



ORIGINAL
ARTISAN CHOCOLATE

Sajtóközlemény

Kiadja: chocoMe

Budapest, 2014. május 27.

Szakmai világelitbe lépett a *chocoMe*: "International Chocolate Awards" díjjal díjazták



Újabb nemzetközi szakmai elismerést kapott a *chocoMe*, amivel "hivatalosan is" a világ legjobb csokoládékészítői közé lépett. A magyar csokoládémanufaktúra ezúttal a nemzetközi, független és a világ egyik legrangosabb csokoládéversenyén, az *International Chocolate Awards*-on mérettetett meg, és ezüst érmet nyert. A verseny jelentőségében a Michelin csillaghoz hasonlítható, míg jellegében a Bocuse d' Or versenyhez.

A *chocoMe* az első magyar vállalkozás, amely díjat nyert a világ egyik legjelentősebb csokoládé szakmai versenyén.

A legnevesebb külföldi csokoládészakértők, gasztronómiai szakértők, sommelierek és séfek alkotta nemzetközi zsűri (Seventy% (UK), Manhattan Chocolate Society (US), Master of Wine (UK), "The New Taste of Chocolate" (US), Ecole Chocolat Professional School of Chocolate Arts (US), "The Well-Tempered Chocolatier" (Kanada) a nemrég bevezetett Raffinée termékcsalád egy tagját, a Fahéjas tejszokoládéval bevont Piemonte-i mogorót találta méltónak arra, hogy a legmagasabb piedesztálra emelje. A zsűri elnöke, egyben a díj alapítója, *Martin Christy* a Seventy csokoládé-degusztációs portál szerkesztője - ma a világ egyik legnagyobb csokoládészakértője.

A Fahéjas csokoládéval bevont Piemonte-i mogorós Raffinée:

"A világ legfinomabbjának tartott Piemonte-i mogorószemeket fahéjjal finoman átszótt, 40% kakaótartalmú tejszokoládé-köntösbe burkoltuk, hogy bársonyosan krémes, jellegzetes ízük az édes réteg alatt is megmaradjon." - így jellemeztük a terméket az induláskor.



"A díj rangja rendkívül megtisztelő, és nemcsak a magyar *chocoMe*-nek, hanem az egész hazai csokoládékészítésnek szól" - mondta el *Mészáros Gábor* chocolatier, a *chocoMe* alapítója, aki a Firenzei Dóm szomszédságában, a *Medici Riccardi Palatium*-ban vehette át a rangos elismerést.

"A *chocoMe* ezzel a díjjal megkapta azt az rangos elismerést, amit a szakmában el lehet érni ebben a kategóriában. A következő kategória a "bean-to-bar", ahol a világ legjobb csokoládékészítői a teljes folyamatot maguk kontrollálják a kakaóbab kiválasztásától, annak pörkölésén, konszírozásán át a teljes csokoládékészítésig." - tette hozzá *Mészáros Gábor*.

Érdekes megemlíteni, hogy egy hónappal korábban a Raffinée termékcsalád csomagolódobozát díjazták Milánóban a világ legrangosabb dizájnversenyén (A' Design Award), míg most annak tartalmát. A forma és tartalom ezúttal tökéletesen harmonizál, és nagyon reméljük, hogy ezt a fogyasztók is díjazzák, hisz értük élünk, őket szolgáljuk" - foglalta össze *Mészáros Gábor*.

A magyar manufaktúrának ez a második nemzetközi szakmai elismerése, összesen már 15 díjnal tart négy év leforgása alatt.

További információ:

chocoMe Kft.

marketing@chocome.hu

www.chocome.hu

