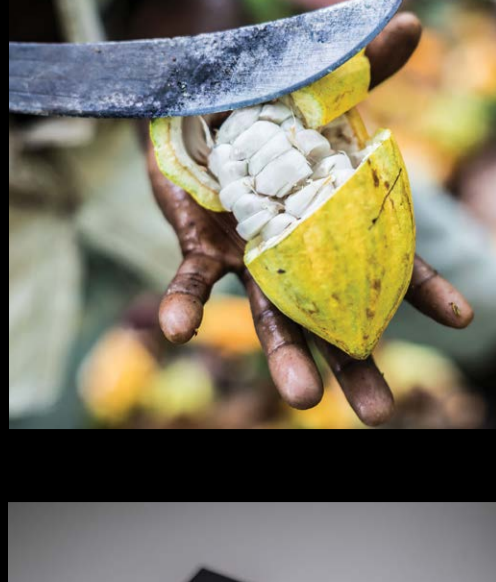




A vadonatúj chocoMe D lice csokol dek kalandja a Karib-t rs gt l P rizson  t Budapestig



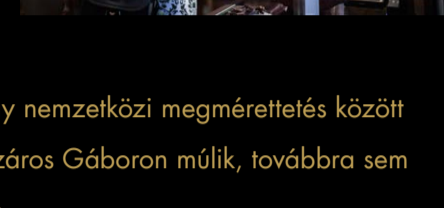
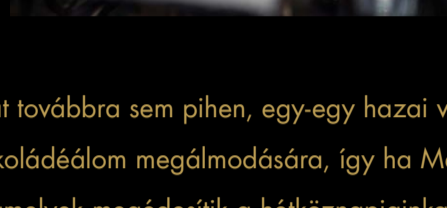
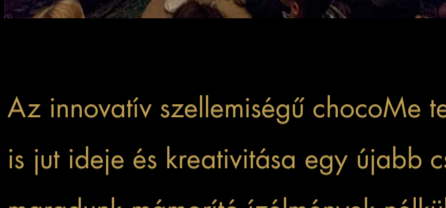
M sz ros Gábor, a chocoMe csokol de manufaktúra alapítója, tulajdonosa rendkívül el k telezett a cs csmin s g iránt. Elhatározta, hogy megalkotja azt a saját fejlesztésű, teljesen egyedi ízvilággal rendelkező  tcsokol de receptúrát, ami a chocoMe csokol dek zászlóshajója lesz.

„Annak érdekében, hogy minél mélyebb gyökerekből ismerhessem meg a kakaóbabok eredetét és az érzékszervekre gyakorolt hatásának gazdagságát, és els j t tss m, hogyan kell a legjobb minőségű kakaóbabot termesztani, a közelmúltban számos kaka  ltetv ny t l togatam meg és olyan farmereket kerestem fel a Karib-térségben, akik rengeteg szakutad ssal rendelkeznek ezen a téren. A termőterületek felt rkepez s t, a kakaóbabok és különböző csokol de masszák k stol s t követően egy kicsi, de annál professzionálisabb, Párizs melletti csokol delaborat riumban megalkottam azt az egyedi aromaprofilal rendelkező  tcsokol de massz  receptúrát, amely felejthetetlen élményt nyújt minden egyes chocoMe D lice csokol de fogyasztásakor” – vezette fel Mészáros Gábor az új term csal dot.

Az egyed ll ll , saját fejlesztésű  tcsokol de receptúra kaka babjainak eredete Peru és a Dominikai K zt rs s g. A perui Trinitaria kakaóbabok gyümölcsös jegyekkel rendelkeznek, kellemes savassággal és enyhén olajos magvakra jellemző  zekkel. A Dominikai K zt rs s gb l származó Forastero babok gyümölcsös illat k és finoman f szeresek. E két fajta egyedi keveréke adja azt a csodálatos és semmivel  ssem nem teveszthet  ízélményt, amit a chocoMe D lice  tcsokol de fogyasztása során élvezhetünk.

