



ORIGINAL
ARTISAN CHOCOLATE

Sajtóközlemény

Kiadja: chocoMe

London/Budapest, 2015. október 21.

A *chocoMe* egyik Raffinée íze hivatalosan is a világ legjobb drázséja

A *chocoMe* megszerezte az első szakmai aranyérmét, mégpedig a világ legrangosabb szakmai csokoládéversenyén, az *International Chocolate Awards*-on. Ezzel hivatalosan *a világ legjobb magvas fehér csokoládés drázséja* címet nyerte el. A verseny világbajnokságának döntőjében - mely idén *Londonban*, a The Chocolate Show rendezvény keretein belül került megrendezésre a magyar csokoládémanufaktúra egy ezüst- és egy bronzérmet is szerzett.



A díjazott termékek a következők:



Aranyérem: chocoMe Raffinée RF108
Guérande-sós szőkecsokoládéval bevont
szicíliai mandula hántolt ostyával
(magvas fehér csokoládés drázsé kategória)



Ezüstérem: chocoMe Raffinée RF105
Madagaszkári vadborsos étcsokoládéval
bevont mandula
(magvas étcsokoládés drázsé kategória)



Bronzérem: chocoMe Raffinée RF107
Tonkababos tejsokoládéval
és kakóporral bevont mandula
(magvas tejsokoládés drázsé kategória)



A világversenyt megelőző kelet-európai regionális elődöntőn kilenc érmet sikerült bezsebelni (négy arany, három ezüst és két bronz). Ily magasságokba magyar csokoládékészítő még nem jutott el.

A *chocoMe* ezzel 23-ra gyarapította a nemzetközi szakmai elismerései számát.

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 hasonló. A zsűri elnöke, egyben a díj alapítója, Martin Christy, a Seventy csokoládédegusztációs portál szerkesztője - ma a világ egyik legnagyobb csokoládészakértője.

Ezúttal gratulálunk a többi résztvevőnek, nyertesnek!

További információ:

chocoMe Kft.

marketing@chocome.hu

www.chocome.hu