



**A CHOCOME
BEAN TO BAR
TERMÉKCSALÁDJA**



ATELIER

ÜDVÖZLÜNK A BEAN TO BAR CSOKOLÁDÉK VILÁGÁBAN!



Nagy örömünkre szolgál bemutatni legújabb fejlesztésünket, amelyen hosszú évekig dolgoztunk, a chocoMe Atelier névre keresztelt bean to bar termékcsaládunkat. Ezek a csokoládék a minőség és a fenntarthatóság iránti elkötelezettségünk kézzelfogható bizonyítékai, és célunk, hogy új mércét állítsanak fel a csokoládéiparban. Ez a dokumentum azért készült, hogy segítsen megérteni a kakaóbabtól a táblás csokoládéig vezető utat, bemutassa a termékcsalád különlegességeit, és hatékonyan kommunikálja ezeket partnereink felé.

1. Mi is az a bean to bar csokoládé?

A bean to bar csokoládé a legmagasabb szintű csokoládékészítést képviseli, amely során a teljes gyártási folyamatot, a kakaóbab beszerzésétől egészen a végső csokoládé termékig, saját manufaktúránkban saját magunk irányítjuk. Ez a módszer garantálja a kiváló minőséget, a gazdag ízeket és az etikus beszerzést.



A tökéletes csokoládé előállítása számos aprólékos lépést igényel, amelyek mindegyike kulcsfontosságú a legmagasabb minőség és íz eléréséhez – mi

pedig szeretjük a kihívásokat! A folyamat a prémium kakaóbabok gondos kiválasztásával kezdődik, melyeket a világ legjobb kakaóbab-termő vidékeiről szerzünk be. Ezek a farmok az egyedi regionális ízeket tükrözik, bemutatva a különböző termőterületek sajátosságait. A farmokon dolgozó partnereink a fermentálás és a szárítás, saját kakaóbab feldolgozó manufaktúránkban a pörkölés, őrlés, konszírozás és temperálás során minden egyes lépésre odafigyelünk, hogy biztosítsuk a csokoládék kiváló ízét és bársonyos textúráját.

Elhivatottak vagyunk a minőség, az egyediség és az egyéniség iránt, és szenvedéllyel készítjük termékeinket. Ez az elkötelezettség és szenvedély olyan gazdag, összetett csokoládét eredményez, amely a kakaóbabra jellemző aromáival kényezteti az ízlelőbimbókat.




Kollekciónkban táblás csokoládékat és drasztákat kínálunk, melyek mindegyike a manufaktúrális munka mesterműve. Jelenleg az alábbi termőterületekről beszerzett kakaóbabokkal dolgozunk: Empresa Campesina Chuao (Aragua, Venezuela), Hacienda La Sabaneta (Aragua, Venezuela), Kilombero Valley (Morogoro régió, Közép-Tanzánia), Bejofo Estate (Sambirano Valley, Madagaszkár), és San José de Bocay (Jinotega, Nicaragua).

” A Bean to Bar csokoládé rendkívül karakteres, amelyet úgy alkottak meg, hogy mély érzelmeket ébresszen azokban, akik megkóstolják. Ez az érzelmi hatás a kis tételekben készített csokoládé sajátos filozófiájából fakad, ahol a csokoládékészítő gondosan válogatja 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.

”

ATELIER

2. Legfontosabb megkülönböztető jegyek

-  **Minőség és íz:** A csokoládéink gondosan válogatott, kiváló minőségű kakaóbabból készülnek, ami garantálja a gazdag és összetett ízvilágot. (A részletes jellemzőket és ízprofilokat később mutatjuk be.)
-  **Átláthatóság:** A gyártási folyamat minden lépése átlátható, a kakaóbabok eredetétől egészen a végtermékig. Ez biztosítja, hogy a vásárlók megbízhatnak a csokoládé minőségében és etikusságában. A legtöbb kakaóültetvényt az elmúlt évek során személyesen is meglátogattuk, vagy hosszú ideje szoros partnerséget ápolunk a termelőkkel, tulajdonosokkal.
-  **Fenntarthatóság:** Kiemelten fontos számunkra a fenntartható gazdálkodás és a tisztességes kereskedelem támogatása. Elkötelezettek vagyunk a kakaótermelők segítése, valamint a környezetvédelem iránti felelősségvállalás mellett.

3. A mi történetünk

A chocoMe Atelier valójában a chocoMe történetével született, amelyet 2010-ben alapított Mészáros Gábor. Karrierje egy jelentős fordulópontját követően mélyed el a csokoládék világában. Első tanulmányait Belgiumban, Olaszországban és Franciaországban végezte, majd kiváló minőségű csokoládé alapanyagokból kezdett kézzel díszített táblás csokoládékat készíteni. Ezekkel a jellegzetes táblákkal hamarosan hatalmas népszerűsége telt szert, de Gábor továbbra is új kihívásokat keresett, és nemzetközileg is elismert drazsákat kezdett alkotni.

2024-re az egyszemélyes vállalkozás 30 fős csapattá nőtte ki magát, amelyet a legmagasabb minőség iránti elkötelezettség, szenvedély, alázat, prémium összetevők használata és folyamatos innováció jellemez. A chocoMe csapata évente 100 tonna édességet gyárt, melyeket közel 1500 partnerüzlet forgalmaz világszerte. Hét termékcsaládunkkal eddig több mint 120 nemzetközi díjat nyertünk a világ legrangosabb versenyein, mint az International Chocolate Awards, az Academy of Chocolate Awards és a Great Taste Awards. A zsűri tagjai közül néhányan Gábort egyszerűen "draszé-mágusnak" nevezik.



