазированный (по версии журнала «Кондитерские изделия»)
В редакции журнала «Кондитерские изделия» прошла серия дегустаций самых разных видов неглазированного зефира. В результате мы хотим предложить своим читателям десять продуктов, которые, с нашей точки зрения, заслуживают доверия и могут быть рекомендованы покупателям

Портал отраслевых новостей SNKIGB
Ежедневно! Самые актуальные новости по всем отраслям пищевой промышленности. Начните рабочий день с просмотра самых важных новостей на российском и мировом рынках

Отраслевой каталог ШОКОЛАД ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ
Публикуйте информацию о своем производстве
[Узнать подробнее](#)

Компании

На хлебобулочном комбинате «Черемушки» успешно используют инновационные разработки
В Москве работает более трех тысяч промышленных предприятий, многие из которых используют инновационные разработки. Об этом сообщил заммэра Москвы по вопросам экономической политики и имущественно-земельных отношений Владимир Ефимов

Дайджесты тиражируются посредством E-mail рассылок участникам кондитерского рынка, оформившим подписку на новости на сайтах:

- <https://ki.snkigb.ru>
- <https://mkond.snkigb.ru>
- <https://shokolad.snkigb.ru>
- <https://candytech.snkigb.ru>

В каждом дайджесте – самая актуальная информация за прошедшую неделю

Анонс статьи опубликован в дайджесте:

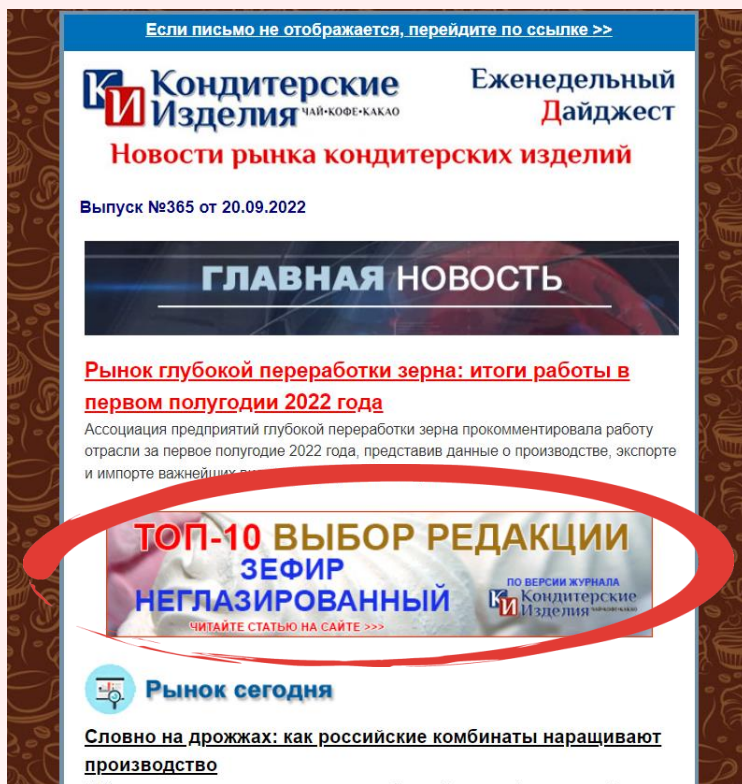
Выпуск №365 от 20 сентября 2022 г. [Перейти в дайджест >>>](#)

Повторная публикация анонса статьи в дайджесте:

Выпуск №368 от 11 октября 2022 г. [Перейти в дайджест >>>](#)

6. БАННЕРЫ В НОВОСТНЫХ ДАЙДЖЕСТАХ

Анонсы статей в форме баннеров опубликованы в новостных дайджестах



Баннер является интерактивной ссылкой, ведущей подписчиков на страницу редакционного сайта, на которой размещена статья

Подписчики, проявившие интерес к тематике статьи, имеют возможность быстрого перехода на сайт для получения подробной информации

Баннер опубликован в дайджесте:

Выпуск № 365 от 20 сентября 2022 г. [Перейти в дайджест >>>](#)

Повторная публикация баннера в дайджесте:

