ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

ЗЕФИР

выбор редакции журнала «Кондитерские изделия»

В редакции журнала «Кондитерские изделия» прошла серия дегустаций зефира от российских производителей. 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 марта 2026 по 18 мая 2026 года в помещении редакции журнала «Кондитерские изделия». В каждой из дегустаций участвовало по 5 специалистов с опытом работы в отрасли от 10 до 24 лет.

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

ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Зефир с ароматом клубники и дыни ассорти ТМ DONI ZEFIRONI

Масса нетто: 70 г.
Срок годности: 5 месяцев
ГОСТ 6441-2014
Состав: сахар; патока; пюре яблочное; вода питьевая; белок яичный; агент желирующий – пектин; регулятор кислотности – кислота молочная; агент влагоудерживающий – лактат натрия; ароматизаторы: «Дыня», «Клубника»; красители: антоцианы, лютеин; консервант – диоксид серы.

ООО «Кондитерская фабрика «Нева»
Адрес: 188304 Россия, Ленинградская область, Гатчинский р-н, п. Торфяное, д. 45

ВНЕШНИЙ ВИД
В яркой брендированной упаковке на пластиковом корректе представлено 2 изделия – с клубничным и дынным вкусом. Диаметр неглазированного зефира, состоящего из двух половинок, – 5,5 см, высота – около 2,5 см.
Оба изделия имеют идентичную форму: они гладкие, без объёмных бороздок, типичных для этого вида сладостей. Цвет соответствует заявленному вкусу: клубничный зефир – нежно-розовый, дынный – желтоватый. Консистенция полностью отвечает требованиям ГОСТ: мягкая, слегка затяжистая и воздушная; при этом зефир легко разламывается.

АРОМАТ
Зефир обладает элегантным ароматом, в котором сладковатый запах каждого вида (клубники и дыни) гармонично уравновешен нотами яблока. На изломе аромат усиливается, на первый план выходит приятная кислинка, свойственная продукту, имеющему в составе яблоко.

ВКУС
Яркий выразительный натуральный вкус. Вкусовая палитра соответствует названию и составу каждого вида. Первоначальная сладость уравновешивается чуть кисловатыми тонами яблока и гармонично дополняется яркими акцентами, характерными для каждого вида – клубники и дыни. Послевкусие продолжительное с ярким фруктов-ягодным шлейфом.

ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Зефир «Яблочный»
ТМ «МЕРЕНГА»

Масса нетто: 270 г.
Срок годности: 5 месяцев
ГОСТ 6441-2014
Состав: сахар белый, патока крахмальная, яблоки свежие, продукты яичные: белок жидкий, желирующий агент –пектин (изготовлен из натурального яблочного или цитрусового сырья), регулятор кислотности – кислота молочная, цитрат натрия 3-замещающий, ароматизатор «Яблоко», краситель Зеленое яблоко (синий блестящий,FCF, тартразин), консерванты- сорбат калия

ООО «Карамелия»
Адрес: 156001, Россия, Костромская обл., г. Кострома, ул. Московская, 53

Дата дегустации: 25 марта 2026 г. Место: редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 10 до 23 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

В фирменном пакете, дизайн которого выдержан в тонах зелёного яблока, на поддоне помещено 6 кондитерских изделий традиционной формы. Каждое изделие традиционно состоит из двух одинаковых половин.
Весь зефир одинакового размера: диаметр каждой полусферы – 5,5 см, высота – 2 см. Поверхность зефира сухая, с рельефным объёмным рисунком. Текстура воздушная и одновременно упругая: после нажатия быстро восстанавливает форму, что говорит о соблюдении технологии и качестве продукта. Поверхность зефира на изломе нежного бело зелёного-цвета, матовая, без воздушных пузырей.

АРОМАТ

Аромат гармоничный, объёмный, многогранный. Доминантой букета выступает выразительная палитра яблока с характерным переплетением свежих оттенков и очень тонкой узнаваемой кислинкой.

