

## ТОП-10. НОВИНКИ РЫНКА ЗЕФИРА (по версии журнала «Кондитерские изделия»)

Зефир – один самых популярных в нашей стране «легких десертов». Считается, что свою историю он ведет с XIV века: продукт наиболее близкий к современному зефиру начали готовить на Руси из антоновских яблок именно тогда. Позднее французы, взяв за основу русское яблочное лакомство, поработали с пропорциями и получили воздушный белоснежный десерт, который стал называться «легкий ветерок» или «зефир». Такова самая распространенная версия появления зефира. А то, что история и популярность этого лакомства продолжается по сей день – факт, неподлежащий сомнению. Из года в год этот сегмент разрастается, на рынке появляются новые производители зефира и новые продукты. Предлагаем вашему вниманию ТОП-10 наиболее интересных новых видов зефира от кондитерских фабрик России.

Представляем подборку «ТОП-10 НОВИНКИ РЫНКА ЗЕФИРА» - фото и краткое описание каждой из новинок, вошедших в рейтинг:

- **Мини-зефир со вкусами малины, черной смородины и ванили. ТМ DONI ZEFIRONI**

Производитель – Кондитерская фабрика «Нева»

- **Зефир с ягодами. ТМ Fruit Box**

Производитель – Кондитерская фабрика «Меренга»

- **Зефир крученой формы. ТМ Po lubvi**

Производитель – Кондитерская фабрика «Меренга»

- **Зефир с ванилью. Зефир с коллагеном с медово-клюквенной начинкой.**

ТМ «Жизель»

Производитель – Кондитерская фабрика «Сокол»

- **Зефиры с ягодами. ТМ «Кантри Сад»**

Производитель – Кондитерская фабрика «СЛАВКОНД»

- **Зефир «Сказочный». ТМ «Мармеладная сказка»**

Производитель – Кондитерская компания «Мармеладная сказка»

- **Зефир со вкусом «Клубника и базилик» в глазури.**

ТМ «Петербургский КондитерЪ»

Производитель – Фабрика «Петербургский КондитерЪ»

- **Зефир со вкусом «Чай матча и лайм». ТМ «Петербургский КондитерЪ»**

Производитель – Фабрика «Петербургский КондитерЪ»

- **Зефир на агаре в глазури. ТМ «Сладидал»**

Производитель – Кондитерское объединение «Сладидал»

- **«Минусинская зебра. Шоколад и ваниль», «Кольцо зефирное. Ваниль и клубника».**

ТМ «Сладкая Артель»

Производитель – Минусинская КФ

В телеграм-канале @snkigb – Новости рынка напитков и продуктов питания проходит опрос-голосование «Какие новинки вам понравились больше всего?»

Приглашаем вас принять участие в опросе.

Голосуйте за лучшие новинки на рынке зефира >>>

### Мини-зефир со вкусами малины, черной смородины и ванили ТМ DONI ZEFIRONI

Производитель – Кондитерская фабрика «Нева»

Новинка от кондитерской фабрики «Нева»!

Мини-зефир обладает воздушной текстурой и современной лаконичной формой. Зефирное ассорти воплощает в себе гармоничное сочетание душистой смородины, сладкой малины и благородной ванили. Идеально подойдет для праздничных и ежедневных чаепитий, незаменим для украшения домашней выпечки и приготовления легких десертов.



Дизайн упаковки мини-зефира DONI ZEFIRONI исполнен в выразительной технике художественной иллюстрации, придающей продукту яркую эмоциональную составляющую и выделяющей его на полках магазинов любых форматов. А наличие прозрачного окна на упаковке позволяет рассмотреть и оценить внешний вид продукта.

Помимо того, что мини-зефир DONI ZEFIRONI является вкусным и изысканным лакомством, он прекрасно подходит на роль милого и приятного подарка.

### Зефир с ягодами ТМ Fruit Box

Производитель – Кондитерская фабрика «Меренга»

Кондитерская фабрика «Меренга» порадовала двумя неповторимыми новинками с натуральным пюре – Зефир с клюквой и Зефир с черной смородиной. Эти вкусы, как две яркие краски, добавили новые впечатления в палитру популярных и любимых десертов.

Ягодный зефир с клюквой содержит в себе букет насыщенного вкуса спелых ягод, а черная смородина окунет в глубину ароматных летних садов. Зефир от «Меренги» – это сочетание искусства кондитеров и бережного отношения к каждому компоненту. Вместо цельных ягод использовано пюре, которое делает текстуру зефира еще более нежной и воздушной.

