

# ТОП-5 ВЫБОР РЕДАКЦИИ. ШОКОЛАД С ОРЕХАМИ

(по версии журнала «Кондитерские изделия»)

В редакции журнала «Кондитерские изделия» прошла серия дегустаций самых разных видов шоколада с орехами. В результате мы хотим предложить своим читателям пять 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.

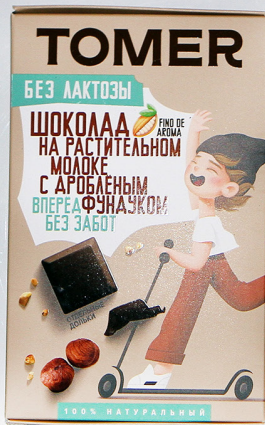
Дегустации проходили в период с 4 июня по 27 июня 2024 года в помещении редакции журнала «Кондитерские изделия». В каждой из дегустаций участвовало по 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 8 до 22 лет.

В телеграм-канале @snkigb – Новости рынка напитков и продуктов питания размещен опрос-голосование «Какой шоколад вам нравится больше всего?»

Приглашаем вас принять в нем участие.

Голосуйте за лучший шоколад с орехами >>>

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



# ТОП-5 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

## Горький шоколад с фундуком STAND'ART ТМ BUCHERON

**Масса:** 100 г. **Срок годности:** 18 месяцев.

**Упаковка:** жестяная коробка.

**Состав:** какао тертое, сахар, масло какао, фундук жареный дробленый, какао-порошок, эмульгатор (лецитин соевый), ароматизатор «Ванилин».

Мексиканские бобы сорта Cameronian Farastero

**Общее содержание какао-продуктов** – не менее 72 %

**Изготовитель:**

**ООО «СОБРАНИЕ»**

Адрес производства: Россия, 152385, Ярославская обл., Большесельский р-н, с. Варегово (Вареговский с/с), ул. Новый путь, д. 36

**Дата дегустации:** 5 июня 2024 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия».

В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 11 до 22 лет.

### ВНЕШНИЙ ВИД

Упаковка шоколада выполнена в форме стильной жестяной коробки, что делает его отличным вариантом для подарка. Картонная обечайка с информацией о продукте представлена в лаконичном премиальном европейском формате. Фирменный стикер с изображением коровы предохраняет коробку от вскрытия. Внутри шоколад завернут в брендированную бумагу. Шоколадная плитка поделена на секции в виде кружочков, на каждом из которых изображен крестик (знак плюс). Разламывается шоколад с характерным приглушенным хрустом. Цвет ровный, соответствующий качественному горькому шоколаду. Поверхность слегка глянцевая, без следов посеждения, на изломе шоколадной плитки – матовая. Текстура шоколада гладкая, шелковистая. Пузырьков и неровностей не наблюдается. При разломе хорошо видны кусочки орехов.

### АРОМАТ

Очень яркий, и вместе с тем тонкий, неординарный аромат. Выраженный, элегантный многокомпонентный букет, в котором ощущается благородная горечь, подчеркнутая изысканными смолянистыми штрихами, и приятная сладость ванили.

### ВКУС

Вкус, являющийся естественным продолжением аромата, раскрывается постепенно приятным переплетением благородных оттенков. На переднем плане подчеркнутая горечь какао-бобов, смягченная нежной кислинкой, и легкие тона фундука. Раскрываясь, шоколад приобретает более выраженные ореховые и травянистые оттенки, которые постепенно сменяются фруктовым шлейфом. Фундук добавляет вкусовой палитре завершенность сглаженными сливочно-ореховыми нотами.



# ТОП-5 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

## Темный шоколад GALLARDO С ГРИЛЬЯЖЕМ («ГАЛЛАРДО С ГРИЛЬЯЖЕМ»), 60%

**Масса:** 552 г (24 штуки по 23 г). **Срок годности:** 12 месяцев

**Страна производства:** Иран.

**Состав:** какао тертое, сахар, какао масло, грильяж (сахар, ядра фундука дробленые, глюкозный сироп, растительное масло (пальмовое), ароматизатор, соль), эмульгатор (лецитины соевые), ароматизатор (ванилин).

