chocoMe

ATELIER

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 kakaóbabok gondos kiválasztásával kezdődik, melyeket a világ legjobb kakaóbabtermő-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, konsírozás és temperálás során minden egyes lépésre odafigyelünk, hogy biztosítsuk a csokoládék kíváló 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 drazsékat 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, 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 kakaóvajat. 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.*

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 mélyedt 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 népszerűségre tett szert, de Gábor továbbra is új kihívásokat keresett, és nemzetközileg is elismert drazsékat kezdett alkotni.

2024-re az egyszemélyes vállalkozás 30 fős csapattá nőtte ki magát, amelyet a legmagasabb minőség iránti elkötelezettség, szenvedély, alázat, kitűnő 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 "drazsé-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 kollekció 2024 őszétől lesz elérhető 10 táblás csokoládéval és 5 drazséval, 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 tartósítószereket adnánk hozzájuk. Mindössze némi kakaóvajat használunk a viszkozitás finomhangolásához, amennyiben szükséges. A 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 rejtelmeiben.

> *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 kakaóvajat. 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

CHUAO

Origin:
Empresa Campesina Chuao
Aragua, Venezuela

A legendás Chuao kakaót egy 1660-ban alapított kis faluban termesztik, amely Venezuela északi parti hegyvidékén található, sűrű esőerdőkkel 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 Roussellel látogattuk meg.

CHORONI

Origin: Hacienda La Sabaneta
Aragua, Venezuela

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

KOKOA KAMILI

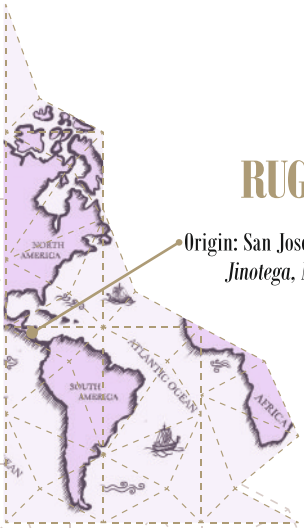
Origin: Kilombero Valley
Morogoro Region
Tanzania

Az Udzungwa Hegyi Nemzeti Parkkal határos Kilombero völgyében a kisbirtokos gazdák figyelemre méltó kakaót termesztenek, amelyet kerek, piros bogyós jegyek – például cseresznye –, virágos jegyek, valamint lágy, csokoládés lecsengés jellemez. A 700 kistermelő közvetlenül részesül a kiváló 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 pufferzónát 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.

ÅKESSON

Origin: Bejofo Estate
Sambirano Valley
Madagascar

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.



RUGOSO

Origin: San José de Bocay
Jinotega, Nicaragua

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 világjárvány 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 késztette, hogy új irányt vegyen, és saját vállalkozásba kezdjen. A gasztronómia iránti szenvedélye, valamint a minőségi 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 termeszteni, 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 kakaóhüvelyt felnyitják, körülbelül 30-40 bab található a fehér, csúszós, nedves pépben. Ez a pép gyümölcsös, enyhén savanykás ízű, némi édességgel. Minden egyes hüvelyt 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 fermentálási folyamat. Ez az egyik legfontosabb lépés ahhoz, hogy a kakaóbabok igazán kibontakoztathassák az ízüket. Az fermentáláshoz 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 fermentálás 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 ismételten 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. Őrlés
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 széválasztjuk a kakóbabot körülvevő héjtól. Az apró kakaóbab darabok készen állnak arra, hogy a melangerbe kerüljenek.

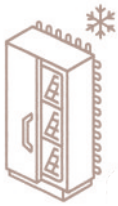
11. Melanging
Az őrlési folyamat során, a hő hatására, a kakaóbabokban lévő kakaóvaj megolvad, és egy sűrű, barna massza keletkezik, amelyet kakaólikőrnek vagy kakaómasszának nevezünk. Miután meggyőződtünk a kakaólikőr megfelelő finomságáról, hozzáadjuk a finomítatlan nádcukrot, és folyamatos őrlés mellett várjuk, hogy kialakuljon a kívánt textúra. Ez a folyamat akár 4-5 napig is eltarthat. A finomítást követően a csokoládé konsírozási folyamaton esik át, ami egy további keverési és melegítési folyamat, de ezúttal nyomás alkalmazása nélkül. Néhány óra után kakaóvajat 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 courverture-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. A kiváló minőségű csokoládé előállításához e lépések mindegyike gondos odafigyelést igényel.