Эти десерты отлично подойдут для тех, кто ценит вкус и качество, кого привлекает не только сладость, но и польза натуральных ягод, богатых витаминами.

Зефир изготовлен по ГОСТ. Вес пачки – 270 г. Срок годности – 4 месяца.



**Зефир крученой формы  
ТМ Po lubvi**

Производитель – Кондитерская фабрика «Меренга»

Новая коллекция крученого зефира от Кондитерской фабрики «Меренга» включает в себя два ярких вкуса: шоколадное фондю и бабл-гам.

«Шоколадное фондю» — это плавный переход от нежности зефира к богатому вкусу настоящего шоколада, в то время как «Бабл-гам» окутывает воспоминаниями о беззаботном детстве с его неповторимыми вкусами и ароматами.

Внешний вид зефиров от КФ «Меренга» также привлекает внимание: крученая форма и яркие цвета делают их не просто десертом, а настоящим украшением стола. Они идеально подходят для поднятия настроения и добавления красок в повседневную жизнь.

Каждый зефир «Меренга» создан из высококачественных ингредиентов, что делает его не только красивым, но и вкусным угощением. Попробуйте новинки и позвольте себе окунуться в мир сладких удовольствий с нотками любимых вкусов.

Зефир изготовлен по ГОСТ. Вес пачки – 250 г. Срок годности – 4 месяца.



**Зефир с ванилью. Зефир с коллагеном с медово-клюквенной начинкой  
ТМ «Жизель»**

Производитель – Кондитерская фабрика «Сокол»

Кондитерская фабрика «Сокол» представила две новинки в линейке «Жизель» - Зефир с ванилью и Зефир с коллагеном с медово-клюквенной начинкой. Оба продукта адресованы любителям здорового образа жизни и тем, кто соблюдает диетическое питание.

Диетический натуральный зефир «Жизель» не только не содержит сахара, но также характеризуется полным отсутствием в составе ГМО, жира и глютена. Зефир приготовлен из натурального яблочного пюре, в котором содержатся натуральные сахарозаменители природного (растительного) происхождения, а также пектин и яичные белки.

Оригинальная упаковка позволяет приобретать продукт в качестве комплимента близкому человеку или небольшого подарка, собираясь в гости.

Воздушный зефир «Жизель» станет вкусным и полезным лакомством к чаю и кофе, позволяющим наслаждаться жизнью без вреда для здоровья и фигуры.



### Зефиры с ягодами ТМ «Кантри Сад»

Производитель – Кондитерская фабрика «СЛАВКОНД»

Кондитерская Фабрика СЛАВКОНД разработала и запустила в продажу новинки – Зефиры с ягодами Малины, Клюквы и Черной смородины в бренде Кантри Сад. В основе новых рецептур, как и в классических продуктах, сахар и пектин. Ягоды и пюре убирают излишнюю сладость, которая по вкусу нравится не всем, дополняя зефир небольшой выразительной кислинкой. По консистенции зефир получился легким, воздушным и в то же время упругим и плотным.

Современные потребители все чаще при покупках делают выбор в пользу тех продуктов, у которых уменьшено содержание сахара, или они обогащены дополнительными свойствами (витамины, ягоды, начинки). Поэтому зефиры «Кантри Сад» с ягодами пользуются высоким спросом, особенно со стороны более молодого поколения потребителей.

«СЛАВКОНД» упаковывает зефир в стильные картонные коробки, которые делают продукт ярким и узнаваемым.



### Зефир «Сказочный»

#### ТМ «Мармеладная сказка»

Производитель – Кондитерская компания «Мармеладная сказка»

Популярность зефира во многом объясняется тем, что при его изготовлении используются растительные желирующие вещества: пектин или агар-агар, а также натуральные фрукты и ягоды, что делает его не только вкусным, но и придает множество целебных свойств. Добавляя к классической основе разнообразные дары природы, производителям удается создавать интересные новинки в данном сегменте

В кондитерской компании «Мармеладная сказка» из Тверской области любят работать со свежими фруктами и ягодами, стараясь предложить покупателям что-то действительно необычное, когда глядя на коробочку любимой сладости приходит мысль: «А ведь такое я еще не пробовал...»

Недавно производитель представил целую серию ярких новинок в линейке зефира «Сказочный».

- Зефир со свежей вишней
- Зефир с черной смородиной
- Зефир с грейпфрутом
- Зефир с орехом.

Удачным решением является формат «Ассорти» – в коробочке собраны четыре вида зефира.

