

РЕЗУЛТАТИ от ДЕГУСТАЦИИТЕ № 422/01-03.2.2023г.
ВЕЛИКДЕНСКИ КОЗУНАЦИ и КОЗУНАЧЕНИ СЛАДКИШИ
 ДЕГУСТИРАХА 11 УЧАСТНИЦИ НА МЯСТО В АЛМА ЛИБРЕ КОНСУЛТАНТСКИ ЦЕНТЪР
 СЛЕДВА СБОР ОТ ОЦЕНКИТЕ ЗА ВКУС И ВИЗИЯ
 и на трета колона, броя на професионалисти участници
 които ще произведат съответните артикули

		ОПИСАНИЕ/ИМЕ НА ИЗДЕЛИЕ	I Оценка от 1 до 10 за вкус	II Оценка от 1 до 10 за визия	III Желая производство ДА / НЕ
1		Козунак без захар с АГАВЕ	93	104	8
2	10	Козунак с винене закваска	101	102	6
3	9	Козунак с йогурт пълнеж	100	104	7
4	3	Козунак с фъстък	110	113	9
5	11	Двувцветн козунак	97	105	7
6	7	Козунак с глазура	103	107	7
7	1	Немска плетеница с канелов пълнеж	125	124	8
8	8	Италианска КОЛОМБА	102	101	6
9	4	Великденски шоколадови символи	103	107	6
10	6	Козуначена КАРИОНА	102	105	6
11		Козуначен бананов пудинг			
12	2	Сладолед с козунак	107	108	9
13	5	Сомлой галушка	100	102	7



ЗАБЕЛЕЖКА:Сборът на оценките, показва общо мнение и тенденция.

Най високата оценка получи „Немска плетеница с канелов пълнеж“ от козуначена база ЙОГОФАЙН с Йогурт (рецепта ТУК)
 НА второ място „Сладолед с козунак“, Сладолед УИОРЕ ДИ ЛАТЕ с леко карамелизирани парчета козунак
 а на трето място „Козунак с фъстък“ термоустойчивите фъстъчените капки в тази рецепта придават различен и впечатляващ вкус.
 За рецепти и технология, обърнете се към търговците и технолозите на АЛМА ЛИБРЕ

