



ORIGINAL  
ARTISANAL CHOCOLATE

Sajtóközlemény

Kiadja: chocoMe

Budapest/London, 2016.08.10.

## Negyedik éve sorozatban - két csillaggal bővült a díjazott termékek köre Londonban, Great Taste Award 2016



A Great Taste Award 2016 nemzetközi gasztronómiai versenyen a **chocoMe** két Raffinée terméke is szakmai elismerést kapott Londonban. Az 1994-ben alapított, *londoni* székhelyű *Great Taste Award* verseny a világ legnagyobb és legszigorúbb ételkóstoló versenye, ahol különböző termékkategóriában nevezhetnek a pályázók.

A **chocoMe** egy-egy csillaggal díjazott termékei\*:

Raffinée RF108 - Guérande sós szőkecsokoládéval bevont szicíliai mandula hántolt ostyával



Raffinée RF109 - Sziíliai mandula Arabica kávéval ízesített étcsokoládéval bevonva, kardamommal



\* (a versenyen 1-2-3 csillag szerezhető, ahol a 3 csillag a legjobb eredmény)

A fenti csokoládékat a világ (talán) legszigorúbb 400 zsűritagja ismerte el, amely több ezer órát töltött étel-vakkóstolással a verseny során. A verseny csak az ízről szól, nem az okos marketingről vagy a szemet gyönyörködtető csomagolásról: a zsűritagok csomagolóanyag és bármilyen más információ nélkül kapják a termékeket kóstolásra (vakteszt), akik közt neves Michelin csillagos éttermek séfjei, elismert gasztronómiai szakemberek, patinás áruházak (Harrods, Fortnum&Mason, Selfridges, Harvey Nichols és Whole Food Markets) beszerzési igazgatói, neves ételkritikusok is helyet kapnak.

Annak ellenére, hogy a chocoMe mindössze egy 6 évvel ezelőtt alapított márka, a fenti díjakkal együtt már harminc nemzetközi szakmai elismeréssel rendelkezünk. Különösen nagy népszerűségnek és elismerésnek örvendenek a Raffinée termékcsalád tagjai, ahol olyan különleges alapanyagokkal és azok párosításával operálunk, amelyekkel hasonlóval még külföldön sem igazán lehet találkozni - mondta el Mészáros Gábor, a chocoMe tulajdonosa, chocolatier.

A termék leírása részletesen:

### *Guérande sós szőkecsokoládéval bevont szicíliai mandula hántolt ostyával*

A Sziíliaiból származó, lapos, hosszúkás, kesernyés mellékíztől mentes, krémesen édes mandulaszemek tört ostyával dúsított szőkecsokoládés fürdőbe merülnek alá, ahonnan a markáns karamellás jegyek elementáris erővel törnek elő a Guérande sónak köszönhetően. A vékony csokoládérétegtől fénylő mandulaszemeket ezután hántolt ostyába forgatjuk, hogy még ropogósabbá tegyük.

### *Sziíliai mandula Arabica kávéval ízesített étcsokoládéval bevonva, kardamommal*

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

Az összes díjnyertes **chocoMe** csokoládé itt tekinthető és vásárolható meg

WEBSHOP

További információ:

chocoMe Kft.

marketing@chocome.hu

www.chocome.hu