



Katalógus

My Choccy

Kedves Látogató!

Szeretettel köszöntünk a MyChoccy Csokoládémanufaktúrában és engedj meg, hogy egy fantasztikus ízutazásra invitáljunk!

Kézműves csokoládémanufaktúránk alapjait közel 30 éve raktuk le, ahol napjainkban már két generáció dolgozik azon, hogy számodra megalkossa az elképzelt, legtökéletesebb csokoládékat és egyéb finomságokat.

Felsorolhatnánk a diplomáink számát, az elért eredményeinket és még sok minden mást, azonban mi nem ezeket szeretjük hangsúlyozni!

Sokkal fontosabbnak tartjuk, hogy a csokoládéink “mondják” el mindazt, mit jelent számunkra a kreativitás, az inspiráció, a kitartás, valamint a csokoládé iránti szerelem és szenvedély.

Ezen dolgok azok, amik az életünk eszenciáját adják és “megfűszerezik” a termékeinket.

Ettől lesz minden egyes MyChoccy csokoládé egyedi, különleges és megismételhetetlen, ami méltán váltja ki partnereinkből a “WOW” érzést!

Edina, Vivien, Gábor és Ádám

Bonbonok & trüffelek	4
Egyedi fejlesztésű, „brandingelt” bonbonok	9
Díszcsomagolások	10
Táblás csokoládék	26
Csokoládé kreatívan	32
Rendezvények	48
Csokoládéba rejtett apróságok	60
Van, aki forrón szereti...	64
Sütemények, kekszek	66
Gyümölcskaviárok	70
Az otthon melegében, biztonságban	74
Kis karácsony, nagy karácsony...	80



Az ország legnagyobb, saját gyártású kézműves bonbon és trüffel választékát találod nálunk. Közel 150 különböző ízesítésű csokoládé közül választhatod ki az adott alkalomhoz leginkább illeszkedő kisebb-nagyobb édességeket.

Legyen szó klasszikus, vagy modern íz- és formavilágról, nálunk kompromisszumok nélkül található meg azt, ami leginkább kifejezi a céged által közvetített értékeket.

Számtalan gyümölcsös, fűszeres, alkoholos, egzotikus, nugátos, karamellás, kávé finomságok várnak, hogy egy kis varázslatot vigyenek a mindennapokba.

A bonbonjainkat, trüffeleinket a klasszikus belga kézműves csokoládékészítési hagyományok alapján alkotjuk meg. Minden egyes műveletet gépek nélkül végzünk... igen, mi még márványlapon temperálunk! A gyártáshoz kizárólag prémium minőségű, természetes alapanyagokat használunk, amely folyamatból teljes egészében kizártuk a mesterséges aromákat, ízfokozókat, tartósítószereket.

01

Bonbonok & trüffelek



Krémcseppek

A klasszikus és különleges ízpárosítások, fantasztikus színek és a lágyan olvadó, többretegű krémek teszik felejthetetlenné ezen bonbonkülönlegességeinket.

Ha egyediségre vágysz, a krémcseppejünkéről semmiképpen ne feledkezz meg!



Vulcano bonbonok

Innovativitás, lenyűgöző esztétikai megjelenés, fantasztikus ízpárosítások. Ezeket nem mi találtuk ki, hanem azon emberek visszajelzései, akik már kóstolták a Vulcano bonbonjainkat.

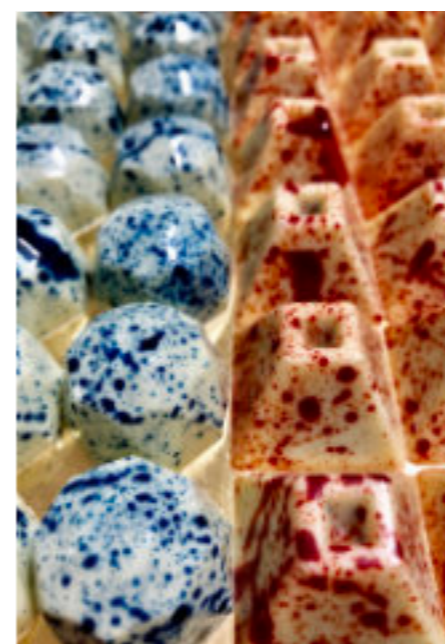
Két különböző, mégis harmonikus egységet alkotó krémréteg egy formabontó megjelenésben.



Pipettás trüffelek

A pipettás trüffeleinket úgy alkottuk meg, hogy az édesség három fő összetevője a szádban nyerje el a végső harmóniáját.

Egy igazi ízrobbanás, amikor a roppanós csokoládéburok, a lágy krém és a folyékony ital a szádban válik szerves egésszé!





... mert az vagy,
amit megeszel!



Egyedi fejlesztésű, „brandingelt” bonbonok

Ki ne örülne annak, ha saját terméke vagy cége arculata köszönne vissza egy falat édességben?

Ha egy cég esetében természetes, hogy vannak arculati színei és van logója, akkor miért ne lehetne saját íze, saját bonbonja is?

Legyen szó borról, pálinkáról, vagy bármilyen élelmiszerről, mi megtaláljuk a módját, hogy mi módon rejtjük el egy roppanó csokoládéburok mögé.

Olyan dolgokat forgalmaz, vagy gyárt a céged amelyeket nem lehet elfogyasztani?
Ez nem jelent problémát.

Ebben az esetben a forgalmazott termékek kinézetét reprodukáljuk a bonbonokban, legyen szó például egy kavicsról, vagy egy beton próbakockáról.

Ha erre nincs mód, úgy formájában, színeiben a céged arculati elemeihez hangoljuk azokat.

Oszd meg velünk az elképzeléseidet és mi megalkotjuk azt az egyedi bonbont, amely kivételes módon reprezentálja vállalkozásod innovativitását üzletfeleid, munkatársaid körében.





A csokoládé egy olyan dolog, ami egy szép üzenet, aminek lehet örülni és mosolyt csal az emberek arcára.

Mi még nem láttunk szomorúnak senkit, akinek adtunk egy doboz csokit!

Csokoládét ajándékozni valakinek a kommunikáció talán az egyik legmagasabb, legbensőségesebb formája. Olyan, mintha egy édes titkot osztanánk meg a másikkal.

Az utóbbi években kiemelt hangsúlyt kapott a papír és fadobozaink választékának bővítése, annak érdekében, hogy a megrendelőink megtalálják az adott alkalomhoz leginkább illeszkedő, számukra tetsző csomagolást.

Ezek fejlesztésénél nagy figyelmet fordítottunk arra, hogy kínálatunkban helyet kapjanak az újrahasznosított és újrahasznosítható csomagoló alapanyagok is.

Tehát legyen szó bekészítő ajándékból, vagy köszöntő csomagról, esetleg egyedi, exkluzív bonbonválogatásról, nálunk mindegyik esetben megtalálod a megoldást.

02

Díszcsomagolások





Egy szem is lehet ajándék



1 szemes papírdoboz

A papír díszdobozaink kínálatának legkisebb tagja, azonban az egyik legnagyobb reklámértékkel bír.

Kiállítások, vásárok, céges rendezvények, konferenciák, bálók köszönőajándékként, illetve szállodák részére bekészítő ajándékként az egyik legkézenfekvőbb választás.

Ha már elegend van a sablonos logózott tollakból, kulcstartókból ... csak álmodd meg, hogy milyen üzenetet szeretnél közvetíteni vendégeid, látogatóid felé, ezután válaszd ki a dobozokba kerülő bonbonokat és mi megvalósítjuk azt.



2 és 5 szemes műanyag doboz

Apró figyelmesség, amivel tudathatod, hogy az ajándék címzettje fontos számodra.

A víztiszta díszdobozok letisztult formája, illetve a bonbonok látványa tovább fokozza a válogatások eleganciáját.

A dobozokban 2 vagy 5 szem bonbon, illetve trüffel helyezhető el. Az ízek és formák összeállításánál kifejezetten figyelünk a tökéletes összhang kialakítására.

Egy logózott szalag, vagy egy nyomtatott, megszemélyesített papír pántoló még egyedibbé teszi az ajándékot.



bonbon nem elég...

Amikor már egy



8 szemes bonbonválogatás

A standard díszdobozokat a megrendelőink által választott színű és textúrájú kreatív kartonból készítjük el. A csomagolásokat azzal harmonizáló szaténszalagokkal tehetjük még elegánsabbá. Igény esetén a dobozokat elláthatjuk a cég logójával és üzenetével.



