



## Internationale Anerkennung für *chocoMe* : Zwei Sterne vom Great Taste Award 2013 in London!

Zwei handgeschöpfte ungarische *chocoMe* Schokoladekreationen wurden in London mit je einem Stern ausgezeichnet.

Die preisgekrönten Kreationen sind:



F102

chocoMe 65% dunkle Schokolade  
kandierte Minzeblätter  
Lime - Schokopastillen  
kandierte Zitronenschale



F119

chocoMe 40% Milkschokolade  
Fleur du Sel - Tahiti Vanille  
Pecannüsse  
Karamellpastillen



Pressemitteilung  
chocoMe  
Budapest/London 26. August 2013

Diese mit jeweils einem Stern prämierten Schokoladen wurden von 400 weltweit anerkannten Juroren, die tausende Stunden Erfahrung mit Lebensmittelblindverkostungen aufweisen, in einem strengen Verfahren beurteilt. Laut dem Jury-Feedback hat nur "ein bisschen mehr Fleur du Sel" zu einer noch höheren Bewertung gefehlt.

Der Wettbewerb, der oft auch als der "Oscar der Lebensmittelkritik" 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 und Lebensmittelkritiker befinden, erhalten die Produkte ohne Verpackung und ohne weitere Informationen.

"Wir freuen uns sehr nach nur drei Jahren Vertrieb bereits so große Erfolge feiern zu können und dass man unseren Produkten schon "blind vertraut". Die Trefferquote war großartig, von 10.000 eingereichten Produkten haben nur 125 drei Sterne bekommen, und von unseren vier Kreationen haben zwei gewonnen!" sagte *Gábor Mészáros*, *chocoMe* Chocolatier & Eigentümer.

[www.chocome.at](http://www.chocome.at)  
[chocome@luxellent.com](mailto:chocome@luxellent.com)