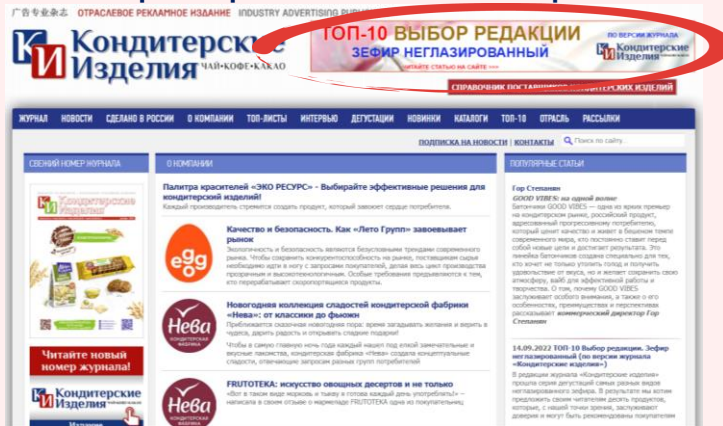
Выпуск 367 от 04 октября 2022 г. [Перейти в дайджест >>>](#)

7. БАННЕРЫ НА САЙТАХ

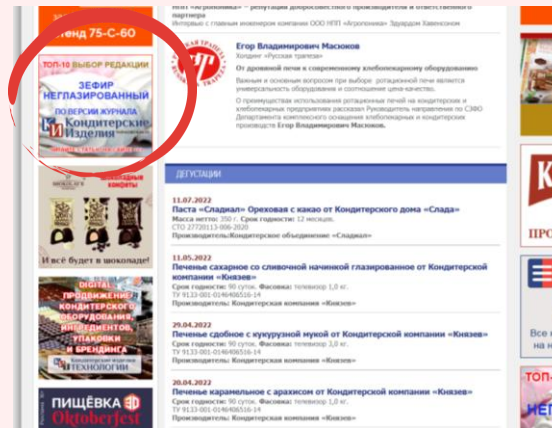
Анонсы статьи опубликованы на сайтах в формате баннерной рекламы

Баннеры с анонсами статьи размещены на сайтах <https://ki.snkigb.ru> • <https://mkond.snkigb.ru>
• <https://shokolad.snkigb.ru>

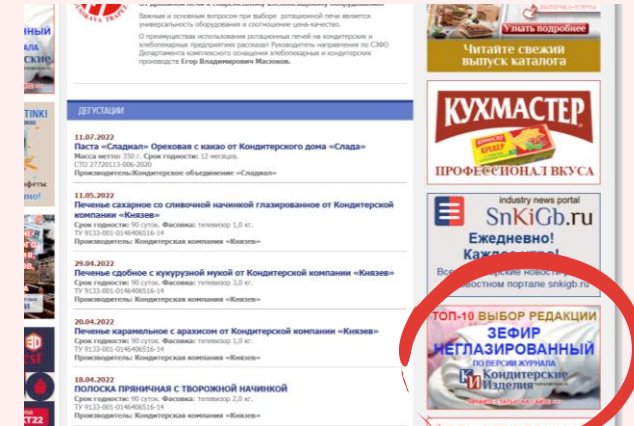
Баннеры представлены в трех местах: сверху сайта, слева и в правом столбце



Баннер сверху



Баннер слева



Баннер справа

Баннеры являются ссылками на анонсируемую статью.

8. АНОНСЫ НА ПОРТАЛЕ [HTTPS://SNKIGB.RU/](https://snkigb.ru/)

Анонс статьи опубликован на портале отраслевых новостей <https://snkigb.ru> в разделе «Кондитерские изделия»

industry news portal
SnKiGb.ru

ПОДПИСЫВАЙТЕСЬ
НА НАШ КАНАЛ

НОВОСТИ РЫНКА.
ПРОДУКТЫ И НАПИТКИ

t.me/snkigb

ПОРТАЛ ОТРАСЛЕВЫХ НОВОСТЕЙ

Спиртные напитки • [Кондитерские изделия](#) • Чай, кофе, какао • Гастрономия • Бакалея • Оборудование Технологии • Сырье Ингредиенты • Упаковка Тара

Кондитерские изделия. Чай, кофе, какао.

