



Hiány lehet a zselés ízvilágból a járvány miatt

A hagyományos kókuszos, zselés, vajkaramellás és marcipános szaloncukrok mellett idén már a prémium kategóriás gyártók sós-karamellás vagy tökmagos ízvilágát is megtalálhatjuk a kínálatban. A fogyókúrázók és a diétázók igényeit a cukormentes termékek elégíthetik ki, de a korábbi évekhez képest jelentősen több vegán és paleolit szaloncukor közül válogathatnak majd a vásárlók. Szintén komoly újdonság, hogy a koronavírus-járvány miatt várhatóan minden eddiginél többen rendelnek majd édességeket online az ünnepekre.

Alig pár hét van hátra karácsonyig, és szép lassan mindenki elkezd azon gondolkozni, milyen szaloncukrot akasszon a karácsonyfára, milyen ízvilágú finomság kerüljön az asztalra.

Az idei karácsonyt vegyes várakozások előzték meg, több nagy kereskedelmi lánc óvatosan bánt a rendelésekkel. A gyártók gyengébb forgalomra számítottak a koronavírus-járvány okozta gazdasági válság miatt, de a várakozásuk nem igazolódott be, a szaloncukrok vásárlásában jelentős visszaesés nem várható. Emiatt az már most biztos, hogy a zselés szaloncukrok iránti keresletet a piac nem fogja tudni kielégíteni, így érdemes időben kapcsolni.

Magyarországon évente körülbelül 6,5 milliárd forint értékben vásárolunk szaloncukrot, átlagosan egy kilogrammot háztartásonként. 2020-ban 10-12 helyett néhány százalékos drágulás várható tavalyhoz képest: a legolcsóbb szaloncukrok kilogrammos ára 900 forint körül alakul, a legdrágábbak pedig akár a 15 ezer forintot is elérhetik kilónként – tudatta az online áruház szakértője.

Prémiumban még a zselés is más

Mint minden esztendőben, úgy idén is rengeteg újdonsággal találkozhatunk majd szemben magunkat, a kreatív gyártók és manufaktúrák ugyanis próbálnak valami egyedivel kilógni a sorból. Természetesen a közkedvelt és évtizedek óta nagy népszerűségnek örvendő kókuszos, zselés, vajkaramellás és marcipános szaloncukor lesz jó eséllyel az idei sláger, de az új ízekre vágyóknak is lesz miből szemezgetniük.

A gyártók jellemzően három formában készítik szaloncukrokat: hagyományos módon fondántot (cukor, ivóvíz, glükózsirup sűrű főzete) dúsítanak, ízesítik aromákkal. Emellett sokszor találkozhatunk azzal a verzióval, amikor csokoládé vagy bevonó hüvelybe valamilyen krémet töltenek, s egyre népszerűbbek a bonbonok is.

A mennyiségi vásárlások mellett egyre jelentősebbek a minőségi vásárlások. Mennyiségben és értékben is jelentős a növekedés a prémium termékek esetében, melyek mellőzik a mesterséges adalékok és ízfokozók használatát. A csomagolásuk sem celofán, hanem selyempapír és szanitol, így a gasztronómiai élményen túl az esztétikai érzékünkre is hatnak, emelve az ünnep hangulatát.

A hagyományos és a prémium minőség közötti különbséget jól szemlélteti a legnépszerűbb szaloncukor, a zselés összetétele, mely hagyományos változatban cukorból, ivóvízből és glükózsirupból készül zselésítő anyag, aroma felhasználásával, esetleg minimális gyümölcslelvel. Ezt kakaós bevonóba vagy csokoládéba mártják, és celofánba csomagolják. Ezzel szemben egy minőségi zselés szaloncukor 100 százalékos gyümölcslevet, illetve zselésítő anyagot tartalmaz, és jó minőségű csokoládéval van bevonva.

A szaloncukrok gyártása három formában zajlik: a hagyományos eljárásban fondántot, azaz a cukor, az ivóvíz és a glükózsirup sűrű főzetét dúsítják és ízesítik aromával, a második féle technológiában csokoládé- vagy bevonó hüvelybe valamilyen krémet töltenek, míg a harmadik módszer a bonbonok gyártása.

Egyre több az édes-sós és a cukormentes szaloncukor

A hagyományos, fondant alapú szaloncukrok mellett egyre nagyobb teret hódítanak és egyre népszerűbbek a minőségi csokoládéval és töltelékkel készített magasabb minőségű és prémium kategóriájú termékek.

