



ORIGINAL
ARTISANAL CHOCOLATE

Sajtóközlemény
Kiadja: chocoMe
Budapest/London, 2015. április 27.

Egyszerre 3 bronzérmét is szerzett a *chocoMe* az Acedamy of Chocolate Awards versenyen Londonban



Az idén nyáron ötödik születésnapját ünneplő, 100%-ban magyar tulajdonú csokoládémanufaktúra, a *chocoMe* újabb nemzetközi szakmai versenyen kapott elismerést - ezúttal Londonban. A vállalat *három bronzérmét* szerzett három különböző *Raffinée* termékével az *Acedamy of Chocolate Awards* versenyen Londonban, ahol kizárólag a világ legjobb csokoládékészítői mérik össze tudásukat. Ezzel összességében kilencre bővült a *chocoMe* nemzetközi szakmai elismeréseinek száma (és huszonhatra az összes díjainak, elismeréseinek száma).



A most megszerzett díjakkal a *chocoMe* az első a magyar csokoládékészítők között, aki a világ mindhárom szakmai versenyén (Academy of Chocolate Awards, International Chocolate Awards, Great Taste Award) elindult, és díjat nyert.

“Ezen a világversenyen a legszigorúbbak a nevezési feltételek, magas kritériumrendszernek kell megfelelni, valamint a zsűritagok nevei is igen beszédesek: *Charles Metcalfe, Sarah Janes Evans, Paul a Young, Cecilia Tessieri, Amelia Rope, Kate Johns, Fiona Gately, Judith Lewis, Marie-Pierre Moine*, nemzetközi áruházak élelmiszer beszerzési vezetői (*Fortnum & Mason, Harrods, Selfridges*), így különösen büszke vagyok, hogy a négy benevezett Raffinée termék közül három is díjat nyert” - mondta el *Mészáros Gábor* *chocolatier*, a *chocoMe* alapítója.

“Ennek a versenynek a súlyát és jelentőségét leginkább ahhoz lehet hasonlítani, mintha az olimpián indulnánk és sikerülne érmekeket szerezni. Örülök, hogy a harmadik szakmai világversenyünkön is helytálltunk, és jövőbeni célunk, hogy aranyérmét szerezzünk egyik termékünkkel” - tette hozzá *Mészáros Gábor*.

A díjakat április 23-án adták át Londonban az angol arisztokrácia egyik kedvelt bevásárlóhelyén, a *Fortnum & Mason* ház negyedik emeleti báltermében.



A díjazott termékek:

chocoMe Raffinée madagaszkári vadborsos étcsokoládéval és kakaóporral bevont mandula (RF105)

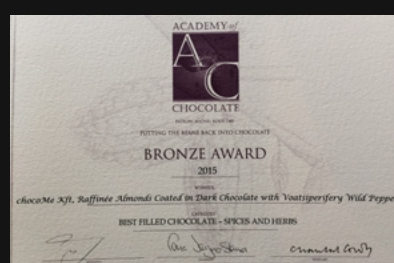
chocoMe Raffinée fahéjas tejsokoládéval bevont Piemonte-i mogyoró (RF103)

chocoMe Raffinée sós-vaníliaporos, karamellás tejsokoládéval bevont pekándió (RF104)

AZ ACEDAMY OF CHOCOLATE-RÓL

Az Acedamy of Chocolate (*Londoni Csokoládé Akadémia*) 2005-ben alakult Londonban azzal a céllal, hogy teret adjon a valóban minőségi csokoládégyasztásnak, a csokoládétermékek legjobb minőségű összetételének, a legjobb kakaóbab termőterületek felvirágoztatásának, a “fair” kereskedelmi elveknek.

Tagjai a világ legelismertebb csokoládékészítői és gasztronómiai szakértői két évente szervezik meg a Acedamy of Chocolate Award csokoládés szakmai versenyt, ahol a világ legjobb csokoládé készítői mérik össze tudásukat. Az idei évben minden eddiginél nagyobb volt a verseny, soha ennyi termékkel nem neveztek még, több mint 500 pályázat érkezett a világ 35 országából.



További információ:

chocoMe Kft.

marketing@chocome.hu

www.chocome.hu