



ORIGINAL
ARTISAN CHOCOLATE

Sajtóközlemény
Kiadja: chocoMe Kft.
Budapest, 2018. január 19.

Bemutatik a chocoMe új Raffinée kreációja: Gyümölcsös ízek kavalkádja egy szem drázséba sűrítve

Az enyhe télnek és a tavasz lassú, de biztos közeledésének köszönhetően talán még sosem volt ennyire színes és étellel teli a hideg évszak, ami a chocoMe boszorkánykonyháját is inspirálta: legújabb Raffinée termékünk megalkotásánál egy minden eddiginél gyümölcsösebb összeállítást hoztunk létre.

„A felejthetetlenül gazdag ízek alappillére a zsenge, korai szüretelésnek köszönhetően enyhén fanyar feketeribizli, amely a liofilizálásnak köszönhetően hiánytalanul megőrizte eleven, friss jellegét. Ehhez a gyümölcshöz kerestünk olyan különleges alapanyagot, amelynek köszönhetően a végeredmény összetéveszthetetlenül idézi az erdei gyümölcsök zamatát, ugyanakkor a jellegzetes chocoMe stílusjegyeket is magán viseli” – mondta Mészáros Gábor, a chocoMe tulajdonosa, az új ízvilág megálmodója.

Választásunk ezért esett a kékáfonyás joghurtra, amelyet bourbon vaníliában gazdag fehérchokoládéval kevertünk össze. A krémesen lágy joghurt és a fenséges aromájú csokoládé - eszményi ízpárként - rendkívül karakteres, egyszerre kellemesen fanyar és bársonyosan édes kérget von a gyümölcs köré. A varázslatos ízharmóniát tovább fokoztuk: az elkészült drázsészemeket liofilizált és összeporított kékáfonyás joghurtban hempergettük meg.

Az új Raffinée kreációnk izgalmas, meglepetésekkel teli, sokszínű ízvilága ellenállhatatlan csábítást tartogat a hűvös, télmarasztaló napokra: a nyár különleges zamatait, frissességét megidézve, ínycsiklandó drázsékölteményként édesíti meg a napjainkat.



A termék megnevezése: Liofilizált feketeribizli kékáfonyás joghurttal és fehérchokoládéval drázsírozva

Termékkód: RF113 Nettó tömeg: 120g

vásárlás

Így készülnek Raffinée termékeink:



További információ:

marketing@chocomé.hu

www.chocomé.hu