

ORIGINAL
ARTISAN CHOCOLATE

Sajtóközlemény

Kiadja: chocoMe

Október 6, 2015 - Budapest

chocoMe ismét világversenyen bizonyított 4 arany, 3 ezüst, 2 bronz

Újabb *nemzetközi szakmai világversenyen* szerzett elismeréseket az ötödik születésnapját ünneplő *chocoMe*. A nemzetközi, független és óriási presztízsű *“International Chocolate Awards”* Kelet-Európai regionális szakmai csokoládéversenyén idén is tarolt a magyar márka, összesen 9 érmet szerezve (4 db arany, 3 db ezüst és 2 db bronz). Magyar indulóként a *chocoMe* szerezte a legtöbb érmet, és a legtöbb első helyezést is. 2014-ben a *chocoMe* volt az első magyar márka a történelem során, mely érmes helyezéseket tudott elérni ugyanezen a világversenyen.

Az “International Chocolate Awards” jelentőségében a Michelin csillaghoz hasonlítható, míg jellegében a Bocuse d’ Or versenyhez. A különböző regionális versenyek győztesei, érmesei (Kelet-Európa, Belgium, Skandináv, Olaszország, Kanada, USA stb.) kvalifikálhatják magukat egy összevont, nagy döntőre (World Final), amelyre idén Londonban kerül sor 2015. október 12-14. közt. Érdekes megemlíteni, hogy ez a világverseny az idei londoni *Salon du Chocolat* (The Chocolat Show) csokoládékiállítás egyik kiemelt eseménye lesz. A kiállításon a *chocoMe* *egyedüli magyar kiállítóként* vesz részt a díjazottak közül.

A londoni döntő zsűrijében a legnevesebb külföldi csokoládészakértők, gasztronómiai szakértők, sommelier-ek és séfek szerepelnek: a Seventy% (UK), a Manhattan Chocolate Society (US), a Master of Wine (UK), a “The New Taste of Chocolate” (US), az Ecole Chocolat Professional School of Chocolate Arts (US), a “The Well-Tempered Chocolatier” (Kanada) és hasonlók. A zsűri elnöke, egyben a díj alapítója, Martin Christy, a Seventy csokoládé-degusztációs portál szerkesztője - ma a világ egyik legnagyobb csokoládészakértője.

“A díjak rangja ismét csak rendkívül megtisztelő, el sem hiszem, hogy tizenegy benevezett termékből kilencsel sikerült érmet szerezni a versenyen” - mondta el Mészáros Gábor *chocolatier*, a *chocoMe* tulajdonosa. *„Ugyanakkor nem állunk meg egy pillanatra sem: továbbra is célunk, hogy a londoni világverseny döntőjében is helyt álljunk, és legalább egy aranyérmet szerezzünk”* - tette hozzá Mészáros Gábor.

Ezekkel az elismerésekkel immár *húszra nőtt a chocoMe szakmai világversenyeken szerzett elismeréseinek száma*, mellyel vezető szerepet tölt be a magyar csokoládék közti világszintű megítélésben.

A jelenleg díjazott *chocoMe* termékek:



Arany: chocoMe Raffinée RF105
Madagaszkári vadborsos étcsokoládéval
és kakaóporral bevont mandula

Arany: chocoMe Raffinée RF106
Fehércsokoládéval bevont
liofilizált málnaszem



Arany: chocoMe Raffinée RF107
Tonkababos tejsokoládéval és
kakaóporral bevont Avola-i mandula

Arany: chocoMe Raffinée RF108
Guérande sós szőkecsokoládéval bevont
szicíliai mandula hántolt ostyával



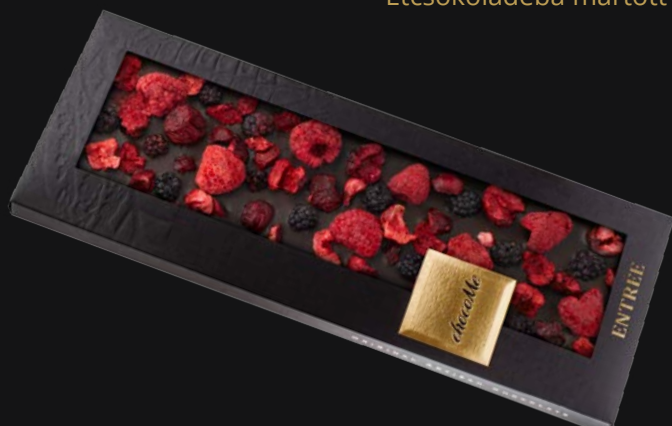
Ezüst: chocoMe Raffinée RF104
Sós-vaníliaporos, karamellás tejsokoládéval
bevont pekándió

Ezüst: chocoMe Raffinée RF109
Szicíliai mandula Arabica kávéval ízesített
étcsokoládéval bevonva, kardamommal



Ezüst chocoMe Voilé VL101
Étcsokoládéba mártott kandírozott spanyol narancshéj
fahéjas-szegfűszeges fűszerezéssel

Bronz: chocoMe Voilé VL102
Étcsokoládéba mártott kandírozott spanyol citromhéj



Bronz: chocoMe Entrée G102
chocoMe 66% étcsokoládé piros bogyós gyümölcsökkel

IDEKATTINTVA MEGNÉZHETI
HOGYAN KÉSZÜLNEK
DÍJNYERTES TERMÉKEINK



Ezúttal gratulálunk a többi magyar résztvevőnek, nyertesnek!

További információ:

chocoMe Kft.

marketing@chocome.hu

www.chocome.hu