



Szarvasgomba, szicíliai pisztácia – a chocoMe ismét új csokoládé különlegességekkel édesíti meg az őszt

A világ legnagyobb gasztronómiai díjait magáénak tudó chocoMe csokoládé manufaktúra ismét ellenállhatatlan újdonságokkal hódítja meg a gourmet-élvezetek rajongóit az őszi szezonban. A különleges aromák és fűszerezés harmóniája a négy égtáj legjobb alapanyagainak felhasználásával, Mészáros Gábor tulajdonos elkötelezett, legmagasabb minőségre való törekvésével áll össze. A különleges íz kombinációk mellett a letisztult csokoládé-ízélmény híveire is gondolt, akik a hozzáadott cukrot nem tartalmazó finomságok mellett teszik le a voksukat.



chocoMe Raffinée – Szarvasgombás Valencia mandula 53%-os tejsokoládéval

Autentikus finomság, mély szarvasgomba íz, amely tökéletes kombinációt alkot a Valencia mandulával és a kivételesen magas kakaótartalmú tejsokoládéval, mely a Bahia régióból származó brazil kakaóbabokból készült.

Ebben a Raffinée-ben két egészen különleges alapanyag található. A blansírozott valenciai mandula ugyanis – tökéletesen roppanós állaga és karakteres íze miatt – az egyik legértékesebb fajtája a manduláknak.

Erre a pörkölt mandulára kerül fel a szarvasgomba. Az általunk használt Aestivum (nyári) szarvasgomba igazi gasztronómiai exkluzivitás, amit leginkább fűszerezéshez használnak.

Rendkívüli aromája miatt fontos a mértékletesség, ám megfelelő mennyiségben használva fantasztikus íz kombinációk hozhatók létre.



A szarvasgombás pörkölt mandulát a Valrhona legújabb tejsokoládéjával drasztírozzuk, amelyről szintén ódákat tudunk – és érdemes is – zengen. A brazil kakaó, a francia tej és a madagaszkári vanília kombinációjának köszönhetően ez a csokoládé egy kontinenseken átívelő élmény: enyhén kesernyés, erőteljes kakaós ízzel, mégis édesen lágy tejsésséggel rendelkezik. Az egyik legkiemelkedőbb kakaótartalommal rendelkező tejsokoládé (53%) ízkavalkádjá a brazil esőerdők egzotikus élményeit hozza el számunkra.

chocoMe CARRÉ – Pisztácia gianduja étcsokoládéval

Szicília szigetéről származó pörkölt, 100%-os pisztáciamasszából és madagaszkári kakaóbabokból készült 64%-os étcsokoládé található. Az 50 fokra felmelegített pisztácia pasztát és az étcsokoládé masszát alaposan összekeverjük, hogy tökéletes emulziót alkossanak. Ezt követően temperáljuk, és öntőformába töltjük: megalkotva a pisztácia gianduját.



A Valrhona Manjari étcsokoládéja kizárólag egy ritka, madagaszkári kakaóbabokból készül, amelynek friss, savanyú, erős illatú, piros gyümölcsös ízjegyei vannak. Ez az étcsokoládé magában is egy igazi utazás – Madagaszkárra, azaz más néven az „Illatos szigetre” –, ahol ezek a csodálatos kakaófák, ízletes gyümölcsök és csodálatos fűszerek teremnek.

Itt azonban még nem állunk meg, ugyanis az ezzel a csokoládéval kevert, szicíliai pisztácia a világ egyik legkiválóbb fajtája. Kisebb, édesebb és gazdagabb, mint a hagyományos pisztácia, ezért „Szicília zöld aranyaként” is emlegetik ezt a keleti parton szüretelt magot, amely azonnal felismerhető élénk színéről. Ízében édes, sós és földes jegyeket is fellelhetünk, mivel ez a típus a száraz termelés miatt több olajat tart vissza, mint hagyományos társai.

chocoMe Petit 9 - Falatnyi tejsokoládé lapocskák Piemonte-i mogyoró praliné és Etióp Harrar kávé töltelékkel

Az eredetvédett Piemonte-i mogyorószemekből készített mogyorópaszta tisztább mogyoró ízzel nem is rendelkezhetne. A töltelékbe tökéletesen pörkölt Etióp Harrar típusú, apróra őrölt kávé kevertünk, melynek tökéletes védelmet ad a tejsokoládé korpusz.



chocoMe Petit 9 - Falatnyi étcsokoládé lapocskák mangó töltelékkel

A trópusi mangó ízét fagyasztott Alphonso mangó gyümölcspürével és liofilizált mangóval együttesen csempésztük az étcsokoládé burok belsejébe.



Boros csokoládék Carré méretben

Sommelier bevonásával a kifejezetten borokhoz készített táblás csokoládéink ezúttal a 100 grammos változat mellett 50 grammos kiszerelésben (Carré méretben) is elérhetőek.

Feltét nélküli NS táblás csokoládé

A cukormentes csokoládé ezúttal feltét nélküli verzióban is elérhető lesz.



Szeptember 4-től, a hosszú, forró nyár utáni első hűvösebb napokban, a csokoládé rajongóknak ismét exkluzív gasztronómiai élményben lesz részük. A chocoMe megszállott kreativitásának tényleg semmi sem szabhat határt!

A chocoMe újdonságai az alábbi linken érhetőek el:

<https://chocomme.hu/products/ujdontasok>

További információ:

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

Sajtókapcsolat:

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