

ТОП-10 ВЫБОР РЕДАКЦИИ. ШОКОЛАД ГОРЬКИЙ

(по версии журнала «Кондитерские изделия»)

В редакции журнала «Кондитерские изделия» прошла серия дегустаций самых разных видов горького 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 10 октября по 21 октября 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 @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 горький шоколад >>>](#)

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



Шоколад горький 72% какао без добавления сахара с добавлением апельсиновых кусочков ТМ «DARK CHOCOLATE»

Масса нетто: 90 г

Состав: какао тертое, подкраситель мальтит, пребиотик инулин, какао-масло, апельсиновые кусочки (концентрированное яблочное пюре, концентрированный грушевый сок, концентрированный апельсиновый сок, цитрусовые волокна, загуститель: пектин, регулятор кислотности: кислота лимонная, натуральный апельсиновый ароматизатор), эмульгатор – соевый лецитин, ароматизатор «Ванилин», натуральный подсластитель «Стевия»

Массовая доля общего сухого остатка какао продуктов: не менее 72%.

Массовая доля насыщенных жирных кислот: 27,2%.

Срок годности: 12 месяцев

ТУ 9125-005-13388514-03

Изготовитель:

ООО «Концерн «Шоколадница»

142006, Московская обл., г. Домодедово, мкр. Востряково, ул. Заборье, дом 2-Д, стр. 8

+7 (495) 783-66-62

info@chocoladnitsa.ru

ВНЕШНИЙ ВИД

Шоколад внешне выглядит достаточно оригинально и необычно. «Окошко» в картонной коробке позволяет увидеть продукт, упакованный в прозрачную пленку. В окошке отчетливо видны аппетитные кусочки апельсина, рельефно возвышающиеся над ровной шоколадной поверхностью. На плитке размером 74 x 153 мм обращают на себя внимание как ее лицевая сторона, так и оборот. На лицевой стороне вместо традиционного деления на классические прямоугольники присутствует стильный рельефный узор, исполненный с ювелирной точностью. Обратная сторона позволяет рассмотреть аккуратные, яркие, вкраплениям кусочков апельсина, величиной 5-7 мм.

АРОМАТ

Аромат тонкий, гармоничный, натуральный. Тона какао-бобов, которые выражены достаточно интенсивно, изысканно дополняются яркими, выразительными цитрусовыми нотами. В букете сладковатые оттенки присутствуют в небольшом объеме, аккуратно оттеняясь приятной, свежей кислинкой апельсина. В целом аромат можно охарактеризовать как изящный и изысканный.

ВКУС

Во вкусе тона горького шоколада очень тонко подчеркнуты тонами апельсинового цуката. Сладость, несмотря на отсутствие сахара в составе, выступает достаточно выразительно, что достигается благодаря наличию в составе натуральной стевии. Консистенция шоколада нежная, тающая, кусочки апельсина растворяются во рту равномерно с шоколадом. Послевкусие мощное, длинное, многогранное, сложное. Горький шоколад с цитрусовыми оттенками постепенно раскрываются приятной сладостью, которая остается во рту продолжительное время.



Шоколад горький 70% ТМ «KONIGSBERG»

Масса нетто: 90 г

Состав: какао тертое натуральное, сахар, какао - порошок, какао-масло, эмульгатор E322 (соевый лецитин 0,4%), ароматизатор

Массовая доля общего сухого остатка какао: не менее 70%, **масла какао:** не менее 37%, **сухого обезжиренного остатка какао:** 29,4% ($\pm 1,5\%$).

Содержание насыщенных жирных кислот: 22%

Срок годности: 12 месяцев

ГОСТ 31721

Изготовитель:

ООО «КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА «ШОКОЛАТЬЕ»

Россия, 238316, Калининградская область, Гурьевский район, поселок Некрасово, улица Центральная, здание Овощехранилище, литера А, помещение 12.

+7 (495) 22-600-60

www.шоколатье.рф

ВНЕШНИЙ ВИД

Шоколад упакован в красочную картонную коробочку, которая благодаря отличному полиграфическому исполнению, выглядит презентабельно, подчеркивая премиальность продукта. Плитка в упаковке флоу-пак, размером 73 x 151 мм поделена на 24 равные части. Поверхность глянцевая без ярко выраженных бликов, ровного по всей поверхности, насыщенного шоколадного оттенка. На пальцах остается легкая маслянистость. Плитка ломается практически идеально ровно. На изломе поверхность шероховатая, воздушные пузырьки отсутствуют. Текстура исключительно гладкая, шелковистая.



