

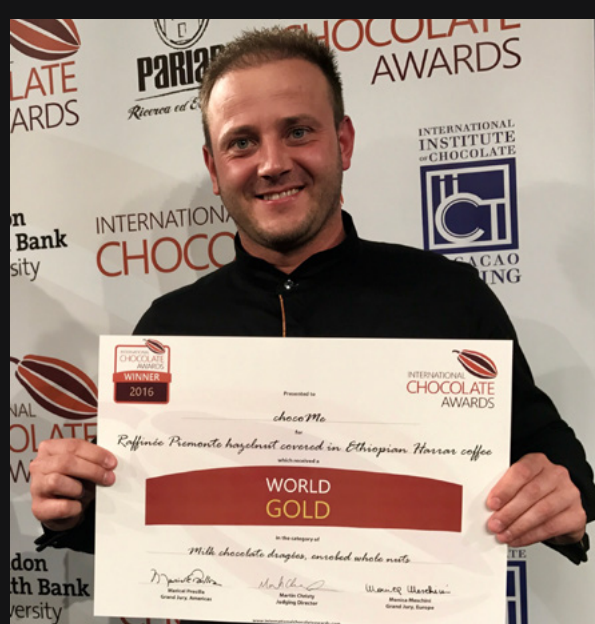
ORIGINAL
ARTISANAL CHOCOLATE

Sajtóközlemény
Kiadja: chocoMe
Budapest/London, 2016. október 19.

A *chocoMe* egyik Raffinée íze 2016-ban is a világ legjobbja lett – második alkalommal



A *chocoMe* megszerezte második szakmai *aranyérmét*, mégpedig a világ legrangosabb nemzetközi szakmai verseny világbajnoki döntőjén, az *International Chocolate Awards*-on. Ezzel hivatalosan a *világ legjobb magvas tejsokoládés drázséja* címet nyerte el. A verseny világbajnokságának döntője és eredményhirdetése idén is *Londonban*, a *The Chocolate Show* rendezvény keretein belül került megrendezésre.



A díjazott termék:

chocoMe Raffinée mogyorós-tejsokoládéval és őrölt Etióp harrar kávéval bevont Piemonte-i mogyoró (RF110)



A világversenyt megelőző kelet-európai regionális elődöntőn pár héttel ezelőtt szintén aranyéremmel tüntették ki a *Raffinée* terméket, így már sejteni lehetett, hogy dobogósak leszünk a világbajnokság döntőjében, de arra nem számítottam, hogy a tavalyi évet követően (amikor a világ legjobb fehér csokoládés magvas drázséja címet nyertük el) idén is aranyéremmel térhetünk haza – mondta *Mészáros Gábor*, a *chocoMe* alapítója, tulajdonosa. A *chocoMe* ezzel 32-re gyarapította a nemzetközi csokoládés szakmai elismeréseinek számát.

A londoni döntő zsűrijében a legnevesebb külföldi csokoládészakértők, gasztronómiai szakértők, sommelier-ek és séfek szerepelnek: *George Gensler*, *Manhattan Chocolate Society* (US), *Nancy Gilchrist*, *Master of Wine* (UK), *Monica Meschini*, *chocolate/tea tester*, *sommelier* (Italy), *Maricel Presilla*, *chef, restaurateur, author* (US), *Ecole Chocolat Professional School of Chocolate Arts* (US), a *“The Well-Tempered Chocolatier”* (Kanada) és hasonlóké. A zsűri elnöke, egyben a díj alapítója, *Martin Christy*, a *Seventy % csokoládé-degusztációs portál* szerkesztője - ma a világ egyik legnagyobb csokoládészakértője.

Ezúttal gratulálunk a többi résztvevőnek, nyertesnek!



További információ:

chocoMe Kft.
marketing@chocome.hu
www.chocome.hu