



Újabb 5 nemzetközi díjat nyert a sikerrekordokat elért chocoMe – A csokoládémanufaktúra ismét érmekeket szerzett az Academy of Chocolate Awards-on

A világszerte elismert magyar csokoládémágus, a chocoMe, 5 bronzéremmel gazdagodott a rangos Academy of Chocolate Awards versenyen 2018. július 25-én – az 5 újabb díjjal immár 57-re emelkedett a cég nemzetközi szakmai versenyeken elért elismeréseinek száma.



A rabul ejtő ízeket és rekorderedményeket produkáló **chocoMe** egyik idei nyertes Raffinée terméke, a fehércsokoládéval bevont liofilizált málnaszemek a manufaktúra 11. olyan terméke, amely mindhárom szakmai világversenyen, az Academy of Chocolate Awards-on, az International Chocolate Awards-on és a Great Taste Awards-on is érmekeket szerzett. Szintén beszédes és kiemelkedő eredmény, hogy a cég 2018. januárjában bemutatott legújabb drázsékőlteménye, a kékáfonyás joghurttal és fehércsokoládéval bevont liofilizált feketeribizli Raffinée máris a nyertesek sorába lépett. A nemzetközi sikert besöprő termékek között végeztek a chocoMe saját fejlesztésű csokoládémasszából készített, izgalmas kreációi, a sós illetve a borsos Délice Carré, valamint a fahéjjal és szegfűszeggel fűszerezett narancshéj, a chocoMe Voilé.

A díjnyertes termékek:



RF106 Raffinée
Fehércsokoládéval bevont
liofilizált málna



RF113 Raffinée
Liofilizált feketeribizli
kékáfonyás joghurttal és
fehércsokoládéval drázsírozva



50DCD102 Délice Carré
72,2% étcsokoládé Murray river sóval



50DCD103 Délice Carré
72,2% étcsokoládé Kampot borssal



VL101 Voilé
Étcsokoládéba mártott
kandírozott spanyol narancshéj
fahéjas-szegfűszeges fűszerezéssel

Az összes díjnyertes chocoMe csokoládé itt tekinthető és vásárolható meg:
<http://store.chocome.hu/szakmai/index.php>

Az ellenállhatatlan csokoládévarázslatok folytatódnak – természetesen nem csak a nemzetközi gasztrszakértők megbabonázására, hanem a mindennapok megédesítésére, a csokoládékészítés iránti végtelen szenvedély és elkötelezettség jegyében.

Az Academy of Chocolate Awards-ról:

Az Academy of Chocolate (Londoni Csokoládé Akadémia) 2005-ben alakult Londonban azzal a céllal, hogy teret adjon a valóban minőségi csokoládégyártásnak, a csokoládétermékek legjobb minőségű összetételének, a legjobb kakaóbab termőterületek felvirágoztatásának, a "fair" kereskedelmi elveknek. Tagjai a világ legelismertebb csokoládékészítői és gasztronómiai szakértői évente szervezik meg a Academy of Chocolate Awards csokoládés szakmai versenyt, ahol a világ legjobb csokoládékészítői mérik össze tudásukat.

További információ:

chocoMe Kft.
1135 Budapest Kisgömb utca 23.
marketing@chocome.hu

Sajtókapcsolat:

LanceCom Kommunikáció
lancecom@lancecom.hu
+36 1 311 9152