



УНИКАЛЬНЫЙ ШОКОЛАД  
РУЧНОЙ РАБОТЫ

Пресс релиз  
Выдает: chocoMe  
Будапешт/Лондон, 12.08.2014.

## Новые профессиональные призы для chocoMe - Great Taste Award 2014



На международном гастрономическом конкурсе Great Taste Award 2014 три продукта chocoMe получили профессиональный приз в Лондоне (одна креация получила две звездочки, а две креации по одной звездочке). Основанный в 1994-м году лондонский констест является самым большим и строгим мероприятием такого рода во всем мире, где продукты могут соревноваться в различных категориях.

*Призеры chocoMe на конкурсе:*

- две звездочки из трех завоевал продукт chocoMe "конфеты Raffinée с малиной"

- по одной звездочке получили два наших плиточных шоколада: F101 и G105

*(На конкурсе можно завоевать 1-2-3 звездочки)*

"chocoMe является пока очень молодым брендом, нам только 4 года, но это уже шестой профессиональный приз, который мы завоевываем. Мы получили призы на Great Taste Award 2013 и International Chocolate Award 2014. Я сам не могу поверить, что за столько мало времени мы стали одной из самых знаменитых шоколадных компаний во всем мире"- сказал Габор Месарош шоколатье, владелец марки chocoMe.

400 (наверное самых строгих во всем мире) членов жюри, которые много тысяч часов уделяют дегустациям с закрытыми глазами - присвоили две звездочки двум креациям chocoMe. У продукта F119 только капелька соли отделила chocoMe от того, чтобы завоевать не одну, а две звездочки.

На конкурсе, которого называют "Оскар критичизма по еде" - обращают внимание только на вкус а не на красивую упаковку и умный маркетинг: члены жюри, среди которых мы видим шеф поваров Michelin звезд, гастрономических экспертов, закупщиков знаменитых магазинов и критиков- получают продукты на пробу без упаковки и какой либо другой информации.

Мы с гордостью делимся мнением членов жюри:



*Raffinée с малиной:*

*"Взаимосвязь шоколада и малины является классической. В данной креации однако мы видим ягоды малины разного размера, которые полны инноваций и эстетической асимметрии. Кислый вкус малины хорошо выравнивает сладкий вкус белого шоколада. Революционный продукт с чистой концепцией, который вкусный и выглядит эстетично. Интересная идея, простота, привлекающая красота. Сублимированная малина и шоколад находятся в хорошем контрасте. Некоторые члены жюри считали, что капелька горького шоколада в середине конфеты сделало бы ее еще более уравновешенной, но мнение наше однозначно - отличный продукт."*



*chocoMe F101*

*"Топпинги нанесены на шоколад аккуратно, эстетично, придают плитке красивый вид. Зерна свежие, отличного качества, брусника сочная. Однако они не убивают вкус корицы. Однозначно видно, что шоколад ручной работы, продукт красивый. Один член жюри посчитал горький шоколад немного сухим".*



*chocoMe G105*

*"Прекрасный внешний вид, преобладает гегемония ягод. Контраст красных ягод и белого шоколада находится в гармонии".*

*További információ:*

chocoMe Kft.

marketing@chocome.hu

www.chocome.hu