АРОМАТ

Аромат объемный полнотелый, при этом нежный. Натуральные тона шоколада постепенно дополняются ванильными интонациями. Сладость в аромате носит мимолетный характер и постепенно затихает. Все эксперты оценили аромат как гармоничный, выразительный, характерный для качественного горького шоколада.

ВКУС

Вкус натуральный, не жесткий, сладость умеренная, без приторности и терпкости. В балансе все составляющие сочетаются друг с другом гармонично, дополняя друг друга. Во рту шоколад тает очень приятно и легко, что говорит о высокой степени измельчения используемых ингредиентов. Послевкусие продолжительное, объемное.

Шоколад горький 70%

ТМ «АКАДЕМИЯ ШОКОЛАДА»

Масса нетто: 100 г

Состав: какао-тертое, сахар, масло какао, эмульгаторы (лецитин соевый, эфиры полиглицерина и взаимоэтирифицированных рициноловых кислот), ароматизатор.

Массовая доля общего сухого остатка какао: не менее 70%.

Массовая доля насыщенных жирных кислот: не более 24,5%.

Произведен путем прямой переработки цельных какао-бобов

Срок годности: 18 месяцев

ГОСТ 31721

Изготовитель:

ООО «Кондитерская фабрика «Волжанка»

432035, Россия, Ульяновская область, г. Ульяновск, пр. Гая, д. 81

8-800-770-0181

Изготовлено по заказу «ВЛАДКОН»

115569, Россия, г. Москва, вн. тер. г. муниципальный округ Орехово-Борисово Северное, ул. Домодедовская, д. 4, подв. 0, помещ. 23, ком. 14

+7 (495) 646-26-20

office@vladcon.ru

ВНЕШНИЙ ВИД

Этот шоколад, с визуальной точки зрения, обращает на себя внимание своеобразной эстетикой в упаковке. На обертке из крафтовой бумаги одноцветная печать темно-коричневым пантоном, и все. «Стильность в простоте». Именно такое дизайнерское решение притягивает к себе внимание потребителя к данному продукту на полке. Внутри плитка традиционно завернута в фольгу. Плитка размером 75 x 157 мм разделена на 15 объемных частей, на восьми из которых в шахматном порядке присутствует рисунок с логотипом производителя. Хруст при разламывании достаточно резкий и выраженный, что говорит о высоком качестве используемого сырья и соблюдении технологии. По текстуре шоколад однородный, жесткий, без вкраплений и пузырьков.

АРОМАТ

Аромат целостный, яркий, объемный, не распадающийся на составляющие. На переднем плане выраженные благородные тона какао-бобов и яркие оттенки ванили. На изломе ванильные ноты становятся более интенсивными. Эксперты отметили отсутствие посторонних оттенков и гармоничность букета.

ВКУС

Вкус приятный, активный, яркий, свежий. Шоколад обладает отличным балансом, в котором ноты какао с типичной легкой шоколадной горчинкой уравниваются теплыми оттенками нежной ванили, элегантно присутствующей на втором плане. Текстура гладкая, плотная. Послевкусие очень длительное, «бесконечное», густое, насыщенное, выраженное, обволакивающее.



Горький шоколад 100% ТМ «ВОСХИЩЕНИЕ»

Масса нетто: 100 г

Состав: тертое какао, масло какао, соль пищевая, эмульгатор E476, ароматизатор натуральный ваниль

Массовая доля общего сухого остатка какао: не менее 98%

Массовая доля масла какао: не менее 33%

Срок годности: 12 месяцев

Изготовитель:

ООО «Кондитерская фабрика «Волшебница».

140032, Россия, Московская область, городской округ Люберцы, р. П.Малаховка, улица Гаражная, дом 4.

info@volshebnitsa.ru

+7 (495) 787-97-97

www.volshebnitsa.ru

ВНЕШНИЙ ВИД

В картонной упаковке, в которой предусмотрена возможность раскрытия двумя различными способами, размещены 8 порционных шоколадных пластин размером 19x105 мм, отдельно упакованных в золотистую фольгу. Каждая пластина разделена на три равные части. При тактильном контакте чувствуется маслянистость, подчеркивающую шелковистую, тающую текстуру. Цвет насыщенный, темно-коричневый, характерный для горького шоколада. На изломе поверхность идеально ровная, матовая, бархатная.