A prémium kategóriás termékeket készítő gyártók 2020-ban belecsempészik a süteményekre és a fagyaltokra jellemző ízeket a szaloncukrokba, így egyre több édes-sós, sós-karamellás termék köszön majd vissza a polcokról, elég csak a zserbós, a mákos bejglis vagy az almás pítés édességet említeni. Sőt, ma már a pálinkás töltelékek, így az Irsai Olivér, a szatmári szilva, a mézes málna sem számít ritkaságnak, de az epres pezsgős és a forralt boros szaloncukornak is nő a népszerűsége.

Egyre szélesebb körben terjedhetnek el továbbá a fogyókúrázókat és a diétázókat kiszolgáló cukormentes szaloncukrok, de nem számítanak majd ritkaságnak a vegán és a paleolit termékek sem, melyek a megfelelő választékot biztosítják.

Az ünnepek alatt a szaloncukrok mellett kiegészítőként a „kínáló” édességek is nagyon népszerűek, melyek a szaloncukorhoz hasonlóan egyenként csomagolt csokoládék és cukorkák, és akár nagyobb mennyiségben is bátran fogyaszthatók.

Beindul az online vásárlás

A teljes szaloncukoripar évente megközelítőleg 3 500 tonna szaloncukrot gyárt, de mostanáig csak a vásárlások minimális részét adta az online forgalom. Ez idén nagyot fordulhat, mert a koronavírus-járvány második hulláma miatt vélhetően sokan az interneten fogják megrendelni a karácsonyi édességeket – jósolja az online áruház szakértője.

Az online térben garantált a biztonságos vásárlás, a termékek sorban állás és idősáv nélkül, a rendkívül gyors és precíziós folyamatok lévén kényelmesen beszerezhetőek, ráadásul az egyedi csomagolóanyagoktól az egyedi üzenetekig számtalan plusz szolgáltatás is elérhető.

A tapasztalatok szerint online inkább jellemző a tudatos vásárlás, a netezők többnyire konkrét termékeket keresnek. A legnagyobb mennyiségben értékesített termékek a közép-árkategória alá esnek, majd jönnek a prémium, végül a hagyományos termékek. A szaloncukor átlagos kosárértéke zömében eléri a 15 ezer forintot.

Az online áruház szaloncukor-választéka az egyik legnagyobb egész Magyarországon: több mint 90 féle ízben kaphatóak a finomságok náluk, a hagyományos krémmel töltöttektől a kézzel készített prémium minőségig. Ezeknek az édességeknek köszönhetően még különlegesebbé tehető a szeretet ünnepe.

Az online áruház több szaloncukorgyár teljes termékpalettáját kínálja megfizethető áron. Beszállítóik között vannak fondant alappal dolgozó gyártók, egy lágy folyókrémmel dolgozó vállalat, és 2020-tól két exkluzív minőséget képviselő hazai manufaktúra termékeit is forgalmazzák, melyek többször is adták már itthon az év szaloncukrát, és más díjakkal is büszkélkedhetnek.

Bajnokok gyülekezete egy helyen

Az online áruházban egy helyről beszerezhetőek az elmúlt időszak különböző megmérettetésein kiváló helyezéseket elért szaloncukrok, akár darabra is, akár kilogrammos vagy annál nagyobb kiszerelesben:

Sulyán Karamellás mandulás trüffel szaloncukor – 2014. Év Szaloncukra

Sulyán Parajdi sós karamella rumos kávé trüffel szaloncukor – 2015. Év Szaloncukra

Sulyán Marcipános aszalt szilvás diós szaloncukor, cukormentes – 2020. Év Szaloncukra, Cukormentes kategória

Demeter Sós karamellás szaloncukor – 2020. Év Szaloncukra

Demeter Irsai Olivér szőlőpálkás szaloncukor – 2020. Év Szaloncukra, kézműves kategória 2. helyezés

Sulyán Sós tökmagos fehér csokoládés trüffel szaloncukor – 2020. Év Szaloncukra, kézműves kategória 3. helyezett

Choco Garden Zselés szaloncukor – 2019. és 2020. Év Szaloncukra, zselés szaloncukor kategória

Csendes éj Rum-kakaós szaloncukor – 2020. év Szaloncukra, 499 Ft/100 g alatti kategória