Стоимость хлеба резко выросла в Европе
#хлебобулочные_изделия

Хлеб для похудения
#хлебобулочные_изделия

Субсидии позволили вполнине снизить цены на хлеб в поселках Таймыра
#хлебобулочные_изделия

Минниханов посетил в Тебризе кондитерскую фабрику Shirin Asal
#минниханов_рустам

Барановичская «Смородинка» оказалась самого лучшего вкуса
#хлебобулочные_изделия

Stokson откроет в столице Казахстана производство кондитерских изделий за 5 млн евро

«Со сгущенкой!»: Киану Ривз «снялся» в рекламе тудльских пряников
#пряники

«Великий клоун» и «Царское лакомство»: какие конфеты закупают для детей Белгорода за 19,5 млн рублей
#славянка #конфеты #шоколадные_конфеты

На севастопольском предприятии «Царь Хлеб» запускают современный автоматизированный упаковочный цех
#царь_хлеб #хлебобулочные_изделия #упаковка

Местные производители готовы помочь кондитерам во время змбанго сырья

Приватизация госпакета акций курского хлебозавода
#хлебобулочные_изделия

ТОП-10 Выбор редакции. Зефир неглазированные (по версии журнала «Кондитерские изделия») #сласти #усллада #нева #сладил #ударница

Американский инвестор планирует покупки восьми хлебозаводов Воронежской области закрыл шесть из них
#магнит #x5_group #хлебобулочные_изделия

Турецкая компания хочет построить в Приморье

Портал SnKiGb является агрегатором новостей рынков продуктов питания и напитков
Аудитория – специалисты рынка

Новости на портале обновляются ежедневно по рабочим дням

Анонс является интерактивной ссылкой на статью

[Читать статью на портале SnKiGb >>>](#)

9. ЭЛЕКТРОННЫЙ ЖУРНАЛ «КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ»

Статья опубликована в электронной версии журнала «Кондитерские изделия»

**ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ.
ЗЕФИР НЕГЛАЗИРОВАННЫЙ**
(по версии журнала «Кондитерские изделия»)

В редакции журнала «Кондитерские изделия» прошла серия дегустаций самых разных видов неглазирванного 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 26 августа по 08 сентября 2022 года в помещении редакции журнала «Кондитерские изделия». В каждой из дегустаций участвовало по 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 7 до 21 года.

В телеграм-канале @snkigh – Новости рынка напиктов и продуктов питания проходит опрос-голосование «Какие зефиры вам нравятся больше всего?» Приглашаем вас принять в нем участие.
Голосуйте за лучшие неглазирванные зефиры >>>

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



**Зефир ароматизированный «DONI ZEFIRONI» ассорти:
с ароматом абрикоса, с ароматом дыни, с ароматом клубники, с ароматом киви**

Масса нетто: 210 г
Состав: сахар, патока, пюре яблочное, патока, пудра сахарная, вода питьевая, белок яичный, агент желирующий пектин, регулятор кислотности кислота молочная, агент влагоудерживающий лактат натрия, консервант дрожжевые ферменты
зефир с ароматом абрикоса: ароматизатор «Абрикос», краситель экстракт паприки
зефир с ароматом дыни: ароматизатор «Дыня», краситель лютеин
зефир с ароматом клубники: ароматизатор «Клубника», краситель антоцианы
зефир с ароматом киви: ароматизатор «Киви», краситель медные комплексы хлорофиллинов

Срок годности: 5 месяцев
Сертификация: ГОСТ, Каирт
ГОСТ 6441

Изготовитель:
«Кондитерская фабрика «Нева»
194156, Россия, г. Санкт-Петербург, пр. Энгельса, д. 27, лит. АМ, пом. 1-Н, оф. 1
+7 (812) 643-34-34
e-mail: info@kneva.ru

ВНЕШНИЙ ВИД
Продукт обладает нетрадиционной для зефира формой, напоминающей французский десерт макарон. В упаковке представлены 6 зефиров четырех разных вкусов плотно прилегающих друг к другу в форме сросшихся полушаров, одинакового размера диаметром 5,5 см высотой 3,2 см. Поверхность зефира гладкая, сухая, бархатистая, с мягкой корочкой. Каждое изделие имеет равномерный окрас. Зефиры различаются по цветам: с ароматом дыни – нежно желтый, киви – бледно-зеленый, клубники – светло-розовый, абрикоса – имеет слабый персиковый оттенок.

