



Nemzetközi áttörés a chocoMe Atelier életében: a világ élvonalába repítette a magyar bean-to-bar csokoládékat a rangos International Chocolate Awards

Négy ezüst- és három bronzéremmel díjazták a chocoMe Atelier bean-to-bar kollekcióját a craft csokoládék legrangosabb versenyeként emlegetett International Chocolate Awards európai döntőjén. Ezzel a magyar chocoMe Atelier nemcsak az európai csúcsgasztronómia figyelmét hívta fel magára, de egyértelműen belépett a világ legelismertebb bean-to-bar csokoládékészítői közé.



A díjakat különösen értékesé teszi, hogy az Atelier kollekció alig egy éve jelent meg a piacon, és máris komoly szakmai visszhangot váltott ki. A bean-to-bar csokoládék világa a csokoládékészítés legösszetettebb, legtisztabb formája, ahol a teljes gyártási folyamat a kakaóbab kiválasztásától a végtermék elkészítéséig a készítő kezében összpontosul.

A chocoMe Atelier számára ez a terület új fejezetet nyitott: több évnyi intenzív tanulás, nemzetközi tapasztalatszerzés és technológiai beruházás eredménye, amely mostanra nemcsak a vásárlók, hanem a nemzetközi zsűri elismerését is kivívta. A díjazott csokoládék minden egyes falatja az alapanyagok kivételes minőségét, a gondos kidolgozottságot és a készítői szenvedélyt tükrözi.

A sikerhez vezető úton meghatározó szerepet játszott **Chloé Doutre-Roussel** világhírű csokoládészakértő is, aki Venezuelában tartott privát képzést a chocoMe csapata számára. Mentori támogatása és szakmai hitelessége nélkül ez a szintű teljesítmény elképzelhetetlen lett volna.

A díjazott termékek

Ezüstérem

- Chuao kakaóbabból készült étcsokoládéval bevont Chuao kakaóbab
- Kokoa Kamili kakaóbabból készült étcsokoládéval bevont Piemonte-i mogyoró
- Ceylon fahéjjal fűszerezve
- Åkesson kakaóbabból készült étcsokoládéval bevont szicíliai mandula
- madagaszkári vadborssal fűszerezve
- Étcsokoládé Åkesson kakaóbabból, kandírozott yuzu héjjal



Bronzérem

- Étcsokoládé Choroni-ból származó kakaóbabból kandírozott iyokan héjjal
- Étcsokoládé Choroni-ból származó kakaóbabból liofilizált Tarocco várnarancs szeletekkel
- Étcsokoládé Rugoso kakaóbabból, panko morzsával



”A Bean to Bar egy rendkívül karakteres csokoládé, amelyet úgy alkottak meg, hogy mély érzelmeket ébresszen azokban, akik megkóstolják. Ez az érzelmi hatás a kis tételekben készített csokoládé sajátos filozófiájából ered, ahol a csokoládékészítő gondosan választja ki a különleges összetevőket – elsősorban a kiváló minőségű, karakteres kakaót és cukrot, esetleg kakaóvaját. A „babtól a tábláig” folyamat lényege abban rejlik, hogy minden egyes tábla a kakaó egyedi személyiségét mutatja meg, amely a csokoládékészítő egyedi ízlésvilágát tükrözi. A varázslat minden falatban a részletekre és a kézműves munkára való aprólékos odafigyelésben rejlik.


Mészáros Gábor
chocolatier

További információk:
chocoMe Kft.
1135 Budapest Kisgömb utca 23.
marketing@chocome.hu
@chocome_official