



KÉZZEL KÉSZÜLT  
KÜLÖNLEGES CSOKOLÁDÉ



## Tisztelt jövőbeni Partnerünk!

Kérjük, engedje meg, hogy bemutassuk cégünket, mint az Önök által forgalmazott borok mellé ajánlható, prémium minőségű csokoládék gyártóját, a sikeres üzleti együttműködés reményében.

## CÉGÜNK

A **chocoMe** azzal a céllal jött létre, hogy elkészítse a tökéletes csokoládét. A tökéletes csokoládé páratlan minőségű alapanyagokat követel: ezért használja a **chocoMe** a Valrhona, Cacao Barry és Callebaut csokoládégyártó vállalat 100% kakaóvaj tartalmú, felső kategóriás csokoládé alapanyagait, és ezért szerzi be a különböző feltéteket válogatott német, olasz és francia beszállítóktól.

A chocoMe Kft. 100%-os tulajdonosa **Mészáros Gábor**, aki a vállalkozás Chocolatier-jeként (csokoládémestereként) a céget 2010-ben alapította. A vállalkozás székhelye, illetve a csokoládégyártó manufaktúra Budapesten a XIII. kerületben található.

## TERMÉKEINK

A csokoládék készítése során a kompromisszum-mentesség jegyében csak a legkiválóbb minőségű alapanyagokat használjuk, és a nagyüzemi gyártási folyamatokat mellőzve minden egyes tábla csokoládét kézzel készítünk és csomagolunk.

A tökéletes csokoládé páratlan minőségű alapanyagokat követel: ezért használja a chocoMe a francia Valrhona, Michel Cluizel, Cacao Barry és a belga Callebaut csokoládégyártó vállalatok 100% kakaóvaj tartalmú, felső kategóriás csokoládé alapanyagait, és ezért szerzi be a különböző feltéteket válogatott német, olasz és francia beszállítóktól.

Jelenleg kb. 80 féle alapanyaggal dolgozunk, a feltétek nagy részét Németországból, Franciaországból és Olaszországból importáljuk, egyrészt a magas minőségi elvárások, másrészt a liofilizált (fagyaszttva szárított) gyümölcsök, a kandírozott virágok, a 23 karátos éhető arany nehéz vagy lehetetlen hazai beszerezhetősége miatt.

Táblás csokoládéink egy része egyedi összeállítás alapján is készülhet (tehát a kiválasztott csokoládé alapra a megrendelő saját ízlése szerint választ feltéteket), másrészt a választást megkönnyítendő, ajánlott kreációink közül választhat a Vásárló – ezen kreációk azok az összeállítások, melyekről azt gondoljuk, hogy a termék kategóriában csúcsgasztronómiai élményt nyújtanak.

Az ajánlott kreációkat nyolc termék kategóriába soroltuk, melyek a következők:

- [Gyümölcsös,](#)
- [Fűszeres,](#)
- [Magvas-gyümölcsös,](#)
- [Virágos,](#)
- [Magvas,](#)
- [Kávés,](#)
- [Kreációk borokhoz](#)
- [Exkluzív termékcsalád](#)

Az itt megtalálható csokoládé tömege 100 gramm.

Ezen termékcsaládok közül kiemelni a borokhoz megkomponált csokoládé-összeállításainkat, melyek esetében mind a csokoládé alapot, mind pedig a feltéteket azon cél érdekében, gondosan válogattuk össze, hogy az adott borhoz a leginkább illő izharmóniát nyújthassuk fogyasztóinknak. A boros termékcsaládunk kreációi a *Bikavér*, a *Cabernet Franc*, a *Pinot Noir*, a *Merlot*, a *Kékfrankos*, a *Syrah*, a *Cabernet Sauvignon*, az *Aszú*, a *Riesling*, valamint a *Chardonnay* borokhoz ajánlott csokoládé összeállítások.

A 2014-től új termékcsaládok is megtalálhatóak a kínálatunkban, melyek a következők:

### chocoMe Carré 50g.

Bár a méret változott, célunk ugyanaz maradt: a legfinomabb francia és belga csokoládéokra kézzel felhelyezni a világ 20 országából gondosan összeválogatott, legjobb minőségű feltéteket, elkészítve ezzel a legkülönlegesebb ízösszeállítású csokoládétáblákat. A Carré csokoládék tömege: 50g.

