***Sajtóközlemény:***

***Kiadja: chocoMe***

***Budapest, 2017. szeptember 8.***

**A vadonatúj chocoMe Délice csokoládék kalandja a Karib-térségtől Párizson át Budapestig**

Mészáros Gábor, a chocoMe csokoládé manufaktúra alapítója, tulajdonosa rendkívül elkötelezett a csúcsminőség iránt. Elhatározta, hogy megalkotja azt a saját fejlesztésű, teljesen egyedi ízvilággal rendelkező étcsokoládé receptúrát, ami a chocoMe csokoládék zászlóshajója lesz.

*„Annak érdekében, hogy minél mélyebb gyökerekből ismerhessem meg a kakaóbabok eredetét és az érzékszervekre gyakorolt hatásának gazdagságát, és elsajátítsam, hogyan kell a legjobb minőségű kakaóbabot termeszteni, a közelmúltban számos kakaóültetvényt látogattam meg és olyan farmereket kerestem fel a Karib-térségben, akik rengeteg szaktudással rendelkeznek ezen a téren. A termőterületek feltérképezését, a kakaóbabok és különböző csokoládémasszák kóstolását követően egy kicsi, de annál professzionálisabb, Párizs melletti csokoládélaboratóriumban megalkottam azt az egyedi aromaprofillal rendelkező étcsokoládémassza receptúrát, amely felejthetetlen élményt nyújt minden egyes chocoMe Délice csokoládé fogyasztásakor”* – vezette fel Mészáros Gábor az új termékcsaládot.

Az egyedülálló, saját fejlesztésű étcsokoládé receptúra kakaóbabjainak eredete Peru és a Dominikai Köztársaság. A perui Trinitario kakaóbabok gyümölcsös jegyekkel rendelkeznek, kellemes savassággal és enyhén olajos magvakra jellemző ízekkel. A Dominikai Köztársaságból származó Forastero babok gyümölcsös illatúak és finoman fűszeresek. E két fajta egyedi keveréke adja azt a csodálatos és semmivel össze nem téveszthető ízélményt, amit a chocoMe Délice étcsokoládé fogyasztása során élvezhetünk.

A csokoládéra jellemző ízvilágban egy meggyőző, de nem tolakodó kakaóíz, domináns fanyarság, határozott, piros gyümölcsökre jellemző íz, valamint egy nagyon hosszan elnyúló, kellemes utóíz kel életre. Az új csokoládémasszával a chocoMe egy új termékcsaládot indított útjára, melynek neve: Délice, lefordítva: *élvezet.*

A legújabb csokoládékreációk exkluzív keretek között kerültek bemutatásra 2017. szeptember 6-án, a Four Seasons Hotel Gresham Palace-ban, ahol a vendégek egy izgalmas kisfilmből megismerhették a chocoMe Délice születésének egzotikus tájakon átívelő történetét, majd maguk is szó szerint belekóstolhattak a kalandba – a különleges, példa nélküli csokoládéízekbe. A siker ezúttal sem váratott magára.

Az innovatív szellemiségű chocoMe tehát továbbra sem pihen, egy-egy hazai vagy nemzetközi megmérettetés között is jut ideje és kreativitása egy újabb csokoládéálom megálmodására, így ha Mészáros Gáboron múlik, továbbra sem maradunk mámorító ízélmények nélkül, amelyek megédesítik a hétköznapjainkat is.

**A chocoMe Délice termékcsalád**

**chocoMe Délice Carré**

A chocoMe legújabb, saját fejlesztésű étcsokoládé receptúrájának táblás csokoládé változata, mely négy különböző variánsban érhető el.

*chocoMe Délice Carré 72,2% táblás étcsokoládé*

A csokoládéra jellemző ízvilágban egy meggyőző, de nem tolakodó kakaóíz, domináns fanyarság, határozott piros gyümölcsökre jellemző íz, valamint egy nagyon hosszan elnyúló, kellemes utóíz.

*chocoMe Délice Carré 72,2% táblás étcsokoládé Murray River sóval*

Az ausztráliai Murray folyó sókristályai mintegy csillogó díszként mutatnak a csokoládé tábla felületén. Minden egyes csokoládéfalat egy-egy szikrázó meglepetés: a sópelyhek lassan olvadnak fel és tökéletes harmóniát képeznek az étcsokoládéval.

*chocoMe Délice Carré 72,2% táblás étcsokoládé Kampot borssal*

Igazi connoisseur csokoládé a méltán híres kampoti borssal fűszerezett kreáció. A kampoti vörösborsra jellemző, erőteljes gyümölcsös ízjegyek páratlan összhangban állnak az étcsokoládé határozott pirosgyümölcsös aromáival.

*chocoMe Délice Carré 72,2% táblás étcsokoládé pörkölt kakaóbab törettel*

Egy tábla csokoládé azoknak akik csak akkor elégedettek, amikor határozott, domináns kakaós ízekkel kényeztetik magukat.

**chocoMe Délice Raffiné**

*chocoMe Délice Raffiné - 72,2% étcsokoládéval és kakaóporral bevont Avola-i mandula*

A chocoMe legújabb, saját fejlesztésű étcsokoládé receptúrájának népszerű drazsé változata, amelyhez a világ egyik legkiválóbb minőségű manduláját, az avolai Fascionello típusú mandulát használjuk. A Szicília legdélebbi részén található Avola városát szenzációs mandulája tette fel a gasztronómiai világtérképre. Az évi 2600 órás napsütésnek, a tengerparti klímának és a kalciumban gazdag termőföldnek köszönhetően a Fascionello mandulaszemek különlegesen lapos külsővel, eszement roppanással és semmihez nem hasonlítható ízzel rendelkeznek.

Az elkészült drazsészemeket a termőterületről szelektált, perui kakaóbabokból származó kakaóporba hempergetjük.

**chocoMe Petit Délice**

*chocoMe Petit Délice 72,2% étcsokoládé mini táblák*

A chocoMe legújabb, saját fejlesztésű étcsokoládé receptúrájának miniatűr táblás csokoládé változata, mely egyénileg is megvásárolható, illetve 12 darabos díszdobozban is elérhető.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**A Murray River só**

Természetes módon kinyert sópehely az ausztrál Murray folyó alatti ősi víztározókból. A mélyen fekvő lelőhelyen a víz nagyon magas ásványianyag-tartalommal bír, amelynek könnyed ízét köszönheti; illetve a vörös alga adja rózsaszínes színét a leheletvékony kristályoknak. A törékeny sóvirágok hamar elolvadnak a nyelven - igazán könnyedén fogyasztható sófajta.

**Kampoti vörösbors**

Nagyhírű séfek szerint a világ legjobb borsfajtái közé tartozik a kézi szüretelésű kampoti bors (Kambodzsa), melyet újból felfedeztek a 2000-es évek elején. Méltán híres, rendkívül csípős ízének köszönhetően, kifejezetten erőteljes gyümölcsös ízjegyekkel rendelkezik, valamint erős fűszerességgel.

**Pörkölt, tört kakaóbab**

A kakaó minden intenzitása randevúzik az ízvilág kialakításában kulcsfontosságú pörkölésből születő aromával – ez a találkozás pedig valódi gourmand kalandot ígér.

chocoMe Délice weboldal: <http://www.chocome.hu/landing_delice>

chocoMe Délice médiatár: <http://media.chocome.com/CHOCOME_DELICE_PRESS_RELEASE/>

*További információ:*

chocoMe Kft.

[marketing@chocome.hu](mailto:marketing@chocome.hu)