

DÍJNYERTES CSOKICSODÁK A HARRERTŐL 2016-BAN IS!

Harrer Chocolat

INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS VERSENYSOROZAT KIEMELKEDŐ EREDMÉNYEI:

4 db Aranyérem

5 db Ezüstérem

2 db Bronzérem

A 2015-ös „aranyos” sikertörténet után a csoda 2016-ban is folytatódik: idén is kimagasló eredménnyel végzett a Harrer Chocolat a világ legnagyobb nemzetközi csokoládékészítő versenyén, a **2016. október 14-én Londonban megrendezésre került INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS-on**, amely fontosságát és elismertségét tekintve leginkább a Michelin csillaghoz és a Bocuse d' Or-hoz hasonlítható. A világ egyetlen, teljességében független minőségi csokoládé versenyén a legnevesebb külföldi csokoládészakértők, gasztronómiai szakértők, sommelier-ek és séfek alkotta nemzetközi zsűri értékelt a versenyzők által bemutatott kreációkat, hogy aztán közülük kiemelje a legjobbakat, a legmesteribb alkotásokat.

„A tavalyi aranyérem után idén is bizakodók voltunk, de azt álmodtuk, hogy ennyi kategóriában sikerül majd díjat szerezniünk! **Hihetetlen boldogság, hogy szinte minden a versenyben elindított csokoládénk éremmel tért haza, és mind a kelet-európai, mind a világversenyen nagy sikert aratott!**” – meséli lelkesen **Harrer-Abosi Beatrix, a Harrer Chocolat társtulajdonosa.** „Külön öröm, hogy a táblás csokoládék mellett idén a bonbonokkal is sikerült nagyon jó helyen végeznünk: a Calamansi-Gyömbér és Grapefruit ízesítésű pralinék ezüst díjat nyert!”



Az eredmény azonban nem véletlen – kitartó munka és elkötelezettség szülte.

A tulajdonos, Karl Harrer, negyedik generációs cukrászmester, aki már az anyatejjel magába szívta a cukrászat minden csínját-bínját. Sz szenvedélye a csokoládékészítés iránt töretlen, még a szakmában eltöltött több, mint 40 év után is gyermeki lelkesedéssel fog neki egy-egy újabb ízvilág megalkotásának. Ő volt, aki megálmodta, majd 2009-ben létrehozta Sopronban a Harrer csokoládébirodalmat. A modern, impozáns, építészeti díjjal is jutalmazott csokoládéműhelyben szívesen inspirálódik a Mester.

„Az alkotás öröme az, ami igazán lázba tud hozni még ennyi év után is. Új ízeket felfedezni, mindig valami meglepővel előrukkolni. Fontosnak tartom a tradicionális ízvilág megőrzését, de sokszor kombinálom azt friss, modern elemekkel. Mert

mindig kell, hogy legyen egy kis csavar a történetben! A legjobb ötleteim általában a természetben, futás közben születnek.” - mondja kifejezetten szerényen a mindig mosolygós, jókedélyű Karl Harrer, aki egyébként kitűnő maratonfutó is.

A Harrer termékek fejlesztése folyamatos, a paletta pedig egyre szélesebb! Szerencsére a finomabbnál finomabb díjnyertes csokikat meg is kóstolhatjuk, sőt egy csokoládékóstoló keretén belül még a készítés folyamatába, a műhely mindennapjaiba is bepillantást nyerhetünk.

A teljes termékválaszték, valamint a díjnyertes csokoládék is megvásárolhatók helyben (Harrer Csokoládéműhely és Cukrászda, 9400 Sopron, Faller Jenő u. 4.), hamarosan viszonteladóinknál, (www.harrerchocolat.com/Kapcsolat) vagy akár a webshopban is (www.harrerchocolat.com).