18. Egészségetekre!
Bízom benne, hogy örömötöket lelitek majd ezekben a finom csokoládékban!

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: magas 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 drazséinak, táblás- és töltött csokoládéinak köszönhetően vált nemzetközileg ismertté.

Mindkét márka ugyanazt a 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 csokoládék

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 táblás csokoládék

Termék kódja	Termék megnevezés	Kakaó szárazanyag tartalom (%)	Eredet			Termő terület	Kakaó fajta	Karakter	Nettó tömeg (g)	Kiskartononkénti darabszám	Szavatossági idő (hónap)
BB101	Étcsokoládé Chuao-ból származó kakaóbabból	72	Aragua	Venezuela	**CHUAO**	Empresa Campesina Chuao	Criollo hibridje	Komplex, kerek, közepesen gyümölcsös savak, aroma robbanás	50	60	18
BB102	Étcsokoládé kakaóbab törettel, Chuao-ból származó kakaóbabból	72	Aragua	Venezuela	**CHUAO**	Empresa Campesina Chuao	Criollo hibridje	Komplex, kerek, közepesen gyümölcsös savak, aroma robbanás	55	60	18
BB103	Étcsokoládé Choroni-ból származó kakaóbabból	72	Aragua	Venezuela	**CHORONI**	Hacienda La Sabaneta	Criollo Puro, Trinitario Acriollado	Pink grapefruit, passion fruit, citromfű	50	60	18
BB104	Étcsokoládé Choroni-ból származó kakaóbabból, kandírozott ityokan héjjal	72	Aragua	Venezuela	**CHORONI**	Hacienda La Sabaneta	Trinitario	Pink grapefruit, passion fruit, citromfű	60	60	10
BB105	Étcsokoládé Kokoa Kamili kakaóbabból	70	Morogoro Region	Tanzania	**KOKOA KAMILI**	Kilombero Valley	Trinitario and Neo-Nacional	Piros gyümölcsök, olajos magvak, virágos	50	60	18
BB106	Étcsokoládé Kokoa Kamili kakaóbabból ,wasabis szezámmaggal	70	Morogoro Region	Tanzania	**KOKOA KAMILI**	Kilombero Valley	Trinitario and Neo-Nacional	Piros gyümölcsök, olajos magvak, virágos	50	60	18
BB107	Étcsokoládé Åkesson kakaóbabból	69	Sambirano Valley	Madagascar	**ÅKESSON**	Bejofo Estate	Trinitario	Intenzív citrusosság, piros gyümölcsök	50	60	18
BB108	Étcsokoládé Åkesson kakaóbabból, kandírozott yuzu héjjal	69	Sambirano Valley	Madagascar	**ÅKESSON**	Bejofo Estate	Trinitario	Intenzív citrusosság, piros gyümölcsök	60	60	10
BB109	Étcsokoládé Rugoso kakaóbabból	70	Jinotega	Nicaragua	**RUGOSO**	San José de Bocay	Trinitario	Rozskenyér, szilva, enyhe tanninosság	50	60	18
BB110	Étcsokoládé Rugoso kakaóbabból, panko morzsával	70	Jinotega	Nicaragua	**RUGOSO**	San José de Bocay	Trinitario	Rozskenyér, szilva, enyhe tanninosság	55	60	18

BB 101

A világhírű Chuao kakaóbabot összetett és gazdag ízprofilja miatt nevezik a világ legkülönlegesebb kakaóbab jának. 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 kölcsönzünk a csokoládé táblának, miközben csak a Chuao ízekre koncentrálhatunk.

ATELIER

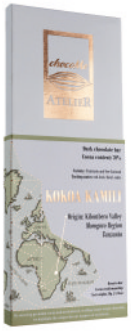
BB 103

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 Åkesson Bejofo 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

Åkesson Bejofo ültetvényéről származó élénk citrusus ízjegyeit hordozó csokoládéjánál nem is volt kérdés, hogy a citrusos ízeket szeretnénk kidomborítani, ezért egy nagyon különleges gyümölcsöt álmodtunk 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 kesernyés ízű.

