



## Ízek tekintetében is sokszínű ősz áll előttünk!

A korábbi évekhez hasonlóan az új csokoládészezont vadonatúj termékfejlesztésekkel kívánja a *chocoMe* még vonzóbbá és varázslatosabbá tenni. A nemzetközi versenyeken kiemelkedően sok díjat begyűjtő csokoládémanufaktúra az őszi idénynek egy merész, a francia csúcsgasztronómiában is pusztán egy pár éve használt alapanyaggal, egy különleges, díjhalmozó drázsékat bemutató válogatással és egy új, egzotikus Voilé ízzel vág neki.

### *Feketeribizli borssal fűszerezett étcsokoládés szicíliai mandula*

Az étcsokoládében kiteljesedő feketeribizli bors intenzív gyümölcsössége és egyben fűszeressége ellenállhatatlanul pikáns kéreggel vonja be az oválisan megnyúlt mandulát.

ÚJ TERMÉKÜNKÉRT  
KATTINTSON IDE!

WEBSHOP



### *De mi is az a feketeribizli bors?*

A kissé megtévesztő elnevezésű fűszer a gasztrovilág új, alig pár éves francia innovációja. A fűszer alapja a feketeribizli cserjékről begyűjtött friss rügyek, amelyekből liofilizálással kivonják a bennük található vizet, majd kíméletesen porítják, így az eleven, kissé csípős, ugyanakkor nagyon kerek gyümölcsaromákban bővelkedő fűszer egész évben hordozza a feketeribizli – egyébként csak nyáron élvezhető – frissítő, kesernyés ízét.

A sokszorosan díjhalmozó Raffinée ízek rajongóit is meglepi a *chocoMe* az őszi szezonban egy különleges összeállítással.

## RAFFINÉE 4

ÚJ TERMÉKÜNKÉRT  
KATTINTSON IDE!

WEBSHOP



### *Tej-, fehér- és szőke csokoládés drázsé válogatás gyümölcszel és magvakkal*

A Raffinée szemek kedvencei egy exkluzív válogatásban – ezt kínálja a Raffinée 4. A szakmai zsűri által legmagasabbra értékelt, többszörösen díjhalmozó Raffinée ízekből készült összeállítást négy különböző karakterű és ízvilágú drázsékülönlegességéből állítottuk össze.

A különlegesen összetett ízek rajongóinak a feketeribizli bors mellett egy másik fejlesztéssel is kedveskedik a *chocoMe*.

ÚJ TERMÉKÜNKÉRT  
KATTINTSON IDE!

WEBSHOP



### *Kandírozott pink grapefruit héj venezuelai étcsokoládéval bevonva*

Különleges Voilé ízünk külső burkát roppanós venezuelai étcsokoládé alkotja, keserédes szorításba fogva a kandírozásnak köszönhetően egyszerre édes, pikírten savanykás és enyhén kesernyés pink grapefruitot. Ez az egzotikus gyümölcs az egyik legsokoldalúbb, amelynek ízében egyaránt fellelhetők édeskés, savanykás és kesernyés jegyek is, ami nem meglepetés a gyümölcs felmenőit ismerve – a grapefruit a narancs és a pomelo keresztezéséből született. A pink változat alig 100 éves múltra tekinthet vissza, a pirosnál és a fehéknél sokkal összetettebb ízű, élénkebb aromájú és kevésbé keserű.

### *További információ:*

chocoMe Kft.

marketing@chocome.hu

www.chocome.hu