



ORIGINAL
ARTISAN CHOCOLATE

Sajtóközlemény
Kiadja: chocoMe
Budapest/London, 2014. augusztus 12.

Újabb nemzetközi szakmai elismerések a *chocoMe*-nek Great Taste Award 2014



A Great Taste Award 2014 nemzetközi gasztronómiai versenyen három chocoMe termék kapott szakmai elismerést Londonban (egy csokoládé 2 csillagos kitüntetését és két kreáció 1-1 csillagot).

Az 1994-ben alapított, *londoni* székhelyű Great Taste Award verseny a világ legnagyobb és legszigorúbb ételkóstoló versenye, ahol különböző termék kategóriában nevezhetnek a pályázók.

A díjazott chocoMe termékek*:

Kétszillagos minősítést kapott a 2013. őszén bevezetett Raffinée termékcsalád egyik tagja, a *Málnás Raffinée*.

Egyszillagos elismerést kapott két táblás csokoládé is:

F101: chocoMe 65% étcsokoládé alapon: fahéj, pekándió, brontei pisztácia, vörösfőny

G105: chocoMe fehér csokoládé alapon: liofilizált málnaszem, liofilizált meggy, vörösfőny

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

A fenti csokoládé kreációkat 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.

„A chocoMe nagyon fiatal márka, mindössze 4 éve létezőnk, és ez már a harmadik nemzetközi szakmai elismerésünk összesen hat termékkel. Tavaly két csokoládéval szereztünk 1-1 csillagot a Great Taste Award 2013 versenyen (F102 és F119 táblás csokoládék), valamint 2014. májusában az International Chocolate Awards-on sikerült ezüstérmet szerezni a magyoros Raffinée termékünkkel. Szinte felfoghatatlan, hogy ilyen rövid idő alatt ott a nevünk a világ legelismertebb csokoládékészítői között” – mondta el *Mészáros Gábor*, a chocoMe tulajdonosa, chocolatier.

Büszkén osztjuk meg a zsűritagoktól kapott visszajelzést a fogyasztókkal:



chocoMe málnás Raffinée:

„A málna és a csokoládé klasszikus kombináció. Itt mégis innovatívnak hatnak és esztétikus asszimetriával készültek a különböző méretű gyümölcsök. A málna éles fanyarsága tökéletesen ellensúlyozza a csokoládé édes ízét. Úgy gondoljuk igazán forradalmi, kiegyensúlyozott koncepció, ami igényesen néz ki és kivételesen finom. Nagyon érdekes, világos és csábító ötlet. A fagyasztva szárított málna és a csokoládéborítás textúrái tökéletes kontrasztot alkotnak. Néhány zsűritag úgy gondolta, egy csepp étcsokoládé a drasztikus közepén gazdagabbá és picit kiegyensúlyozottabbá tette volna, de mindent egybevetve egyöntetűen kiváló terméknek értékeltük...”



chocoMe F101 (chocoMe 65% étcsokoládé alapon: fahéj, pekándió, brontei pisztácia, vörösfőny)

„A tökéletes mennyiségű, esztétikusan felvitt feltétek nagyon vonzó megjelenést kölcsönöznek a terméknek. A magvak frissek és kiváló minőségűek, a vörösfőny lédús. A feltétek magas színvonala mellett a fahéjat mégis engedik érvényesülni. Egyértelműen látszik, hogy kézzel készült és példaértékű kézműves munka. Egy bírósági étcsokoládét kicsit “száraznak” ítélte.”



chocoMe G105 (chocoMe fehér csokoládé alapon: liofilizált málnaszem, liofilizált meggy, vörösfőny)

„Vonzó megjelenés, nagyvonalú gyümölcsmennyiség. A textúrák tökéletes összhangja a gyümölcssavak és az édes csokoládé ellenpontjából ered.”

További információ:

chocoMe Kft.

marketing@chocome.hu

www.chocome.hu