9 szemes bonbon- és trüffelválogatás

A standard fekete kreatív kartonból készülő, visszafogottan elegáns díszdobozaink letisztultságát az arany színű prégelemmel ellátott fekete skatulyás tető és a piros szaténszalagos díszítés teszi teljessé.



A bonbonválogatások összeállításánál szorosan együtt dolgozunk a megrendelővel és igény szerint javaslatot teszünk a tökéletes variációra. A díszcsomagok megalkotásánál kiemelten figyelünk arra, hogy ízekben, formákban, mind pedig színeiben harmonizáló válogatások kerüljenek partnereinkhez.



6 szemes pipettás trüffelválogatás

Sokat jelent az első benyomás! Éppen ezért a papír díszdobozaink kérhetőek víztiszta műanyag tetővel is. Ebben az esetben azonnal látszik a beltartalom is, nevezetesen, hogy különleges pipettás trüffelek sorakoznak a dobozban.



12 szemes bonbon- és trüffelválogatás

Az egyik legkedveltebb, exkluzív papír díszdobozunk fekete és piros kreatív kartonból készül, amelyet egy arannyal prégelt, skatulyás tetővel, valamint piros szaténszalaggal teszünk még elegánsabbá.

A klasszikus doboz kiemeli a bonbonok és trüffelek megjelenését.



24 szemes bonbon- és trüffelválogatás

A színek és ízek izgalmas kavalkádjával lepi meg a megajándékozottat. Mindenki megtalálja benne a kedvencét!

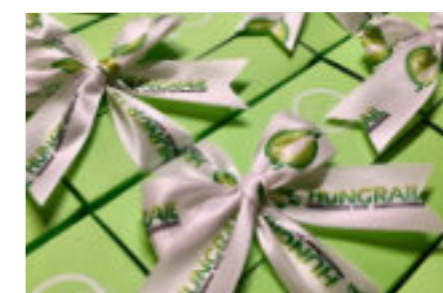
Ennél a válogatásnál - ugyanúgy, mint a 12 szemes esetében - az elegáns fekete és arany színek dominálnak, masnival átkötve.



A 6 szemes bonbonválogatás borokhoz, pálinkákhoz

Mi lehet klasszikusabb ajándék, mint egy palack minőségi ital, vagy mint egy doboz bonbon?

Most nem kell választanod a kettő közül. A doboz az üveg nyakára akasztható, így tökéletes, elegáns és kifinomult ajándék lehet partnereid, munkatársaid számára. A díszdobozba minden esetben a kiválasztott itallal harmonizáló bonbonokat helyezünk.





A papír díszdobozok megszemélyesítése

Ha még egyedibbé szeretnéd tenni a kiválasztott ajándékot, számtalan lehetőséget kínálunk arra, hogy a díszdobozos bonbonválogatásokat az általad megálmodott színekben, grafikával adhasd át a partnereidnek, munkatársaidnak.

A díszítő szalagok és masnik nyomtatásán felül készek vagyunk az általad megálmodott és megtervezett grafikával elkészíteni a díszdobozokat is.

Kiemelt figyelmet fordítunk arra, hogy kisebb, akár néhány darabos megrendelés esetén is biztosítani tudjuk az egyedi megszemélyesítés exkluzivitását, a költséghatékonyság szem előtt tartásával.

Ezen célra fejlesztettük ki a legkedveltebb díszdobozok víztiszta műanyag tetővel történő zárását.

Az átlátszó tető már önmagában is megragadóan elegáns látványt biztosít, azonban ezen tető alá, az adott alkalomhoz megálmodott üzenettel ellátott, egyedileg nyomtatott lap is elhelyezhető, fokozva ezáltal a válogatás különlegességét.

A lap tervezése történhet úgy, hogy teljesen elfedi a tetőt és úgy is, hogy csak részleges fedést biztosít ezáltal látni engedni a dobozban található bonbonokat is.





Fa díszdobozok

A legexkluzívabb ajándék kiemelt alkalmakra, a különleges emberek számára.

Fa díszdobozaink és azok széles méretválasztéka, variálhatósága rendkívüli lehetőséget biztosít az igazán fontos alkalmak megünneplésére.



A dobozok méretein felül a külső megjelenésük is az adott alkalomhoz alakítható.

A natúr kivitelű dobozokon felül elérhetőek a különböző színekkel pácolt, illetve a ragyogóan fényes felületű, pácolt-lakkozott díszdobozok is.

Pácolt - lakkozott díszdoboz sorozat

A pácolt lakkozott fa díszdoboz sorozatunk lehetőséget biztosít a különböző méretű ajándékötletek megvalósítására.

A dobozok 6, 12, 18, 24, illetve 30 szem bonbon befogadására alkalmasak és exkluzív megjelenésüknek köszönhetően maradandó és emlékezetes ajándékként szolgálhatnak bármilyen kivételes alkalomra.



Natúr és pácolt fa díszdobozok

A természetes formák és a természetes megjelenés jobban közvetíti a céged értékeit a partnereid, munkatársaid felé?

Fa díszdobozainkat natúr, vagy a fa textúráját kiemelő pácolt kivitelben is megrendelheted.

A pontos, precíz megmunkálás, az exkluzív kiegészítők, csattok még elegánsabbá teszik a díszdobozokat.

Felületi gravírozással gyakorlatilag bármilyen üzenet, vagy logó elhelyezhető a dobozon.





A klasszikus kivitelben és elrendezésben felül megoldást biztosítunk speciális, egyedi csomagolási igények megvalósítására is.

Legyen szó különböző termékek elegáns megjelenésű összecsomagolásáról - például, bor és bonbon, olajos magvak és drázsék, vagy bármilyen más finomság - egyedi tervezésű díszdobozaink ezen feladatokra is megoldást nyújtanak.



Fa díszdobozok egyedi megszemélyesítése

Lehet még fokozni az exkluzivitást?
Büszkén mondhatjuk, hogy igen, lehet!

A fa díszdobozainkon feltüntetheted céged nevét, üzenetét, még egyedibbé téve ezáltal a válogatást.

Klasszikus felületi gravírozással, vagy a doboz fedelének belső részébe illesztett nyomtatott papírral is átadhatod üzeneted a partnereidnek.

Az intarziás berakáshoz hasonló felületi díszítés pedig az igazi luxus érzését nyújtja!

Amennyiben igazán maradandó és különleges ajándékot szeretnél, úgy a csipkegravírozott díszdobozainkat ajánljuk.

A díszítést egy festőművész hölgy készíti, ezért bátran mondhatjuk, hogy minden doboz egy-egy önálló műalkotás!





A MyChoccy táblás csokoládékat a harmonikus alapanyagok használata, azok gazdagsága, illetve szezonális ízesítések, díszítések teszik különlegessé.

Táblás csokoládéinkat kizárólag prémium minőségű, természetes összetevők felhasználásával készítjük.

A már klasszikusnak tekinthető belga ét-, tej- és fehér csokoládékon felül, akár termőterület-, illetve fajtaszelektált, vagy cukormentes csokoládékból is kérheted a táblák elkészítését.

Az exkluzív csomagolásba egy, vagy akár két különböző csokoládéból készült, változatos díszítéssel és ízesítéssel ellátott táblát helyezünk el, annak érdekében, hogy mindenki megtalálhassa a hozzá legközelebb álló ízpárosításokat.

A táblás csokoládék kiválóan szállíthatóak. További előnyük, hogy a bonbonjainkhoz, trüffeleinkhez képest hosszabb szavatossági idővel rendelkeznek.

03

Táblás csokoládék





A táblás csokoládé választékunk szinte végtelen kombinációs lehetőséget biztosít ahhoz, hogy könnyedén ki tudj választani a cégetek által elképzelt ízeket.

Első lépésben határozd meg, hogy 1 vagy 2 táblás dobozt szeretnél.

Ezt követően válaszd ki a csokoládé típusát, valamint a csokoládé tábla díszítéseit.

A fentiek alapján máris adott számunkra minden információ ahhoz, hogy elkészítsük az ízlésednek megfelelő csokoládét.

A terület- és fajtaszelektált csokoládék segítségével megismertetheted partnereiddel, munkatársaiddal a főbb kakaó termőterületek meghatározó ízjegyeit.

Azokra is gondoltunk, akik cukormentes édességet szeretnének fogyasztani. Már diabetikus változatban is rendelhetőek, mind az ét-, a tej-, valamint a fehér csokoládéból készült táblás csokoládéink.



Táblás csokoládé egy kicsit másként.