Gábornak azonban mindig is volt egy titkos álma: elérni a csokoládékészítés csúcsát, ami valójában az alapokhoz való visszatérést jelenti, a legősibb technológiák alkalmazásával. Olyan csokoládékat szeretett volna készíteni, amelyek etikusan termesztett, változatos ízvilágú és kiváló genetikájú kakaófajtákból származnak, a teljes folyamatot házon belül, a kakaóbabtól kezdve. Hosszú évek tanulása, kísérletezése és számos utazás után ez az álom most valóra vált. Végre eljött az idő, hogy megtegyük ezt a hatalmas lépést: az első chocoMe Atelier kollekciónak 2024 őszétől lesz elérhető 10 táblás csokoládéval és 5 draszéval, melyek a világ legfinomabb alapanyagaiból készülnek, és mindegyikük egyedülálló a maga nemében.

ATELIER

A BEAN TO BAR FILOZÓFIA



Tevékenységünk középpontjában a minőség áll. Sokféle kakaóbabot vásárolunk, amelyeket ízprofiljuk összetettsége, nyomonkövethetőségük és fizikai jellemzőik alapján választunk ki. Az elkötelezettségünk azonban túlmutat a beszerzésen, a lehető legtöbb termőhelyre személyesen is ellátogatunk, hogy különleges babokat szerezzünk be, biztosítsuk a minőségellenőrzést, és megértsük a regionális sajátosságokat, beleértve a területek történelmi hátterét is. Szoros partnerséget alakítunk ki termelőinkkel, amelyet a tisztelet, a bizalom és az átláthatóság jellemez.

Csokoládéink kizárólag a legkiválóbb minőségű kakaóbabból és bio nádcukorból készülnek, anélkül hogy vaníliát, lecitint vagy tartósítószeret adnánk hozzájuk. Mindössze némi kakaóvaját használunk a viszkozitás finomhangolásához, amennyiben szükséges. A prémium, termőterület szerint szelektált

kakaóbab beszerzésével és aprólékos feldolgozásával képesek vagyunk kiemelni az egyes babok egyedi ízjegyeit.

A folyamat már a kakaóbab kiválasztásánál kezdődik, majd a gyártás minden egyes lépését szorosan felügyeljük, biztosítva, hogy a késztermék etikus, fenntartható és kiváló minőségű legyen. Személyes kapcsolatot tartunk fenn a farmok tulajdonosaival és dolgozóival, mivel számos farmot meglátogattunk, hogy átfogó ismereteket és első kézből származó tapasztalatokat szerezzünk a betakarítás előtti, közbeni és utáni lépésekről.

Elutaztunk többek között a legendás venezuelai Chuao kakaófaluba is, ahol Chloé Doutre Roussel kakaóspecialista és Maria Fernanda Di Giacobbe, a híres venezuelai csokoládékészítő és séf vezetésével mélyültünk el a kakaótermesztés és a „bean to bar” elméletének és gyakorlatának rejtjelmeiben.

” *A Bean to Bar egy rendkívül karakteres csokoládé, amelyet úgy készítettek, hogy mély érzelmeket váltson ki azokból, akik megkóstolják. Ez az érzelmi rezonancia a kis tételekben történő előállítás 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 tárja fel, amely a csokoládékészítő saját ízlésvilágát tükrözi. A varázslat minden falatban a részletekre és a kézműves munkára való aprólékos odafigyelésből fakad.* ”

ATELIER

KAKAÓBABJAINK



A legendás Chuao kakaót egy 1660-ban alapított kis faluban termesztik, amely Venezuela északi parti hegyvidékén található, sűrű esőerdővel körülvéve. A közelben fekszik a Henri Pittier Nemzeti Park, Venezuela legrégebbi nemzeti parkja, amelyet 1937-ben hoztak létre. A falu híres a kakaó ültetvényeiről, a Chuao-ból származó kakaóbabot a világ legjobb kakaói között tartják számon. Chuao falut magas hegyek zárják körül, így korlátozva a más területekről érkező emberekkel és rovarokkal való érintkezést. Egyes szakértők a chuaoi kakaóbab rendkívüli minőségét a falu munkásainak intenzív munkájának tulajdonítják a betakarítás előtti és a betakarítás utáni időszakban.

A falu csak hajóval érhető el a közeli Choroni városából. Az exkluzív babot a falu templom terén, a Plaza de Secado nevű téren szárítják a napon. Ezeknek a szuper ritka baboknak egyetlen forgalmazója van, és csak a legjobb csokoládékészítők vásárolhatnak belőlük. A chuaoi kakaó eredet- és jogvédett, a szállítmányhoz eredetiségigazolás jár.

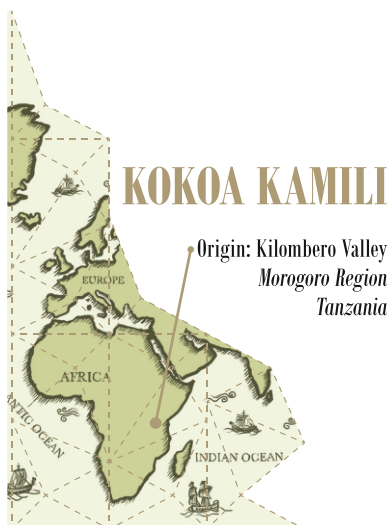
A falut 2023 márciusában Chloé Doutre Roussellet látogattuk meg.

Choroni egy történelmi város, amely jelentős szerepet játszik a venezuelai kakaó iparban, ahol a gyarmati idők óta virágzik a termesztés. A gazdag madárvilágáról ismert Henri Pittier Nemzeti Parkban fekvő Choroni ideális helyszín a kakaótermesztés, a halászat és a turizmus számára. A La Sabaneta, egy kiváló kakaófarm Choroniban, kivételes minőségét a központi tengerparti fekvésének és a Henri Pittier Nemzeti Park által biztosított kedvező feltételeknek köszönheti. A gazdaság tulajdonosai kakaó szakértőkkel együttműködve és kiterjedt kutatásokkal igyekeznek az ültetvény egyedi genetikáját fejleszteni, a kakaó minőségét megőrizni és a betakarítás hatékonyságát javítani.