ВКУС

Консистенция зефира воздушная, равномерная, мягкая, пенообразная. Вкус выразительный, со множеством нюансов, свойственных яблочной палитре: яркие ноты клюквы и лёгкая сладость. В органолептике прекрасно соблюдён баланс между кислотностью и воздушной сладостью – все аккорды звучат как единое целое, дополняя друг друга. Как неоспоримый плюс эксперты отметили отсутствие приторности за счёт ощутимых акцентов свежего яблока.

ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Зефир. «Яблоко-ваниль»
ТМ « ПЕТЕРБУРГСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ»

Масса нетто: 200 г. (6 штук)
Срок годности: 3 месяца. **Условия хранения:** t 18±5°С, отн. влажн. воздуха 75%
Состав: яблоки, сахар, патока, желирующий агент — агар, белок яичный сухой, ваниль, регулятор кислотности — лимонная кислота.

ООО «Петербургская Коллекция»
Адрес: Россия, 190020, г. Санкт-Петербург, ул. Курляндская, д. 46, лит. П.

Дата дегустации: 10 марта 2026 г. Место: редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 10 до 23 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

В картонной коробке из премиального картона на поддоне аккуратно уложены 6 кондитерских изделий одинакового размера (диаметр – 5,5 см, высота – 4 см). Зефир выполнен в классической форме: каждое изделие состоит из двух соединённых полусфер.
Окраска равномерная по всей массе – мягкого белого оттенка с тёплым ванильным подтоном. Поверхность оформлена выразительным рельефным узором, подчёркивающим аккуратность исполнения и эстетическую привлекательность продукта. После лёгкого надавливания изделие быстро восстанавливает первоначальную форму, что свидетельствует о правильной текстуре.
На разрезе зефир демонстрирует однородную матовую структуру без крупных воздушных пустот.

АРОМАТ

Аромат выразительный, гармоничный, с мягким кисло-сладким звучанием. Ведущую роль в букете играют тёплые ванильные ноты, которые органично дополняются тонкими фруктовыми оттенками спелого яблока. Завершают композицию лёгкие сливочные нюансы, формирующие цельный и приятный ароматический профиль.

ВКУС

Вкус отличается гармонией и сбалансированностью: нежные ванильные тона сочетаются с деликатными яблочными акцентами. Сладость умеренная, хорошо выверенная, подчёркивает натуральную фруктовую кислинку, не создавая ощущения приторности. Текстура лёгкая, воздушная, пенообразная, без признаков сухости. Консистенция мягкая, с едва уловимой эластичностью, характерной для качественного зефира.

ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Зефир. «Гранат» ароматизированный ТМ « ПЕТЕРБУРГСКИЙ КОНДИТЕРЪ»

Масса нетто: 310 г.
Срок годности: 4 месяца
ТУ 9128-001-16795065-2013
Состав: сахар, патока, пюре яблочное (яблоки, консервант Е220), белок яичный, желирующий агент – пектин, регулятор кислотности – кислота молочная, влагоудерживающий агент – лактат натрия, краситель – сок чёрной моркови, ароматизатор «Гранат».

ООО «Петербургский кондитеръ»
Адрес: 190020, Россия, г. Санкт-Петербург, ул. Лифляндская, д. 3, лит. П

Дата дегустации: 25 марта 2026 г. Место: редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 10 до 23 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Внутри упаковки на пластиковой подложке в отдельных ячейках размещены 6 идентичных изделий, состоящих из двух соединённых полусфер (диаметр – 6 см, высота – 4,5 см). Цвет зефира – насыщенный розовый за счёт натурального красителя (сока чёрной моркови), равномерный по всему объёму. Поверхность на разрезе глянцевая, консистенция пенообразная, равномерная, без пустот и пузырей.

АРОМАТ

Гармоничный букет, в котором сочные акценты граната гармонично сочетаются со свежими яблочными оттенками. На изломе запах усиливается: на первый план выходит лёгкая кислинка, свойственная продукту с яблочным пюре в составе.