АРОМАТ
При вскрытии упаковки слышится нежный, едва уловимый яблочно-фруктовый аромат. При разламывании интенсивность аромата значительно возрастает, при этом каждый из представленных в ассорти вкусов имеет свой уникальный выраженный букет. В целом аромат зефира яркий, свежий, приятный.

ВКУС
Зефир обращает на себя внимание наличием исключительной натуральности во вкусе. Для всех вкусов зефира, представленных в ассорти характерна умеренная оптимальная сладость, и наличие свежей фруктовой палитры. Яблочная кислота во всех образцах гармонично дополняется индивидуальной фруктовой составляющей. Текстура плотная, упругая, присутствует легкая тягучесть. Послевкусе легкое свежее выразительное, с устойчивым яблочным шлейфом.



Электронная версия журнала выходит шесть раз в год

В каждом номере:

• Новости рынка • События • Тенденции • Новинки • Интервью • Результаты дегустаций • Рейтинги • Корпоративные каталоги

Аудитория каждого номера – 15 000 сотрудников компаний, участников рынка кондитерских изделий

[Читайте статью в журнале >>>](#)

10. ПУБЛИКАЦИЯ В ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛЕ T.ME/SNKIGB

Информация о публикации статьи размещена в телеграм-канале snkigb.ru

SnKiGb — Новости рынка напитков и продуктов питания
ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ. ЗЕФИР НЕГЛАЗИРОВАННЫЙ
(по версии журнала «КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ»). ОСЕНЬ 2022

В редакции журнала «Кондитерские изделия» прошла серия дегустаций самых разных видов неглазированного 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 26 августа по 08 сентября 2022 года в помещении редакции журнала «Кондитерские изделия». В каждой из дегустаций участвовало по 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 7 до 21 года.

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

Сегодня мы представляем подборку ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ. ЗЕФИР НЕГЛАЗИРОВАННЫЙ

Зефир ароматизированный «DONI ZEFIRONI» ассорти
Производитель - Кондитерская фабрика «Нева»
Белёвский зефир «Чёрносмородиновый». Производитель - Белёвская пастила
Зефир с начинкой со вкусом персика. ТМ «ЗЕ-ФИ-PI»
Производитель - КФ «СлаСти»
Зефир с натуральными ягодами черной смородины.
Производитель - Фабрика «Петербургский Кондитеръ»
Зефир классический. Производитель - Кондитерское объединение «Сладил»

SnKiGb — Новости рынка напитков и продуктов питания

Какие зефиры вам нравятся больше всего?» (можно выбрать несколько вариантов)

Результаты

28% Зефир ароматизированный «DONI ZEFIRONI» ассорти

5% Белёвский зефир «Чёрносмородиновый»

3% Зефир с начинкой со вкусом персика. ТМ «ЗЕ-ФИ-PI»

25% Зефир с натуральными ягодами черной смородины «Петербургский Кондитеръ»

7% Зефир классический «Сладил»

3% Зефир «СЛАДКИЕ ИСТОРИИ» с клюквенными кусочками

34% Зефир неглазированный «СЛАДОЯР» «Бело-розовый»

2% Зефир неглазированный с ароматом сливок "Услада"

6% Зефир «Французский десерт» со вкусом апельсина, клубники, черники и яблока

6% Зефир «С ароматом Ванили» «Шармэль»

430 голосов

👍 21

👁 899 15:51

Ежедневно в канале размещаются самые важные и интересные отраслевые новости и статьи по рынкам продуктов питания, кондитерских изделий и напитков.

Дата публикации анонса статьи: 14 сентября 2022 г.

Количество просмотров – **508**

[Перейти в анонс статьи >>>](#)

Опрос: «Какие зефиры вам нравятся больше всего?»

Дата начала опроса: 14 сентября 2022 г.

Дата окончания опроса: 04 октября 2022 г.

Количество просмотров – **899**

Количество голосований - **430**

[Ознакомиться с результатами опроса >>>](#)

Данные по состоянию на **17.10.2022**

КОНТАКТЫ

Редакция «Кондитерские изделия»

Контактный телефон: +7 495 798-8545

info@ki.snkigb.ru