A speciális kialakítású és díszítésű táblás csokoládékból álló válogatásunkat azoknak ajánljuk, akik keresik az újdonságokat.

Az összeállításban található ét- és tejszokoládé hagyományosnak tekinthető, hiszen valamilyen formában és minőségben szinte már mindenki találkozott velük.

Világszenzációnak számít viszont a RUBY csokoládé, amely 2018-ban jelent meg a csokoládék palettáján, negyedik típusú alapcsokoládéként. Fő jellemzője, hogy hozzáadott színezőanyag nélkül, a kakaóbab rózsaszín alapszíne jelenik meg a kész csokoládében, a gyümölcsös ízvilága pedig markánsan megkülönbözteti az eddig ismert csokoládé típusoktól.



Táblás csokoládék megszemélyesítési lehetőségei

Táblás csokoládéink csomagolásának tervezésénél arra törekedtünk, hogy az egyedi megszemélyesítés a lehető legköltséghatékonyabban valósulhasson meg.

A doboz könyvszerűen kinyíló borítójába különböző grafikával ellátott betétlapok helyezhetőek el. A standard betétlapok „Szeretettel”, illetve az adott ünnepekre jellemző, pl. „Békés, Boldog Karácsonyi Ünnepeket!” felirattal rendelhetőek.

Ezen betétlapokat megrendelőink igényei alapján készek vagyunk egyedi grafikával, illetve felirattal ellátni.



Keresed a valóban személyre szabott megoldásokat?

Küldd el a céged logóját, mi pedig a grafika alapján egy speciális öntőformát készítetünk.

A rendhagyó forma segítségével a cég logója, mint egy véset jelenik meg a csokoládé táblákban. Ezek felületét akár ehető aranyporral színezve még elegánsabbá, patinásabbá tehetjük.

Ebben az esetben a csokoládé táblák „hátlujára” kerül a kiválasztott díszítés.



Legyen szó egy, a partnereknek, munkatársaknak szóló személyes üzenetről, jókívánságról, vagy akár a cég logójáról.

A csomagolás megszemélyesítésével egy valóban különleges, szívhez szóló ajánddal lepheted meg üzletfeleidet és munkatársaidat.

Tervezd meg, mi magvalósítjuk!





A csokoládé egy csodálatos alapanyag, amelynek már számtalan megjelenési formáját ismerjük. Tulajdonságai viszont határt szabnak a feldolgozás lehetőségeinek.

Azonban honnan tudhatnánk, hogy hol ez a határ, ha időről-időre nem lépnénk azt át?

Fontos számodra, hogy céged partnerei, munkatársai még évek múlva is emlékezzenek egy eseményen átadott ajándékra, vagy egy általatok szervezett rendezvényen tapasztalt fantasztikus, vagy meghökkentő élményre?

Ne félj szabadjára engedni a fantáziádat!

Csak képzeld el, mi megvalósítjuk és más dolgod már nincs is, csak fogadni az őszinte elismerő szavakat, dicséreteket.

A fejezetben található fényképeket gondolatébresztőként mutatjuk be, annak érdekében, hogy személyesen is meggyőződhess a csokoládé sokrétű, akár reklám és promóciós célú felhasználásáról.

04

Csokoládé kreatívan





Névjegykártya csokoládéból?

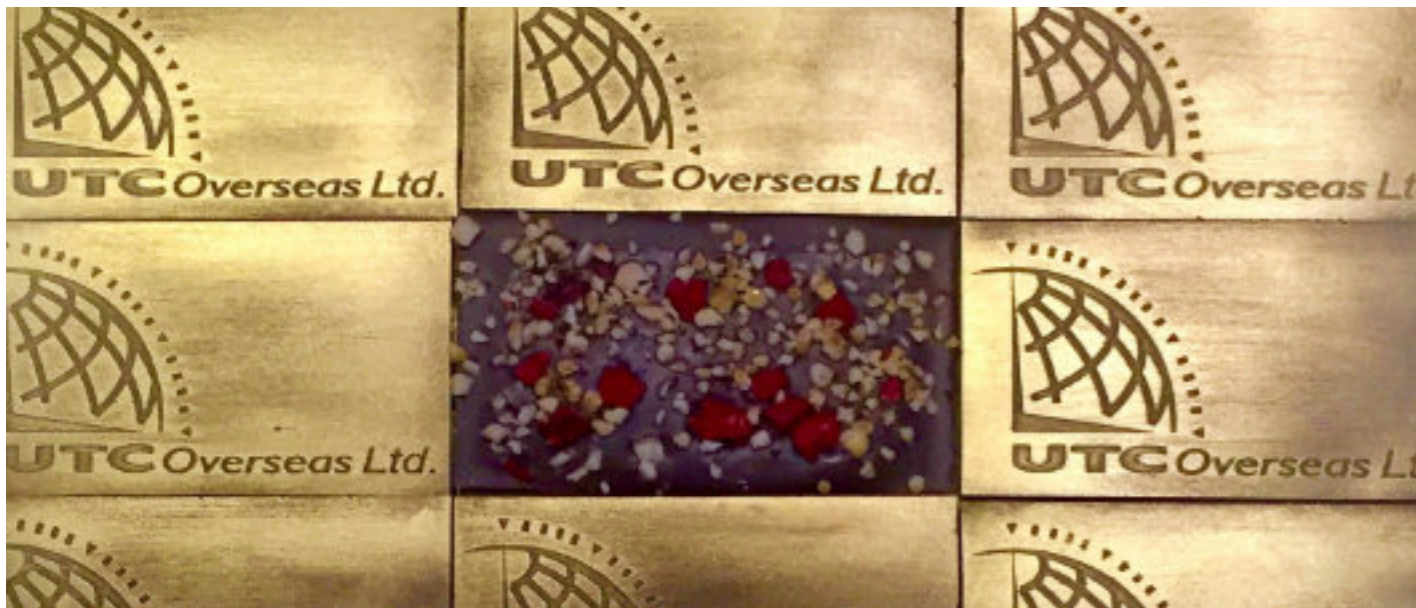
Erre mindenki felkapja a fejét, hiszen nem egy szokványos marketing eszközzel van szó.

Vállalati rendezvények, partnertalálkozók, kiállítások üde színtartójaként ajándékozz a résztvevőknek, látogatóknak a cég logójával ellátott kézműves, névjegykártya méretű csokoládét.

A „logózott” csokoládék megalkotásához egyedi öntőformákat készítettünk. Ennek köszönhetően a logó, mint egy véset jelenik meg a csokoládén, fokozva annak exkluzivitását.

Az egyedi névjegykártya csokoládékat prémium minőségű belga ét-, tej- és fehér csokoládé felhasználásával készítjük. A mini csokoládé táblák „hátlját” igény esetén liofilizált és aszalt gyümölcsökkel, olajos magvakkal díszítjük.

Az apró táblás csokoládékat kreatív kartonból készült dobozban szállítjuk. Partnereink igényei alapján lehetőség van a dobozok feliratozására, egyedi grafikával történő megnyomtatására, vagy akár a csomagolás száraz bélyegzővel való díszítésére is.

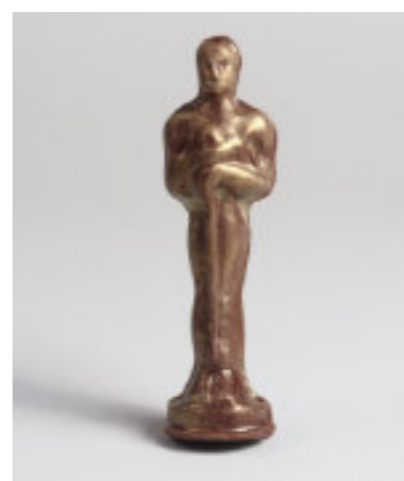


Határ a csillagos ég:

- Egy érmét, vagy térplasztikát szeretnél viszontlátni csokoládé formájában?
- Apró virággal lepnéd meg a hölgyeket, csak egy kicsit másként?
- Egyedi, csokoládéból készített bonbonierre van szükséged?
- A céged által fejlesztett eszköz csokoládé mását ajándékoznád a partnereidnek?
- A munkatársaid teljesítménye a szó szoros értelmében Oscart érdemel?
- Egy termékedet szeretnéd csomagolásként használni, amelybe csokoládét keresel?
- Egyedi, kézzel készített és díszített csokoládé ajándékkal kedveskednél a partnereidnek?
- Speciális formájú csokoládéra van szükséged egy rendezvényre?