**Массовая доля общего сухого остатка какао** – 50%

**Изготовитель:**

**Farmand Food industries Co , (Farmand), Иран**

Адрес производства: Hesabi Street, Chahar Bagh City, Savojbolagh, Alborz, Iran

**Импортер:** ООО «ВЛАДКОН»

**Дата дегустации:** 7 июня 2024 г.

**Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия».

В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 11 до 22 лет.



### ВНЕШНИЙ ВИД

В картонной коробке вертикально находятся 24 шоколадки размером 4 x 13,5 см. Каждая шоколадная плитка имеет собственную упаковку, что позволяет, как осуществлять продажи поштучно, так и брать с собой продукт в дорогу. Шоколад разделен по длине на 7 прямоугольников, каждый из которых в свою очередь состоит из трех частей – более широкой по центру (2 x 1,5 см) и двух (0,8 x 1,5 см) по краям. В каждой из центральных частей выдавлена одна из букв, которые складываются в название производителя – Farmand. Поверхность шоколада гладкая, однородная, глянцевая, структура однородная. Цвет равномерный, соответствующий оттенку темного шоколада.

### АРОМАТ

Аромат тонкий, гармоничный, натуральный. Тона какао-бобов, которые выражены достаточно интенсивно, смягчены тонкими теплыми ореховыми нотами и оттенками карамели. При разламывании аромат грильяжа усиливается.

### ВКУС

Все эксперты отметили, в первую очередь, высокое качество используемого в приготовлении какао и других ингредиентов. Характерная приятная горчинка какао-бобов подчеркнута карамельно-ванильными штрихами и тонами орехов. Текстура шоколада тающая. После растворения шоколадной масса во рту остается большое количество мелких карамелизированных орехов, что создает интересную игру текстур. Сладость выраженная, но при этом шоколад не приторный. Послевкусие яркое, продолжительное, наполненное элегантным многокомпонентным шлейфом.

## ШОКОЛАД МОЛОЧНЫЙ

ТОП - 10 молочного шоколада по версии экспертов журнала «Кондитерские изделия» по результатам редакционных дегустаций.

*Период проведения дегустаций:  
с 18 апреля по 4 мая 2023 года*



- «A.&A. DEMIDOFF». Производитель – ООО «Концерн «Шоколадница»
- «GALLARDO». Производитель – Parand Chocolate Co, Иран.
- «LEGENDE DE L'OR MILK». Производитель – АО «Баян Сулу»
- «MAGIC HEROES». Производитель – ООО «КФ «Волшебница»
- «SHOKOLAT'E». Производитель – ООО «Интер Хорика»
- «STIX». Импортер: ООО «Владкон»
- «КРАСКОНОВСКИЙ». Производитель – АО «КМФ «КРАСКОН»
- «КРАСНЫЙ ОКТЯБРЬ». Производитель – ОАО «РОТ ФРОНТ»
- «МОНЕТНЫЙ ДВОР». Производитель – ООО «Монетный двор универс»
- «ПОБЕДА». Производитель – ООО «КФ «Победа»



Всем продуктам – участникам рейтинга ТОП-10 присвоено звание Лауреата премии «Подтвержденное качество» с вручением дипломов и золотых медалей.



Скопируйте QR-код, чтобы открыть статью на сайте и ознакомиться с характеристиками продуктов, описаниями внешнего вида, аромата, вкуса и послевкуся, а также с контактной информацией производителей.

[ЧИТАТЬ СТАТЬЮ НА САЙТЕ >>>](#)

# ТОП-5 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

## Шоколад на растительном молоке с фундуком TOMER

**Масса:** 90 г. **Срок годности:** 12 месяцев

**Состав:** сахар, какао-масло, какао тёртое, порошок овсяный, фундук жареный дроблёный, инулин, эмульгатор лецитин рапсовый, экстракт ванили

**Массовая доля общего сухого остатка какао-продуктов** - 38,8%

**Изготовитель:**

**ООО «Томер»**

Адрес производства: Россия, 141580, Московская область, Солнечногорск, д. Поярково, ул. Клушинская, стр. 2