АРОМАТ

На переднем плане классический, яркий, насыщенный аромат какао. Отчетливо слышно присутствие горчинки, которая на изломе становится более интенсивной. По мнению экспертов, букет можно охарактеризовать, как гармоничный, благородный и изысканный. Посторонние оттенки отсутствуют.

ВКУС

Вкус мягкий, маслянистый, шоколад начинает таять во рту практически сразу, что говорит о наличии большого количества какао-масла в составе. Послевкусию долгое, объемное, шлейфовое. Сахар во вкусе и в составе отсутствует совершенно. Шоколадная горчинка, доминирующая на переднем плане, изящно дополняется освежающими соляными нотами, ярко подчеркивающими какао. Этот шоколад для гурманов и истинных его ценителей.



Шоколад горький с фруктозой. 60% какао. Без добавления сахара. ТМ «ГОЛИЦИН»

Масса нетто: 60 г

Состав: какао тертое, фруктоза, какао масло, пребиотик инулин, эмульгаторы (лецитин соевый; Е-476), ароматизатор «Ванилин».

Массовая доля сухого остатка какао: не менее 60%

Срок годности: 12 месяцев

ТУ 9125-013-21644747-06

Изготовитель:

ООО «Вишневогорская кондитерская фабрика»

456825, Россия, Челябинская обл., Каслинский район, п. Вишневогорск, ул. Советская, д.95
+7 (35149) 3-41-25

www.wishcon.ru

ВНЕШНИЙ ВИД

В красивой картонной коробочке, выполненной с использованием УФ-лакирования, размещена плитка в упаковке флоу-пак. Плитка небольшого размера 58 x 119 мм. Присутствует деление на маленькие прямоугольнички, в центре плитки расположен логотип производителя, выполненный четкими тонкими линиями. Деформация и сколы отсутствуют. Поверхность гладкая, однородная, глянцевая. Темно-коричневый шоколадный цвет дополнен легкой бордовой составляющей. Плитка ломается с усилием и с жестким хрустом, что говорит о высокой плотности шоколада, не крошится.

АРОМАТ

Аромат свежий, чистый, с приятной шоколадной горчинкой и легкими пряными очень деликатными оттенками. На дальнем плане присутствует слегка сладковатая ваниль, которая в аромате не доминирует. Аромат сохраняет свою интенсивность достаточно продолжительное время. Особенно ярко аромат слышен на изломе.

ВКУС

Во вкусе преобладает запах хорошего качественного какао. Наличие в составе фруктозы делает шоколад на вкус достаточно сладким, но эта сладость не приторная, скорее свежая и приятная. Все эксперты охарактеризовали вкус как гармоничный, с идеальным сочетанием шоколадной горчинки и сладости. Структура плитки однородная, плотная, скорость таяния шоколада во рту оптимальная. Идеальный продукт для потребителей, не употребляющих сахар.



Горький шоколад «Красноновский» 70% ТМ «КРАСКОН»

Масса нетто: 100 г.

Состав: какао тертое, сахар, какао-масло, ароматизатор – лецитин соевый, ароматизаторы пищевые: «Вишня», «Гранат».

Массовая доля общего сухого остатка какао: не менее 71,6% ($\pm 2\%$), **массовая доля масла:** 42,1% ($\pm 1,5\%$), **сухого обезжиренного остатка какао:** 29,4% ($\pm 1,5\%$), **массовая доля насыщенных жирных кислот:** 25,4%.

Срок годности: 12 месяцев

ГОСТ 31721

Изготовитель:

АО «Кондитерско-макаронная фабрика «КРАСКОН»

660049, Россия, Г. КРАСНОЯРСК, пр. МИРА, 19

+7 (391) 269-3278, 212-3061

www.kraskon.ru

ВНЕШНИЙ ВИД

Шоколад упакован в картонную коробочку, в изготовлении которой помимо высококачественной печати использовано золотое тиснение, привлекающее к продукту внимание потребителя. Есть возможность вскрытия упаковки двумя различными способами. Плитка шоколада размером 76 x 158 мм, упакованная в фирменную золотистую фольгу, разделена на 16 частей, на каждой из них присутствует идеально четкое изображение логотипа производителя. Ломается с сухим звуком. Текстура шелковистая, нежная, тающая. Без вкраплений и пузырьков.

