



Sajtóközlemény  
Kiadja: chocoMe  
Budapest, 2012. november 26.

## „Arany metszés” a csokoládékészítésben – itt a *chocoMe* új öntőformája

Egyes *chocoMe* kreációk feltétekkel díszített oldala eddig is felért egy-egy „műalkotással”, azonban mostantól az angyalföldi csokoládémanufaktúra arról is gondoskodik, hogy a táblák mindkét oldala kívánatos legyen a szemnek.

A most bevezetett új öntőformával a csokoládékokkák elrendezése az arany metszés arányait követik, mely lényegében a természet tökéletes elrendezését idézi.



### A természet inspirálta

Az *arany metszés aránya* szinte mindenhol megtalálható a természetben: a csigák mésházainak spiráljától a brokkoli rózsáján keresztül az emberi test arányáig bezárólag. Az építészetben (Gízai piramisok), a képzőművészetben (Leonardo da Vinci tudatosan komponálta képeit az arany metszés szabályai szerint), de még a tipográfiában is fellelhető ez az arányosság. Mostantól a csokoládék világában is – elsőként a *chocoMe*-től.



Sajtóközlemény  
Kiadja: chocoMe  
Budapest, 2012. november 26.

„Szeretnénk még jobban megkülönböztetni a 2010. júniusában Magyarországon elsőként elindított, különleges feltételekkel készülő és személyre szabható táblás csokoládénkat a *chocoMe*-t követő csokoládékészítőktől és hasonló termékektől” - mondta el *Mészáros Gábor* chocolatier, a *chocoMe* tulajdonosa, aki az eddigi 11 elnyert díja mellett most az *Ernst & Young* „Év Üzletembere” világhírű versenyén a „Jövő ígérete” díjat vehette át. „A *chocoMe* indulásakor egy standard, bárki által hozzáférhető, kakaóbab motívummal díszített öntőformát használtunk, csakúgy, mint az utánunk indult vállalkozások többsége. Az új, *chocoMe* brandingelt öntőformával a célunk az volt, hogy még inkább megkülönböztessük magunkat konkurenseinktől, és vásárlóinknak könnyebben kezelhető, esztétikusabb és letisztultabb táblákat kínáljunk.” - tette hozzá *Mészáros Gábor*.

Az új *chocoMe* öntőforma megtartotta az eddig már jól ismert befoglaló méretet, a hangsúly az arányrendszer kialakításán, a felületnemesítésen volt a több hónapos tervezés során. A felületi megmunkálás nem a klasszikus táblás csokoládékat követi – mint ahogyan a *chocoMe* fiozófia is merőben eltérő a klasszikus táblás csokoládé vonaltól, viszont tartalmilag hordozza a klasszikus arányrendszert, az *arany metszést*; ami rendkívül harmonikus végeredményt hozott.

„Mindezek mellett az új öntőforma kialakításánál arra is figyeltünk, hogy a különböző méretű kockák ne csak térben, de síkban is elkülönüljenek – a nagyobb felületű csokoládék alig észrevehetően vastagabbak, így adva a teljes kompozíciónak még egy csipetnyi játékosságot” – emelte ki *Ebedli Gyula*, designer.