



ORIGINAL  
ARTISAN CHOCOLATE

Pressemitteilung  
Ausgegeben von chocoMe  
Wien/London, August 2014

## Neuer internationale Fachpreis für *chocoMe* Great Taste Award 2014



Drei chocoMe Produkte wurden von der internationalen Great Taste Award Jury 2014 in London anerkannt. (Eine Schokolade hat 2 Sterne gewonnen, und zwei Kreationen haben je einen Stern bekommen)

Der in London, im 1994 gegründete Great Taste Award ist einer der angesehensten und wichtigsten Food Awards, wo sich die Bewerber in verschiedenen Produktkategorien bewerben können. Manche nennen ihn auch den Food Oscar.

*Folgende Kreationen haben Preise bekommen\*:*

*Zwei Sterne* hat ein Mitglied der Raffinée Produktfamilie, die *Himbeer - Raffinée* bekommen.

Je *einen Stern* haben die folgende Tafelschokoladen bekommen:

*F101:* chocoMe 65% dunkle Schokolade : Zimt, Pekannuss, Pistazie aus Bronte, Preiselbeere

*G105:* chocoMe weiße Schokolade: liophilisierte, ganze Himbeere, liophilisierte Sauerkirsche, Preiselbeere

*\*(in dem Wettbewerb können die Produkte eins bis maximal 3 Sternen bekommen)*

Die oben genannten Schokoladen wurden von 400 weltweit anerkannten Juroren, die tausende Stunden Erfahrung mit Lebensmittelblindverkostungen haben, in einem strengen Verfahren beurteilt.

Der Wettbewerb, der oft auch als der "Oscar der Lebensmittelbranche" bezeichnet wird, bewertet nicht die wunderschöne Verpackung oder das Smart - Marketing, sondern ausschließlich den Geschmack!

Die Fachjuroren, unter denen sich Michelin Köche, Gastro - Spezialisten, Einkäufer von berühmten Einkaufshäuser (Harrods, Fortnum&Mason, Selfridges, Harvey Nichols és Whole Food Markets) und Lebensmittelkritiker befinden, erhalten die Produkte ohne Verpackung und ohne weitere Informationen zur Beurteilung.

*"Unsere chocoMe ist eine sehr junge, erst vier Jahre alte Marke und wir haben bereits drei internationale Preise mit sechs Produkten gewonnen. Voriges Jahr haben wir je einen Great Taste Award Stern für 2 Tafelschokoladen bekommen (F102 und F119 Kreationen : (F119) chocoMe 40% Milkschokolade: Fleur du Sel - Tahiti Vanille, Pecannüsse, Karamellpastillen.(F102) chocoMe 65% dunkle Schokolade: kandierte Minzeblätter, Lime - Schokopastillen, kandierte Zitronenschale.) und im Mai 2014 eine Silbermedaille für die Haselnuss Raffinée bekommen. Es ist unglaublich, dass wir das alles schon erreicht haben." - sagte Gábor Mészáros, chocoMe Chocolatier & Eigentümer. Anbei finden Sie das Jury-Feedback:*



*chocoMe Himbeer - Raffinée:*

*„Die Himbeere und die Schokolade ist eine klassische Kombination, jedoch wirken sie hier innovativ wie die verschiedene Fruchtgrößen ästhetisch asymmetrisch gefertigt sind. Die herbe Himbeere kompensiert die Süße der Schokolade. Wir glauben, dass es ein revolutionäres, ausgewogenes Konzept mit anspruchsvoller Erscheinung und ausergewöhnlichem Geschmack ist. Sehr interessant und reizend. Die Texturen der gefriergetrockneten Himbeere und der Schokolade bilden eine perfekte Harmonie. Einige Jurymitglieder haben gemeint, dass ein Tropfen dunkle Schokolade in der mitte des Dragees würde diese Kreation noch ausgeglichener machen, aber wir haben das Produkt einstimmig ausgezeichnet bewertet.“*



*chocoMe F101 (chocoMe 65% dunkle Schokolade : Zimt, Pekannuss, Pistazie aus Bronte, Preiselbeere):*

*„Die perfekte Zutatenmenge und die estetische Dekoration geben eine sehr reizende Erscheinung für das Produkt. Die Nüsse sind frisch und haben eine ausgezeichnete Qualität, die Preiselbeere sind saftig. Neben den besten Zutaten kommt aber auch der Zimt optimal zur Geltung. Man sieht es eindeutig, dass es eine beispielhafte Handarbeit ist. Ein Juror hat die dunkle Schokolade ein wenig trocken gefunden.“*



*chocoMe G105 (chocoMe weiße Schokolade : liophilisierte Himbeere, liophilisierte Sauerkirsche, Preiselbeere):*

*„Reizende Ausstrahlung, großzügige Fruchtmenge. Die perfekt harmonisierende Textur ist das Ergebnis von Fruchtsäure und süße Schokolade.“*

Weitere Informationen:

[www.chocome.com](http://www.chocome.com)

[chocome@luxellent.com](mailto:chocome@luxellent.com)