**** 

Пресс-релиз

2/11/2023

**Премия "Шоколад года": отметка качества и вдохновение для российских производителей!**

*Начинается приём заявок на участие в премии «Шоколад года» - престижной награде, призванной отметить и поощрить лучшие образцы шоколада, производимого в России. Премия учреждена журналом "Кофе и Чай в России" (КИЧ) и проходит в рамках выставки*[*Coffee Tea Cacao Russian Expo*](https://coffeeteacacaoexpo.ru/)*.*

Премия проходит уже третий год подряд, и зарекомендовала себя как одно из ключевых соревнований для производителей как шоколада bean-to-bar\*, так и обычного плиточного шоколада\*\*.

Целями премии являются поддержка развития отечественной шоколадной индустрии, информирование специалистов и потребителей о новейших трендах в этой области, а также обмен опытом между профессионалами.

Участие и победа в премии дает производителям не только возможность приобщиться к одному из крупнейших проектов российского рынка шоколада, но и:

* Получить профессиональную экспертную оценку шоколада от сертифицированных дегустаторов, шоколатье и кондитеров.
* Получить знак отличия "Шоколад года", подтверждающий высокое качество шоколада, и разместить его на своей упаковке, повысив тем самым доверие потребителей.
* Заявить о себе в качестве профессионалов в индустриях кофе, чая и шоколада.
* Представить продукт на дегустации в рамках выставки Coffee Tea Cacao Russian Expo.
* Принять участие в торжественной церемонии награждения, которая станет почетным моментом для команды компании.

В этом году конкурс расширил свои границы и категории участия.

В блоке bean-to-bar (бин-ту-бар) шоколад можно подать заявку можно по 8 категориям:

* Горький Single Origin
* Горький
* Горький с использованием альтернативных сахаров и сахарозаменителей
* Темный
* Темный с использованием альтернативных сахаров и сахарозаменителей
* Молочный
* Молочный с использованием альтернативных сахаров и сахарозаменителей
* Молочный с использованием альтернативных/растительных молочных продуктов и сахаров/сахарозаменителей

В блоке шоколад можно подать заявку можно по 9 категориям:

* Горький
* Горький с использованием альтернативных сахаров и сахарозаменителей
* Темный
* Темный с использованием альтернативных сахаров и сахарозаменителей
* Молочный
* Молочный с использованием альтернативных сахаров и сахарозаменителей
* Молочный с использованием альтернативных/растительных молочных продуктов и сахаров/сахарозаменителей
* Белый
* С добавками

По результатам конкурса будут присуждены знаки отличия: золото, серебро и бронза в каждой категории.

В судейскую коллегию включены лица, имеющие большой и разнообразный опыт работы в сфере индустрии шоколада, пользующиеся авторитетом в профессиональном сообществе. Судьи будут заседать в разном составе на 2 этапах: дистанционной и очной дегустации. Коллегию возглавляет Наталия Бойченко - автор проекта и управляющий партнер Vento d’Oro, судья «Конкурс производителей bean-to-bar шоколада» в рамках Salon du Chocolat (2021). В коллегию также входят Кирилл Мартыненко - управляющий партнер сетей ресторанов «Торро Гриль» и Boston Seafood & Bar, Magnum bar, Mozza, сертифицированные дегустаторы шоколада IICCT Юлия Харитонова (Обладатель премии International Chocolate Awards и создатель бренда Julia Kharitonova), Анастасия Мирошкина (Автор блога о bean-to-bar шоколаде @bestdessertshunter), Ольга Фадина (главный технолог шоколадной мануфактуры “Фреш Какао”), Марина Осадченко (основатель школы Chokoschool), Ольга Позднякова (Владелец бренда Witch Sweets), Марина Николаева (Cacava), а также Александра Косова - автор проекта SHOKOS, специалист по введению спешелти какао в меню кофеен, Наталья Леликова

- чайный эксперт в “Юлиус Майнл Руссланд”, Мстислав Комлев - руководитель одного из учебных центров сети кофеен One Price, Валерия Ращинская - проектный технолог-шоколатье и Артем Бриль - основатель «Bob Cacao», первого проекта по рознично-оптовой продаже какао-бобов в 2010 году. Состав коллегии также будет дополняться. Подробнее ознакомиться с судейским составом можно на [сайте](https://awards.coffeeteacacaoexpo.ru/%D1%88%D0%BE%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B4-%D0%B3%D0%BE%D0%B4%D0%B0/%D1%81%D1%83%D0%B4%D0%B5%D0%B9%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F-%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%BB%D0%B5%D0%B3%D0%B8%D1%8F-%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%BC%D0%B8%D0%B8-%D1%88%D0%BE%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B4-%D0%B3/).

Главным амбассадром премии является Андрей Хачатурян -  эксперт в области какао-бобов и производства bean-to-bar шоколада, основатель шоколадной мануфактуры Fresh Cacao, дегустатор шоколада, автор и ведущий курса «Погружение в bean-to-bar».

Не упустите возможность подтвердить высокое качество вашего шоколада и стать признанным лидером в отрасли! Подайте заявку на участие в премии "Шоколад года", заполнив форму [по ссылке](https://forms.gle/8diP61xieUD8HBAbA).

Присоединяйтесь к нам на премии "Шоколад года" и станьте частью волнующего и великолепного мира шоколада!

Сайт премии [https://awards.coffeeteacacaoexpo.ru/шоколад-года/](https://awards.coffeeteacacaoexpo.ru/%D1%88%D0%BE%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D0%B4-%D0%B3%D0%BE%D0%B4%D0%B0/)

E-mail: chocolateaward@coffeeteacacaoexpo.ru

Сайт выставки <https://coffeeteacacaoexpo.ru/>

VK <https://vk.com/coffeeteacacaorussianexpo>

TГ <https://t.me/coffeeteanet>

\* Bean-to-bar - технология производства шоколада полного цикла с тщательным контролем качества и вкуса, начиная от выбора сырья (сырых какао-бобов), их переборки, сортировки, обжарки, дробления, сепарации, контроля вкуса и качества перетирания/дисперсности до готовой продукции в рамках одного производства.

\*\* Шоколад - изделия из тертого шоколада/обжаренных какао-бобов и какао крупки от стороннего производства. Требования максимально приближенные к ГОСТ Р 70337—2022