A kérdés nem az, hogy hogyan, hanem az, hogy mikorra és mennyit!

Álmodd meg és mi megvalósítjuk, kreatívan, kompromisszumok nélkül!





Az elmúlt év slágere egy különleges, máshol nem megtalálható termékünk volt.

A virág és a csokoládé minden alkalomra kitűnő ajándék. Azonban az, hogy a virágcsokor csokoládéből készüljön - amit a megajándékozott el is tud fogyasztani - nem hétköznapi meglepetés.

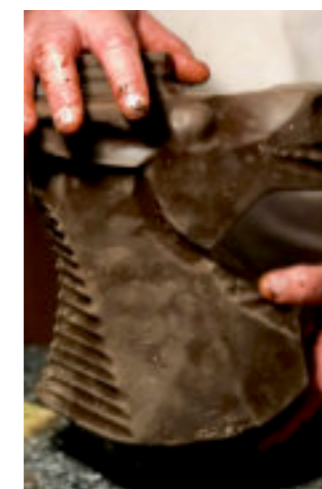
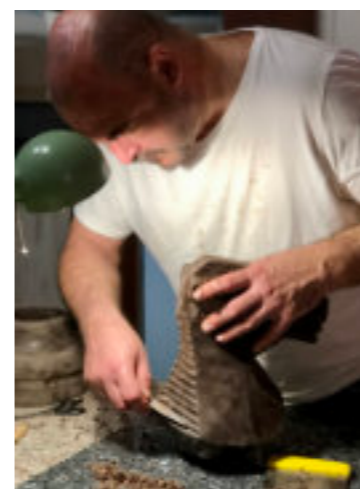
A virágokat prémium minőségű belga ét-, tej- és fehér csokoládéből, kézzel készítjük. Az egyik kompozícióban natúr ét-, tej- és fehér csokoládé található. A másik összeállításban viszont kézzel festett fehér csokoládéből „kötjük meg” a virágcsokrot.

A csokrokat vintage stílusú gravírozott fadobozban helyezük el. A gravírozott üzenet igény szerint változtatható, sőt egyedi csokoládés alkotásokat is el tudunk helyezni a csokorban.



Nem mindennapi látvány, ha egy rendezvényen a vendégeid a céged logójának csokoládéből kifaragott másával találkozhatnak a desszert pultnál.

A csokoládés alkotást a rendezvény végén kiállíthatjátok a cég központjában, elfogyaszthatjátok a munkatársak körében, illetve akár jótékonyági célra is fel tudjátok ajánlani.



A sakk, ezen tömör csokoládéből készített bábukkal nem csak szellemi teljesítmény, hanem komoly fizikai igénybevétel is.

A bábuk a kültéri sakkfigurák méreteivel megegyezők, azonban a súlyuk a tömör csokoládé miatt 8 - 12 kg közötti.

Egy kiállítás kísérő programjaként 3 hétvégén keresztül játszottak vele a látogatók.

Szeged belvárosa csokoládéból?
Miért ne!

Több mint 300 kg csokoládét használtunk fel ehhez a diorámához, és még a Tisza is csokoládéfolyóvá vált egy hétvégére.

Képzeld el mit szólnának a vendégeid, ha egy rendezvényen az irodaházatok, vagy a cégetek által gyártott termékek csokoládé makettjével találkozhatnak.

És ha mindemellett még bele is kóstolhatnának?



Statikailag is komoly kihívás csokoládéból hidat építeni.

Felkérésünk arról szólt, hogy egy építész mérnök számára kedvenc hídját formázzuk meg csokoládéból.

A képen látható térplasztika a Sydneyben található Harbour Bridge arányosított mása.

Egy igazi vendég- és „médiá” csalogató projekt. A több mint 4 m magas hegyből vulkán-szerűen hömpölygött a csokoládé 3 napon keresztül. Több mint 200 kg csokoládé keringett a vulkánban, amely „csokoládé lávát” időről - időre pótolni kellett, a szkeptikus látogatók visszatérő kóstolásai miatt.





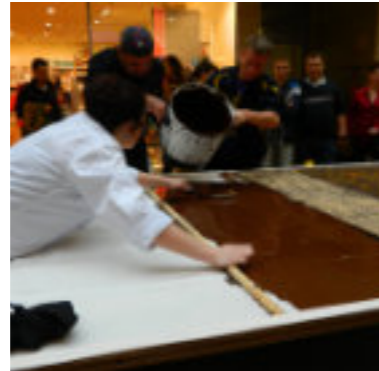
Szeretjük az extrém megoldásokat és a kihívásokat, amelyekben megmutathatjuk kreativitásunkat és feszegethetjük a határokat.

Több ilyen nagy projektünk volt, amely a nevünköz fűződik és hitelesített magyar rekordként ismerték el.

A fenti képeken a Család-barát Magazin óriás méretű logója látható, tömör csokoládéból, aszalt gyümölcsökkel és magvakkal díszítve, melyet jótékonysági célra ajánlottunk fel a műsor keretein belül.

Az alsó képeken pedig Magyarország legnagyobb méretű táblás csokoládéját és annak készítési folyamatát örökítettük meg, amelyet egy csokoládé fesztivál fő attrakciójaként alkottunk meg.

A hitelesítést követően a monumentális csokoládé tábla a látogatók között került kiosztásra, így mindenki részesévé vált a rekordnak.



Egy ikonikus városi jelkép, amihez kötődik a vállalkozásod, vagy maga a céged székhelye?

Csak a Te döntéseden áll, hogy melyiket és milyen méretben készítsük el csokoládéból egy rendezvényre.

Akár egy jeles esemény, akár egy évforduló, a csokoládés alkotások minden alkalomra garantálják a sikert és az elismerő szavakat.

Amennyiben fontos számodra az újszerű gondolatok közvetítése, az innovatív szemlélet hangsúlyozása, úgy ne a "12 egy tucat" programban gondolkodj.

Keress bátran, és közösen alkossunk egy olyan csodát, ami örök élményt jelent a vendégeidnek.



Igen!
Ő egy Ford Mustang Shelby GT 500.

Alap helyzetben 760 LE, azonban a tuningjának köszönhetően 1100 lovat rejt a gépháztető alatt.

És újra csak igen!
Közel 300 kg belga csokoládéval teljes egészében bevontuk a vasat.

Hogy miért?
Mert ott volt és imádták az emberek...és a média is!

Mit szólnál, ha belépve egy autókereskedésbe egy életnagyságú, csokoládéval bevont autóval találnál szemben magad?

És képzeld el a partnereid, vendégeid, munkatársaid reakcióját, ha egy rendezvényen, kiállításon ilyen látvánnyal szembesülnének.

És hogy lehet-e ezt még fokozni?
Készüljön a szemük láttára, sőt vonjuk be őket is a "munkába" és az arcuk választ fog adni a kérdésre.



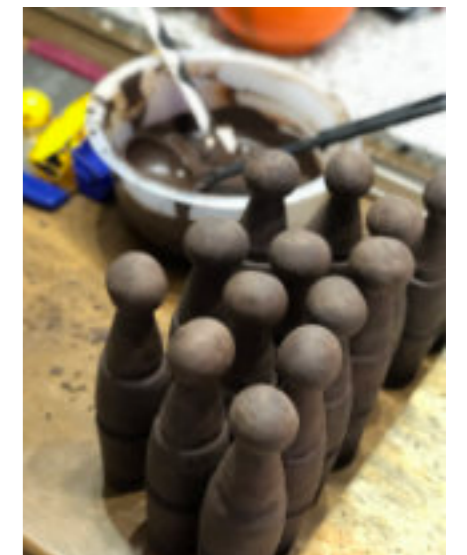
A csokoládé és a sport találkozása. Az emberek úgy gondolják, hogy a sport és a csokoládé nem fér meg egymás mellett.

A tömör csokoládéból készített sakkészlet, valamint a csokoládé lengőteke megcáfolja ezt a hitet.

Akár felnőttek, akár gyerekek részére, a rendezvény fénypontja lehet.

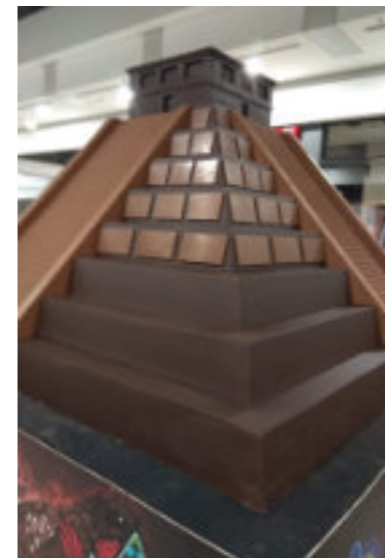
Mindössze egy többlet feladattal kell számolni.

