



Fényesen ragyog az ezüst Londonban:

2017-ben ismét NEMZETKÖZI DÍJAT NYERT A HARRER CHOCOLAT

2017. október 13-án hatodik alkalommal került megrendezésre Londonban a csokoládékészítés legrangosabb független világversenye, az INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS, melyen a soproni Harrer Chocolat izgalmas csokoládékreációi 6 különböző kategóriában is a dobogón végeztek.

A legnevesebb külföldi csokoládészakértők, gasztronómiai szakértők, sommelier-ek és séfek alkotta nemzetközi zsűri értékelt a világ minden tájáról érkező csokoládémesterek és kézműves manufaktúrák által nevezett termékeket, melynek során a Harrer Chocolat

2 arany, 6 ezüst, és 2 bronzérmét szerzett a megmérettetésen.

„Ez a verseny különleges jelentőséggel bír számunkra, mert ez az első alkalom, hogy **BEAN-TO-BAR** csokoládékkal készültünk.” – meséli **Harrer-Abosi Beatrix**, a **Harrer Chocolat** társtulajdonosa. „A BEAN-TO-BAR technológia a csokoládékészítés csúcsa. Azt jelenti, hogy a csokoládékészítés teljes folyamata a kezeink alatt megy végbe, már a kakaóbabtól kezdve.

Maga a procedúra több lépésből áll, viszonylag hosszadalmas, és meglehetősen bonyolult: a kakaóbabok egzotikus termőterületekről való beszerzésétől a pörkölésen át, egészen a konszírozásig minden egyes lépésnek megvan a maga trükkje és technikája, mellyel a csokoládémester lehetőséget nyer arra, hogy minél különlegesebb textúrákat és ízkaraktert alakíthasson ki.

Mivel ez a folyamat kimondottan komplikált, így nagyon kevés gyártó vállalkozik rá. Éppen ezért hatalmas öröm és elismerés számunkra, hogy az első BEAN-TO-BAR termékeink díjat nyertek, maguk mögé ut-

sítva több olyan versenyzőtársunkat, akik már sok-sok éve ilyen technikával dolgoznak.”

Bár az eredmény önmagért beszél, de nem magától értetődő: rengeteg próbálkozás és kitartó munka eredménye, mely mind **Karl Harrer** cukrász- és csokoládémester állhatatos hozzáállásának köszönhető. Ő az, aki megálmodta, majd 2009-ben létrehozta Sopronban a Harrer csokoládébirodalmat, és több mint 40 a szakmában eltöltött év után is ugyanazzal a gyermeki lelkesedéssel fog neki egy-egy újabb ízvilág megalkotásának.

Vajon honnan jön az erő a folytonos megújuláshoz? A mindig szerény Karl Harrer csak mosolyog: „Ugyan, csak kísérleteztem egy kicsit!”



FORRALTBOROS
Étsokoládé



NARANCSSOS GINES TEJCSOKOLÁDÉ



NICARAGUA CHUNO TRADITIONAL
70% Étsokoládé kakaóbabtőrettel
BEAN-TO-BAR



NAGYI GYÓGYNÖVÉNYEI
70% Étsokoládé
BEAN-TO-BAR



ESZPRESSZÓ
65% Étsokoládé
BEAN-TO-BAR



NICARAGUA CHUNO TRADITIONAL
56,8% Tejcsokoládé
BEAN-TO-BAR



CAPPUCCINO
49% Tejcsokoládé
BEAN-TO-BAR



HIBISZKUSZ-VIRÁGOS
Fehér csokoládé



MÁLNÁS
Fehér csokoládé

A díjnyertes csokoládék, valamint a teljes termékválaszték megvásárolható a **csokoládéműhelyben** (Harrer Csokoládéműhely és Cukrászda, 9400 Sopron, Faller Jenő u. 4.), **viszonteladóinknál**, (www.harrerchocolat.com/Kapcsolat) illetve a **webshopban** (www.harrerchocolat.com).

Kóstoló időpontegyeztetés és egyéb információ: +99 505 904, office@harrerchocolat.com