**Дата дегустации:** 13 июня 2024 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 11 до 22 лет.

### ВНЕШНИЙ ВИД

Шоколад представлен в фирменной картонной коробке премиального качества. В основе дизайна, выполненного на высоком уровне, положено стилизованное изображение ребенка на самокате. Конструкция коробки позволяет открывать и закрывать продукт. Шоколад представлен в виде отдельных плиток, на каждой из которых присутствует рисунок с логотипом производителя. Размер каждой плитки 2 x 2 x 1 см. Текстура шоколада гладкая, консистенция твердая, поверхность глянцевая. Цвет ровный по всей поверхности, оттенок – соответствующий темному шоколаду. Дробленые орехи просматриваются при разламывании плитки. По всем параметрам продукт отвечает требованиям, предъявляемым шоколаду.

### АРОМАТ

Аромат целостный, яркий, объемный, не распадающийся на составляющие. На переднем плане выразительный, горьковатый аромат какао, деликатно смягчаемый сладковатыми нотками ванили. При разрезании аромат усиливается, приобретает дополнительный отчетливый шлейф.

### ВКУС

Шоколад обладает практически идеальным балансом вкуса. Все эксперты отметили, в первую очередь, высокое качество используемых в приготовлении ингредиентов. Вкусовой букет гармоничный, вся гамма раскрывается постепенно, переплетением благородных оттенков какао, фундука и ванили. Текстура шоколада тающая, мелкие кусочки орехов ощущаются после растворения во рту шоколада в достаточном количестве. В послевкусии остается продолжительный мягкий изысканный шлейф, наполненный благородными оттенками какао-бобов и орехов.



## КОНФЕТЫ ГЛАЗИРОВАННЫЕ ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРЬЮ

ТОП – 10 шоколадных конфет по версии экспертов журнала «Кондитерские изделия» по результатам редакционных дегустаций.

*Период проведения дегустаций:  
с 4 октября по 20 ноября 2023 года*



- «ТОМЕР». Конфеты шоколадные. Производитель – ООО «Томер»
- «А.&А.ДЕМИДОВ». Ассорти шоколадных конфет. Производитель – ООО «Концерн «Шоколадница»
- «БРЯНКОНФИ». Чернослив в шоколаде. Производитель – АО «Брянконфи»
- «ВОЗДУШНОЕ СУФЛЕ». Конфеты глазированные. Производитель – ЗАО «Пензенская КФ»
- «ВОЛШЕБНАЯ БЕЛОЧКА». Конфеты с орехами. Производитель – ООО «КФ «ВОЛШЕБНИЦА»
- «МОНОМАХ ПЛАТИНОВЫЙ». Конфеты кремовые. Производитель – АО «КФ «ПЕРМСКАЯ»
- «ПЕТЕРБУРГСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ». Трюфели Экстра. Производитель – ООО «Петербургская Коллекция»
- «ПУРПУР». Трюфели ручной работы. Производитель – ООО «ПУРПУР»
- «РАМОНСКИЙ КРАЙ». Конфеты с начинкой. Производитель – ИП Мельник И.Ю.
- «ФРАНТ БЕЗ САХАРА И ПАЛЬМЫ». Конфеты шоколадные. Производитель – ООО «Томер»



Всем продуктам – участникам рейтинга ТОП-10 присвоено звание Лауреата премии «Подтвержденное качество» с вручением дипломов и золотых медалей.



Скопируйте QR-код, чтобы открыть статью на сайте и ознакомиться с характеристиками продуктов, описаниями внешнего вида, аромата, вкуса и послевкуся, а также с контактной информацией производителей.

[ЧИТАТЬ СТАТЬЮ НА САЙТЕ >>>](#)

# ТОП-5 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

## Шоколад молочный с орехами ТМ «Шоколадкино»

**Масса:** 180 г. **Срок годности:** 9 месяцев.

**Состав:** сахар, масло какао, какао тертое, сыворотка молочная сухая, арахис обжаренный дробленый, молоко сухое цельное, фундук обжаренный дробленый, жир молочный, эмульгаторы лецитин соевый, Е476, ароматизаторы.