A falut szintén 2023 márciusában látogattuk meg.



ATELIER



Az Udzungwa Hegyi Nemzeti Parkkal határos Kilombero völgyében a kisbirtokos gazdák figyelemre méltó kakaót termesztnek, amelyet kerek, piros bogyós jegyek – például cseresznye –, virágos jegyek, valamint lágy, csokoládés lecsengés jellemez. A 700 kistermelő közvetlenül részesül a prémium minőségű, bio minősítésű kakaó magas áraiból. A kakaót kisléptékű agroerdészeti rendszerekben termesztik, árnyékot biztosító fákkal, banánnal, kukoricával és más növényekkel vegyesen, a nemzeti parkkal szomszédos pufferezónát létrehozva. A Dél-Tanzániai Elefánt Projekt együttműködik a gazdákkal az elefántok és az emberek közötti konfliktusok enyhítése és megoldása érdekében. Bár a tanzániai ültetvényt még nem látogattuk meg, személyesen ismerjük a nekünk babot szállító kakaó szövetkezet alapítóját.



Az Akesson's Estate, amely világszerte az egyik leghíresebb kakaótermelő, Madagaszkár északnyugati részén, a Sambirano völgyben található több farmot foglal magában. Ezek közül a legtermékenyebb a Bejofo Estate, amely önmagában évente mintegy 300 tonna kakaót termel. Az elmúlt évtizedben az Akesson kakaó hírnevet szerzett gyümölcsös, szinte lédús babjairól, amelyekből a világ legjellegzetesebb csokoládéi készülnek. Az Akesson birtokon termesztett összes kakaó bio minősítéssel rendelkezik. Tervezzük, hogy a jövőben ellátogatunk a Bejofo Estate-re, Bertil Akessonnal már több mint 10 éve remek személyes kapcsolatot ápolunk.

Nicaraguát "A tavak és vulkánok földjének" nevezik, hiszen számtalan vulkánja – amelyek közül sok még ma is aktív – és festői tavai, folyói, valamint lagúnái lenyűgöző tájakat teremtenek. Az ország 2015-ben elnyerte a Nemzetközi Kakaószervezet elismerését, amely Nicaraguát a világ egyik 100%-os „fine cacao” származási helyeként ismerte el. Ezzel Nicaragua bekerült abba a kivételes csoportba, amely mindössze 9 országot foglal magában.

A Rugoso kakaófajta, amellyel dolgozunk, nevét a spanyol "rugoso" szóról kapta, ami durva textúrát jelent. Ez a narancsvörös színű hüvely ráncos felszínű, ami megkönnyíti a termelők számára a fajta felismerését és besorolását a betakarításkor. A kakaóhüvelyek fajtánkénti szétválasztása kulcsfontosságú az ízek konzisztenciájának biztosításához.

A világvárvány előtti időszakban egy hetet töltöttünk tanulmányúton Nicaraguában, amely során találkoztunk számos helyi gazdával, köztük a Flores családdal is, akik a legnagyobb gondossággal termesztik a kiváló minőségű Rugoso babot. Ezt az utat egy különösen kihívásokkal teli időszakban tettük meg, hiszen eközben polgárháborús forradalom zajlott Daniel Ortega politikai rendszere ellen.



ATELIER

A CSOKOLÁDÉKÉSZÍTŐ



Mészáros Gábor, a chocoMe csokoládémanufaktúra alapítója és tulajdonosa, nem a hagyományos utat járta be a csokoládéiparig. Eredetileg közgazdásznak tanult, és az élelmiszeriparban dolgozott kereskedelmi marketing vezetőként. A 2008-as világválság azonban arra készítette, hogy új irányt vegyen, és saját vállalkozásba kezdjen. A gasztronómia iránti szenvedélye, valamint a prémium csokoládék iránti piaci igény felismerése inspirálta arra, hogy belevágjon a csokoládékészítésbe.

Első belgiumi, olaszországi és franciaországi tanulmányait követően kezdett el kézzel díszített táblás csokoládékat készíteni kiváló minőségű alapanyagokból, és azokat a ma már híres átlátszó ablakkal kiegészített dobozokba helyezte, amelyeket egy építész barátjával közösen tervezett. Gábor azonnal igazi csokoládé fanatikus lett, és lelkesedése azóta sem csökkent.

2024-re egyszemélyes márkáját hazája leghíresebb csokoládé manufaktúrájává fejlesztette, 30 fős elkötelezett csapatával együtt, akik nap mint nap segítik őt a legmagasabb minőség elérésében. Minden évben időt és

energiát áldoz arra, hogy hazahozza a legújabb tudást és technológiákat a különböző csokoládé mesterkurzusokról, ahol közvetlenül a leghíresebb csokoládé készítőktől tanul. Gábor – a mai napig – megszállottan kutatja az új ízeket és a legizgalmasabb alapanyagokat, és személyesen látogatja meg a kakaóültetvényeket, farmokat és gyárakat a világ különböző részein.

” *Annak érdekében, hogy minél többet megtudjak a kakaóbab eredetéről és az érzékszerveinkre gyakorolt hatásáról, valamint hogy megtanuljam, hogyan lehet a legjobb minőségű kakaóbabot termesztani, az elmúlt 8 évben számos kakaóültetvényt és termelőt látogattam meg Közép-Amerikában, Dél-Amerikában és a Karib-térségben, hogy azoktól szerezzek ismereteket, akik a legtöbb tapasztalattal rendelkeznek ezen a területen.* ”

ATELIER

ÍGY KÉSZÜL A BEAN TO BAR CSOKOLÁDÉ



A "bean to bar" (rövidítve „a kakaóbabtól a táblás csokoládéig”) a mikro tételes csokoládékészítés rendkívül időigényes folyamata, amely számos gondosan végrehajtott lépésből áll.

