



Sajtóközlemény  
Kiadja: chocoMe  
Budapest, 2013.09.19..

## Újdonság: bemutatkozik a *chocoMe* „Raffinée”

Táblás csokoládéi esetében a *chocoMe* a liofilizálásra (fagyasztva szárításra) esküszik a gyümölcsök konzerválása terén, mivel ezek a gyümölcsök nem tartalmaznak semmilyen hozzáadott anyagot, és megőrzik természetességüket. A liofilizált gyümölcsök sikerét tovább gondolva jött az ötlet, hogy a *chocoMe* egy olyan új terméket hozzon létre, ahol ezek a természetes gyümölcsízek még hangsúlyosabban tudnak érvényesülni. Így született meg a *chocoMe Raffinée* ötlete, mely most került bemutatásra Magyarországon. „A *chocoMe* táblákon a gyümölcsök inkább kísérői a csokoládéknak; ezért a *chocoMe Raffinée* esetében az volt az elképzelés, hogy a gyümölcs és a csokoládé aránya még hangsúlyosabb legyen, vagyis épp csak annyi csokoládéval vonják be a meggy- és eperszemeket, hogy a természetes ízélmény megmaradjon – ugyanakkor megjelenjen a csokoládé kellemes kísérőíze is” - mondta el Mészáros Gábor, a *chocoMe* tulajdonosa.





Sajtóközlemény  
Kiadja: chocoMe  
Budapest, 2013.09.19.

## Cukormentes *chocoMe* táblák, Oroszországi megjelenés

Az ősz másik nagy termékfejlesztése a *chocoMe*-nél a *cukormentes* táblás csokoládék megjelenése Magyarországon. „Nem szeretnénk volna elvenni cukorbetegektől, valamint cukrot nem fogyasztóktól az esélyt, hogy ők is élvezhessék termékeinket” - számolt be Mászáros Gábor a döntés háttéréről. A *chocoMe* cukormentes csokoládéjának alapanyagául szintén speciális *belga csokoládé* szolgál, mely harmónikusan telt ízvilágú, kiváló minőségű kakaóbabból (53,9% kakaó szárazanyag tartalommal) készült, 100% tisztaságú kakaóvajból, bourbon vaníliából és a cukrot helyettesítő maltitólból áll. A cukormentes csokoládék októbertől elérhetőek.

Végül, de nem utolsósorban, még egy remek hír a *chocoMe* háza tájáról: a csokoládék mostantól elérhető már Oroszországban is. A magyar termékbevezetésekkel párhuzamosan zajlott a *chocoMe* oroszországi piacrálépésének folyamata is. A *chocoMe* gyönyörű táblái szeptember elején mutatkoztak be a *Hyatt Ararat* szállodában moszkvai újságíróknak, bloggereknek, valamint a vállalat részt vett az óriási *World Food Moscow* élelmiszeripari kiállításon is, ahol óriási tetszést aratott. Kezdetben ötvenféle előre elkészített *chocoMe* kreációval találkozhatnak az orosz gurmék, később a választék bővülni fog.

### További info:

chocoMe Kft.

marketing@chocoMe.hu

## Háttéranyag a *chocoMe* Raffinée termékeiről

A gyümölcsök beborításához 65% kakaótartalmú étcsokoládét használunk: az eper természetes édességét így enyhe kesernyés ízével finoman ellensúlyozza, a meggysemeknél pedig a hozzáadott kakaóval balanszírozzuk az ízeket.

A két kiválasztott liofilizált gyümölcs nem a teljes kínálatot jelenti: a *chocoMe* kínálatában nemrég debütált, a világ legfinomabb mogyorójának titulált piemonte-i mogyorószemek is vékony csokoládébundába öltöznek a Raffinée kedvéért.



Sajtóközlemény  
Kiadja: chocoMe  
Budapest, 2013.09.19.

A kizárólag az olaszországi Langhe-hegyek lankáin megtermő piemonte-i mogyoró zamatosan krémes aromáját a különleges termőföld, a tenger felől begyűrűző, magas sótartalmú levegő és az állandó napsütés alakította tökéletesre. Bársonyosan krémes, karakteres íze nagyszerűen kiegészíti a 40% kakaótartalmú fahéjas tejsokoládé egzotikumát.

A táblás csokoládéknál már jól megismert különleges minőségű csokoládéval drasztírozott *chocoMe* Raffinée szemek egy elegáns, ajándékdobozként is funkcionáló tartóban kerültek elhelyezésre, melynek tetejét eltávolítva egy formatervezett kehelyben kerülnek szét – így szinte azonnal fogyasztásra is kínálják magukat - különlegesen esztétikus tálalásban.

A *chocoMe* Raffinée két különböző gyümölcsízben – ezek a liofilizált eper és meggy - valamint a piemonte-i mogyorószemekkel debütál a piacon.

*chocoMe* Raffinée termékek:

- RF101 Étcsokoládéval bevont liofilizált eperszemek 100g
- RF102 Étcsokoládéval, kakaóporral bevont meggy szemek 100g
- RF103 Fahéjas tejsokoládéval bevont Piemonte-i mogyoró 120g