A csokol de  ra jellemző  zvil gban egy meggyőző, de nem tolokodó kaka  z, domináns fanyarság, határozott, piros gyümölcsökre jellemző  z, valamint egy nagyon hosszan elnyúló, kellemes ut z kel  ltre. Az  j csokol de masszával a chocoMe egy új term csal dot indított új j ra, melynek neve: D lice, lefordítva: élvezet.

A legújabb csokol dekre ci k exkluziv keretek között kerültek bemutatóra 2017. szeptember 6- n, a Four Seasons Hotel Gresham Palace-ban, ahol a vendégek egy izgalmas kisfilmb l megismerhett k a chocoMe D lice születésének egzotikus tájakon  tvel  történetét, majd maguk is szó szerint belek stolhattak a kalandba – a különleges, példa nélküli csokol de  zkekbe. A siker  zt ttal sem váratott magára.



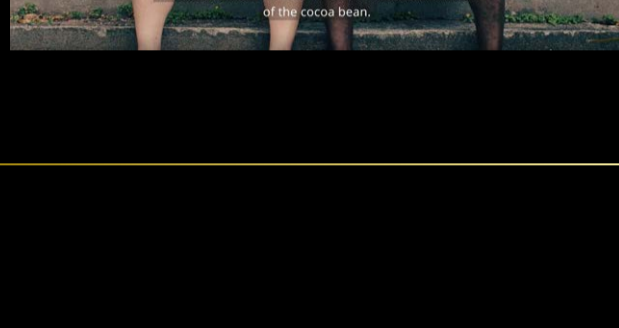
Az innovatív szellemiségű chocoMe tehat továbbra sem pihen, egy-egy hazai vagy nemzetközi megmérettetés között is j t ideje és kreativitása egy újabb csokol de  lom meg lmod s ra, így ha Mészáros G boron múlik, továbbra sem maradunk m morit   z lm nyek nélkül, amelyek meg des tik a hétköznapijainkat is.

chocoMe D lice teaser

a képre kattintva megnézheti a videót

Born of chocoMe D lice

a képre kattintva megnézheti a videót



A chocoMe D lice term csal d

chocoMe D lice Carré

A chocoMe legújabb, saját fejlesztésű  tcsokol de receptúrájának táblás csokol de változata, mely négy különböző variánsban érthető el.



chocoMe D lice Carré 72,2% táblás  tcsokol de

A csokol de  ra jellemző  zvil gban egy meggyőző, de nem tolokodó kaka  z, domináns fanyarság, határozott piros gyümölcsökre jellemző  z, valamint egy nagyon hosszan elnyúló, kellemes ut z.



chocoMe D lice Carré 72,2% táblás  tcsokol de Murray River s val

Az ausztráliai Murray folyó s krist lyai mintegy csillogó díszként mutatnak a csokol de tábla felületén. Minden egyes csokol de felfal egy-egy sz kr z  meglepetés: a s pelyhek lassan olvadnak fel és tökéletes harmóniát képeznek az  tcsokol de  l.



chocoMe D lice Carré 72,2% táblás  tcsokol de Kampot borssal

 gazi connoisseur csokol de a m ltan híres székelyi borssal fűszerezett kreáció. A kampoti v rosbors jellemző erőteljes gyümölcsös  zjegyek páratlan összhangban állnak az  tcsokol de határozott pirosgy m lcs s aromával.



chocoMe D lice Carré 72,2% táblás  tcsokol de pörkölt kakaóbab t rettel

Egy tábla csokol de azoknak akik csak akkor  legetettek, amikor határozott, domináns kaka  s  zekkel kényeztetik magukat.