ВКУС

Объёмный, нежный и при этом выразительный вкус, в котором переплетаются свежесть и умеренная сладость. В палитре хорошо различимы натуральные тона яблока и выразительные акценты граната. Послевкусие продолжительное, с красивым шлейфом гранатового сока.

ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Зефир «СКАЗОЧНЫЙ». Ассорти: ваниль, вишня, черная смородина

Масса нетто: 190 г. **Срок годности:** 3 месяца
ГОСТ 6442-2014
Состав: сахар, пюре яблочное, патока, вишня, чёрная смородина, белок яичный сухой, желирующий агент – агар, регулятор кислотности – кислота лимонная, экстракт ванили натуральный.

ООО «Мармеладная сказка»
Адрес производства: Россия, 171210, Тверская область, Лихославский район, г. Лихославль, пос. Лочкино, здание 2

ВНЕШНИЙ ВИД

Продукт представлен в фирменной картонной коробке белого цвета, в дизайне которой сочетаются цветочно фруктовые мотивы, лёгкие элементы модерна и сказочная тематика. Прозрачная вставка позволяет рассмотреть изящный внешний вид зефира ещё до покупки.
Всего в наборе представлено 6 кондитерских изделий – по два каждого вида. Каждый зефир выполнен в форме «розочки», которая однозначно указывает на ручной способ производства. Размер изделий примерно одинаковый – около 6 см в диаметре. Каждый вид зефира отличается оттенком: ванильный – бело кремовый; черносмородиновый – кремово розовый; вишнёвый – нежно розовый. Оттенок натуральный у каждого вида, очень нежный, характерный для продукции, изготовленной из натурального сырья.

АРОМАТ

Аромат очень элегантный, натуральный, при этом яркий, с доминирующими на первом плане фруктовыми и ягодными оттенками. Натуральная палитра ягод и фруктов, характерная для каждого конкретного вида (вишня, чёрная смородина, ваниль), изящно дополнена оттенками яблока. Все эксперты отметили как неоспоримый плюс натуральность и неординарность аромата каждого вида зефира.

ВКУС

Ведущими нотами для каждого вида выступают натуральные тона ягод и ванили, которые идеально гармонируют с яркими, свежими оттенками натурального яблока.
Все три вида зефира в ассорти объединены общими характеристиками: умеренной, абсолютно не приторной сладостью; приятной освежающей кислинкой, присущей палитре свежих натуральных ягод и фруктов, входящих в состав каждого вида зефира.
Текстура зефира пенообразная, не сухая, консистенция – характерная для качественных изделий на агаре. В очень продолжительном послевкусии доминирует сладкая палитра сочных ягод и фруктов.

ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Зефир Сладиал классический
ТМ «СЛАДИАЛ»

Масса нетто: 140г.
Срок годности: 6 месяцев
Состав: сахар, вода питьевая, пюре яблочное, патока, сухой яичный белок, желирующий агент – пектин, регулятор кислотности – кислота молочная, влагоудерживающий агент – лактат натрия, ароматизатор, консервант – сорбат калия.

ООО «Кондитерское объединение «Сладиал»
Адрес: Россия, 623391, Свердловская обл., г. Полевской, Восточный Промышленный район, 4/5

Дата дегустации: 20 марта 2026 г. Место: редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 10 до 24 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

На поддоне помещено 6 кондитерских изделий эталонного внешнего вида. Весь зефир классической формы (полусферы) одинакового размера – диаметр около 5,5 см. Поверхность зефира с красивым рельефным объёмным рисунком, характерным для качественных изделий данной категории. После нажатия зефир достаточно быстро восстанавливает первоначальную форму. Поверхность на изломе матовая, однородная, без воздушных пузырей.

АРОМАТ

Аромат в целом объёмный, целостный, с выраженными и вместе с тем очень мягкими тонами яблока и сливочными акцентами.