1. A felfedezés

A folyamat első lépése a kakaóültetvények feltérképezése, hogy megtaláljuk a legmegfelelőbb kakaóbab származási helyeket a csokoládéinkhoz. Amikor csak tehetjük, ezt személyesen végezzük, de mindig megbízható termelőkkel dolgozunk együtt, akik biztosítják számunkra a legkiválóbb minőségű kakaóbabokat.



2. Beszerzés

Megállapodást kötünk azokkal a gazdákkal és beszállítókkal, akik a betakarítás előtti és utáni megfelelő módszerekkel garantálni tudják a kiváló minőséget. Különleges kakaófajtákkal dolgozunk, amelyeket közvetlenül a származási helyükről szerzünk be, miközben kiemelt figyelmet fordítunk az íz megőrzésére, a gazdák támogatására és a fenntartható jövő biztosítására.

3. Betakarítás

A kakaó egész évben terem, és általában két betakarítási időszak van. Amikor a kakaóhévelyt felnyitják, körülbelül 30-40 bab található a fehér, csúszós, nedves pépben. Ez a pép gyümölcsös, enyhén savanykás ízű, némi édességgel. Minden egyes hévelyt kézzel, machetével szednek le és bontanak fel, hogy hozzáférjenek a benne rejlő kakaóbabokhoz.



4. Fermentálás

Miután a kakaóbabokat eltávolították a gyümölcsből, a sérülésmentes babokat egyenként ki kell válogatni, mielőtt megkezdődne az erjesztési folyamat. Ez az egyik legfontosabb lépés ahhoz, hogy a kakaóbabok igazán kibontakoztathassák az ízüket. Az erjesztéshez a kakaóbabokat fadobozokba helyezik, majd banánlevelekkel letakarva hagyják őket erjedni. A folyamat általában 5-7 napig tart, ezalatt a kakaóbabokat 2-3 naponta átkeverik. Az erjedés során a hőmérséklet akár 46-48 Celsius-fokig is emelkedhet. A folyamat végére a babok színe fehéres-sárgáról sötétbarnára változik, jelezve, hogy készen állnak a szárításra.

5. Szárítás

Az erjesztési folyamatot követően a kakaóbabokat napon szárítják addig, amíg a páratartalmuk 6-7% körüli szintre nem csökken. Mivel a hirtelen lezúduló trópusi eső károsíthatja a szárított babot, a szárítás gördíthető fatálcákon történik, amelyek könnyen mozgathatók biztonságos helyre. A szárítási folyamat során a kakaóbabokat rendszeresen forgatni kell, hogy egyenletesen száradjanak. A szárítás befejeztével a babokat begyűjtik, és alapos minőségellenőrzésnek vetik alá, amely magában foglalja a vágási próbát, a nedvesség mérését és az ízleléses tesztelést. Végül a babokat szállításra "juta nevű" zsákokba csomagolják.



6. Szállítás

A kakaóbabok készen állnak a szállításra, és egyre gyakrabban választanak vitorlás hajókat a szállításhoz, hogy elérjék a nulla szén-dioxid-kibocsátást. Ezek a fenntartható szállítási módszerek fontos szerepet játszanak a környezetvédelemben, és hozzájárulnak a csokoládéipar ökológiai lábnyomának csökkentéséhez.

7. Kézzel válogatás

Ahogy a kakaóbabok megérkeznek a gyártóüzembe – hozzánk, a chocoMe XIII. kerületi manufaktúrájába –, gondosan megtisztítjuk őket, és eltávolítjuk az esetleges idegen anyagokat. Ezt követően ismétellen ellenőrizzük a származást és a minőséget, majd minden egyes babot kézzel válogatunk át, gondosan elkülönítve a sérült szemeket. Csak a legkiválóbb babok kerülhetnek be a gyártási folyamatunkba.



8. Pörkölés

Ez a folyamat alapvetően befolyásolja az aroma kialakulását és a kakaó érzékszervi profilját. Minden kakaófajta egyedi pörkölési hőmérsékletet és időt igényel, és a lehető legjobb íz elérése érdekében a hőmérséklet és az idő tökéletes egyensúlyát kell megtalálni. Hiszünk abban, hogy az alacsony hőmérsékletű pörkölés megőrzi a bab alapvető aromáit, ezért alkalmazunk egy speciális, kétlépcsős pörkölési módszert, amely lassú felmelegítést (extra szárítást) és alacsony hőmérsékletű pörkölést foglal magában. A pörkölést követően a babokat azonnal lehűtjük, hogy megőrizzék a kialakult ízjegyeket.



ATELIER

9. Örlés

A visszahűtési folyamatot követően a kakaóbabok még enyhén meleg állapotában egy őrlőgépbe kerülnek, ahol hengerek segítségével apró darabokra törjük fel őket.



10. Héjeltávolítás

Ezután az összetört babdarabokat egy légbefúvású rendszer segítségével szétválasztjuk a kakóbabot körülvevő héjtól. Az apró kakaóbab darabok készen állnak arra, hogy a melángerbe kerüljenek.



