



chocoMe

Bemutakozás

A *chocoMe* azzal a merész elhatározással jött létre, hogy elkészítse a tökéletes ízvilágú csokoládét. Mivel ez mindenkinek mást jelent, ezért csokoládé-manufaktúránk egyedi igények alapján saját kezűleg készíti el kizárólag csúcsminőségű alapanyagokból termékeit. Minden egyes tábla csokoládé elkészítésénél különös figyelmet fordítunk arra, hogy ne csak különleges íz-, hanem esztétikai élményt is nyújtsanak!

Hogyan?

A csokoládék gyártásánál három különböző csokoládéalapot használunk, amelyeket a **Callebaut**-tól, a világ legnagyobb prémium csokoládégyártó vállalatától vásárolunk:

- 65.1% kakaó tartalmú **Fortina Finest Selection** étcsokoládét, mely az ecuadori Arriba és ázsiai kakóbabok nemes keveréke,
- **Ecuadori Arriba** szemekből készült 39% kakótartalmú tejszokoládét,
- **Bourbon vaníliában** gazdag fehér csokoládét.

A *chocoMe* a csokoládékat több mint 70 olyan különböző – jórészt Olaszországból, Franciaországból és Németországból importált – feltétekkel készíti el, mint a nem szokványos fűszerek, liofilizált gyümölcsök, olajos magvak, például:

- a világ legjobbjának tartott brontei pisztácia,
- makadám- és pekándió,
- ehető virágok (rózsa, ibolya, jázmin),
- vörösboros tengeri só, vagy akár a Hawaii-szigetéről érkező fekete színű só,
- akár öt különböző féle chili,
- a csokoládé ízét kihangsúlyozó koriander vagy kardamom,
- valódi, 23 karátos ehető arany.

Minden egyes tábla csokoládéra maximum öt különböző feltét kerülhet, így a lehetséges variációk száma körülbelül **60 millió!**



Mindez miért lehet érdekes az Ön cége számára?

Mert csokoládéink személyre szabhatóságuknak, egyediségüknek és kialakításuknak köszönhetően tökéletes ajándéktárgyak lehetnek cége dolgozói, illetve üzleti partnerei számára. Emellett különleges promóciós ajándékként is felhasználhatók az egyes chocoMe táblák a legkülönbébb aktivitások során. A *chocoMe* csokoládék reprezentatív megjelenésüknek köszönhetően fogadásokon, vállalati ünnepeken, partikon, vagy akár esküvőn is értékes ajándékként szolgálhatnak. A *chocoMe* csokoládéval egy olyan egyedi, ízletes és akár cégének arculati elemeit is magán hordozó ajándéktárgyat készíttethet, amely egyaránt tanúskodik fantáziáról, innovációról és odafigyelésről.

Alapesetben a www.chocome.hu oldalra látogatva állíthatja össze a kívánt csokoládét és adhatja le rendelését. 50 darabot meghaladó mennyiség felett kérje egyedi ajánlatunkat az info@chocome.hu e-mail címen. 1000 darabot meghaladó rendelés felett a csokoládék teljesen egyedi tervezésű, saját céges arculati elemekkel ellátott dobozokba csomagolhatóak.

Amennyiben felkeltettük érdeklődését, várjuk jelentkezését az alábbi elérhetőségek valamelyikén:

chocoMe Kft.

www.chocome.hu

1135 Budapest Szt. László út 14.

info@chocome.hu

+3630/5131990

Mészáros Gábor
chocolatier



chocoMe a médiában:

<http://www.chocome.hu/chocome/chocomeamedianban>

ARRIBA TEJCSOKOLÁDÉ 39%

Az ecuadori Arriba kakaóbab kizárólag az Andok egyenlítőhöz közel eső részén terem. A jellegzetes klímának és a különleges termőföld kombinációjának köszönhetően a szemek semmivel össze nem téveszthető zamattal rendelkeznek. A 39%-os kakaótartalmú, Arriba kakaóbab felhasználásával készített tejcsokoládé az intenzív kakaó zamata mellett egzotikus gyümölcsök és fűszerek, valamint a krémesen szétomló tej ízét hordozza.

FORTINA FINEST SELECTION ÉTCSOKOLÁDÉ 65,1%

65.1% kakaótartalmú étcsokoládé a nyelven található szinte összes ízlelőbimbó számára kínál meglepetéseket. Először a domináns kakaó íz keveredik egy leheletnyi keserű aromával, fahéjjal és gyömbérrel, majd hirtelen előtör a Bourbon vanília, citrusos gyümölcsök nektárjával keveredve. A Fortina Finest Selection étcsokoládé csakis a legjobb minőségű equadori Arriba, illetve a tipikusan vöröses színű ázsiai kakaóbabok nemes keveréke.

FEHÉRCSOKOLÁDÉ

A Bourbon vaníliában gazdag Callebaut fehér csokoládé válogatott, minőségi kakaóbabból sajtolt 100%-os kakaóvajból készül. A krémes tejet remekül kiegészíti a buja vanília különleges, semmivel össze nem téveszthető zamata, végeredményként simogató, kiegyensúlyozott ízlésményt hagyva a szájban.