### chocoMe Raffinée

A liofilizált gyümölcsök sikerét tovább gondolva jött az ötlet, hogy a **chocoMe** egy olyan új terméket hozzon létre, ahol ezek a természetes gyümölcsízűek még hangsúlyosabban tudnak érvényesülni. A Raffinée golyócskáknál a természetes összetevőkben és ízekben gazdag olajos magvak, valamint a kiváló minőségű francia és belga csokoládé ideális arányára törekedtünk. A magvakat ezért épp csak lágyn öleli körbe egy vékony csokoládé réteg, ahogy a csokoládéval bevont termék íze főzéként megmaradjon, ugyanakkor megjelenjen a csokoládé kellemes kíséző íze is.

A táblás csokoládéknál már jól ismert különleges minőségű csokoládé alapanyagokkal bevont chocoMe Raffinée szemek hat ízben érhetőek el kínálatunkban: liofilizált málna, liofilizált meggy, pekándió, kétféle mandula, valamint a világ legfinomabb mogyorójának titulált piemonti mogyorószemek.

### chocoMe cukormentes csokoládé 50g

Új, cukormentes termékfejlesztésével a **chocoMe** a cukorbetegséggel élőknek és a cukrot nem fogyasztóknak is szeretne betekintést nyújtani a **chocoMe** páratlan ízvilágába. Hozzáadott cukrot nem tartalmazó csokoládékollekciónk alapanyaga egy harmonikusan telt, összetett ízvilágú, 53,9% kakaó tartalmú, speciális belga étcsokoládé, mely válogatott kakaóbabszemekből, 100% tisztaságú kakaóvajból, bourbon vaníliából és a cukrot helyettesítő maltitólból készült. A cukormentes csokoládék ötféle ízösszeállításban.

2014. márciustól elérhetőek 50g-os kiszerelésben.

### chocoMe Voilé

2015 egy teljesen új formát hoz a **chocoMe** választékába, megjelennek az ívelt és hasáb jellegű termékek, legújabb fejlesztésünk a VOILÉ termékcsalád (ejtsd: voalé).

VOILÉ, ahol 70% kakaó tartalmú étcsokoládéval vonjuk be fátyolszerűen a termékcsalád három különlegességét: a narancshéj ívet, az egyenes szálú citromhéjat és a hasábszerű gyömbért. Teljesen új termék, teljesen új technológia, teljesen új gépek és az új termékfejlesztéshez teljesen új csokoládé alapanyagot használunk. Hosszas kalandozásokat és kísérletezést követően ezúttal a francia Cacao Barry csokoládé gyártó vállalat egy 70% kakaó tartalmú, karakterisztikájában igen intenzív kakaós ízjegyekkel rendelkező étcsokoládéját választottuk.

## DÚJAINK, ELISMERÉSEINK

A **chocoMe** 2015. májusában három bronzérmet szerzett három különböző Raffinée termékével az Acedamy of Chocolate Awards versenyen Londonban, ahol kibővült a világ legjobb csokoládékészítői mérik össze tudásukat. Ezzel összességében kilencre bővült a **chocoMe** nemzetközi szakmai elismeréseinek száma (és huszonhatra az összes díjainak, elismeréseinek száma).

A most megszerzett díjakkal a **chocoMe** az első a magyar csokoládékészítők között, aki a világ mindhárom szakmai versenyén (Acedamy of Chocolate Awards, International Chocolate Awards, Great Taste Award) elindult, és díjat nyert.

Működésének négy éve alatt ezúttal a legfontosabb csokoládé manufaktúra 2014 tavaszán a nemzetközi, független és a világ egyik legrangosabb csokoládéversenyén, az International Chocolate Awards-on méretetett meg, és az európai elődöntőben ezüst érmet nyert a magyaros Raffinée-val.

Az elődöntőben díjazott termékek indulhattak az International Chocolate Awards világ bajnokságán is (World Final), ahol a **chocoMe** magyaros Raffinée termékét szintén ezüst érmmel díjazták a tejszokoládés drázsé jellegű termékek kategóriájában. A **chocoMe** az első és eddig egyetlen hazai csokoládékészítő, aki ezen a nemzetközi szakmai versenyen az európai elődöntőben és a világ bajnokság döntőben is érmet tudott szerezni.

A Magyar Termék Nagydíj® 2014. évi pályázatára benyújtott chocoMe Raffinée termékcsalád a szakmai zsűri javaslata és előterjesztése alapján, a Kiírók Tanácsa döntése szerint elnyerte a Magyar Termék Nagydíj® kitüntető címet.

A Magyar Termék Nagydíj díjátadón különdíjak átadására is sor került, ahol a Magyar Újságírók Szövetsége Gazdasági Újságírói Díjat adott át a **chocoMe** részére, a minőségi szemléletváltást segítő fejlesztő munkáért.

