



ORIGINAL
ARTISAN CHOCOLATE

Sajtóközlemény
Kiadja: chocoMe
Budapest, 2014. augusztus 26.

Új, gyengéden perzselő Raffinée íz - egyenesen Madagaszkár dzsungeléből!



Ősszel már a **hatodik** formabontó ízzel jelentkezik a **chocoMe** drázsékülönlegessége, a Raffinée; így alig egy évvel a termék kategória bevezetését követően máris megkétszereződött az eredetileg három ízben debütáló kínálat. „Számunkra is meglepő fogyasztói és szakmai sikere volt a Raffinée termékeknek a közelmúltban. – nyilatkozta Mészáros Gábor, a **chocoMe** tulajdonosa. - Egy év alatt közel 60.000 dobozt értékesítettünk, a világ egyik legrangosabb csokoládés szakmai versenyén, az **International Chocolate Awards**-on Magyarországról először tudtunk elhozni egy ezüstérmet a Piemonte-i mogyorós kreációkkal, a **Great Taste Awards** gourmet versenyen kétszillagos minősítést kaptunk Londonban a málnás Raffinée termékünkkel és a Milánóban megrendezésre kerülő **A' Design Award** dizájnversenyen is győzni tudtunk a Raffinée termékcsalád csomagolásával.”

Az új Raffinée termék igazából egy hármas debütálás része: itt mutatkozik be először a **chocoMe** új, high-end kategóriába sorolt étcsokoládéja, a világ egyik legritkább fűszere, a Madagaszkárról származó **Voatsiperifery bors** és ezek harmonikus duójaként a madagaszkári vadborsos étcsokoládéval bevont mandulás Raffinée. A madagaszkári kakaóbabokból készült étcsokoládé masszát finomra őrölt, kézzel szüretelt, Madagaszkáron termő vadborssal szórjuk meg, majd ebbe a tüzes elegybe merülnek alá a mandulaszemek, amelyeket a folyamat végén kakaópor köntösbe öltöztetünk - mondta el Mészáros Gábor a készítés menetét.

Az új, minden eddiginél pikánsabb Raffinée terméknel az étcsokoládé, az összetett ízvilágú madagaszkári bors és a pirított mandula olyan elegyet alkotnak, amilyenhez még csak hasonlót sem lehetett kóstolni eddig. A titok nyitja az alapanyagokban keresendő: a felhasznált csokoládé a **chocoMe Grand Cru Madagascar étcsokoládé 64%**, amely a világhírű **Valhrona** csokoládékészítő vállalat high-end kategóriába sorolt, azonos termőterületről származó, válogatott kakaóbabokból készített étcsokoládéja. Madagaszkár szigetén a **Sambirano völgyben** termett és fermentált különleges **Criollo** és **Tritinario** kakaóbabokból készített csokoládé, mely rendkívül komplex ízvilággal rendelkezik. A domináns, kissé keserű kakaó mellett egyszerre idézi a vörös bogyós és a citrusos gyümölcsöket, valamint a trópusi gyümölcsös aromákat hordozó



borsféléket és az Earl Grey teát is. 64%-os kakaótartalmával rendkívül kiegyensúlyozott ízelményt nyújt, kellemesen hosszú lecsengéssel. A csokoládémasszával elkevert madagaszkári vadbors pedig egy igazi különlegesség a fűszerek között: az 5-6 mm hosszú, egészen furcsa formájú és nyelvtörő nevű Voatsiperifery bors a világ talán legritkábbja, az őslakók évente mindössze 1500 kg-ot szüretelnek belőle. Páratlanul összetett, izgalmas fűszer, leginkább fás ízjegyekkel, mely pezsdítően friss, citrusos csípősségét remekül ellenpontozza az erdei gyümölcsöket idéző visszafogott savassága. A madagaszkári vadbors íze extra hosszan lakozik a szájüregben. A mandulaszemek egyenletes pörkölését elvárásainknak megfelelően egy hazai kávépörkölő szaktekintély műhelyében végeztük.

A Raffinée nemzetközi és hazai szakmai sikerének, illetve a fogyasztók egyöntetű támogatásának köszönhetően mára önálló termék kategóriává vált a drázsékülönlegesség a chocoMe portfólióján belül, amit egy különleges hangulatú kisfilmmel ünnepelünk, amely az alábbi linkre kattintva tekinthető meg:



További információ:

chocoMe Kft.
marketing@chocome.hu
www.chocome.hu