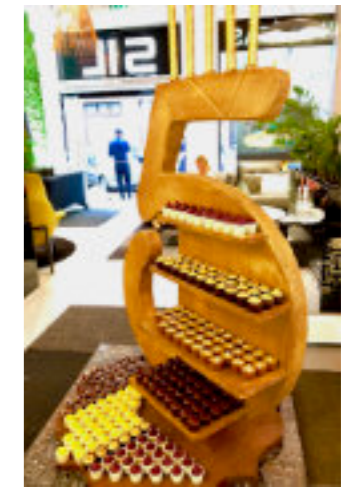
Folyamatos felügyeletet igényelnek a pályák, ugyanis a látogatók előszeretettel kóstolgatják a játékszereket.



A csokoládé őshazájának, az Azték Birodalomnak szeretnénk volna emléket állítani ezzel a monumentális méretű, csokoládéból készült Azték piramissal.

Az építmény alapterülete 4 m x 4 m, magassága kb. 3 m. A felhasznált csokoládé mennyiségéről csak annyit, hogy a piramis oldalán lévő díszítőablák elkészítéséhez több, mint 100 kg tejszokoládét dolgoztunk fel!





A kerek évfordulós rendezvények legnagyobb sztárja.

Az egyedileg készített csokoládé számok méretei, impozáns kinézete magával ragad minden vendéget és feljethetetlenné teszi az eseményt.

Akár a céged logóját, akár apró, party bonbonok elhelyezésére alkalmas csokoládé polcokat is el tudunk helyezni a számokon.

És ha a bonbonok már elfogytak, akkor el lehet fogyasztani magát a számot is!



Tedd még egyedibbé egy jeles esemény tiszteletére szervezett rendezvényt.

Az alkalom hangulatához - üzletfeleid, munkatársaid felé közvetítendő üzenetéhez - illeszkedő csokoládé térplasztikákkal, szobrokkal még ünnepélyesebbé tehetsz bármilyen fogadást.



A MyChoccy csokoládék, bonbonok ízeit nem csak a díszdobozokban, hanem rendezvényeken is élvezheted. A csokoládé által nyújtott fantasztikus élményt „házhoz visszük”.

Partnereink által kedvelt szolgáltatásunk a családi és céges rendezvényekre való kitepelülés, legyen szó partnertalálkozóról, céges partyról, Húsvéti-, Nőnap-, vagy akár Halloween napi rendezvényről.

A bonbonkóstolótól, a különböző csapatépítő programokon át, egészen az interaktív, látvány csokoládés élményprogramokig számtalan lehetőség áll a rendelkezésedre, hogy elképráztasd a vendégeidet és munkatársaidat.

Amennyiben fontos a számodra, hogy egy újszerű, különleges élményt nyújtó programmal lepd meg a partnereidet, kollégáidat, keress bennünket és házhoz visszük a varázslatot.

Célunk, hogy a rendezvényed ne egy legyen a sok közül, hanem az az EGY, amelyre emlékezni fognak a vendégeid!



05

Rendezvények

Interaktív cupcake díszítés (Halloween napi party)

Kiváló közösségépítő esemény egy Halloween party, ahol a kollégák teljes mértékben kiélhetik kreativitásukat, mindamelllett egy kiváló stresszcoldó játék is.

Mi gondoskodunk a csupa csokis cupcake alapokról, a lágy, gyümölcsös krémekről, míg a résztvevők feladata, hogy ízlésüknek megfelelően feldíszítsék a finomságokat. Természetesen a halloween-i kellékek sem maradhatnak el: koponya, sírkő, kés, vér, és még sok minden más...

A díszítő és kiegészítő elemeket az adott rendezvény hangulatának megfelelően készítjük el, ezért akár Húsvétra, Nőnapra, vagy akár Karácsonyra is kiváló meglepetésként szolgálhat.



A program során felhasználásra kerülő összes alapanyag és díszítő elem csokoládéból készül, így a helyszínen megalkotott desszertek minden egyes eleme elfogyasztható.

Interaktív pohárdesszert készítés

Egy finom, könnyed pohárdesszert az ízeivel és színeivel egy mindenki által kedvelt édesség.

Azonban az általunk ajánlott program nem arról szól, hogy sok-sok előre elkészített desszertet tálaljunk fel.

Mi csak a hozzávalókat készítjük el (gyümölcspürék, csokoládéhabok, díszítő elemek, stb.) és a rendezvény vendégei által megálmodott összeállításban, a helyszínen készítjük el egyenként a finomságokat.

A vendégeknek nem ajánlunk ízösszeállítást. A program célja, hogy valamennyi vendég a számára legkedveltebb variációban fogyaszthassa el a desszerteket, a különböző ízek, színek és textúrák elegyítésével.

Bármilyen rendezvény elegáns, exkluzív színfoltja.



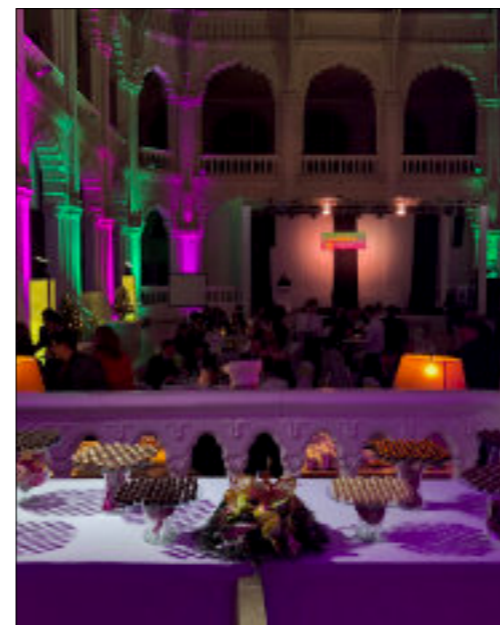
Bonbonkóstoló nyitott party bonbonokkal

A rendezvény vendégei megismerhetik a MyChoccy bonbonok különleges ízvilágát. Ezen alkalmakra a nyitott party bonbonjainkat készítjük, annak érdekében, hogy a meghívottak minél szélesebb körben, minél több bonbont tudjanak megkóstolni.

A bonbonok ízesítését minden esetben egyeztetjük a megbízóinkkal, annak érdekében, hogy az est hangulatához leginkább illeszkedő ízvariációkkal kápráztassuk el a vendégeket.

Tematikus esteket megelőzően, az ízszeállítással kapcsolatban készek vagyunk egyeztetni a chef-el, vagy sommelier-el, hogy a felszolgálásra kerülő ételek, italok ízvilágához hangoljuk a bonbonjainkat.

A magas szintű ízélmény mellett kiemelt figyelmet fordítunk az esztétikai megjelenésre is. Az apró finomságokat üveg, vagy tükörtlálcákon tálaljuk, ahol azok, mind megannyi drágakő, színes csillogásukkal nyugtazzák le a közönséget.



Interaktív táblás csokoládé készítés

A program során a vendégek betekintést kapnak a csokoládékészítés rejtjelmeibe. Bemutatjuk a csokoládé márványlapon történő temperálását, majd a temperált csokoládéval megtöltjük az öntőformákat és egyenletesen elosztjuk bennük a csokoládét. Ezt követően a vendégek feladata, hogy a formákba töltött csokoládét az ízlésük és kedvük szerint különböző finomságokkal megdíszítsék azokat. Egy rövid hűtést követően az elkészült remekműveket víztiszta BOPP tasakokba csomagolva adjuk át a büszke tulajdonosaiknak.

Igény esetén készek vagyunk a céged logójával, üzenetével ellátott öntőformák készítésére, még egyedibbé téve a csokoládékat.

Céges rendezvényekre, partnertalálkozókra, vagy akár kiállításokra, vásárookra is ajánljuk ezt a programot.



Interaktív party trüffel program

Egy igazán innovatív és kreativitást ösztönző program, ahol a roppanó csokoládé, a lágy krém és a folyékony ital a szájból elegyedve nyeri el végső formáját. Az előre elkészített, min. 6 különböző ízesítésű trüffel mellé alkoholos és alkoholmentes italokat tálalunk fel. A résztvevők elsőször kiválasztják az ízlésükhöz legközelebb álló trüffelt, majd azt az italt, ami véleményük szerint leginkább illeszkedik ehhez. A kiválasztott italt egy pipettába szívva, majd a trüffelbe szűrve adjuk át az édességet a vendégeknek. A cél, hogy felébresszük az emberek kísérletezési vágyát és mindenki megtalálja a számára legtokéletesebb párosításokat.

