



KÉZZEL KÉSZÜLT
KÜLÖNLEGES CSOKOLÁDÉ



Tisztelt jövőbeni Partnerünk!

Kérjük, engedje meg, hogy bemutassuk cégünket, a közelgő esküvői szezonban történő sikeres együttműködésünk reményében.

Első körben engedje meg, hogy általános információkat osszak meg Önnel.

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 (fagyasztva szárított) gyümölcsök, a kandírozott virágok, a 23 karátos ehető 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 csúcsgasztrónómiai élményt nyújtanak.

Ajánlott kreációinkat 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.

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 csokoládé 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 gyümölcsök még hangsúlyosabban tudnak érvényesülni. A Raffinée golyócskánál a természetes összetevőkben és ízekben gazdag olajos magvak, valamint a kiváló minőségű francia és belga csokoládé ideális arányára törekedtünk. A magvakat ezért épp csak lágyan öleli körbe egy vékony csokoládéréteg, hogy a csokoládéval bevont termék íze főzéként megmaradjon, ugyanakkor megjelenjen a csokoládé kellemes kísérő 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 piemontei 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 csokoládékollekción alapanyaga egy harmonikusan telt, összetett ízvilágú, 53,9% kakaótartalmú, 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% kakaótartalmú étcsokoládéval vonjuk be fátyszerűen 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% kakaótartalmú, karakterisztikájában igen intenzív kakaós ízjegyekkel rendelkező étcsokoládéját választottuk.

DÍJAINK, ELISMERÉSEINK

A *chocoMe* 2015. májusában három bronzérmet szerzett három különböző Raffinée termékével az Acedamy of Chocolate Awards versenyen Londonban, ahol kizárólag 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 mind megszerzett díjjal a *chocoMe* az első a magyar csokoládékészítők között, aki a világ MindHárom szakmai versenyén (Acedemy of Chocolate Awards, International Chocolate Awards, Great Taste Award) elindult, és díjat nyert.

Működésének négy éve alatt ezúttal a legfontosabb csokoládés szakmai elismerését sikerült megszereznie a *chocoMe*-nek. A magyar csokoládémanufaktúra 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 mogyorós Raffinée-val.

Az elődöntőben díjazott termékek indulhattak az International Chocolate Awards világbajnokságán is (World Final), ahol a *chocoMe* mogyorós Raffinée termékét szintén ezüst érmmel díjazták a tejszokoládés draszté jellegű termékek kategóriájában. A *chocoMe* az első és eddig egyetlen hazai csokoládékészítő, aki ezen a nemzetközi szakmai versenyen az európai elődöntőben és a világbajnokság 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 gasztrónómiai 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 ismételten 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 ismételten MagyarBrands díjat kapott *chocoMe* márka.

2011. decemberében Az Év Honlapja versenyen a *chocoMe* márkasite 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 vehettünk 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 csomagolásdizájn-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 képzte 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 AJÁNDÉK

Táblás csokoládéink 100 és 50 grammos kiszerelésben kerülnek kereskedelmi forgalomba. Ez a lehetőség remek alkalom arra, hogy a csokoládékat köszönőajándékként a megjelent vendégek részére az ifjú pár átadja. Még személyesebbé tehetjük a csokoládékat azáltal, hogy a doboz hátoldalán található, az összetevőket is tartalmazó etiketten feltüntetjük akár a házasságkötés dátumát, és az ifjú pár nevét, akár pedig egy kedves mondatot, vagy idézetet, amely a pár boldogságát, szerelmét tükrözi. Előnyként említhető, hogy a termékeket rövid határidővel, a megrendeléstől számított 2-3 munkanapon belül rendelkezésre tudjuk bocsátani.

Amennyiben további kérdése van, kérjük, keresse kollégánkat a +3670 316 6258 telefonszámon, vagy a viszontelado@chocome.hu e-mail címe.