

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. Послевкусие 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-глянцевая, без трещин и следов посеждения. 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 2,5x2,5 см и высотой боковых граней 2 см. На верхней поверхности каждой конфеты нанесен рисунок плода какао-бобов. Поверхность шоколадно-глянцева, 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 оттенками 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 послевкуссии достаточно длительное время.