11. Melanging

Az őrlési folyamat során, a hő hatására, a kakaóbabokban lévő kakaóvaj megolvad, és egy sűrű, barna massa keletkezik, amelyet kakaólikőrnek vagy kakaómasszának nevezünk. Miután meggyőződünk a kakaólikőr megfelelő finomságáról, hozzáadjuk a finomítatlan nádcukrot, és folyamatos őrlés mellett várjuk, hogy kialakuljon a kívánt textúra. Ez a folyamat akár 4-5 napig is eltarthat. A finomítást követően a csokoládé konszírozási folyamaton esik át, ami egy további keverési és melegítési folyamat, de ezúttal nyomás alkalmazása nélkül. Néhány óra után kakaóvaját adunk hozzá, hogy elérjük a kívánt viszkozitást.



12. Szitálás

Amint a csokoládé elkészült, az érleléshez formába kell önteni. A formázás során a csokoládét 5 kg-os tömbökbe öntjük, és egy finom szitán átszűrjük, hogy eltávolítsuk az esetlegesen megmaradt finomítatlan részecskéket. Ez a lépés biztosítja, hogy a csokoládé sima és egyenletes textúrájú legyen.



13. Érlelés

A frissen elkészült csokoládé couverture-t gondosan tömbökbe formázzuk és vákuum alá helyezzük. A csokoládé legalább 1-3 hónapig tartó érlelési folyamaton megy keresztül manufaktúránkban. Ez az időszak lehetővé teszi a molekulák harmonikus elrendeződését és a gazdag, összetett csokoládéaromák kialakulását.



14. Temperálás

A csokoládé előállításának utolsó lépése az úgynevezett temperálás, amely során a csokoládé kristályszerkezetét kell kialakítani. Ennek eredményeként a csokoládé fényes lesz, és töréskor tiszta, egyenes vonalban reped. Ezt a folyamatot a csokoládé különböző hőmérsékletekre való melegítésével és hűtésével érjük el: először körülbelül 45 Celsius-fokra melegítjük, majd 28 Celsius-fokra hűtjük, végül pedig 31 Celsius-fokra melegítjük fel újra. Ezek a hőmérsékletek a csokoládé típusától függően kissé eltérhetnek.



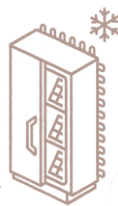
15. Formázás

Az érlelési időszakot követően a megfelelően temperált csokoládét a gondosan megtervezett csokoládé öntőformánkba töltjük.



16. Hűtés

A tökéletesen temperált csokoládénak legalább 60 percre van szüksége ahhoz, hogy a hűtőben megdermedjen, és egy kicsit összezsugorodjon, hogy a megszilárdult csokoládét könnyen ki tudjuk venni a formából.




17. Csomagolás

Miután kivettük a csokoládét a hűtőből, körülbelül 30 percet kell várnunk, hogy elérje a szobahőmérsékletet. Amint felmelegedett, beletehetjük a végső csomagolódobozba.



18. Élvezd!

Őszintén remélem, hogy nagy örömet leled majd finomságainkban!


Mészáros Gábor
chocolatier

ATELIER

MÁRKAÉPÍTÉS, TERMÉKKÓDOLÁS, CÍMKÉZÉS



chocoMe Atelier - a chocoMe új márkája

A gasztronómiában az "ATELIER" kifejezés olyan professzionális konyhára vagy kulináris műhelyre utal, ahol a séfek és a kulináris szakemberek alkotnak, kísérleteznek és finomítják ételeiket. Gyakran innovációt, kreativitást és kiváló minőségű, kézműves ételek készítését jelenti.

A gasztronómiai műhelyek néhány fő jellemzője a következő:

Kulináris kreativitás: a séfek a "műtermet" arra használják, hogy új receptekkel, technikákkal és prezentációkkal kísérletezzenek. Kiváló minőségű összetevők: prémium minőségű és gyakran helyben beszerzett összetevők használatára fókuszálnak. **Kézműves:** az elkészített ételek gyakran személyre szabottak, különleges ízléseknek vagy diétás igényeknek megfelelően, és a kézműves technikákat hangsúlyozzák.



A chocoMe Atelier a világhírű chocoMe kifinomult, de mélyen professzionális testvére, amely szigorúan a babtól a tábláig terjedő termékekre összpontosít, szemben a chocoMe-vel, amely kézzel díszített és díjnyertes drasztainak, táblás- és töltött csokoládéinak köszönhetően vált nemzetközileg ismertté.



Mindkét márka ugyanazt az "egyszerű" célt tűzte ki maga elé: a tökéletes csokoládé megalkotását. Ennek eszközei a szenvedély, az alázat, a legmagasabb minőségű alapanyagok – beleértve az etikusan beszerzett babokat és az egzotikus fűszereket –, valamint a folyamatos innováció, mind a tudás, mind a technológia terén.

Büszkék vagyunk arra, hogy csokoládéink egytől egyig kézzel készülnek saját manufaktúránkban, és minden évben rangos díjakat hoznak haza a legjelentősebb nemzetközi csokoládéversenyekről. Nagy megtiszteltetés számunkra, hogy 28 országban, közel 100 féle termékkel, több mint 1500 partnerüzletben lehetünk jelen világszerte.

