



ORIGINAL
ARTISAN CHOCOLATE

Sajtóközlemény
Kiadja: chocoMe Kft.
2015. február 23.

Az eddigi legrafináltabb ízösszeállítással mutatkozik be a chocoMe Raffinée legújabb íze

Legújabb termékfejlesztésünkre szintén rengeteg időt szántunk, hogy a legtökéletesebb alapanyagokat gyűjtsük össze. A méltán világszerte híres avolai mandulaszemek, a legnemesebb kakaóbabokat felhasználó francia Valrhona csokoládé készítő vállalat lehengerlő ízű 40% kakaótartalmú tejsokoládéja, valamint a már-már szinte bódító illatú, lenyűgözően intenzív ízű tonkabab nemes keverékét állítottuk össze.

A **chocoMe** drázsékülönlegessége, a **RAFFINÉE** immár a hetedik különleges ízvilágú kreációval, a tonkababos tejsokoládéval bevont avolai mandulával jelentkezik.

„A málnás Raffinée-val szerzett londoni Great Taste Awards ezüstérmünk, valamint a mogyorós Raffinée ezüstérme az International Chocolate Awards világbajnokságán újabb megerősítést jelentettek számunkra, hogy jó úton járunk ezzel a termék kategóriával. A versenyek után kiemelt figyelem irányult ránk, amit egy formabontó összeállítással akartunk megragadni.”

– mondta el Mészáros Gábor, a chocoMe tulajdonosa.



Az új kreáció különlegességét a méltán világszerte híres avolai mandulaszemek, a chocoMe-nél most debütáló, a francia Valrhona csokoládégyártó vállalattól érkező *Mariage de Grand Crus 40% tejsokoládé* és a különlegesen összetett ízvilágú tonkabab triója adja. A francia Valrhona csokoládé készítő vállalat 40%-os kakaótartalmú, különleges tejsokoládéja az Egyenlítő mentén termesztett Forastero típusú kakaóbab, krémes tej, nádcukor és lehelleltnyi maláta házasságából született. Lehengerlő kakaóíz keveredik benne az intenzív karamellás zamatokkal, és egy csipetnyi vaníliával.



A finomra őrölt tonkabab gazdag illat- és ízvilága egyszerre idézi a vaníliát, a fahéjat, a szegfűszeget és a mandulát, a tejsokoládéval keveredve pedig annak a lágyságát domborítja ki. Ebbe az örvénylő ízkehőba merülnek alá a szicíliai Avola-ból származó pörkölt mandulaszemek, amiket a fürdőzés után kakaóporban hempergetünk meg.

A tonkababos tejsokoládéval bevont manduladrázsék ízvilága a magukban is komplex összetevőknek köszönhetően egészen különleges: az egyes „hégaknak” köszönhetően más-más ízek dominálnak fogyasztás közben. Először a porított kakaó zamata dominál, majd a mindent elsöprő, bódítóan tonkababos fűszerezésű tejsokoládé tör magának utat, amit a ropogós avolai mandulaszemek kavalkádja söpör el, majd hagy maga után egy hosszan megmaradó, kellemesen fűszeres aromát.



További információ:

www.chocome.hu

marketing@chocome.hu

Mészáros Gábor

+36 30 513 1990