ВКУС

Мягкий вкус со сбалансированным сочетанием яблочной кислинки и сладости. Консистенция идеальная для данного типа продукта – ровная, без вкраплений. В послевкусии сладковатые тона дополняются яблочной кислинкой, которая со временем начинает преобладать.

ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Зефир Ассорти (ваниль, лимон, клубника) ТМ «СЛАДКАЯ АРТЕЛЬ»

Масса нетто: 270 г.
Срок годности: 3 месяца
ГОСТ 6441–2014
Состав: сахар, патока, яблочное пюре, желирующий агент–пектин, белок яичный сухой, регуляторы кислотности (кислота молочная, кислота лимонная, кислота аскорбиновая), агент влагоудерживающий лактат натрия, ароматизаторы «Ваниль», «Лимон», «Клубника», красители пищевые: куркумин, кармин; консервант сорбат калия

АО «Минусинская кондитерская фабрика»
Адрес: 662608, Россия, Красноярский край, г. Минусинск, ул. Ленина 92
https://сладкая-артель.рф/

Дата дегустации: 13 мая 2026 г. Место: редакция журнала «Кондитерские изделия».
В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 10 до 22 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

Всего в наборе представлено 6 кондитерских изделий – по два каждого вида. Весь зефир классической формы, одинакового размера: диаметр около 5,5 сантиметров. Каждое изделие традиционно состоит из двух одинаковых половин.
Поверхность с красивым рельефным объёмным рисунком, характерным для качественных изделий данной категории. Текстура воздушная и одновременно упругая: после нажатия быстро восстанавливает форму, что говорит о соблюдении технологии и качестве продукта. Каждый вид зефира отличается своим нежным оттенком: ванильный – белый, клубничный – нежно-розовый, лимонный – красивого светло-жёлтого оттенка.

АРОМАТ

Аромат многокомпонентный, свежий, элегантный и в то же время яркий, с доминирующими на первом плане фруктовыми и ягодными оттенками. Натуральная палитра ягод и фруктов, характерная для каждого конкретного вида (клубника, лимон, ваниль), изящно дополнена оттенками яблока.

ВКУС

Все три вида зефира в ассорти объединены общими характеристиками: балансом умеренной сладости и приятной освежающей кислинки, присущей палитре яблок и входящих в состав каждого вида компонентов (ваниль, лимон, клубника).
Консистенция зефира мягкая, слегка затяжистая, воздушная. Текстура без пустот, пузырей и кристаллов сахара, что полностью соответствует требованиям ГОСТ.

ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Зефир без сахара банановый (сироп топинамбура) ТМ «УСЛАДА»

Масса нетто: 250 г.
Срок годности: 3 месяца

ООО «Услада»
Адрес: 445354, Россия, Самарская обл., г. Жигулвск, ул. Морквашинская, д. 36

Дата дегустации: 30 марта 2026 г. Место: редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 10 до 22 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

На пластиковом поддоне размещены 6 изделий, каждое из которых склеено из двух полусфер классической для зефира формы. Весь зефир одинакового размера: диаметр каждой полусферы — 5,5 см, высота — 2 см. Цвет зефира равномерный по всему объёму, натурального светло-жёлтого оттенка. Поверхность зефира с рельефным объёмным рисунком. На изломе видна пенообразная консистенция, равномерная, без пустот и пузырей.

АРОМАТ

Аромат тонкий и одновременно яркий, целостный, не распадающийся на отдельные элементы. В нём сочетаются яркие ноты банана и свежие акценты яблочного пюре с лёгким сладковатым налётом сиропа топинамбура. При разрезе аромат становится более интенсивным – на передний план выходят банановые оттенки.

ВКУС

В ярком вкусе переплетаются сладкие ноты, смягчённые яблочными оттенками и насыщенными банановыми нотами. Консистенция зефира слегка затяжистая – характерная для продукта, изготовленного на пектине, – равномерная, мягкая. Несмотря на отсутствие в составе сахара, сладость продукта выраженная, объёмная, но в то же время изделие не приторное.

ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Зефир ванильный ТМ «ЧЕРНОГОРСКИЙ»

Масса нетто: 230 г.
Срок годности: 5 месяцев
Состав: сахар, патока крахмальная, повидло яблочное (яблочное пюре консервированное, сахар белый, гелеобразователь – пектин, регулятор кислотности – лимонная кислота, консерванты пищевые: сорбат калия, бензоат натрия), желирующий агент – «Агар», белок сухой, регулятор кислотности – кислота молочная, ароматизатор «Ванилин».

ООО «КК «Черногорский»
Адрес: Россия, 655154, Республика Хакасия, г. Черногорск, ул. Калинина, д. 40А

Дата дегустации: 17 марта 2026 г. Место: редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 10 до 20 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

В пакете на пластиковом поддоне размещены 6 изделий классической формы одинакового размера – диаметр около 6 см. Каждое изделие традиционно состоит из двух одинаковых половин. Поверхность зефира с красивым рельефным объёмным рисунком, характерным для качественных изделий данной категории. На разрезе зефир имеет идеально белый равномерный цвет и воздушную однородную структуру без воздушных пузырей и кристаллов сахара.

АРОМАТ

Аромат гармоничный, с хорошим балансом кислинки, характерной для продукта, содержащего яблоко, сладости и лёгких ванильных штрихов. Все эксперты отметили как неоспоримый плюс изящество и сбалансированность аромата.

ВКУС

Во вкусе раскрывается характерная палитра оттенков зефира, изготовленного с использованием яблочного пюре, изящно подчёркнутая нотами ванили. Консистенция лёгкая, воздушная, упругая, без пустот и вкраплений сахара, полностью соответствует требованиям, предъявляемым к данному виду кондитерских изделий. Во вкусовой палитре выдержан хороший баланс кислотности и воздушной сладости. Сладость мягкая, без намёка на приторность.

ТОП-10. ВЫБОР РЕДАКЦИИ

Зефир «Земляничный смузи» Belle ТМ «ШАРМЭЛЬ»

Масса нетто: 150 г
Срок годности: 4 месяца
ГОСТ 6441-2014
Состав: сахар, патока, пюре яблочное (яблоки, консервант - диоксид серы), белок яичный сухой, желирующий агент - пектин, регулятор кислотности – сладкая кислота (сульфаты натрия, винная кислота, яблочная кислота), молочная кислота, цитрат калия 3-замещенный, ароматизатор «Земляника-Киви», краситель- антоциан (экстракт из черной моркови)

АО «УДАРНИЦА»
Адрес: 119049, Россия, г. Москва, ул. Шаболовка д.13. стр. 1

Дата дегустации: 18 мая 2026 г. Место: редакция журнала «Кондитерские изделия». В дегустации участвовало 5 экспертов с опытом работы в отрасли от 10 до 24 лет.

ВНЕШНИЙ ВИД

В пакете на пластиковом поддоне размещены 6 изделий куполообразной формы одинакового размера: диаметр – около 5 см, высота – 3,7 см. Весь зефир обладает нежно-розовым оттенком, равномерным по всему объёму.
Поверхность сухая, с рельефным объёмным волнообразным рисунком. Текстура воздушная и одновременно упругая; после нажатия быстро восстанавливает форму, что говорит о соблюдении технологии и качестве продукта. На изломе изделие имеет воздушную, однородную структуру, без воздушных пузырей и кристаллов сахара.

АРОМАТ

Аромат тонкий и ягодный, целостный, не распадающийся на отдельные элементы. В объёмной палитре гармонично соединены оттенки яблок и земляники. При разрезе аромат становится более интенсивным: на передний план выходят ягодные акценты с узнаваемой тонкой палитрой, характерной для земляники.

ВКУС

Консистенция зефира воздушная, равномерная, мягкая, пенообразная. Вкусовая палитра выстроена на сочетании умеренной, абсолютно не приторной ягодной сладости и приятной освежающей яблочной кислинки. Все оттенки звучат как единое целое, дополняя друг друга.