ATELIER

CHOCOME ATELIER TERMÉKCSALÁD



chocoMe Atelier táblás csokoládé termékcsalád

Tíz különböző táblás csokoládét kínálunk. Kódszámaik alapján a páratlan végűek azok a táblás csokoládék, amelyek semmilyen feltétet vagy ízesítést nem tartalmaznak, míg a páros végűek valamilyen extra összetevőt, fűszerezést vagy ízesítést kaptak.

chocoMe Atelier chocolate bar range

Prod ID	Product name	Cocoa content (%)	Origin		Variety	Tasting notes of chocolate	Net weight (g)	Pieces / small carton	Shelf life (month)		
BB101	Dark chocolate made of Chuao cocoa beans	72	Aragua	Venezuela	CHUAO	Empresa Campesina Chuao	hybrid of Criollo	complex, rounded, medium fruity acidity, aromatic explosion	50	60	18
BB102	Dark chocolate with cocoa nibs made of Chuao cocoa beans	72	Aragua	Venezuela	CHUAO	Empresa Campesina Chuao	hybrid of Criollo	complex, rounded, medium fruity acidity, aromatic explosion	55	60	18
BB103	Dark chocolate made of Choroni beans	72	Aragua	Venezuela	CHORONI	Hacienda La Sabaneta	Criollo Puro, Trinitario Acriollado	pink grapefruit, passion fruit, lemongrass, chamomile	50	60	18
BB104	Dark chocolate made of Choroni beans with candied iyokan peel	72	Aragua	Venezuela	CHORONI	Hacienda La Sabaneta	Trinitario	pink grapefruit, passion fruit, lemongrass, chamomile	60	60	10
BB105	Dark chocolate made of Kokoia Kamili beans	70	Morogoro Region	Tanzania	KOKOIA KAMILI	Kilombero Valley	Trinitario and Neo-Nacional	red fruit, floral, nutty	50	60	18
BB106	Dark chocolate made of Kokoia Kamili beans with wasabi sesame seed	70	Morogoro Region	Tanzania	KOKOIA KAMILI	Kilombero Valley	Trinitario and Neo-Nacional	red fruit, floral, nutty	50	60	18
BB107	Dark chocolate made of Akesson beans	69	Sambirano Valley	Madagascar	AKESSON	Bejofo Estate	Trinitario	citrus and red berries	50	60	18
BB108	Dark chocolate made of Akesson beans with candied yuzu peel	69	Sambirano Valley	Madagascar	AKESSON	Bejofo Estate	Trinitario	citrus and red berries	60	60	10
BB109	Dark chocolate made of Rugoso beans	70	Jinotega	Nicaragua	RUGOSO	San José de Bocay	Trinitario	rye bread, notes of plum, soft tannins	50	60	18
BB110	Dark chocolate made of Rugoso beans with panko breadcrumbs	70	Jinotega	Nicaragua	RUGOSO	San José de Bocay	Trinitario	rye bread, notes of plum, soft tannins	55	60	18

BB 101



A világhírű Chuao kakaóbabot összetett és gazdag ízprofilja miatt nevezik a világ legkülönlegesebb kakaóbabjának. Ezekben a babokban jellemzően harmonikusan találkoznak az erős, piros bogyós gyümölcsökre és a pörkölt diófélékre, különösen a mandulára és a mogyoróra emlékeztető ízjegyek, illetve a közepes savasság. Ez a kifinomult kombináció kölcsönöz kifejezetten nagy értéket a Chuao babnak a különleges csokoládék világában.

BB 102



Chuao-ból származó pörkölt kakaóbab törettel kellemesen ropogós textúrát kölcsönöznek a csokoládé táblának, miközben csak a Chuao ízekre koncentrálnunk.

ATELIER

BB 103



A venezuelai Choroniban található La Sabaneta farmról származó kakaóbab jellegzetes és kifinomult ízprofiljáról ismert, amely tükrözi a régió terroir és hagyományos termesztési módszereit. A tipikus ízjegyek a következők: citrusfélék erős savassággal (leginkább a pink grapefruit), erős passion fruit-ra emlékeztető ízek, citromfű.

BB 104



Az intenzív citrusos ízjegyekhez hosszasan válogattuk a megfelelő gyümölcsöt, így esett végül a választás a kandírozott iyokan héjra. Az iyokan egy japán citrusféle, egyesíti a mandarin és a narancs tulajdonságait, íze leginkább az érett mandarinhoz hasonlít.

BB 105



A tanzániai Kokoa Kamiliból származó kakaóbab összetett, változatos ízvilággal rendelkező, sokoldalú csokoládé. Gyakran megjelennek benne a trópusi gyümölcsök ízjegyei, miközben erősen dominál a kakaós, csokoládés íz, valamint a pörkölt olajos magvak (mogyoró, mandula).

BB 106



Más csokoládéval el sem tudjuk képzelni a wasabi ízesítésű szezámmagot, mint a Kokoa Kamilivel. Az egyik legsokoldalúbb csokoládéval párosítva mindhárom összetevő egyenrangú félként vesz részt a gasztronómiai élményben.

BB 107



Az Ákesson Bejfo Estate madagaszkári kakaóbabjai jellegzetes és élénk ízprofiljukról híresek. Ízjegyeiben leginkább erős citrusfélék dominálnak, frissítő savasságot adva a kakaóbabnak, csokoládénak. A vörös bogyók, például a málna, a cseresznye és az áfonya kiemelkedő ízei hozzájárulnak a gyümölcsös komplexitáshoz.

BB 108



Ákesson Bejfo ültetvényéről származó élénk citrusos ízjegyeit hordozó csokoládéjánál nem is volt kérdés, hogy a citrusos ízeket szeretnénk kidomborítani, ezért egy nagyon különleges gyümölcsöt álmotunk meg hozzá, így esett a választás a kandírozott yuzu héjra. A Yuzu Kelet-Ázsiából, elsősorban Japánból származó citrusféle. Nagy, érdes héjú citromra vagy kis grapefruitra hasonlít. A gyümölcsöt rendkívül különleges, össze nem téveszthető íze miatt kedvelik, erősen aromás, fanyar, enyhén kesernyészű.

BB 109



A nicaraguai San José de Bocay-ból származó Rugoso kakaóbab gerince a mély, intenzív kakaó íz, erőteljes rozskenyérré emlékeztető fő ízjegyekkel, illatokkal, szilvára emlékeztető utóízekkel, kellemes, enyhe savakkal.

BB 110



A rozskenyér illatát, ízét felidézve a pankó morzsát találtuk a legérdekesebb párosításnak ennél a csokoládé táblánál, ami nagyon kellemes, ropogós textúrát biztosít a kreációnak.