При приготовлении зефира используются натуральные, перетертые стручки ванили сорта Бурбон. Дизайн упаковки с винтажным акцентом подчеркивает эстетический стиль своего времени и любовь производителя к ремесленным продуктам.



**Зефир со вкусом «Клубника и базилик» в глазури**  
**ТМ «Петербургский КондитерЪ»**

*Производитель – Фабрика «Петербургский КондитерЪ»*

Освежающий дуэт клубники и базилика объединились в идеальном сочетании в уникальном вкусе нового зефира от Фабрики «Петербургский КондитерЪ».

Оригинальный аромат популярного летнего напитка, хрустящая глазурь и стильный образ — это главные преимущества лакомства, которые помогут ему выделиться на полке среди других сладостей и привлечь внимание покупателей.

Использование только натуральных и проверенных ингредиентов, натурального красителя кармин, создают уверенность в качестве продукта и его безопасности.

Зефир изготавливается по классическому рецепту из фруктового пюре с добавлением яичного белка и сахара, содержит полезный пектин, поэтому включать в свой рацион зефир советуют даже диетологи. Нежнейшая консистенция без крупинок сахара достигается за

счет соблюдения классической технологии изготовления в течение 24 часов.

За счет натурального состава срок хранения продукции всего 4 месяца.



**Зефир со вкусом «Чай матча и лайм»**  
**ТМ «Петербургский КондитерЪ»**

*Производитель – Фабрика «Петербургский КондитерЪ»*

Новинка от Фабрики «Петербургский КондитерЪ». Вкус, который ждали! Благородный чай матча и освежающий лайм!

Кислинка лайма сбалансированно смягчается умеренной горчинкой и сладостью чая матча. В результате получается уникальное сочетание из глубокого и насыщенного вкуса чая и свежести цитрусовых нот. Идеальный баланс!

Традиционный классический вкус зефира гармонично сочетается со вкусом оригинального летнего напитка. Продукт характеризуется максимально натуральным составом, при производстве новинки используются натуральные красители: экстракты сафлора и спирулины.



### Зефир на агаре в глазури

#### ТМ «Сладил»

Производитель – Кондитерское объединение «Сладил»

Зефир на агаре в глазури Сладил – это нежный зефир с тонким вкусом и невесомой структурой, который тает во рту. Это свежий взгляд на привычный продукт, который дарит новые ощущения каждому, кто его попробует.

Уникальная разработка технологов и многолетний опыт компании позволили воплотить идею создания лёгкого десерта, в которой звучит гармоничная композиция сливочно-ванильных нот с оттенком молочного шоколада благодаря глазури.

Натуральное яблочное пюре в составе, богатый магнием, железом и клетчаткой агар делают зефир не только вкусным, но и более здоровым десертом.

Зефир на агаре в глазури – самый воздушный в линейке зефиров ТМ «Сладил»!



### «Минусинская зебра. Шоколад и ваниль», «Кольцо зефирное. Ваниль и клубника»

#### ТМ «Сладкая Артель»

Производитель – Минусинская КФ

Минусинская кондитерская фабрика приготовила яркую премьеру, которая имеет все шансы стать событием сезона на рынке кондитерских изделий. Компания презентует два вида зефира торговой марки «Сладкая Артель» – «Минусинская зебра. Шоколад и ваниль» и «Кольцо зефирное. Ваниль и клубника».

В этих новинках удивительным образом сочетаются актуальность, современные тренды и безупречный, почти забытый вкус детства.

Уникальность новых продуктов заключается в гармоничном соединении новейших технологий и лучших традиций советского производства. Зефир изготовлен из натурального яблочного пюре и пектина, что соответствует советскому ГОСТу, по особой технологии с применением аэратора. Такой способ производства позволяет максимально раскрыть вкус и пользу российских яблок и добиться за счет обогащения кислородом невесомой структуры, невероятной воздушности и четкой формы зефира. Кроме того производителю удалось добиться идеального внешнего вида продукта, изящных сочетаний в каждом зефире

двух цветов, чередования полосок, словно закрученных вихрем по спирали.

Тщательный отбор сырья, контроль на всех этапах производства, выверенная рецептура и четкое соблюдение технологии при производстве новых продуктов являют гарантией не только качества, но и безупречного вкуса зефира. Продукт обладает практически идеальной консистенцией - легкой, воздушной, упругой, без пустот и вкраплений сахара. Во вкусовой палитре выдержан хороший баланс кислотности и воздушной сладости. В букете хорошо ощущается вся палитра натурального печеного яблока, изящно подчеркнутая объемными тонами ванили и характерными для каждого вида оттенками – шоколада и клубники соответственно.