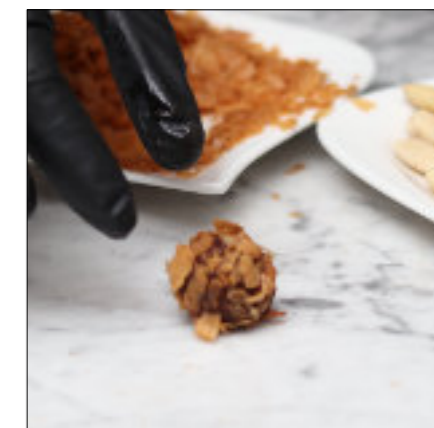
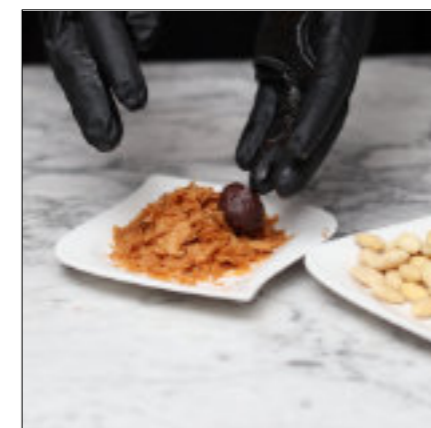
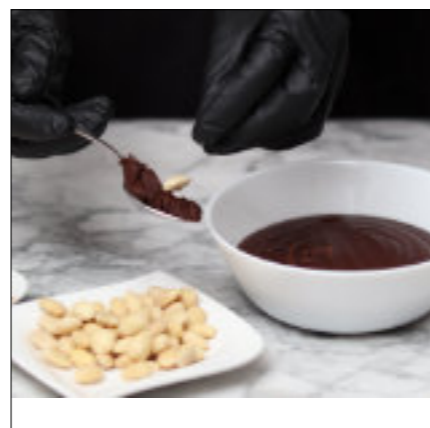


Friss trüffel készítés

A program résztvevőinek bemutatjuk, hogy miként készíthetnek gyorsan és változatos íz kombinációkban trüffeleket. Hogyan rejthetnek különböző finomságokat a krémgolyók belsejébe és miként fokozhatják az ízelményt a golyók kakaóporba, kókuszba, vagy éppen ostyatóretbe forgatásával.

A bemutatót követően a vendégek az asztalon elhelyezett, előre elkészített és lehűtött trüffelkrémek, valamint a különféle aszalt gyümölcsök, olajos magvak felhasználásával készíthetik el az általuk megálmodott édességeket.

A kreativitásuktól függően számtalan ízvariációt tudnak alkotni, amelyeket helyben elfogyaszthatnak, vagy akár magukkal is vihetnek.



Csokoládé és bor kóstoló

Egy igazán különleges, a résztvevők szinte valamennyi érzékszervére ható élményprogram.

A kóstoló főszereplői az egri Torma Pincészet borai, amely borok ízvilágához hangolt nyitott, party bonbonokat szolgálunk fel.

A bonbonok az est folyamán a „másodhegedűs” szerepét töltik be, céljuk, hogy kóstolásukkal kiemeljék a borokban mind azokat az ízeket, illatokat, aromákat, amikről sok esetben még a borász sem gondolta volna, hogy megtalálhatóak a borában.

A csokoládé és bor kóstoló estjeinket 4, 6, vagy 8 tételes borsorral és természetesen az egyes tételekhez hangolt bonbonokkal szervezzük.

Ezen programunk kiválóan alkalmas kapcsolatépítő/erősítő rendezvényekre, networking eseményekre, illetve olyan alkalmakra, ahol egy közösség összetartásának elmélyítése a cél.



Interaktív bonbon készítés

A program során a résztvevőket megismertetjük a bonbonkészítés minden egyes lépésével. Elmondjuk, hogy mitől lesz szép fényes és roppanós a bonbonok felülete, bemutatjuk a csokoládé márványlapon történő temperálását, a bonbonok formáinak kialakítását, a krémek elkészítését és formákba töltését, majd a bonbonok lezárását, azaz „talpalását”.

A szakaszonkénti bemutatót követően a résztvevők önállóan végzik el az adott feladatot, temperálnak, krémet készítenek, stb., amelyhez természetesen a szakmai felügyeletet és segítséget folyamatosan biztosítjuk számukra.

A programot elsősorban csapatépítő tréningekre, vagy olyan baráti, céges összejövetelekre ajánljuk, ahol az elsődleges cél a felszabadult játék.



Interaktív bonbon készítés extrákkal

A bonbon készítési workshop-ot cuvée készítéssel is ki tudjuk egészíteni, amely így akár több órás programként is funkcionálhat. Ez esetben, a bonbonkészítésen felül a csapatoknak két alapbor felhasználásával, sok-sok kóstolással ki kell alakítaniuk a csapat borát, amelyet aztán le is palackozhatnak.

Ha egy olyan programot szeretnél a munkatársaidnak, ami garantáltan kizökkasztja valamennyiüket a komfortzónájukból, sok nevetéssel és jó hangulattal jár, akkor ezen programunk a nyerő választás.



Desszert a cég színeivel, logózott tallérokkal

Egy kiállításon, rendezvényen mindig fontos, hogy megállásra készítsük az embereket.

De hogyan is lehet ezt elérni, hogy ne érezzék tolakodásnak?

Mutass valami olyant nekik, ami eltér a szokványos megoldásoktól.

A fényképeken szereplő cég célja az volt, hogy egy fúzió révén létrejött új társulást bevezessen, emelkezetessé tegyen a kiállítás látogatói számára.

Így jött létre egy desszert, amely a cég logóját, illetve annak színeit hangsúlyozza.



Mézeskalács díszítés

Kiváló program gyerekek, illetve gyermeklelkű felnőttek számára.

Az eseményt megelőzően, előre elkészítjük a hangulathoz leginkább illeszkedő formavilágú mézeskalácsokat.

A program során a résztvevők kiválasztják a számukra tetsző motívumokat, majd díszítő festékek segítségével életre keltik a süteményeket.

Pár perc száradás után a helyszínen elfogyaszthatják, vagy csomagolva magukkal vihetik az alkotásokat.





Sokszor az apró, jelképes ajándékok többet mondanak minden szónál. Kifejezhetjük, hogy fontos vagy a számunkra, gondolunk rád.

A csokoládéba rejtett falatnyi finomságaink az odafigyelésről, törődésről szólnak.

A prémium minőségű alapanyagok házasításából született nassolnivalók mindenkit levesznek a lábáról.

Kóstoltad már a superfoodnak minősülő pörkölt kakóbabot?

És a partnereid, munkatársaid?

Nálunk autentikus, apró vászonzsákokba csomagolva megtalálhatod az istenek eledelének tekintett finomságot is.

Amennyiben a magas minőségű aszalt gyümölcsök, olajos magvak és a prémium minőségű csokoládék találkozására vagy kíváncsi, úgy jó szívvel ajánljuk a kézzel mártott aszalt gyümölcsöket, vagy drázsírozott termékeinket.

06

Csokoládéba rejtett
apróságok





Mártott gyümölcsök

Különbéle aszalt, kandírozott és hozzáadott cukortól mentes gyümölcsök, valamint a prémium minőségű csokoládé harmonikus találkozása...
 A finomságokat gondos odafigyeléssel, egyenként, kézzel mártjuk a temperált csokoládéba.
 Kínálatunkban megtalálhatóak a részben, illetve teljesen le mártott gyümölcsök, illetve a több csokoládéréteg közé rejtett finomságok is.



Drazsírozott termékek

Mennyei finomság, amely tökéletes ajándék, ha egy apró meglepetéssel szeretnél kedveskedni kollégáid, partnereid számára.
 A kínálatunkban a kávé, az olajos magvak és az aszalt gyümölcsök különféle köntösbe bújtatott verziója szerepel annak érdekében, hogy bármilyen alkalom hangulatához meg tud találni a legmegfelelőbb ízpárosítást.





07

Van, aki forrón szereti...

Forró csokoládé

Nem akarsz csokoládét enni?
Semmi gond, olvaszd fel és idd meg!

