



ORIGINAL
ARTISAN CHOCOLATE

Sajtóközlemény
chocoMe Kft.
Budapest, 2021. május 17.

Három nemzetközi díjat zsebelt be a magyar chocoMe manufaktúra az International Chocolate Awards világbajnoki döntőjén

A világsikerű csokoládé-különlegességeiről ismert **chocoMe** számára díjesővel végződött az International Chocolate Awards világbajnoki döntője: a magyar manufaktúra az alábbi díjakat szerezte meg: egy arany-, egy bronzérmét és egy különdíjat kapott az ezúttal online közvetített díjátadón.



A chocoMe **Raffinée 3** nevet viselő, különleges drasztévalogatás két íze kiemelkedően szerepelt a rangos megmérettetésen: egy közülük alapanyag-küldíjas is lett.

A duplán díjazott aranyérmes az Étcsokoládéval és yuzu couverture-rel bevont szicília mandula, amelynek ínyenc étcsokoládéja egyenesen Madagaszkárról származik. Ezt csokoládékölteményt - többek közt - az egzotikus citrusféle, a yuzu kirobbanó frissessége és leheletnyi parfümössége teszi emlékezetessé.

A csokoládé különdíjat is kapott a rendkívül magas minőségű alapanyagok használatáért.



Az exkluzív drasztévalogatás másik tagja, a Mogyorós tejsokoládéval és passion fruit couverture-rel bevont Piemonte-i mogyoró, mennyei ízvilágával bronzérmesként végzett a világbajnoki döntőben.



Mészáros Gábor, a chocoMe alapítója és tulajdonosa tehát idén is rászolgált a 2019-ben Monica Meschinitől, az International Chocolate Awards főszerzőjétől kapott, „Drasztémágus” titulusra – a **chocoMe** továbbra is elkötelezetten hisz benne, hogy a mámorító csokoládécsábítások megbízhatóan édesítik meg a napjainkat, akár egy rendhagyó időszakban is.

Az összes díjnyertes chocoMe csokoládé itt tekinthető és vásárolható meg:

<https://chocome.hu/products/awards>

További információ:

chocoMe Kft.

1135 Budapest Kisgömb utca 23.

marketing@chocome.hu

Sajtókapcsolat:

LanceCom Kommunikáció

lancecom@lancecom.hu

Tüske Zsuzsanna +36 30 583 4668

Csajbók Mariann +36 30 921 9923