

Visame pasaulyje švenčiama Tarptautinė diena be dietų. Norėdami pasilepinti lietuviai renkasi būtent šviežius konditerijos gaminius, atskleidžia rinkos tyrimų bendrovės „Nielsen“ duomenys. Prekybos tinklo „Maxima“ atstovai pažymi, kad pastaruoju metu saldumynai, kuriais lepinasi pirkėjai, keičiasi. Prieš kelerius metus karaliavusius šokoladinius tortus pirkėjai pamažu išmaino į gaivesnius - jogurtinius ar vaisinius.

„Kai nori pasilepinti, dauguma lietuvių pirmiausia renkasi šviežius kepinus: tortus, plokštinius, pyragaičius. Tačiau tortų, paprastai, nuperkama beveik perpus daugiau (40 proc.) nei kitų konditerijos gaminių“, – teigia Renata Dantė, „Maxima LT“ komunikacijos vadovė. Pasak jos, dauguma tortų yra planuoti pirkiniai ir tik mažiau nei trečdalis pirkėjų pasilepinti nusprendžia jau žvalgydamiesi į vitriną.

„Daugiausia tortų, žinoma, nuperkama prieš šventes – šv. Kalėdas, šv. Velykas, Moters ar Mamos dienas – saldžių kepinų pardavimai tada šokteli keletą kartų. Tačiau ir įprastomis dienomis kas antro pirkėjo krepšelyje atsiduria koks nors pyragas ar pyragėlis“, – pasakoja „Maximos“ atstovė.

Ateities tortai - su mažiau ingredientų ir mažiau papuošimų

Pasak R. Dantės, nors „Maximos“ meistrai šviežių kepinų asortimentą nuolat atnauja, jau daugelį metų patys populiariausi tortai išlaiko savo pozicijas lietuvių širdyse ir skrandžiuose. Pagal nuperkamą kiekį populiariausias Lietuvoje išlieka maskarponės tortas. Kasdien „Maximos“ pirkėjai nuperka apie 700 kg šio torto su įvairiais priedais, o per metus nuperkamas kiekis pasiekia beveik 250 tūkst. kg.

Populiariausiųjų tortų penketukas:

1. Tortai su maskarpone
2. Šokoladinis tortas su vyšniomis „Juodoji rožė“
3. „Migdolinis tortas su braškėmis“
4. „Jogurtinis“ tortas
5. Biskvitinis tortas su sviestiniu kremu „Puriena“.

„Maximos“ meistrai išskiria tris pagrindines tendencijas:

- Pirkėjai vis dažniau ieškos gaivių ir šviežių skonių. Jau dabar pamažu atsisakoma itin saldžių tortų su daug ingredientų. Vietoje to pirkėjai vis dažniau renkasi natūralesnių

skonių tortus su uogomis (šviežiomis ar šaltyje džiovintomis – liofilizuotomis), uogų tyrėmis ir gaiviais pertepimais: grietinėlės, panakotos, maskarponės ar rikotos sūrio.

- Pamažu atsisakoma gausiai ir įvairiomis spalvomis puoštų tortų. Vietoje to jau dabar pirkėjai mieliau renkasi subtiliai, negausiai, panašiais atspalviais dekoruotus saldėsius.
- Kartu su naujais skoniais, ateina ir naujos formos – ieškoma vis įdomesnių formų tortų. Tradiciniai, apvalūs tortai, matyt, niekada neišeis iš mados ir visad išliks nemirtinga klasika, tačiau nauja, dar nematyta torto forma neabejotinai vis dažniau papuošia Lietuvos pirkėjų stalą.



Get real time update about this post category directly on your device, subscribe now.

[Subscribe](#)