De a viccet félretéve, egy hűvös téli estén mi lehet melengetőbb, mint egy pohár gőzölgő, valódi csokoládéból készített forrócsokoládé?

Hisszük és valljuk, hogy az igazi forrócsokoládé nem a keményítőtől, vagy zselatintól, esetleg más adalékanyagoktól lesz sűrű és krémes, hanem attól, hogy valódi, jó minőségű csokoládéból készül.

Ennek megfelelően a forrócsokoládé kínálatunkban csak olyan termékeket találsz, amik 100%-ban valódi, prémium minőségű csokoládét tartalmaznak.

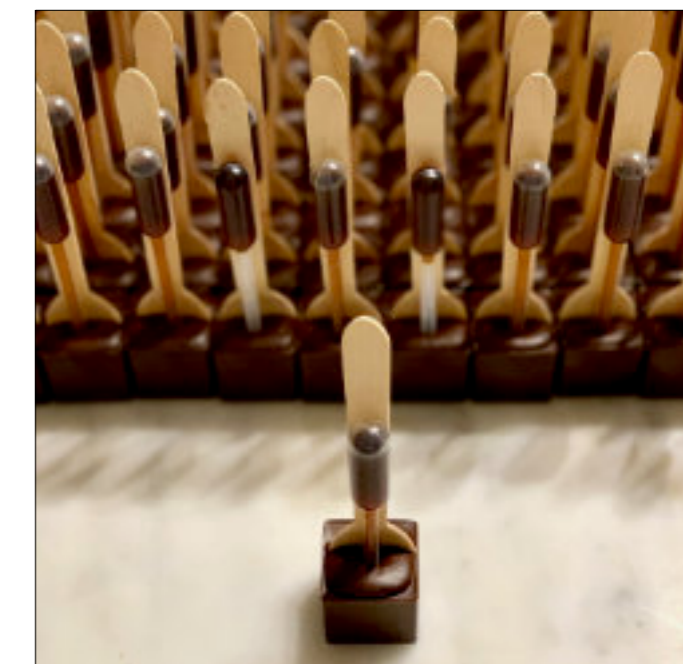
A natúr fa kanalakra „épített” forrócsoki kockák a játékos, türelmes emberek kedvencei, amelyet az alap ízesítéseken felül alkoholokkal töltött pipettás kivitelben is megrendelhetsz.

Amennyiben nem akarsz a kevergetéssel bajlódni, úgy a tasakos kivitelű forró csokoládéinkat javasoljuk.

Az alap ét-, tej- és fehér csokoládé mellett már megtalálhatóak a kínálatunkban a diabetikus csokoládék is, illetve igény esetén különböző ízesítésekkel is el tudjuk készíteni a finomságokat (pl. fahéj, ánizs, chili, stb.)

Kis ajándéknak tűnik, azonban aki kóstolta, abból hatalmas melegséget vált ki.

Aki nagyobb kiszerelesben gondolkodik, számára a 3 darabos csomagot javasoljuk.





Sütimix

Mindenkivel előfordult már, hogy néhány perc alatt süteményt kellett varázsolnia az asztalra.

Süteménykeverékeinkkel gyerekjáték a sütés.

Lepd meg a partnereidet, munkatársaidat változatos sütimexeinkkel és **SÜSSÉTEK KI EGYÜTT** a legfinomabb falatokat.

A mixeket úgy állítottuk össze, hogy már csak a nedves hozzávalókat kell összedolgozni az üveg tartalmával, majd néhány perc alatt készre sütni és már kezdődhet is a nassolás.

Mixeinket 500 és 1000 ml-es üvegekben rendelheted meg, megszemélyesítését pedig az üveg nyakára kötött egyedi címkékkel tudjuk biztosítani.



08

Sütemények, kekszek



Csokoládétallérral díszített kekszek

Kézműves kekszkínálatunk legkülönlegesebb darabjai.

Kellemesen fűszeres, lágyan roppanó keksz-különlegességünk tetejére prémium minőségű belga csokoládéból készített egyedi kézműves tallérokat ragasztunk.

A tallérokat speciális formákban készítjük, aminek köszönhetően akár a céged logóját, vagy üzenetedet is fel tudjuk tüntetni rajta, még személyesebbé téve a finomságot.

Legyen szó bármilyen eseményről, a csokoládétallérokkal díszített keksz-különlegességeinkkel garantált a siker és az őszinte elismerés.



Kézműves kekszek

Fűszeres, gyümölcsös, lágy és mégis roppanós.

Különleges ízesítésű, saját receptúránk alapján készített kekszeink kiváló kiegészítői egy délutáni teázásnak, kávézásnak.

Amennyiben egy egyedi, logózott kekszet szeretnél, nem jelent akadályt, azt is megoldjuk.

Díszcsomagolásban olyan ajándékkal lepheted meg üzletfeleidet, munkatársaidat, amellyel az odafigyelésedről, törődésedről biztosíthatod őket.





Egy exkluzív, különleges és egyedülálló ajándéklehetőség a gyümölcskaviár.

Speciális hidegzselésítési eljárással készítjük az apró, kaviárszerű zselégyöngyöket. Ennek a módszernek köszönhetően a gyöngyök megtartják a gyümölcsökre jellemző ízeket, ezáltal fantasztikus élményben részesítve a fogyasztóit.

Lepd meg partnereidet, üzletfeleidet, munkatársaidat ezen kulináris ritkasággal és kalandozzatok együtt a gasztronómiai újdonságok világában.

09

Gyümölcskaviárok



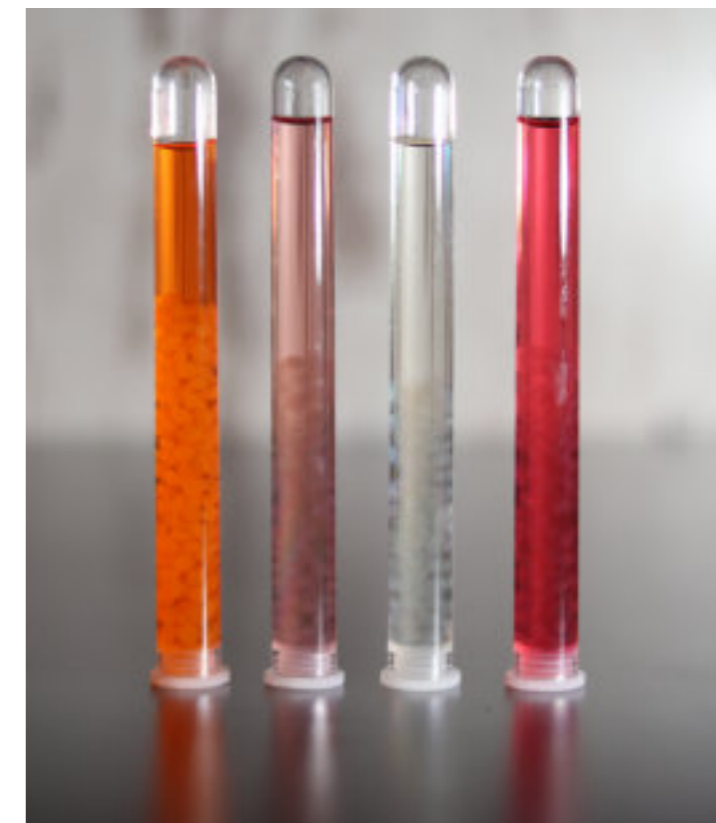
Kanalazd egy pohár italba, vagy egy desszert, illetve sült tetejére és élvezd a semmivel össze nem hasonlítható esztétikai- és ízhatást.

Különleges és egyedi ajándékot szeretnél?

Válaszd a gyümölcskaviárjainkat, amelyek már kétféle kiszérelésben rendelhetőek. Az 50 g-os kaviáros üveg mellett kérheted a még izgalmasabb kémcsöves fiolát is. Azonban még ezen is tudunk csavarni egyet. Ugyanis a kémcsövekbe töltött gyümölcskaviárokat nem a gyümölcs alaplevével, hanem a kaviár ízéhez illeszkedő pálinkával, alkoholos itallal is fel tudjuk tölteni.

Lassan forgasd meg egyszer-kétszer a kémcsövet, vedd ki a zárókupakot, koccints a barátaiddal és fogyasszatok egészséggel!

A kémcsöves kaviárjainkat akár díszdobozos kiszérelésben is kérheted, amely 7 db különböző finomságot tartalmaz.





Idén új fejezettel bővült katalógusunk.