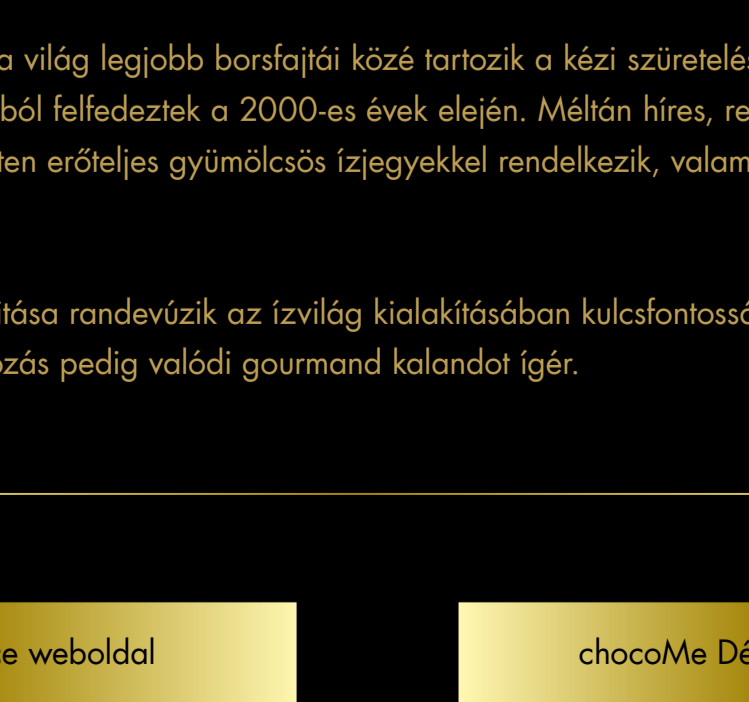
chocoMe D lice Raffin 



chocoMe D lice Raffin  - 72,2%  tcsokol de  val és kakaóporral bevont Avola-i mandula

A chocoMe legújabb, saját fejlesztésű  tcsokol de receptúrájának népszerű draszt  változata, amelyhez a világ egyik legkiv llobb minőségű mandul j rt, az azvoni Fascionello típusú mandulát használjuk. A Szc lia legdelebbi részén tal that  Avola város, a tenzerc si klim ja adja telteiuma gazdron miai vil gt rk pre. Az évi 2600  ras napsütés, és tengerparti kl m nk és a kalciumban gazdag t r f ldnek k szonhet en a Fascionello mandul szemek különlegesen lapos külsővel, eszement roppan ssal és semmihez nem hasonlítható  zzel rendelkeznek. Az elkészült draszt szemeket a termőterületről szelektált, perui kaka babokb l származó kaka porba hempergetj k.

chocoMe Petit D lice



chocoMe Petit D lice 72,2%  tcsokol de mini táblák

A chocoMe legújabb, saját fejlesztésű  tcsokol de receptúrájának miniat r táblás csokol de változata, mely egy nleg is megv s rthat , illetve 12 darabos díszdobozban is érthető.

A Murray River s 

Természetes módon kinyert s p hely az ausztrál Murray folyó alatti  si v zt roz kb l. A mélyen fekvő lelőhelyen a v z nagyon magas ásványianyag-tartalommal b r, amelynek könyved ízét k szonheti; illetve a város alga adja rózsaszínes sz n t a lehet vekony kristályoknak. A törekeny s v r gok hamar elolvadnak a nyelven - igazán k nyved n fogyasztható s fajta.

Kampoti v rosbors

Nagyh r  séfek szerint a világ legjobb borsfajt i közé tartozik a kézi szüretelésű kampoti bors (Kambodzs ), melyet  jbb  felfedeztek a 2000-es évek elején. M ltan híres, rendkívül csip s  z nek k szonhet en, kifejezetten erőteljes gyümölcsös  zjegyekkel rendelkezik, valamint erős f szeress ggel.

Pörkölt, t rt kakaóbab

A kakaó minden intenzitása randev zik az ízvilág kialakításában kulcsfontosságú p rk l sb l születő aromával – ez a találkozás pedig valódi gourmand kalandot ígér.

További információ:

chocoMe Kft.

marketing@chocome.hu

www.chocome.hu