



ORIGINAL
ARTISAN CHOCOLATE

Sajtóközlemény
Kiadja: chocoMe
Budapest, 2014. december 1.

A *chocoMe* csokoládés szakmai világbajnokságon nyert ezüst érmet



Működésének négy éve alatt ezúttal a legfontosabb csokoládés szakmai elismerését sikerült megszereznie a *chocoMe*-nek. A magyar csokoládémanufaktúra 2014 tavaszán a nemzetközi, független és a világ egyik legrangosabb csokoládéversenyén, az *International Chocolate Awards*-on méretetett meg, és az európai elődöntőben *ezüst érmet* nyert a mogyorós Raffinée-val.

Az elődöntőben díjazott termékek indulhattak az International Chocolate Awards világbajnokságán is (*World Final*), ahol a *chocoMe* mogyorós Raffinée termékét szintén *ezüst éremmel díjazták* a tejsokoládés draszté jellegű termékek kategóriájában. A *chocoMe* az első és eddig egyetlen hazai csokoládékészítő, aki ezen a nemzetközi szakmai versenyen az európai elődöntőben és a világbajnokság döntőben is érmet tudott szerezni.

A verseny jelentőségében a *Michelin csillaghoz* hasonlítható, míg jellegében a *Bocuse d' Or* versenyhez. A magyar manufaktúrának ez a hetedik nemzetközi csokoládés szakmai elismerése, összesen 24 díj tulajdonosa lett a négy év leforgása alatt.

A Fahéjas csokoládéval bevont Piemonte-i mogyorós Raffinée:

"A világ legfinomabbjának tartott piemontei mogyorószemeket fahéjjal finoman átszótt, 40% kakaótartalmú tejsokoládé-köntösbe burkoltuk, hogy bársonyosan krémes, jellegzetes ízük az édes réteg alatt is megmaradjon."
- Így jellemezte a terméket az induláskor *Mészáros Gábor chocolatier*, a *chocoMe* alapítója, tulajdonosa.



Az International Chocolate Awards-ról részletesen:

Az International Chocolate Awards egy független verseny, ahol a *legkiválóbb csokoládékészítők* és *legjobb minőségű csokoládéval* készült termékek részesülnek elismerésben. A világ egyetlen, teljességében független minőségi csokoládé versenyeként az a céljuk, hogy a világ legjobb csokoládéit és csokoládé mestereit támogassák, valamint a kis cégeket, műhelyeket, kézműveseket akik a legkiválóbb csokoládékkal dolgoznak. Azzal, hogy ezeknek a piacoknak segítenek a növekedésben, a legjobb minőségű kakaókat termelő farmereket is kívánják támogatni.

A díjat 2012-ben alapította sok éves csokoládés és hasonló rendezvény szervezési tapasztalatára támaszkodva egy nemzetközi partneri csoport az *Egyesült Királyságból*, *Olaszországból* és az *Egyesült Államokból*. A szabályokat és a bírálatot egy bizottság felügyeli ami a fő bírákból, a partner országok képviselőiből és független szakértőkből áll. Ez a bizottság állítja fel a bírálati szempontokat a versenyzőkkel folytatott folyamatos konzultáció során.

A versenyt évről-évre egyre több helyen rendezik meg, például Olaszországban, Angliában, az USA-ban, Kanadában, a Német-Osziptrák-Svájci régióban, és Skandináviában, hogy csak párat említsünk. A regionális győztesek a világbajnokságra jutnak tovább, ahol az év legjobb versenyzőit díjazták.

A díjra bárki szabadon nevezhet bármilyen kiskereskedelmi termékkel ami a szabályokban meghatározott minőségi kritériumoknak megfelel. A bírák között rengeteg szakembert üdvözölhetünk, bloggerek, gasztronómiai újságírókat, hivatalos kóstolókat, sommeliereket és séfeket, a verseny főbírái pedig: Martin Christy - Seventy% (Anglia), George Gensler - Manhattan Chocolate Society (USA), Nancy Gilchrist - Master of Wine (Anglia), Monica Meschini - csokoládé és tea kóstoló, sommeliere (Olaszország), Maricel Presilla - séf, vendéglőtulajdonos és író (USA), Alex Rast - konzultáns és ételkritikus (Anglia), Michaela Schupp - chocolats-de-luxe.de GmbH (Németország), Pam Williams - hivatalos kóstoló (USA), Eagrane Yuh - The Well-Tempered Chocolatier csokoládé-kritikai oldal szerzője (Kanada).

További információ:

chocoMe Kft.
marketing@chocome.hu
www.chocome.hu