



ORIGINAL
ARTISANAL CHOCOLATE

Sajtóközlemény

Kiadja: chocoMe

Budapest/London, 2016. július 12.

Eszményi ízek világsikerű randevúi - A *chocoMe* idén is többszörös Academy of Chocolate Awards díjas lett Londonban



A minőségi csokoládék, a felejthetetlen ízek megalkotásában hazai és nemzetközi szinten is élvonalbeli magyar cég, a *chocoMe* idén is győztes színekben tündökölt a rangos londoni Academy of Chocolate (Londoni Csokoládé Akadémia) díjkiosztóján. A tavasszal megrendezett világversenyen a manufaktúra által jegyzett öt csokoládékülönlegesség is komoly elismerésben részesült. A *chocoMe* ikonikus Raffinée-jának családjából négy termék is megbabonázta a gasztro-szakértőkből álló szakmai zsűrit. A díjátadó Londonban zajlott július 8-án, ahol a *chocoMe* alapítója Mészáros Gábor személyesen vehette át a díjakat.



A díjazott Raffinée-k ízkölteményei minden érzékszervet rabul ejtenek, de nincs ez másként az idén bevezetésre került *chocoMe Voilé* egyik újításával sem:

Kandírozott bergamot héj venezuelai étcsokoládéval bevonva / *bronz*

Ennek, az eredetileg Valentin-napra megálmodott, kifinomult ízvilágnak a megteremtéséhez már egyenesen a parfümőrök és a sztárséfek által előszeretettel használt bergamot héj szolgált alapjául – ehhez a venezuelai származású, nemes kakaóbabok keverékéből született étcsokoládé szegődött eszményi társként.



A *chocoMe* termékek mögött rejlő szellemiség, a tökéletes csokoládék megalkotásának eszméje, teljes összhangban áll az *Academy of Chocolate* küldetésével. *Mészáros Gábor*, a cég vezetője és csokoládémestere – a Londoni Csokoládé Akadémia "lovagrendjének" tagjaihoz hasonlóan – körültekintően ügyel a legapróbb részletekre, ebből a hozzáállásból születnek azok a szofisztikáltságukban is érzéki *chocoMe* gasztróélmények, melyek az ünnepeket és a hétköznapokat egyaránt megédesítik és felejthetlenné teszik.

A versenyen a találati arány is pazar volt, a *chocoMe* által benevezett hét versengő terméke közül ötnek sikerült díjat nyernie. A jelenlegi díjakkal együtt összesen már 28 nemzetközi szakmai versenyen szerzett díjjal büszkélkedhet a márka.



A díjazott Raffinée termékek:

Tonkababos tejsokoládéval és kakaóporral bevont szicíliai mandula / *ezüst*

Guérande sós szőkecsokoládéval bevont szicíliai mandula hántolt ostyával / *bronz*

Szicíliai mandula Arabica kávéval ízesített étcsokoládéval bevonva, kardamommal / *bronz*

Mogyorós-tejsokoládéval és őrölt Etióp Harrar kávéval bevont Piemonte-i mogyoró / *bronz*

Az összes díjnyertes *chocoMe* csokoládé itt tekinthető és vásárolható meg

WEBSHOP

AZ ACADEMY OF CHOCOLATE-RÓL

Az Academy of Chocolate (*Londoni Csokoládé Akadémia*) 2005-ben alakult Londonban azzal a céllal, hogy teret adjon a valóban minőségi csokoládéfogyasztásnak, 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 Academy of Chocolate Awards csokoládés szakmai versenyt, ahol a világ legjobb csokoládé készítői mérik össze tudásukat.

További információ:

chocoMe Kft.

marketing@chocome.hu

www.chocome.hu