ATELIER

CHOCOME ATELIER PRODUCT RANGE



chocoMe Atelier Raffinée - draszté termékek

Bemutatjuk a chocoMe Atelier Raffinée-t, ahol a világ egyik első "bean to bar" draszté kollekcióját készítettük el. Ezek az egyedülálló, csokoládéval bevont finomságok a legfinomabb alapanyagokat ötvözik a mi, babból készült csokoládénkkal, az íz és a luxus új dimenzióját teremtve. Minden egyes falat egy páratlan ízvilágú utazást ígér, így a chocoMe Atelier Raffinée tökéletes folytatása a chocoMe eddigi páratlan történetének.

chocoMe Atelier Raffinée termékcsalád

Prod ID	Product name	Cocoa content (%)	Origin			Variety	Tasting notes of chocolate	Net weight (g)	Pieces / small carton	Shelf life (month)	
BB-RF101	Cocoa beans enrobed with dark chocolate made of Chuao cocoa beans	72	Aragua	Venezuela	CHUAO	Empresa Campesina Chuao	hybrid of Criollo	complex, rounded, medium fruity acidity, aromatic explosion	100	12	18
BB-RF102	Piemonte hazelnut enrobed with dark chocolate made of Kokoa Kamili cocoa beans, seasoned with Ceylon cinnamon	70	Morogoro Region	Tanzania	KOKOA KAMILI	Kilombero Valley	Trinitario and Neo-Nacional	red fruit, floral, nutty	100	12	12
BB-RF103	Coconut disc enrobed with dark chocolate made of Kokoa Kamili cocoa beans, seasoned with tonka bean	70	Morogoro Region	Tanzania	KOKOA KAMILI	Kilombero Valley	Trinitario and Neo-Nacional	red fruit, floral, nutty	100	12	12
BB-RF104	Sicilian almond enrobed with dark chocolate made of Akesson cocoa beans, seasoned with Voatsiperifery wild pepper from Madagascar	69	Sambirano Valley	Madagascar	Åkesson	Bejofo Estate	Trinitario	citrus and red berries	100	12	12
BB-RF105	Roasted macadamia nut enrobed with dark chocolate made of Rugoso beans	70	Jinotega	Nicaragua	RUGOSO	San José de Bocay	Trinitario	rye bread, notes of plum, soft tannins	100	12	12



A legtökéletesebbnek tartott kakaó- és csokoládé ízét úgy tudtuk draszté formában megtartani, hogy magát az általunk pörkölt Chuao-ból származó kakaóbabot drasztíroztuk a szintén Chuao-ból származó kakaóbabokból készített étcsokoládéval.



Olajos magvakkal tökéletes párost alkot a Kokoa Kamili csokoládé, így esett a választás a világ legjobbjának tartott Piemonte-i mogyoróra, amit a drasztírozást követően szintén az egyik legkülönlegesebb aromájával rendelkező, Ceylon szigetéről származó fahéjjal ízesítünk.

ATELIER



Egy újabb alkotás a tanzániai Kokoa Kamili csokoládéval, ebben az esetben kókuszkorongot drasztírozunk úgy, hogy a csokoládé masszába őrölt tonkababot keverünk. A szárított, ökológiai gazdálkodásból származó srí lankai kókuszreszeléket puffasztott rizsszel és rizssziruppal keverjük, mely korong formába öntve kerül kipirításra.



A madagaszkárról származó kakaóbabból készített étcsokoládét egy szintén Madagaszkár őserdeiből származó nagyon ritka fűszerrel, a kézi szüretelésű Voatsiperifery vadborssal fűszerezünk. A bors komplex és intenzív aromával rendelkezik, amelyet gyakran fás, földes és virágos jegyek kombinációjaként írnak le, enyhén citrusos és édeskés tónusokkal. A fűszerezett csokoládémasszával Szicília legjobb manduláját, az Avola-i Tuono típusú mandulát drasztírozzuk.



A rozskenyér ízeire intenzíven emlékeztető nicaraguai Rugoso csokoládét az olajos magvak közül a legmagasabb zsiradék tartalommal rendelkező makadámdióval párosítottuk. A makadámdió leginkább krémes és vajjas ízzel rendelkezik, ami tökéletes párost alkot a Rugoso csokoládéval.








ATELIER

STRATEGIES







Disztribúciós célok

Célüzletek:

-  Speciális csokoládé boltok vagy speciális "bean to bar" boltok
-  Gourmet és speciális élelmiszerüzletek
-  Bio- és természetes élelmiszerüzletek
-  Ajándékboltok és butikok
-  Kézműves termékekre összpontosító online piacterek
-  Éttermek és szállodák
-  Vállalati ajándékozási piac

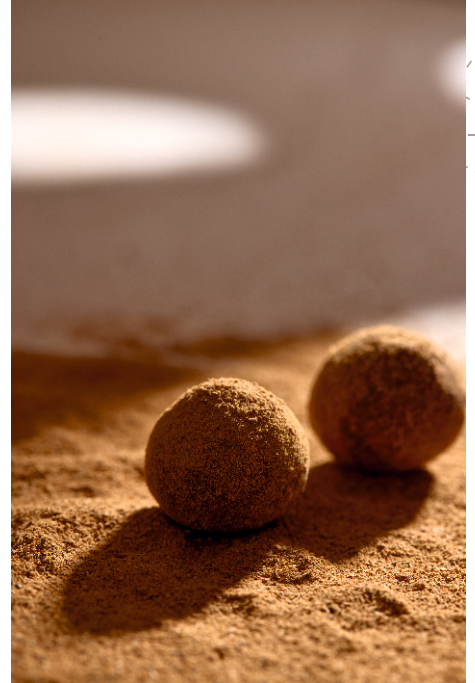
Értékesítési és marketingstratégia

Eladási pontok:

-  Manufaktúrális készítés: Kiemeli az egyedi jelleget és a gyártási folyamathoz kapcsolódó szakértelmet, amely minden egyes termékben megjelenik.
-  Egyedülálló ízprofilok: Hangsúlyozza az egyediséget és a kifinomult ízelet, amelyek a single-origin kakaóbabokból származnak, és különleges élményt nyújtanak.
-  Etikus beszerzés: Fontos kiemelni a tisztességes kereskedelmi gyakorlatokat és a kakaótermelő közösségekre gyakorolt pozitív hatást, ami a vásárlók számára is értéket képvisel.
-  Prémium minőség: Kommunikálja a termékek kiváló minőségét és tisztaságát, mesterséges adalékanyagok és tartósítószerrel való hozzáadás nélkül, garantálva a természetes és autentikus csokoládéélményt.


Árképzési stratégia


Bean to bar csokoládéinkat prémium terméként pozícionáljuk, és az árképzésnek tükröznie kell a kiváló minőségű összetevőket, valamint a manufaktúrális eljárást. Az árak magasabbak lesznek a standard csokoládékhoz képest, ami nemcsak az etikus beszerzéssel és fenntartható gyakorlatokkal kapcsolatos költségeket fedezi, hanem a terméket luxuscikként pozícionálja. Ez az árképzési stratégia a befektetett időt, energiát és szakmai hozzáértést ismeri el. Az árképzés pontos részleteit a többi csokoládéval együtt ismertetjük.




Kommunikáció a partnerekkel


A jelenlegi chocoMe választék vs. bean to bar csokoládé:

 Termékcsalád megkülönböztetése: Fontos, hogy a bean to bar termékcsaládot egyértelműen megkülönböztessük a meglévő chocoMe termékektől, kiemelve annak egyedi előnyeit és magasabb minőségét. Az új webshopunkban is különálló kategóriaként lesz képviselve, így a vásárlók könnyen felismerhetik a különbséget.

 A chocoMe Atelier előnyei: A chocoMe Atelier termékcsalád különlegessége abban rejlik, hogy olyan kis tételű kakaóbabokat használ, amelyek a nagy piaci szereplők számára nem elérhetők. Ennek oka általában:

- Korlátozott elérhetőség: Ezek a kakaóbabok csak nagyon kis mennyiségben állnak rendelkezésre.
- Különleges genetika és ízvilág: Ezek a babok egyedi genetikával és ízprofilokkal rendelkeznek, amelyek különleges csokoládéélményt nyújtanak.
- Limitált mennyiség: A piacon csak néhány tonna áll rendelkezésre ezekből a babokból.
- Exkluzivitás: Csak a legjobb csokoládékészítők férhetnek hozzá ezekhez a különleges babokhoz.
- Speciális feldolgozási eljárás: A különleges genetika speciális, nem ipari kakaókészítési eljárást igényel.






 Termékinformációk átadása: Javasoljuk, részletes termékleírásokat készítését, amelyek tartalmazzák a kóstolási jegyzeteket, az eredettörténeteket és a gyártási módszereket. Ezek az információk segítenek a vásárlóknak megérteni a termékek értékét és különlegességét.

 Képzések és anyagok biztosítása: Legyenek képzések vagy digitális, nyomtatott anyagok a kiskereskedelmi személyzet számára, hogy hatékonyan tudják kommunikálni a bean to bar termékek értékét a vásárlók felé. Ez növeli a termékek értékesítési sikerét, és hozzájárul a márka prémium pozicionálásához.



ATELIER

Partneri támogatás és erőforrások

-  Marketing anyagok: Brosúrák, médiatartalmak, képek, videók és közösségi médiatartalmak szükségesek az üzleten belüli és online promóció támogatásához. Ezeket az anyagokat mi is biztosítjuk majd, hogy segítsünk a termékek hatékony népszerűsítésében.
-  Kóstoló programok: Legyenek kóstolási események, ahol a vásárlók első kézből tapasztalhatják meg a bean to bar csokoládék minőségét és ízvilágát. Ezeknek az eseményeknek magas színvonalat és szakmaiságot kell képviselniük, hogy a termék prémium jellegét tükrözzék.
-  POS - Point-of-Sale displayek: Vonzó és informatív displayek kellene, amelyek felhívják a figyelmet a bean to bar kínálatra. Mi is támogatjuk készítünk ilyen anyagokat, hogy a termékek kiemelkedjenek az üzletekben.
-  Nyílt nyilvános rendezvények: Rendszeres résztvételek rendezvényeken, roadshow-kon, gourmet fesztiválokon, csokoládéfesztiválokon és karácsonyi piacokon, ahol a chocoMe Atelier termékei közvetlenül bemutatathatók a vásárlóknak.
-  Visszajelzési mechanizmus: Legyen egy visszajelzési rendszert, amely lehetővé teszi a kiskereskedelmi partnerek és ügyfelek véleményének és javaslatainak összegyűjtését. Ez a visszajelzés segíthet a termékek és a támogatási eszközök folyamatos fejlesztésében, biztosítva, hogy azok megfeleljenek a piac igényeinek.

Konklúzió

Úgy véljük, hogy a chocoMe Ateliercsokoládéink jelentős előrelépést képviselnek termékkínálatunkban, és egyedülálló lehetőséget kínálnak partnereink számára. A minőség, a fenntarthatóság és az etikus gyakorlatok hangsúlyozásával biztosak vagyunk abban, hogy ezek a termékek visszhangra találnak az igényes fogyasztók körében, és jelentős növekedést hoznak majd a prémium csokoládék szegmensében.



