



ORIGINAL
ARTISAN CHOCOLATE

Sajtóközlemény
Kiadja: chocoMe
Budapest, 2015. szeptember 23.

Valrhona csokoládé alapanyagokkal és innovatív Raffinée ízekkel támad az öt éves *chocoMe*

2010. nyarának egy különösen forró délutánján került a polikarbonát öntőformába a legelső, kereskedelmi forgalomba szánt *chocoMe* csokoládé, melyet még kézi temperálással készített *Mészáros Gábor*, a *chocoMe* alapítója, tulajdonosa. Időközben új termékvariánsok jelentek meg a *chocoMe* kínálatában Raffinée, Carré, Voilé nevek alatt, valamint az új termékcsaládok folyamatosan újabb és újabb ízvariánsokkal is frissültek. Időközben 27 díjat, elismerést sikerült bezsebelni a manufaktúrának, ezekből 11 díj nemzetközi szakmai világversenyen szerzett ezüst és bronzérem, így elmondhatjuk, hogy immár a világ legjobb csokoládékészítői között is felemlégetik a *chocoMe*-t. Az öt éves születésnapot egy másik kerek szám is kíséri: hamarosan elkészül ugyanis a *kétmilliomodik chocoMe* csokoládé is.

„Hogy mit tartogat a jövő, azt sajnos nem tudjuk, az eddigiek alapján nem is bocsátkoznánk jóslatokba, csak egy valamit szeretnénk: megköszönni a bizalmat és reménykedni abban, hogy újabb öt év múlva újra köszönetet mondhatunk. Mindenesetre az idei szezonra is készültünk pár újdonsággal, illetve a karácsonyt megelőzően érkeznek még meglepetéseink” – mondta el *Mészáros Gábor*.

A táblás étcsokoládék alapanyaga ezentúl: Valrhona 66% étcsokoládé



Mivel a *chocoMe* egyre több csokoládét ad el a világ számos országában, ezért fokozatosan kell ügyelnie arra, hogy a mennyiség ne menjen a minőség rovására. Ebből kiindulva *Mészáros Gábor* merészet húzott, és lecserélte a kiváló belga táblás étcsokoládék alapanyagát egy még tökéletesebbre, a tekintélyes francia Valrhona csokoládégyár egyik étcsokoládéjára.

A páratlanul gazdag aromákban tobzódó Valrhona blend étcsokoládéja a legmagasabb minőségű kakaóbabok házasításából született, a kakaó intenzív mogyorós és enyhén fahéjas jegyekkel keveredik, hosszan tartó savas piros gyümölcsös lecsengéssel.

A *chocoMe* legújabb Raffinée ízei: a szőkecsokoládé és kávé-kardamomos szicíliai mandula

Mint a Jin és a Jang, úgy különbözik egymástól a legújabb két termékfejlesztés.

Guérande sós szőkecsokoládéval bevont szicíliai mandula hántolt ostyával / RF108

A Szicíliaából származó, lapos, hosszúkás, kesernyés mellékízű mentes, krémesen édes mandulaszemek tört ostyával dúsított szőkecsokoládés furdóba merülnek alá, ahonnan a markáns karamellás jegyek elementáris erővel törnek elő a *Guérande* sónak köszönhetően. A vékony csokoládérétegtől fénylő mandulaszemeket ezután hántolt ostyába forgatják, hogy még ropogósabbá tegyék.



Valrhona 32% szőkecsokoládé

A mindenki által jól ismert ét-, tej- és fehér csokoládék mellé 2012-ben hozta el a negyedik csokoládétípust a francia Valrhona csokoládégyártó vállalat, melyet szőkecsokoládénak nevezett el. Szalmaszőke színével a tej- és a fehér csokoládé között elhelyezkedő új csokoládétípus ízében leginkább az utóbbira hajaz, elementáris karamellízzel kiegészítve. A szőkecsokoládé relatív ismeretlensége javarészt bonyolult készítési folyamatának köszönhető: a tejpor megégetése nélkül karamellizálni a cukrot csak különleges szaktudással lehetséges. Magyarországon kiskereskedelmi kiserelésben a *chocoMe* használja először.



Guérande só

A Bretagne-félszigeten található *Guérande* település különleges mikroklímájának köszönhetően az innen származó só sokkal komplexebb ásványi összetevőkből áll, mint például a hagyományos asztali vagy tengeri sók. A helyiek nemzedékek óta azon fáradoznak, hogy az óceán vízcseppeiből a sókristályokat egy évszázadok alatt kifinomított módszerrel vonják ki, megőrizve a sókristályok egyedülállóan magas nedvességtartalmát és különleges ízét. A *Guérande* só megkapta a francia Label Rouge minősítést, azaz a kiemelkedő minőség védjegyét, ami a francia állam által is hitelesített minőséggarancia az élelmiszeriparban.



Szicíliai mandula Arabica kávéval ízesített étcsokoládéval bevontva, kardamommal / RF109

Szicília talán legfinomabb, szokatlanul lapos alakú és intenzíven krémes ízű manduláját finomra pörkölt, őrölt arabica kávébabbal ízesített csokoládémasszába eresztjük. A kávéaromával sűrűn átitatott szemeket ezután egzotikus ízű kardamommal fűszerezett kakaóporba hempergetjük.

Arabica kávéval ízesített chocoMe 60% étcsokoládé

Kakaó- és kávébab. Két, különállóan is páratlanul komplex alapanyag, amelyek most egyetlen, különlegesen összetett ízvilágú étcsokoládében öltenek testet. A *chocoMe* által használt étcsokoládé, melyet a francia Michel Cluizel-től vásárolunk, nem kávéaromával ízesített csokoládé, hanem a konszírozás (a finomra őrölt, pörkölt kakaóbab kakaóvajjal való keverése és préselése) közben kerülnek a kakaómasszába a válogatott arabica kávészemek, hogy a selymes textúrát teljesen átszöje a sokrétű kávéaroma.



Kardamom

A sáfrány és a vanília után ez az egzotikus, kámforos aromájú, nagyon intenzív fűszer a harmadik legdrágább a világon, nem véletlenül. Gazdag ízösszetevőinek köszönhetően egyaránt használják kávékhoz, pácohoz, likőrök készítéséhez és süteményekhez is. A csokoládéból kissé fanyar, a citrusokra emlékeztető ízkomponenseket emeli ki, illetve egészíti ki a saját füstös, kissé a mentához hasonlító, hűsítő felhangjaival.

További információ:

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