

**БЕЗ ЗАХАРНИ и БЕЗ ГЛУТЕНОВИ изделия**

За да видите анализ на тема БЕЗ ЗАХАРНИ СЛАДКИШИ, натиснете [ТУК](#)

За да видите цялата презентация/дегустация натиснете [ТУК](#)

За да видите резултатите от дегустацията натиснете [ТУК](#)

*Под снимките, средни оценки за вкус и визия от дегустацията на 12 присъстващи професионалисти (от 1 до 10)*



Кейк с мента  
БЕЗ ЗАХАР  
оценка  
**9,43**



Кукис  
БЕЗ ЗАХАР  
Оценка



Бисквити  
БЕЗ ЗАХАР  
Оценка  
**9,75**



Торта ГАРАШ  
БЕЗ ЗАХАР  
Оценка  
**9,97**



БАКЛАВА  
БЕЗ ЗАХАР  
оценка  
**9,25**



Сладолед/кадаиф  
БЕЗ ЗАХАР  
Оценка  
**9,40**



Кюнефе  
БЕЗ ЗАХАР  
Оценка  
**9,12**



Кейк  
БЕЗ ГЛУТЕН  
Оценка  
**9,57**

Многозърнест  
БЕЗ ГЛУТЕН хляб  
оценка  
**9,98**



## РЕПОРТ ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ № 434 / 31.5.23г.

Производство и представяне на избрани изделия от изложение АРТОЗА-АТИНА 2023г.

Професионалисти сладкари и хлебари от цялата страна, избраха конкретни артикули представени в изложението АРТОЗА-АТИНА 2023г. и по ръководство на Б.Владимиров и К.Нинов ги произведоха на място.

Повече от 30 гости професионалисти дегустираха и оцениха качеството на тези крайни изделия.

За да видите презентацията натиснете [ТУК](#) За да видите резултатите от дегустацията натиснете [ТУК](#)

Под снимките, средни оценки за вкус и визия от дегустацията на 22 присъстващи професионалисти (от 1 до 10)



Червено  
тирамису  
9,23

портокалова  
БЕЗ ЗАХАР  
8,46

Лимонватт  
орта ФИКА  
8,56

Шоколадова  
РЕТРО  
9,77

оригинален  
АНАСОН  
9,29

Сиропа  
БАБ  
8,6

Палачинков  
ПАНКЕЙК  
9,98

шоколадови  
ТРУФЕЛИ  
9,99

Еклерови  
ПАРИБРЕСТ  
9,56

Кукис без захар  
ДИАВИВА  
9,94

оригинален  
МИЛФИОИЛ  
9,93

оригинален  
ГРИЗИ  
9,9





РЕПОРТ № 430-431 / СОЛУН 28-29.4.23г.  
ПРЕЗЕНТАЦИЯ – ДЕГУСТАЦИЯ

ЗАНАЯТЧИЙСКИ ИТАЛИАНСКИ СЛАДОЛЕД  
НОВИ РЕЦЕПТИ ОТ „КОЛЕКЦИЯ ФАБРИ 2023г“



Alma  
Libre



На 28 и 29 април 2023г. производители на занаятчийски сладолед-желатиери от цяла България се събрахме в „Солунския гастрономичен център-КАНАКИС“ и под ръководството на пейстри-шефове Жорж Костиучук и Антонис Газакис произведохме на живо десет разновидности сладолед и сладоледени торти. Дегустирахме и оценихме 29 вида сладолед и сладоледени сладкиши. Натиснете [ТУК](#) за резултати от анкетите. Лекцията на специалиста по маркетинг Макис Калиадасис на тема „съвременни пазарни насоки за сладоледа“

