



MIEJSCE W RANKINGU	1	2	2	3	4
Nazwa	Cukiernia Pawłowicz	Cukiernia Truskawka	Galeria Wypieków Lubuska	Otrębusy Piekarnia + Cukiernia	Piekarnia Cukiernia Grzybki
Miejsce zakupu	Chmielna 13, 00-021 Warszawa	Chelmska 24A, 00-725 Warszawa	Emilii Plater 12, 00-669 Warszawa	Czerniakowska 46, 00-717 Warszawa	Zamieniecka 90, 04-158 Warszawa
Cena w zł	9,00	8,00	4,95	7,50	5,50
Cena za 100 g w zł	6,21	8,00	3,59	5,56	3,79
Ciężar w g	145	100	138	135	145
OGÓLNA OCENA JAKOŚCI 100%	4+	4	4	3	2
NADZIENIE	5-	4	4-	3+	2-
Zdjęcie przekroju					
Ocena ilości nadzienia	5-	3+	4-	4	2
Ocena sensoryki nadzienia	5-	5-	4-	3	2-
Wrażenia sensoryczne	Bardzo dobrze wyważony smak. Słodki. Wyczuwalny smak jagód.	Wyczuwalny wyraźny smak jagód. Nadzienie nieprzesłodzone.	Smak jagód poprawny. Lekko kwaśkowy. Konsystencja lekko żeluzinowata.	Nadzienie najbardziej gęste i zbite spośród testowanych jagodzianek. Smak kwaśkowy. Smakiem i konsystencją przypomina dżem jagodowy. Jędnak smak jagód wyczuwalny. Znaczna część mięsca na nadzienie pozostaje pusta.	Smak dość mdły z wyczuwalnym smakiem aromatów, mniej samych jagód. Konsystencja żeluziny.
CIASTO	5-	4+	4	2	3
Wrażenia sensoryczne	Lekko wyczuwalny smak drożdży. Ciasto niesłodkie, wyważone. Kolor kremowy. Właściwa konsystencja, dająca "wilgotny" efekt.	Wyczuwalny smak drożdży typowy dla ciasta drożdżowego (najslabszy spośród testowanych jagodzianek). Kolor złotawy. Duże pęcherzyki powietrza - ciasto za bardzo "nadmuchane".	Bułka szeroka, rozplaszczona. W smaku dobre. Słabo wyczuwalny smak drożdży. Kolor kremowy. Konsystencja zbita.	Niewyczuwalny smak drożdży, za to wyczuwalny smak aromatów. Mało słodkie. Skórka ciemna, błyszcząca, przypieczona, dość twarda.	Bułka miękka. Ciasto słodkie, mało wyczuwalny smak drożdży. Duże pęcherzyki powietrza - ciasto dość "nadmuchane".
POSTYPKA	3	2	5	3	5
Wrażenia sensoryczne	Niewielka ilość kruszonki	Mała ilość cukru pudru	Duża ilość kruszonki	Średnia ilość kruszonki	Duża ilość kruszonki
DANE WG DEKLARACJI PRODUCENTÓW					
Skład	-	-	mąka pszenna, jagoda (20%), masło, cukier, woda, jaja, olej roślinny (rzepakowy), mleko w proszku, miód, skrobia, drożdże, sól, aromaty	-	jagody (34,3%), mąka pszenna, cukier, kruszonka (mąka pszenna, masło, cukier, aromat waniliowy), mleko, pasteryzowana masa jajowa (jaja, regulator kwasowości: kwas cytrynowy), olej rzepakowy, masło, skrobia modyfikowana, drożdże, sól, aromat waniliowy, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy, glukoza
Wartość energetyczna [kcal/100 g]	-	-	348	-	277

Klucz do oznaczeń w teście: przyznawane oceny: od 1 (nieodstająca) do 6 (cehująca).

W przypadku takiej samej oceny, kolejność produktów alfabetyczna.

Test jest subiektywną oceną redaktorów Fundacji Pro-Test. Oceny dotyczą testowanych próbek.