



ORIGINAL
ARTISANAL CHOCOLATE

Sajtóközlemény
Kiadja: chocoMe
Budapest/London, 2015.08.06.

Majd' tucatnyi külföldi-szakmai elismerésnél tart a *chocoMe*. Újabb két csillag Londonban – Great Taste Award 2015



A Great Taste Award 2015 nemzetközi gasztronómiai versenyen a *chocoMe* idén februárban bevezetett Raffinée terméke két csillagos (ezüst érem) szakmai elismerést kapott Londonban. Az 1994-ben alapított, *londoni* székhelyű Great Taste Award verseny a világ legnagyobb és legszigorúbb ételkóstoló versenye, ahol különböző termékkategóriában nevezhetnek a pályázók.

A *chocoMe* két csillaggal díjazott terméke*:

Tonkababos tejsokoládéval és kakaóporral bevont Avola-i mandula



**(a versenyen 1-2-3 csillag szerezhető, ahol a 3 csillag a legjobb eredmény)*

A fenti csokoládé kreációt a világ (talán) legszigorúbb 400 zsűritagja ismerte el, amely több ezer órát töltött étel-vakkóstolással a verseny során. A verseny csak az ízről szól, nem az okos marketingről vagy a szemet gyönyörködtető csomagolásról: a zsűritagok csomagolóanyag és bármilyen más információ nélkül kapják a termékeket kóstolásra (vakteszt), akik közt neves Michelin csillagos éttermek séfjei, elismert gasztronómiai szakemberek, patinás áruházak (Harrods, Fortnum&Mason, Selfridges, Harvey Nichols és Whole Food Markets) beszerzési igazgatói, neves ételkritikusok is helyet kapnak.

„A *chocoMe* nagyon fiatal márka, mindössze 5 éve létezőnk, és ez már a *tizenegyedik nemzetközi szakmai elismerésünk* összesen kilenc termékkel. Az idei évben ez a negyedik - nemzetközi szakmai versenyen elért - eredményünk, tavasszal három Raffinée csokoládénkat díjazták bronz érmekkel (Madagaszkári vadborsos étcsokoládéval és kakaóporral bevont mandula, Sós-vaníliaporos, karamellás tejsokoládéval bevont pekándió, Fahéjas tejsokoládéval bevont Piemonte-i mogyoró) az Academy of Chocolate Awards 2015 versenyén - mondta el Mészáros Gábor, a *chocoMe* tulajdonosa, chocolatier.

Büszkén osztjuk meg a zsűritagoktól kapott visszajelzést a fogyasztókkal:

„Nagyon etetik magukat. A mandulaszemek ropogósak és zamatosak, a csokoládé kiváló minőségű és gyengéd vanília és karamell jegyeket hordoz. Remekül végigondolt, arányaiban kiváló és mesterien kivitelezett termék. 8-as Asztal: Egyetértünk. A mandulák fantasztikusak, bár egy pár szem hangyányit puha volt az ízlésünknek, az aromák egyensúlya, az ízek és textúrák harmóniája remekül működik. Úgy véltük a minőségi csokoládé kiváló házasságát látjuk, éppen megfelelő kakaótartalommal és a tonkabab és a gyengéd avolai mandula vaníliás/virágos felhangjaival. Kiváló. 5-ös Asztal: Nagy élvezettel kóstoltuk a mandulaszemeket a tonkabab és vanília mellézközzel. Egyetértünk a 8-as Asztal értékelésével.”

KATTINTSON A KÉPRE HA SZERETNÉ LÁTNI
HOGYAN KÉSZÜL A RAFFINÉE



A termék leírása részletesen:

Tonkababos tejsokoládéval és kakaóporral bevont Avola-i mandula

A frissen pörkölt Avola-i mandulaszemeket a tonkababbal finoman ízesített, krémesen lágy, Valrhona Mariage de Grand Crus 40% tejsokoládé párosításával tesszük ellenállhatatlanná. Az édes fürdő után finomra őrölt kakaóporba hempergetjük őket.

Valrhona Mariage de Grand Crus 40% tejsokoládé

A francia Valrhona csokoládé készítő vállalat 40%-os kakaótartalmú, különleges tejsokoládéja az Egyenlítő mentén termesztett kakaóbab, krémes tej, nádcukor és lehellelnyi maláta házasságából született. Magas kakaó szárazanyag tartalmának köszönhetően lehengerlő kakaóíz keveredik benne intenzív mandulás ízjegyekkel, karamellás zamatokkal, és egy csipetnyi vaníliával.

Avola-i mandula

A Szicília legdélebbi részén található Avola városát szenzációs mandulája tette fel a gasztronómiai világtérképre. Az évi 2600 órás napsütésnek, a tengerparti klímának és a kalciumban gazdag termőföldnek köszönhetően az avolai mandulaszemek különleges külsővel és semmihez nem hasonlítható ízzel rendelkeznek. A hagyományos mandulánál nagyobb és laposabb, homokszínű szemek lágyak és magas olajtartalommal bírnak.

Tonkabab

A ráncos, fekete színű, hosszában elnyújtott tonkabab páratlanul gazdag illat- és ízvilággal bír: egyszerre idézi a vaníliát, a fahéjat, a szegfűszeget és a mandulát. Összettségének köszönhetően más ízjegyeket képes kidomborítani a párosítások során: az étcsokoládéból a fahéjat, a tejsokoládéból a légyságot, krémeséget, az olajos magvakból pedig a természetes ízeket emeli ki, hosszan lecsengő, kellemesen fűszeres ízt hagyva a szájban.



További információ:

chocoMe Kft.

marketing@chocome.hu

www.chocome.hu