



ORIGINAL
ARTISAN CHOCOLATE

Sajtóközlemény
Kiadja: chocoMe
Budapest, 2020. augusztus 31.

Csokimámor 7 szólamban – Érkeznek a chocoMe legújabb ízei

A közelmúltban újabb nemzetközi díjakkal gazdagodott chocoMe szeptembertől 7 új csokoládékülönlegességgel kedvez a szenvedélyes csokoládéhívőknek.

chocoMe Petit 9 - Falatnyi étcsokoládé lapocskák gin ízesítésű csokoládé töltelékkel

A **Petit** (falatnyi csokoládé lapok) család bővülésével hamarosan bevezetésre kerül a manufaktúra első alkoholos terméke, a **Petit 9**, amelyben az előkelő francia étcsokoládé burok egy selymes, csokoládé-alapú, ginzel ízesített tölteléket rejt. Az izgalmat fokozza, hogy a gin alapanyaga, a borókabogyó hangsúlyt kap, valamint - a frissesség jegyében - az egzotikus kaffir lime is beköszön a csokiköltemény ízvilágában. A korábbi Petit termékek kiszerezéséhez képest az új verzióban 21 helyett 9 ínycsiklandó, roppanós csokilapocskát találhatunk az elegáns csomagolásban.



chocoMe Entrée

A klasszikus chocoMe táblás csokoládé, az **Entrée** 5 új ízzel és egy csavarral tér vissza: az új táblák mindegyikében egy korábbról ismert közkedvelt álomdraszé kifinomult alapmotívuma, a **lioofilizált kékáfonyás joghurt** kap főszerepet.

G124 - Valrhona 66% étcsokoládé, lioofilizált feketeszeder, lioofilizált málnadarabok, lioofilizált kékáfonyás joghurt

G125 - chocoMe 41% tejcsokoládé, lioofilizált eperszelet, lioofilizált málnaszem, lioofilizált kékáfonyás joghurt

G126 - chocoMe 34% fehércsokoládé, lioofilizált málnaszem, lioofilizált feketeszeder, lioofilizált kékáfonyás joghurt

MG139 - Valrhona 66% étcsokoládé, brontei pisztácia, lioofilizált feketeszeder, lioofilizált kékáfonyás joghurt

MG140 - chocoMe 41% tejcsokoládé, lioofilizált eperdarabok, brontei pisztácia, lioofilizált kékáfonyás joghurt



chocoMe mogyorós forró csokoládé

A 2019-es őszi/téli szezonban nagy sikerrel debütált chocoMe forró csokoládék bűvös családja is új taggal egészül ki, egy kiemelkedő minőségű ínycsengéssel, amelyben a magas kakaó tartalmú tejcsokoládé és a Piemonte-i mogyoróval készített gianduja krémes csábereje találkozik.



A chocoMe idén is gondoskodik róla, hogy ne maradjunk édes meglepetések, új kedvencek és eszményi ajándéktippek nélkül.

A jelenleg elérhető chocoMe csokoládék az alábbi linken tekinthetők és vásárolhatók meg:

www.chocomme.hu

További információ:

chocoMe Kft.

1135 Budapest Kisgömb utca 23.

marketing@chocomme.hu

Sajtókapcsolat:

LanceCom Kommunikáció

lancecom@lancecom.hu

+36 1 311 9152