A járványügyi helyzet átírta a munkaadók és munkavállalók viszonyát és átalakította a mindennapi ügymeneteket is.

A home office elterjedésével a dolgozókkal való napi kapcsolattartás is megváltozott. A munkatársak elszigeteltségének csökkentése érdekében több cég döntött úgy, hogy a szokásos közösségépítő rendezvényeket az online térben tartják meg.

Ezen eseményekhez számos programot állítottunk össze, amelyből nem hiányozhatott a csokoládé.

Ha csokoládémestert nem is tudunk képezni belőletek, valamennyi program esetén átadunk nektek olyan információkat, amelyeket a későbbiekben is tudtok kamatoztatni egy-egy desszert elkészítésénél. Az interaktív csokoládés „játékokkal” egy kis mosolyt és természetesen sok-sok boldogsághormont szeretnének vinni a mindennapokba.

A programokat úgy állítottuk össze, hogy azok - ha csak a virtuális téren keresztül is - összehozzák a munkatársakat és akár azok családjait is.

Készítsétek el a mellékelt (írott, vagy videós) iránymutatásaink alapján a kiválasztott finomságot, díszítsétek, ízesítsétek azt, fényképezzétek le és osszátok meg a munkatársaitokkal az alkotásotokat.

10

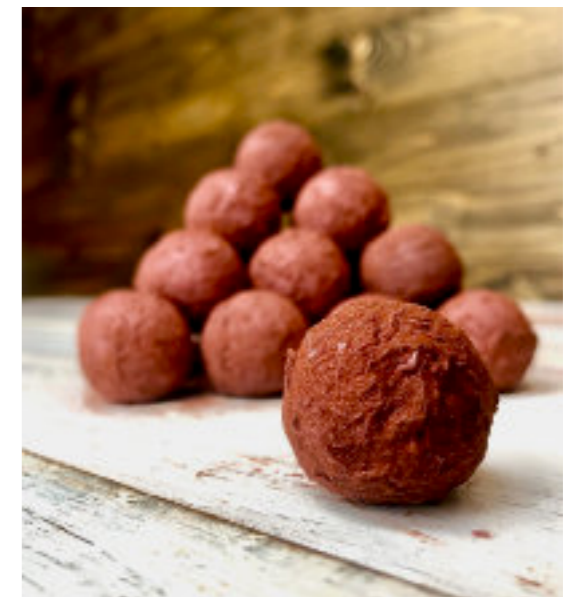
**Az otthon melegében,
biztonságban**





Muffin program

Válaszd ki a kedvenc sütimixedet a kínálatunkból. Készítsd el a mellékelt tájékoztató szerint. Nézd meg az ötlet javaslatunkat és díszítsd fel a kisült finomságokat. Hirdess kollégáid között egy versenyt, vagy csak töltsétek fel a képeket egy platformra, ünnepelve a „közös” sütés élményeit.



Trüffel program

Mi elkészítjük az alap krémet, majd becsomagoljuk azt sok más finomsággal együtt és egy videón keresztül megmutatjuk, hogy hogyan tudjátok elkészíteni a friss trüffeleket egyszerű konyhai körülmények között. A bemutató azonban csak egy iránymutatás. Engedd szabadjára a fantáziád és alkossd meg a saját trüffelkülönlegességeidet.

A fényképezést és megosztást ez esetben se felejtse el.

Csokoládé és pálinka kóstoló

Igazán ütős és izgalmas program. Elegáns fa díszdobozba csomagolva küldjük egy neves hazai pálinkaház 3 prémium minőségű pálinkáját (kóstoló méretben), valamint a pálinkák ízvilágához hangolt és az adott pálinka felhasználásával készített bonbonokat.

A programot az teszi izgalmassá, hogy a munkatársaid az otthonukban élhetik át a csokoládé-pálinka estek hangulatát.

A csomaghoz ugyanis csatolunk egy linket, amelyre rákattintva online nézhetitek végig a pálinkamester tájékoztatóját az italokról, valamint a csokoládémesterünk információit a bonbonokról.

Igény esetén élő, online videókonferencián keresztül is le tudjuk bonyolítani a kóstolót, ahol a résztvevők az esemény során felmerült esetleges kérdéseikre is választ kaphatnak.



Forró csokoládé program

A program nagyszerűsége az egyszerűségében rejlik.

Készítsd el a forrócsokit az iránymutatásunk alapján, tekintsd meg a javaslatainkat, majd a csomagban található finomságok felhasználásával ízesítsd/díszítsd a pohárnyi tömény boldogsághormont.

Más dolgod már nincs is, mint lefényképezni/megosztani, majd élvezettel elfogyasztani az istenek eledeléből készített mennyei italt.



Szaloncukor készítés

A karácsonyi ünnepek egyik nélkülözhetetlen kelléke a szaloncukor. Mit szólnál ahhoz, ha kapnál egy csomagot, amelyben minden eszköz és alapanyag megtalálható a szaloncukor otthoni elkészítéséhez?

Természetesen egy videóban megmutatjuk, hogy miként kell a szaloncukor formáját kialakítani, majd lemártani temperált csokoládéba. És igen, azt is megmutatjuk, hogyan kell a csokoládét temperálni.

Hogy a végeredmény külalakban is irigylésreméltó legyen, a hagyományos csomagoló anyagról is gondoskodunk.

Kitűnő program a karácsonyi ünnepekre hangolódás jegyében, nem csak gyerekekkel rendelkezők számára.

Táblás csokoládékészítő program

Inkább ajándékot szeretnél készíteni?

Válaszd azt a csomagunkat, amelyben minden eszközt és alapanyagot megtalálsz ahhoz, hogy olyan táblás csokoládékat készíthess, mint a profi csokoládémesterek.

Egy videóban megmutatjuk, hogy hogyan tudod a csokoládét temperálni, miként tudod díszíteni a táblákat.

Természetesen a csomagoló és díszítő anyagokról sem feledkezünk meg.





Kis karácsony,
nagy karácsony.

Az évvégi időszak, az adventi ünnepek és maga a Karácsony mind a magánszemélyek, mind a cégek életében kiemelt jelentőséggel bír.

Ilyenkor általában számot vetünk az év során történt eseményekkel, és igyekszünk méltó módon megünnepelni az elért eredményeinket.

Kiváló alkalom megállni néhány pillanatra és egy-egy kis ajándékkal kedveskedni mindazoknak, akik részesei voltak a sikereknek.

Exkluzív bonbonválogatásainkon és egyéb ajándékainkon túl, fontosnak érezzük, hogy a saját eszközeinkkel még ünnepelesebbé, még meghitebbé tudjuk tenni ezen pillanatokot.



Prémium minőségű belga csokoládékból kézzel készített, három dimenziós csokoládé karácsonyfák kedves ajándékot jelenthetnek munkatársaid, üzletfeleid számára.

A klasszikus formavilág mellett kínálatunkban megtalálhatóak a modern stílusú, csokoládélapokból felépített karácsonyfák is.

A klasszikus stílusú karácsonyfákat ét-, tej- és fehér csokoládéből készítjük. Azonban a modern formavilágú fák esetében lehetőség van arra is, hogy mindhárom csokoládé együttes felhasználásával építsük fel azokat.

A karácsonyfák csomagoló dobozait - igény szerint - nyomtatott szalaggal tudjuk díszíteni.



A szaloncukor a karácsonyi ünnepek nélkülözhetetlen kelléke.

Mindenki szereti, és örömmel fogadják, ha ajándékba kapják.

A kínálatunkban olyan, saját receptúrák alapján készített, kézműves szaloncukrok találhatóak, amelyeket máshol nem tudsz beszerezni.

A kézzel készített és csomagolt szaloncukrokat akár a céged logójával, karácsonyi üzenetével ellátott dobozba is tudjuk csomagolni, amely egyúttal tálalóként is funkcionál.





My Choccy

Ha bármiben tudunk segíteni, rendelni szeretnél,
vagy kérdéseid merültek fel, fordulj hozzánk
bizalommal!

Elérhetőségeink:

Tel.: +36 20 665 4500; +36 30 487 8254,

e-mail: info@mychoccy.com

Amennyiben meg szeretnéd kóstolni a
csokoládéinkat, úgy sok szeretettel várunk a
mintaboltunkban, a MyChoccy - The Chocolate
Bar-ban. (1092 Budapest, Ráday u. 40.)

www.mychoccy.com

www.facebook.com/mychoccy

<https://www.instagram.com/mychoccychocolate>