Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Обзор Gastrobox. Женская коробка вкусностей.

29 июня 2016 10:57 · https://open-cook.ru/posts/obzor-gastrobox-zhenskaya-korobka-vkusnostej



Весна этого года стала для меня временем гастрономических открытий и экспериментов. Супруг подарил мне **Gastrobox**, а вот саму коробку я выбирала самостоятельно между мужским набором, женским и итальянским. Остановилась на Женском Гастробоксе. Подруги просили подробнее рассказать об этом, так что вот вам обзорная статья. Сразу предупреждаю, этот набор мы брали за свой счет. Данный пост не реклама и не тестирование.

"**Gastrobox** - это уникальный гастрономический набор оригинальных продуктов и напитков, способный открыть для каждого новые вкусы и удивительные сочетания."

Команда этого проекта, безусловно, отбирает интересные продукты для своих гастробоксов. Часть ручного производства, часть почти эксклюзив, который достать не легко. Я давно была заинтригована этим проектом, но из-за цены гастробоксы являются именно подарком. Преподнести его супругу/супруге, родным и друзьям отличная идея, но для себя любимого это все-такие дороговато (хотя о чем я, себя тоже надо баловать!). Любой Gastrobox стоит 3200 рублей.

Я довольно часто имею дело с интернет-магазинами и за последние полгода только в двух сервис был на хорошем уровне. Оперативно реагируют, быстро обрабатывают заказ, предельно вежливы и любезны.

Некоторые позиции имеют несколько вкусов на выбор, что очень хорошо, на мой взгляд. Это позволяет некоторые продукты подобрать под свой вкус.

В день доставки мне привезли Gastrobox в деревянной коробке. Приятно получить подарок в такой упаковке, это подстегивает любопытство и увеличивает весомость содержимого. И мне очень понравился выжженный венок с названием.



Я, кстати, уже приспособила коробку для хранения своих винтажных сервировочных приборов.



Содержимое упаковано в красивую бумагу, а внутри бусины и сушеные розы, но до них еще нужно добраться :) Мы с супругом тут же все рассмотрели и попробовали.



Ну что ж, начнем разбирать содержимое? Ассорти шоколадных конфет и трюфелей ручной работы.



Конфеты очень вкусные, в состав набора входят: шоколадный трюфель с дробленным фундуком, конфета из марципана с клюквой и кокосом, корпусные конфеты с начинками из манго, клубники, банана и фисташки. Наши вкусы разделились, мне по душе пришлись марципановая конфета и с бананом, а мужу вообще все :)



Натуральный зефир ручной работы. Три вкуса: зеленый чай матча с мятой, яблочная классика и клубника с розовым маслом.



Мы с Ильей избалованы своими друзьями кондитерами, поэтому ни внешний вид, ни вкус нам особо не понравились. Во-первых, зефирки не аккуратные, за такую стоимость набора странно видеть такую небрежность. Ручная работа, да, но скорее всего новичка в кондитерском деле. Во-вторых, розовое масло перебило все остальные вкусы, ты пробуешь с чаем матча или яблочный, но во рту все равно вкус розы. Клубника не чувствовалась совсем. Все это опять же говорит о неопытности кондитера, который этот зефир готовил. Для обывателя он будет вкусным, конечно, но уровень зефира до стоимости гастробокса не дотягивает.Это не дотягивает даже до домашней кондитерской.



Мед-суфле со вкусом малины. Кусочки малины тоже были :) Мед-суфле нынче в моде, чему я рада. Впервые меня им угостила подруга, причем мед был с Байкала, с тех пор люблю его безумно. Правда, он назывался взбитым, но вкус тот же почти. Как его готовят: мед долго вымешивают на определенной скорости, потом выдерживают при небольшой температуре, тем самым формируя и закрепляя его кремообразную консистенцию. Так сохраняются все полезные свойства и он не засахаривается.



Мед был таким вкусным, что мы слопали его за неделю. Нашли мед с другими вкусами этой фирмы и теперь в нашем холодильнике боковые полки заняты баночками с медом-суфле. А теплое молоко перед сном с ложечкой меда прекрасно расслабляют и помогают заснуть.



Оригинальный мармелад в банке. На выбор предлагалось 4 вкуса: грейпфрут с клубникой, вишня в шоколаде, ежевика с кофе, киви с апельсином и лимоном. Я выбрала вишню в шоколаде.



Мармелад потрясающий! Не слишком сладкий и очень вкусный. В красивой открытке к гастробоксу написано, что мармелад изготовлен по авторским рецептам и не содержит консервантов, ароматизаторов и красителей. Содержание фруктов и ягод в конечном продукте более 50%. Изготавливается вручную с максимальным сохранением вкуса и витаминов. Надеюсь, что так.



Настоящее армянское варенье. На выбор предлагалось два вкуса: инжирное и из лепестков роз. Выбрала второй вариант. Оказалось, что в детстве супруга угощали вареньем из розовых лепестков и он запомнил этот вкус на всю жизнь. Именно таким вот вареньем из детства оно и оказалось. Но оно очень сладкое и больше ложки на пару стаканов чая его не съешь. Необычное и очень вкусное.



Ароматный чай из Крыма на выбор: черный или зеленый. Выбрала зеленый.



Мой чай состоит из листьев зеленого чая, липы (цвет) и розы эфиромасличной (лепестки). Вкусный чай.



Органический розовый лимонад. Вот что написано про него у ребят: "Легендарный лимонад натуральной газации - Fentiman, который начинает свою историю с 1905 года. Традиционно оригинальный напиток Rose Lemonade изготавливается на пряно-ароматическом высококачественном растительном сырье, без усилителей вкуса, с использованием сока настоящих лимонов и 100% чистейшего розового масла Отто из всемирно известной Долины Роз в Казанлаке, Болгария. Лимонад обладает освежающим цитрусовым вкусом с нотками имбиря и груши.



А вот что я вам скажу, что лимонад, действительно, очень вкусный! Если увидите его где-то, попробуйте.



Gastrobox - это интересный проект. Многое понравилось, что-то мы нашли в продаже и приобрели себе, что-то найти нелегко (лимонад, например), но при встрече обязательно купим. Главное, что это действительно набор уникальных продуктов. Все подобрано хорошо. Но сейчас у ребят Женский gastrobox обновился и некоторые позиции поменялись. Признаться, новый набор мне больше нравится.

Посмотреть наборы вы можете на сайте проекта gastrohome.ru