**Содержание общего сухого остатка какао** – не менее 25%

**Содержание общего остатка молока** – не менее 12%

**Изготовитель:**

**ООО «Кондитерская фабрика «Волшебница»**

Адрес производства: Россия, 140032, Московская область, городской округ Люберцы, рабочий поселок Малаховка, улица Гаражная, дом 4

**Дата дегустации:** 4 июня 2024 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия».

В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 8 до 19 лет.

### ВНЕШНИЙ ВИД

Упаковка шоколада своим уникальным дизайном, выполненным в радостных желто-зеленых оттенках, привлекает потребителя и выделяет продукт на полке. Большая плитка размером 22 x 12 см традиционно разделена на 30 прямоугольников. Текстура шоколада гладкая, консистенция твердая, поверхность глянцевая. Цвет ровный по всей поверхности, оттенок – соответствующий молочному шоколаду. На разломе хорошо видны вкрапления орехов, присутствующих в достаточном количестве. По всем параметрам продукт отвечает требованиям, предъявляемым к молочному шоколаду.

### АРОМАТ

Аромат выразительный, при этом достаточно мягкий, гармоничный, целостный. В букете тонко переплетаются благородные ноты какао-бобов и мягкие молочно-сливочные оттенки, которые гармонично дополнены тонкими благородными оттенками обжаренных орехов. При разламывании плитки ореховая палитра, в которой хорошо различимы ноты арахиса и фундука, становится более ощутимой.

### ВКУС

Вкусовой букет гармоничный, вся гамма раскрывается постепенно, сочетанием оттенков какао, сливок, арахиса и фундука. Консистенция нежная, таящий во рту шоколад идеально сочетается с твердыми, ощутимыми кусочками дробленых орехов. Сладость выражена достаточно сильно.

В послевкусии остается продолжительный мягкий изысканный шлейф, наполненный благородными оттенками какао-бобов и апельсина.



# ТОП-5 ВЫБОР РЕДАКЦИИ

## Горький шоколад с дробленным орехом с фруктозой ТМ «Голицин»

**С фундуком, без сахара**

**Масса:** 60 г. **Срок годности:** 12 месяцев

**ГОСТ 6441-2014**

**Состав:** какао тертое, фруктоза, какао масло, какао порошок, фундук жареный дробленный, пребиотик инулин, эмульгаторы (лецитин соевый; Е-476), ароматизатор.

**Массовая доля сухого остатка какао** – не менее 58 %.

**Производитель:**

**ООО «Вишневогорская кондитерская фабрика»**

Адрес производства: Россия, 456825, Челябинская обл., Каслинский район, п. Вишневогорск, ул. Советская, д.95

Тел.: +7 (35149) 3-41-25

**Дата дегустации:** 27 июня 2024 г. **Место:** Редакция журнала «Кондитерские изделия».

В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 11 до 22 лет.

### ВНЕШНИЙ ВИД

В фирменной картонной коробочке, изготовленной с использованием УФ-лакирования, размещена плитка в упаковке флоу-пак. Плитка размером 12 x 6 x 0,6 см поделена на равные прямоугольники. Текстура шоколада гладкая, консистенция твердая. Цвет ровный по всей поверхности. Дробленные орехи просматриваются при разламывании плитки. По всем параметрам продукт отвечает требованиям, предъявляемым шоколаду.

### АРОМАТ

В нежном и приятном аромате отчетливо слышны благородные тона какао-бобов и ванили с яркими тонами фундука. Гармоничная, выразительная и элегантная ароматическая палитра постепенно раскрывается очень легкой горчинкой. На изломе аромат усиливается, оставляя яркие тона какао на переднем плане.

### ВКУС

Гармоничный вкусовой букет раскрывается постепенно благородными, с очень легкой горчинкой, тонами какао, подчеркнутыми выраженными нотами фундука. Все оттенки хорошо дополняют друг друга. Наличие в составе фруктозы делает шоколад на вкус достаточно сладким, но эта сладость не приторная. После таяния шоколада во рту, остается большого количество дробленных орехов. Послевкусие долгое, выразительное.

Шоколад хорош как сам по себе, так и в сочетании с чашечкой горячего капучино или латте.

