



Őszi csokoládémámor 7 ízben - A *chocoMe* fantasztikus újdonságokkal köszönti a következő szezont

A rekordmennyiségű nemzetközi díjat bezsebelő csokoládémanufaktúra, a *chocoMe*, újabb ínycsiklandó ízvarázslatokkal kényezteti az édesszájúakat és a kifinomult ízek rajongóit. Íme a 7 mámorító desszertkülönlegesség, melyek megédesítik az őszt:

chocoMe Raffinée 3 - Különleges draszé válogatás

Az egyik legerősebb csáberővel rendelkező újdonság dobozában a Valrhona édes különlegességei lapulnak: a friss gyümölcs, a bársonyos kakaóvaj és a cukor egyszerűnek tűnő találkozásából mennyei ízek születtek. A mindössze három klasszikus összetevőből álló alapanyaghoz hasonlóan korábban még egyetlen csokoládégyártó cég sem fejlesztett. Az ínycsiklandó íz mellett e desszertálom másik szuperképessége, hogy teljes mértékben vegán termék - az egyediség már a csomagolásban is megmutatkozik: a háromféle ízkültemény draszéi elegánsan, egymástól teljesen elszeparálva bújnak meg a manufaktúrára jellemző, kifinomult dobozban.

Az új ízek születéséről maga a *chocoMe* megálmodója és tulajdonosa, *Mészáros Gábor* számol be:



Nepáli Timur borsos mandula couverture-rel bevont szicíliai mandula

„A szicíliai Tuono típusú mandulaszemek roppanós textúráját a manduliszt couverture puhasága ellenpontozza, ezek kontrasztját pedig a Nepálból származó, friss grapefruitos ízjegyeket hordozó és bizsergő frissességet nyújtó timur bors teszi emlékezetessé.”

Mogyorós tejszokoládéval és passion fruit couverture-rel bevont Piemonte-i mogyoró

„A frissen pörkölt piemonte-i mogyorószemeket dupla kéreggel borítottuk. Elsőként mogyorókrémes tejszokoládéval, majd az egzotikus passion fruit gyümölcsből készített couverture-rel vontuk be, melynek köszönhetően kellemes savanykás párosul a mogyoró zamatával.”

Étcsokoládéval és yuzu couverture-rel bevont szicíliai mandula

„A lapos, roppanós szicíliai Tuono típusú mandulaszemeket dupla kéreggel láttuk el. Egyrészt egy Madagaszkárról származó termőterület szelektált étcsokoládéjával, valamint egy leheletnyi parfümösséget hordozó, kirobbanóan friss yuzu couverture-rel.”



chocoMe Petit 21 - Falatnyi étcsokoládé lapocskák mangó töltelékkel

*„A mindössze 5 mm vékony, 21 darab *chocoMe* logót formáló csokoládé lapocskák varázsa abban rejlik, hogy kecses megjelenésük ellenére meg is töltöttük őket. A tavaly bevezetett termék kategória 2019 őszén egy újabb ízvariánssal egészül ki, mangóval töltve. A trópusi mangó ízt fagyasztott Alphonso mangó gyümölcspürével és liofilizált mangóval együttesen csempésztük az étcsokoládé burok belsejébe.”*



chocoMe Forró csokoládé

„Hogy az élmény tökéletes legyen, csokoládé forgácsok formájában készítettük el termékünket annak érdekében, hogy minél egyenletesebben felolvadjon a forró vagy felhabosított tejben, illetve minél lágyabb, krémesebb végeredményt élvezhessen.”

Forró csokoládé ízek:

- 1.) Chilis forró csokoládé
- 2.) Forró csokoládé három fűszerrel (fahéj, szegfűszeg, szerecsendió)
- 3.) Sós-karamellás forró csokoládé

„A forró csokoládé forgácsok teljesen homogén ízelményt nyújtanak, ugyanis a fűszerek még a meleg, olvadt csokoládéba kerülnek bekeverésre, melyet formába öntünk, lehütünk, és ezt követően forgácsoljuk fel apró, kis darabokra. 25-30g csokoládé forgácsot javasolunk összekeverni forrásban levő vagy felhabosított tejhez (200ml). Alapos elkeverést követően, miután a csokoládé forgácsok elolvadtak, kellemes, lágy csokoládéit kapunk” – mondja a világhírű magyar manufaktúra atyja.

Nem kérdés tehát, hogy a nyár perzselése után, az ősz is bővelkedni fog forró, mámorító, édes kalandokban és ellenállhatatlan csábításokban – a *chocoMe* újdonságaiban az ínycsiklandó ízek és a desszertívok iránti elkötelezettség mellett ismét életbe lép az a határtalan szenvedély, amelyből mindig újabb és újabb váratlan csokoládéálmok válnak valóra.

További információ:

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

Sajtókapcsolat:

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