



Новини > Україна

Від класики до сучасності: настоянки HLIBNY DAR до 24 річчя бренду

Іван Бойко 09:15, 13.05.26 4 хв. 22 РЕКЛАМА

 Підпишіться на нас в Google



Новина підготовлена і розміщена на правах реклами.

Майже чверть сторіччя – саме стільки часу HLIBNY DAR є в житті українців. Змінюються обставини, вподобання, події, але знайомий смак і стабільна якість залишаються поруч. HLIBNY DAR пройшов цей шлях разом із країною, зберігаючи довіру споживачів і актуальність на ринку.

Кожен рік для бренду стає кроком уперед. Зростають продажі, розширюється аудиторія, а вибір на користь HLIBNY DAR дедалі частіше стає усвідомленим. Покупці шукають не лише якісний та перевірений продукт, а й емоцію, атмосферу, новий досвід. І хоча бренд завоював популярність завдяки своєму традиційному продукту – горілці, у 2026 році 13 травня він відзначає важливу віху: 24-річчя. І презентує нові напої в категорії настоянки.



Європейські ринки демонструють стійке зростання популярності смакових горілок та настоянок. Україна рухається в тому ж напрямку: протягом останніх чотирьох років ця категорія стабільно набирає обертів. Одночасно спостерігається зменшення споживання традиційного міцного алкоголю. Українці дедалі частіше обирають напої з м'якішим смаком, експериментують із коктейлями, шукають баланс між міцністю і приємним ароматом.

HLIBNY DAR відповідає на цей запит двома новинками – **настоянки "Пряна з ароматом ванілі" та "З ароматом лісових ягід" міцністю 37,5%**. Це не спроба наслідувати тренд, а продуманий крок у бік сучасного споживання. Обидва смаки створені так, щоб бути універсальними: їх легко пити як у чистому вигляді, так і в складі коктейлів.

Ванільна настоянка розкривається теплими спеціями. У ній відчуваються кориця, гвоздика, грецький горіх і м'який ванільний відтінок, який об'єднує композицію. Напій має глибокий, зігріваючий характер і добре поєднується з колою та льодом, створюючи простий, але виразний коктейль із пряним настроєм.

Ягідна версія пропонує інший настрій – більш легкий і свіжий. Кислинка журавлини, солодкість лохини та терпкі ноти бузини формують яскравий, насичений смак. У поєднанні з класичним або рожевим тоніком настоянка розкривається ще ширше, перетворюючись на освіжаючий напій, який легко вписується у сучасну культуру споживання.

HLIBNY DAR прагне задовольнити запити різної аудиторії, зробити продукт ближчим і цікавішим для тих, хто шукає легкість, різноманіття і нові формати. Настоянки дозволяють дивитися на знайомий бренд під іншим кутом – без втрати якості, але з новими сенсами.

Варто зазначити, що такі кроки ґрунтуються на сильній позиції на ринку. HLIBNY DAR стабільно є горілкою №2 на ринку України за обсягами продажів і часткою полиці. На глобальному рівні бренд щороку входить до ТОП 5 з продажів міцного алкоголю в світі, що підтверджують авторитетні рейтинги The Millionaires Club та The Spirits Business.

Якість продукту підтверджена й професійною спільнотою. У 2025 році бренд отримав престижні нагороди на міжнародних конкурсах SIP Awards та Warsaw Spirits Competition, де здобув титули Gold і Double Gold. Ці досягнення від незалежних експертів є чітким доказом того, що **HLIBNY DAR** відповідає найвищим стандартам якості.

"Роки минають, ринок змінюється, з'являються нові імена, але HLIBNY DAR залишається. У час, коли стабільність здається недосяжною, особливу цінність мають речі, перевірені роками. Бренд протягом 24 років тримає цю планку, не втрачаючи довіри покупців і водночас знаходить нові способи залишатися актуальним", - зазначив **Анатолій Корчинський**, CEO BAYADERA GROUP.

Сьогодні HLIBNY DAR – це синергія якості, стабільності та безперервних інновацій.

Новина підготовлена і розміщена на правах реклами. Даний матеріал призначений для осіб віком від 18 років. Редакція не несе відповідальності за перегляд матеріалу особами до 18 років.



Читати УНІАН в Telegram



УНІАН в Google News

НОВИНИ ПАРТНЕРІВ

Війна в Україні · Наталія Мосейчук +

Новини України · Пенсіонерам виплатять 10 пенсій · Новини Дніпра · Пенсія без стажу · Новини Харкова ·

Військові пенсіонери можуть отримати надбавку · Новини Львова ·

Як розраховуються пенсії наукових співробітників · Новини Києва ·

Хто може не платити за комуналку в 2026 році · Новини Одеси

Новини економіки · Курс долара · Курс євро · Курс валют · Тарифи на газ ·

Де пенсіонерам потрібно платити за проїзд у травні 2026 · Укрзалізниця ·

Що робити, якщо змушують замінити газовий лічильник і називають суму · Біткоіни-курс ·

Умови виходу на пенсію в 2027 році · Тарифи на електроенергію · Виплати чорнобильцям 2026



Гороскоп · [Гороскоп на сьогодні](#) · [Гороскоп на завтра](#) · [Гороскоп на тиждень](#) ·

[Місячний календар на травень 2026](#)

Лайфхаки · [Чим можна замінити розпушувач](#) · [Де зберігати цибулю, щоб пролежала 3 місяці](#) ·

[Чим обробити курник від бліх та кліщів](#) · [Що робити, щоб у пральній машинці не було плісняви](#)

Яке сьогодні свято · [Коли Літній Миколай за новим стилем](#)

Lite · [Рецепт](#) · [Стосунки](#) · [Кіно](#) · [Холостяк 2025](#) · [Лайфхаки](#) · [Астрологія](#) · [Мода](#) · [Свята](#) · [Магнітні бурі](#) ·

[Зірки](#)

Сад-город · [Чим підживити полуницю в травні](#) · [Чим обробити персики та абрикоси навесні](#) ·

[Чому жовтіють листя томатів](#) · [Як боротися з попелицею, білокрилкою та мурахами](#) ·

[Що робити, якщо жовтіє часник](#) · [Як підготувати ґрунт перед посадкою огірків](#) ·

[Коли садити огірки у травні 2026](#) · [Які трави відлякують кліщів](#) · [Як врятувати моркву від морковної мухи](#) ·

[Що покласти в лунку при посадці огірків](#) · [Коли садити кукурудзу](#)

Рецепти · [Салати з редискою](#) · [Рецепт салату "Весняний бриз" з крабовими паличками](#) ·

[Найсмачніший рецепт окрошки](#) · [Лінивий тирамісу в кульках](#) · [5 кращих рецептів фаршированих яєць](#) ·

[Заварні млинці на молоці](#) · [Найкращі рецепти салату з кульбаб](#)



[Правила користування сайтом](#) · [Політика конфіденційності](#) · [Про нас](#) · [Редакційна політика](#) · [Ми в соцмережах](#)