



ORIGINAL
ARTISANAL CHOCOLATE

Sajtóközlemény
Kiadja: chocoMe
Budapest, 2018. szeptember 3.

6 új csokoládészenzáció a *chocoMe*-től Szeptemberben érkeznek az ínycsiklandó, innovatív desszertcsodák

A *chocoMe* manufaktúra újabb fontos fejezetet nyit történetében eddigi legerősebb termékfejlesztésével, összesen 6 vadonatúj csokoládévarázzslattal bővíti el a csokoládé-hívőket és az ínycsemetéket.

Háromféle ízben érkezik a *chocoMe Petit 21*, egy teljesen új termék kategória, amelyhez hasonlót eddig nem gyártott a *chocoMe*, illetve – a kivételes technológiából adódóan – nemzetközi szinten is kuriózumnak számít a csokoládékészítés piacán. A legújabb csokoládécsodának már a neve is könnyed kifinomultságot közvetít: a francia „petit” azaz „kicsi, pici”, a dobozban megtalálható csokoládélapok méretét, a 21-es szám pedig mennyiségüket jelöli. A mindössze 5 mm vékonyságú, ínycsiklandó és furfangos lapocskák valódi meglepetést tartogatnak, ugyanis – kecskes megjelenésük ellenére – töltelékkel is rendelkeznek. A *chocoMe* logót megformáló, ízléses csokoládé falatok megtöltéséhez speciális technológia szükséges, amely lehetővé teszi, hogy egyetlen munkafolyamaton belül kerüljön öntőformába a csokoládé kéreg és tölteléke.

A *Petit 21* csomagolásában is a *chocoMe*-re jellemző kivételes minőség és elegancia tér vissza: a díjnyertes Délice termékekhez hasonló módon, fiókos dobozt, de új, különleges elrendezési formát kapnak a könnyű csokoládélapocskák, stílusosan, különböző dőlésszögben elhelyezve.



Az új csokoládékülönlegesség 3 ízvariánsa közül az egyik legnagyobb csábítás a *falatnyi étcsokoládé lapocskák karamell és yuzu töltelékkel* – ebben a mennyei karamell és a japánban népszerű citrusféle randevúja valósul meg, amellyel semmihez sem fogható, pikáns ízvarázzslatban lehet részünk.



Falatnyi étcsokoládé lapocskák karamell és passion fruit töltelékkel, fekete szezámmaggal – még egy magával ragadó párosítás, a frissítő, fanyar gyümölcse és a bársonyos karamellé, amelyet a frissen aprított szezámmag izgalmas aromája tesz még ellenállhatatlannabbá.



A mogyorós ízek rajongói is újabb kedvencekre találhatnak: a *falatnyi tejszokoládé lapocskák Piemonte-i mogyoró praliné és Etióp Harrar kávé töltelékkel* eszményi és legmagasabb minőségű alapelemeiből szintén valódi desszertálm született.



Az új fejlesztéseken túl a nemzetközi sikerű, örök kedvenc Raffinée termékcsaládba megérkezik a *Ruby kakaóbabból készített csokoládéval bevont szicíliai mandula*, amely nem csak ellenállhatatlanul finom, de csokoládé alapja is rendhagyó: ez a világ 4. csokoládétípusaként emlegetett Ruby, amely különleges gyártási eljárásnak köszönheti egyedülálló, rubinvörös színét és ínycsiklandó ízét, amely mentes bármilyen színezéktől vagy aromától. A mennyei gyümölcsösséget a manufaktúra egy csipet liofilizált málna és eper hozzáadásával fokozza.



A másik Raffinée újítás egy újabb *Raffinée 4* válogatás, amely egy korábbi, azonos nevet viselő válogatás sikere nyomán született: ebben a négyes összeállításban a tej-, a fehér-, a szőke- és a ruby csokoládé mesternégyesé a főszerep.



Még egy rabul ejtő gyümölcsvarázzslat vár ránk a manufaktúra jóvoltából, a Voilé család új tagja, a *chocoMe Voilé Mangó*, amelynek bűvös alapeleme az aszalt gyümölcs, mely egyenesen Thaiföldről érkezik és különleges kezelésének, a mangó juice-ban áztatásának köszönhetően kivételesen kellemes textúrával rendelkezik, így válik tökéletes párjává az intenzív kakaós ízjegyekkel rendelkező, francia 70%-os kakaótartalmú étcsokoládénak.

A *chocoMe* jóvoltából tehát a 2018-as őszi/téli szezonban is váratlan csokoládéálmunk válnak valóra, amelyekben ismét életre kel a hétköznapokat megédesítő, ellenállhatatlan ízek mágija, valamint a mesterség és a minőség iránti elkötelezettség.

További információ:

chocoMe Kft.
1135 Budapest Kisgömb utca 23.
marketing@chocome.hu

Sajtókapcsolat:

LanceCom Kommunikáció
lancecom@lancecom.hu
+36 1 311 9152