BB 109

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

BB 110

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

ATELIER

CHOCOME ATELIER TERMÉKCSALÁD

chocoMe Atelier drazsé termékek

Bemutatjuk a chocoMe Atelier Raffinée-t, ahol a világ egyik első bean to bar drazsé 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 drazsé termékek

Termék kódja	Termék megnevezés	Kakaó szárazanyag tartalom (%)	Eredet			Termő terület	Kakaó fajta	Karakter	Nettó tömeg (g)	Kiskartononkénti darabszám	Szavatossági idő (hónap)
BB-RF101	Chuao kakaóbabból készült étcsokoládéval bevont Chuao kakaóbab	72	Aragua	Venezuela	**CHUAO**	Empresa Campesina Chuao	Criollo hibridje	Komplex, kerek, közepesen gyümölcsös savak, aroma robbanás	100	15	18
BB-RF102	Kokoa Kamili kakaóbabból készült étcsokoládéval bevont piemontei mogyoró Ceylon fahéjjal fűszerezve	70	Morogoro Region	Tanzania	**KOKOA KAMILI**	Kilombero Valley	Trinitario and Neo-Nacional	Pink grapefruit, passion fruit, citromfű	100	15	12
BB-RF103	Kokoa Kamili kakaóbabból készült étcsokoládéval bevont kókuszkorong tonkababbal fűszerezve	70	Morogoro Region	Tanzania	**KOKOA KAMILI**	Kilombero Valley	Trinitario and Neo-Nacional	Pink grapefruit, passion fruit, citromfű	100	15	12
BB-RF104	Åkesson kakaóbabból készült étcsokoládéval bevont szicíliai mandula madagaszkári vadborssal fűszerezve	69	Sambirano Valley	Madagascar	**Åkesson**	Bejofo Estate	Trinitario	Intenzív citrusosság, piros gyümölcsök	100	15	12
BB-RF105	Rugoso kakaóbabból készült étcsokoládéval bevont pörkölt makadámdió	70	Jinotega	Nicaragua	**RUGOSO**	San José de Bocay	Trinitario	Rozskenyér, szilva, enyhe tanninosság	100	15	12

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

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

ATELIER

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

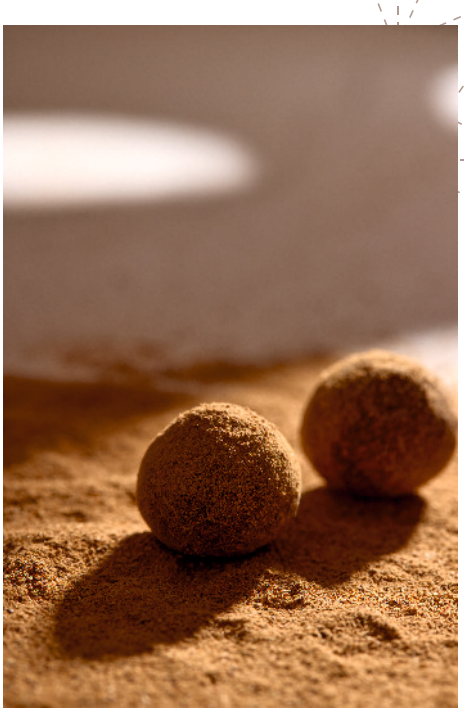
A madagaszkárról származó kakaóbabból készített étcsokoládét egy szintén Madagaszkár őserdeiből származó nagyon ritka fűszerrel, a kézi szüretelésű Voatsiperifery vadborssal fűszerezünk. A bors komplex és intenzív aromával rendelkezik, amelyet gyakran fás, földes és virágos jegyek kombinációjaként írnak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

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

ATELIER

STRATÉGIA

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 ízeket, 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.
- Kiváló minőség: Kommunikálja a termékek kiváló minőségét és tisztaságát, mesterséges adalékanyagok és tartósítószerek hozzáadása nélkül, garantálva a természetes és autentikus csokoládéélményt.

Árképzési stratégia

Bean to bar csokoládéinkat minőségi termékként 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 pozicionálásához.

Partneri támogatás és erőforrások

- Marketing anyagok: Brossúrák, 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 kiváló minőségét tükrözzék.

- POS - Point-of-Sale displayek: Vonzó és informatív displayek kellenek, amelyek felhívják a figyelmet a bean to bar kínálatra. Mi is 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 bemutathatók 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 Atelier csokoládéink 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 csokoládék szegmensében.