АРОМАТ

В нежном и приятном аромате отчетливо слышны тона благородные тона какао-бобов и ванили, дополненные едва уловимыми фруктово-ягодными нотами. Гармоничный, выразительный и элегантный вкусовой букет постепенно раскрывается очень легкой горчинкой. На изломе аромат усиливается, оставляя яркие тона какао на переднем плане.

ВКУС

Вкус гармоничный. Баланс горьких тонов какао, легкой изящной сладости, свежей фруктовой кислинки и ванили практически идеальный, все оттенки вкуса прекрасно дополняют друг друга. Нежное бархатное таяние шоколада во рту является показателем высокой степени измельчения. Послевкусие долгое, выразительное, тона горького шоколада, доминирующие вначале, постепенно раскрываются свежими кисло-сладкими фруктовыми нотами.



Шоколад горький «Красный октябрь»

80% какао.

ТМ «КРАСНЫЙ ОКТЯБРЬ»

Масса нетто: 75 г

Состав: какао тертое, сахар, какао-порошок, масло какао, эмульгатор лецитин соевый, ароматизатор «Ваниль».

Содержание какао-продуктов – 80%.

Массовая доля общего сухого остатка какао: не менее 55%.

Срок годности: 18 месяцев

ГОСТ 31721-2012

Изготовитель:

ПАО «Красный Октябрь».

107140, Россия, г. Москва, ул. Малая Красносельская, д.7, стр. 24

Адрес производства:

140301, Россия, Московская обл., г. Коломна, ул. Астахова, д. 55

www.alenka.ru

ВНЕШНИЙ ВИД

Упаковка шоколада традиционная, классическая - бумажная обертка и фольга. Плитка разделена на 12 частей, на каждой из которых изящно присутствует логотип производителя. Обращает на себя внимание высокий рельеф рисунка, при этом какие-либо повреждения и сколы отсутствуют. Размер 76 x 152 мм. Поверхность слегка глянцевая, натурального ровного шоколадного цвета. Плитка ломается легко, со щелчком, образуя идеально ровную линию излома. Шоколад имеет однородную структуру и твердую консистенцию.

АРОМАТ

После вскрытия упаковки аромат распространяется достаточно интенсивно притягательными теплыми, слегка горьковатыми тонами натурального какао с умеренной ванилью. Сладкие ноты в аромате едва различимы. Все эксперты отметили гармоничность, законченность и натуральность шоколадного аромата.

ВКУС

В первом аккорде доминируют горьковатые тона какао, постепенно вкус раскрывается, появляется приятная нежная маслянистость, на дальнем плане слышатся ванильные, слегка сладковатые ноты. Во рту шоколад тает идеально - равномерно, не быстро. В мощном и объемном послевкусии сложная гамма горьких шоколадных оттенков постепенно успокаивается, сменяясь ровным, спокойным, широким финишем.



Горький шоколад 72% какао ТМ «МОНЕТНЫЙ ДВОР»

Масса нетто: 200 г.

Состав: тертое какао, сахар, масло какао, эмульгатор соевый лецитин.

Общее содержание сухого остатка какао: не менее 72%.

Срок годности: 18 месяцев

ГОСТ 31721-2012

Изготовитель:

ООО «МОНЕТНЫЙ ДВОР УНИВЕРС»

124460, Россия, г. Москва, г. Зеленоград, 4801-й проезд, д.7, стр. 3

+7 (499) 995-2500

info@chocomoney.ru

ВНЕШНИЙ ВИД

В пластиковой упаковке
сквозь прозрачные окошки
видны миниатюрные
шоколадки в блестящих
обертках.

В пакете размещены 40
порционных шоколадок
весом по 5 г. упакованных
в фольгу красно-бордового
цвета и бумажную обертку.
Дизайн выполнен в строгом
классическом стиле. Размер
шоколадок 34 x 34 мм.,
толщина 3 мм. Поверхность
ровная, глянцевая, на каждой
шоколадке тончайшими
линиями нанесены стилизованные
изображения какао-бобов. На изломе поверхность имеет
матовый бархатистый оттенок.



