



ORIGINAL
ARTISAN CHOCOLATE

Sajtóközlemény

Kiadja: chocoMe

Július 20. 2017 - London/Budapest

Újabb 7 érmet szerzett a *chocoMe* a Londoni Csokoládé Akadémia versenyén

Már 39 nemzetközi díjjal büszkélkedhet a magyar csokoládémanufaktúra

A felejthetetlen csokoládé-ízváraáslatok megalkotásában jeleskedő magyar cég, a *chocoMe* sikertörténete folytatódik: a manufaktúra újabb nemzetközi elismerésben részesült, ezúttal 1 arany-, 4 ezüst- és 2 bronzéremmel térhetett haza a rangos *Academy of Chocolate Awards (Londoni Csokoládé Akadémia)* díjkiosztójáról. A *díjátadó ceremónia július 19-én zajlott Londonban*, ahol a *chocoMe* alapítója *Mészáros Gábor* személyesen vehette át a díjakat. A hazai és világkedvenceket megálmódó *chocoMe* így összesen 39 nemzetközi szakmai díj tulajdonosává vált. Az idei nyertes *chocoMe* ízvilágok – többek között – olyan összetevőkkel csábítanak, mint a karamellizált makadám-dió, a bársonyos szőkecsokoládé, vagy a kandírozott gyümölcsök, amelyek étcsokoládéba mártva, szintén a valódi ínycsekek kedvencei.



A díjnyertes Entrée termékek:



Arany: chocoMe Entrée BL104

Valrhona 32% Szőkecsokoládé - Etióp Yirga tört kávészemek
Piemonte-i mogyoró - Liofilizált karamell

Ezüst: chocoMe Voilé BL105
Valrhona 32% Szőkecsokoládé
Fekete só - Pekándió - Kesudió



Ezüst: chocoMe Entrée BL101

Valrhona 32% Szőkecsokoládé - Maldon só
Fekete szezámm - Szicíliai mandula



Bronz: chocoMe Voilé BL102
Valrhona 32% Szőkecsokoládé - Tonkabab
Szicíliai mandula - Aprított kakaóbab



A díjnyertes Voilé termékek:



Ezüst: chocoMe Voilé VL102

Étcsokoládéba mártott kandírozott spanyol citromhéj

Bronz: chocoMe Voilé VL103

Étcsokoládéba mártott kandírozott gyömbér



A díjnyertes Raffinée termékek:



Ezüst: chocoMe Raffinée RF112

Tonkababos szőkecsokoládéval és kakaóporral bevont
karamellizált makadám-dió

Az ideai győzelmek alapján ismét bebizonyosodott, hogy a *chocoMe* termékek mögött rejlő szellemiség, a tökéletes csokoládék megalkotásának eszméje, teljes összhangban áll az *Academy of Chocolate Awards* küldetésével. *Mészáros Gábor* – a Londoni Csokoládé Akadémia mestereihez hasonlóan – körültekintően figyel a legapróbb részletekre, ebből az elhivatottságból és szenvedélyből születnek azok a minden érzékszervet rabul ejtő csokoládéköltemények, amelyek hazai és nemzetközi szinten is kifejtik hatásukat: megédesítenek és különlegessé varázsolnak minden alkalmat.

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 csokoládé-fogyasztásnak, a csokoládétermékek legjobb minőségű összetételének, a legjobb kakaóbab termőterületek felvirágztatásának, a "fair" kereskedelmi elveknek. Tagjai a világ legelismertebb csokoládékészítői és gasztronómiai szakértői két évente szervezik meg a *Academy of Chocolate Awards* csokoládé szakmai versenyt, ahol a világ legjobb csokoládé készítői mérik össze tudásukat.

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

WEBSHOP

További információ:

chocoMe Kft.

marketing@chocomel.hu

www.chocomel.hu