



ORIGINAL
ARTISANAL CHOCOLATE

Sajtóközlemény

Kiadja: chocoMe

Budapest/Toronto, 2014. október 17.

A magyar prémium kézműves csokoládé megérkezett Kanadába

Az elmúlt héten a budapesti székhelyű csokoládé manufaktúra, *chocoMe*, bemutatta kézzel készült és mesteri érzéssel prezentált fantasztikus csokoládéit a Torontó-i gasztrovilágnak. Ezek a *chocoMe* első lépései a kanadai piacon.

A kreációkkal október 7-én, kedden a *Prince Arthur* sugárúton található *Opus* étterem privát termében ismerkedhetett meg Torontó művész- és gasztroelitje. Az étterem méltán vált világhíressé bor-programjaival, elképesztő kollekciójával és készleteivel, nem beszélve Hollywood-i sztárklientúrájáról. A meghívottakat *Mészáros Gábor chocolatier* fogadta, a manufaktúra megálmodója és tulajdonosa.



Mészáros Gábor egykori Heineken horeca trade marketing menedzser rövid és szemetgyönyörködtető prezentáció keretein belül vezette végig a jelenlévőket a csokoládékészítés folyamatán. Ezután egy sor rövid videóval mutatta be az egyedülálló műhelyében zajló gyártást, mely egyszerre épít a legmodernebb technológiákra, az emberi precízítésre és minden mozzanatát átjárja a mesteri tökéletesség.

Prezentációjában külön figyelmet szentelt az elképesztően ritka prémium hozzávalóknak, melyeket értő gonddal visznek fel minden egyes termékre. A *chocoMe* *Callebaut* és *Valrhona* alapanyagokkal, valamint egyedülálló feltétekkel dolgozik, a világ minden tájáról beszerezve azokat; a Tahiti vaníliától kezdve a Piemonte-i mogorón, a Bronte-i pisztácián és a Madagaszkárról származó Voatsiperifery vadborson át a Németországból és Franciaországból importált liofilizált gyümölcsökig és virágszirmokig, nem is említve a 23 karátos ehető aranyat és a finom fényű ezüstöt.

A Kanadában élő *Szabó Zoltán* - akit Észak-Amerika legjobb öt sommelier-je között tartanak nyilván, és hollywood-i sztárok privát sommelier-je -, a *chocoMe Canada Inc.* partnere latba vetette képességeit és különféle kiváló borok és csokoládékreációk kombinációjával ismertette meg a jelenlévőket. "Ezek a párosítások fantasztikusak — új szintre emelik a bor és csokoládé élményét," a *CityBites* magazin tulajdonosa és főszerkesztője *Dick Snyder*.



Ezek a különleges 100 grammos *csokoládé táblák* és a 100 -120 grammos *Raffinée* termékcsalád tagjai díjnyertes csomagolásaikban már kaphatóak Torontó két legnépszerűbb gourmet boltjában, a Rosendale-ben található *All The Best Fine Foods*-ban és a *The Cheese Boutique*-ban.



A *chocoMe* többszörös *Great Taste Awards* nyertes és ezüst éremmel tüntették ki az *International Chocolate Awards*-on. Ezek a fantasztikus csokoládék immár 20 országban kaphatóak, köztük ezentúl Kanadában is.

További információ:

chocoMe Kft.

marketing@chocome.hu

www.chocome.hu