АРОМАТ

Тонкий, гармоничный, абсолютно натуральный. На переднем плане яркий, горьковатый аромат какао, деликатно смягчаемый сладковатыми нотками. Интенсивность аромата при вскрытии плиточек невысокая, что обуславливается их небольшим размером. На изломе аромат усиливается, становится гораздо более выраженным и насыщенным.

ВКУС

Вкус имеет отличный баланс натуральной шоколадной горчинки и сладости. Палитра вкуса, в которой все составляющие гармонично дополняют друг друга. При раскусывании хрустит характерно, отчетливо. Консистенция нежная, шоколад начинает таять во рту практически сразу. Послевкусие приятное, благородное, полное и объемное, с долго звучащими натуральными нотами какао.

Шоколад горький 72% какао ТМ «ПОБЕДА»

Масса нетто: 100 г.

Состав: тертое какао, сахар, масло какао, эмульгатор (лецитин соевый), натуральная ваниль.

В горьком шоколаде содержатся не менее: **общий сухой остаток какао – 72%, масло какао – 33%**

Срок годности: 18 месяцев

ГОСТ 31721-2012

Изготовитель:

ООО «Кондитерская фабрика «Победа»

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

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

www.pobedavkusa.ru

ВНЕШНИЙ ВИД

Шоколад помимо традиционной бумажной обертки упакован в фольгу. Плитка размером 72 x 162 мм содержит 20 одинаковых объемных эстетичных подушечек. Поверхность ровная, глянцевая, без налета. Цвет темно-коричневый, густой, ровный. Плитка ломается с выраженным звуком. Поверхность излома матовая. Консистенция твердая, однородная. Пузырьки воздуха и комки отсутствуют.



АРОМАТ

Аромат благородный, насыщенный, с легкой горчинкой. Натуральные оттенки какао дополняются едва уловимой сладостью. Обращает на себя внимание выразительный, гармоничный шлейф натуральной ванили, заметно усиливающийся на изломе

ВКУС

Вкус настоящего качественного шоколада, насыщенный, выразительный. Легкая горчинка гармонично сочетается с нежной сладостью и легкими, изысканными тонами натуральной ванили. При рассасывании шоколад легко и тает во рту, оставляя приятное долгое, выразительное послевкусие. Консистенция нежная, однородная.

Горький шоколад 70% какао (капли). Шоколадный кувертюр. ТМ «ТОМЕР»

Масса нетто: 100 г.

Состав: какао тертое, тростниковый сахар, какао-масло, какао-порошок, экстракт ванили.

Массовые доли: сухого остатка какао – 70,6%; сухого обезжиренного остатка какао – 26,1%; масла какао – 44,5%; насыщенных жирных кислот – не более 26,9%; трансизомеров ненасыщенных жирных кислот - 0%; сахара в пересчете на сахарозу - 28,2%.

Срок годности: 18 месяцев

ГОСТ 31721-2012

Изготовитель:

ООО «Томер»

141580, Россия, Московская обл., Солнечногорский р-н, д. Поярково,

ул. Клушинская, д.2

info@tomerschoco.ru

www.tomerschoco.ru

ВНЕШНИЙ ВИД

Продукт позиционируется в сегменте B2B и адресуется профессиональным кондитерам. При этом в качестве полностью готового продукта шоколад также может прекрасно использоваться. Плотная упаковка, выполненная в строгом лаконичном дизайне, с акцентом на черный насыщенный монохром, заполнена большим количеством тонких каллет (капель) диаметром 30 мм. Цвет насыщенный, густой темно-темно-коричневый. Поверхность у всех капель ровная, без налета, глянецость невыраженная. Все капли в упаковке целые, без каких-либо повреждений. Излом идеально ровный.

АРОМАТ

Сразу после вскрытия упаковки следует волна насыщенного, плотного и яркого аромата какао-бобов. Никаких посторонних запахов нет, только натуральное, качественное какао и ваниль, присутствие которой является ощутимым. Ваниль и какао прекрасно сочетаются друг с другом.

ВКУС

Во вкусе помимо доминирующих тонов натуральных какао-бобов присутствует целая палитра оттенков дополняющих основной вкус: ноты свежих цветов, фруктовые и ягодные интонации. Особого внимания заслуживает длинное, сложное, насыщенное послевкусие, которое можно охарактеризовать, как шлейфовое.



Примите участие в опросе за лучший шоколад в телеграм-канале @snkigb

Принять участие в опросе >>>

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