2014. augusztusában három **chocoMe** termék (egy termék 2 csillagos kitüntetést és két kreáció 1-1 csillagot) kapott szakmai elismerést Londonban a Great Taste Award 2014 nemzetközi gasztronómiai versenyen.

2014. májusában a magyar csokoládémanufaktúra a nemzetközi, független és a világ egyik legrangosabb csokoládéversenyén, az International Chocolate Awards-on méretetett meg, és ezüst érmet nyert.

2014. áprilisban a világ legnagyobb design-versenyén, a Milánóban évente megrendezett A' Design Award versenyen méretetett meg, és nyert. Az 50 tagból álló nemzetközi zsűri a chocoMe Raffinée termékcsalád csomagolását a győztesek közé választotta a "csomagolás-design" kategórián belül.

2013. őszén ismételt MagyarBrands díjat kapott **chocoMe** márka.

2013. augusztus végén Varga Mihály Nemzetgazdasági Miniszter a "Hónap kis-és középvállalkozása" díjat adta át Mészáros Gábornak a Nemzetgazdasági Minisztériumban.

2013. augusztusában a **chocoMe** két termékét is csillagokkal díjazták a világ legnagyobb és legszigorúbb ételkóstoló versenyén, az 1994-ben alapított, londoni székhelyű 2013. évi "Great Taste Awards"-on.

2012. az Árukereső.hu "Ország Boltja" internetes versenyén bronzérmet szerzett a **chocoMe**

2012. novemberében ünnepélyes gálaest keretében adták át Mészáros Gábornak, a **chocoMe** tulajdonosának az Ernst&Young "Év Üzletembere" verseny "Jövő ígérete" díját.

2012. őszén ismételt MagyarBrands díjat kapott **chocoMe** márka.

2011. decemberében Az Év Honlapja versenyen a chocoMe.hu márkák kategóriában első helyezést ért el.

2011. novemberében a Hungaropack Magyar Csomagolási Versenyen elismerő oklevéllel díjazták a **chocoMe** csomagolását.

2011. októberében a **chocoMe** márka elnyerte a MagyarBrands címet.

2011. szeptember 1-én a Parlamentben vehették át két rendkívüli jelentőségű díjat: a Magyar Termék Nagydíjat, illetve a Magyar Termék Nagydíj - Innovációért Nívódíjat is.

2011. júniusában immár harmadik alkalommal rendezték meg a Pakk csomagolásdíjajn-versenyt. Az Élelmiszer kategória Édesség alkategóriájában első helyezést ért el a **chocoMe** csokoládé csomagolódozása.

2011. júniusában a reklámszakma legrangosabb elismerésével, Aranypenge díjjal jutalmazták a **chocoMe** legújabb fejlesztését, a **chocoMe** üzenőszervezetet, amely képes az érzelmeket csokoládéba önteni.

A Magyar Innovációs Alapítvány 2011. májusában Innovációs elismerésben részesítette a chocoMe Kft.-t a "**chocoMe** egyedi igények szerint elkészített kézműves csokoládék" c. jelentős innovációért.

2012. az Árukereső.hu "Ország Boltja" internetes versenyén bronzérmet szerzett a **chocoMe**.

## A **chocoMe** CSOKOLÁDÉ, MINT KIEGÉSZÍTŐ AJÁNDÉK A BOR MELLÉ

A gondosan megalkotott, borokhoz illő kreációink, vagy akár más termékcsaládba tartozó kreációink remek alternatívát nyújtanak a borok mellé választható ajándékok piacán. Akár hölgy, akár úr legyen a borral megajándékozott, egészen biztosan örülne a mellé kapott csokoládénak is. Még egyértelműbbé tettük a borokhoz történő csokoládé párosítást azáltal, hogy a doboz hátoldalán található, az összetevőket is tartalmazó etiketten feltüntetettük az adott bor fajtájának nevét. Ezen az etiketten lehetőség van továbbá az Ön borszaküzletének nevét is feltüntetni, ezáltal kicsit hozzá szabni az ajándékhoz a forgalmazó, vagy a pincészet márkanevét.

A boros párosítások front oldalán egy aranyszínű, kör alakú kis etikettet is elhelyezünk, ami könnyebben beazonosíthatóvá teszi az adott borhoz a csokoládé kiválasztását.

A termékeket rövid határidővel, a megrendeléstől számított **2-3 munkanapon belül** rendelkezésre tudjuk bocsájtani.

Amennyiben további kérdése van, kérjük, keresse kollégánkat a +3670 316 6258 telefonszámon, vagy a [viszontelado@chocome.hu](mailto:viszontelado@chocome.hu) e-mail címen.

