



KÉZZEL KÉSZÜLT
KÜLÖNLEGES CSOKOLÁDÉ

VISZONTELADÓI TÁJÉKOZTATÓ

2022 - 2023

Tisztelt jövőbeni Partnerünk!

Köszönettel vetjük a **chocoMe** csokoládék értékesítésére irányuló megkeresését, és bízunk benne, hogy Önt is hamarosan az elégedett Partnereink között üdvözölhetjük.

Első körben engedje meg, hogy általános információkat osszunk meg Önnel.

TERMÉKEINK

A csokoládék készítése során a kompromisszum-mentesség jegyében csak a legkiválóbb minőségű alapanyagokat használjuk, és a nagyművi gyártási folyamatokat mellőzve minden egyes tábla csokoládét kézzel készítünk és csomagolunk.

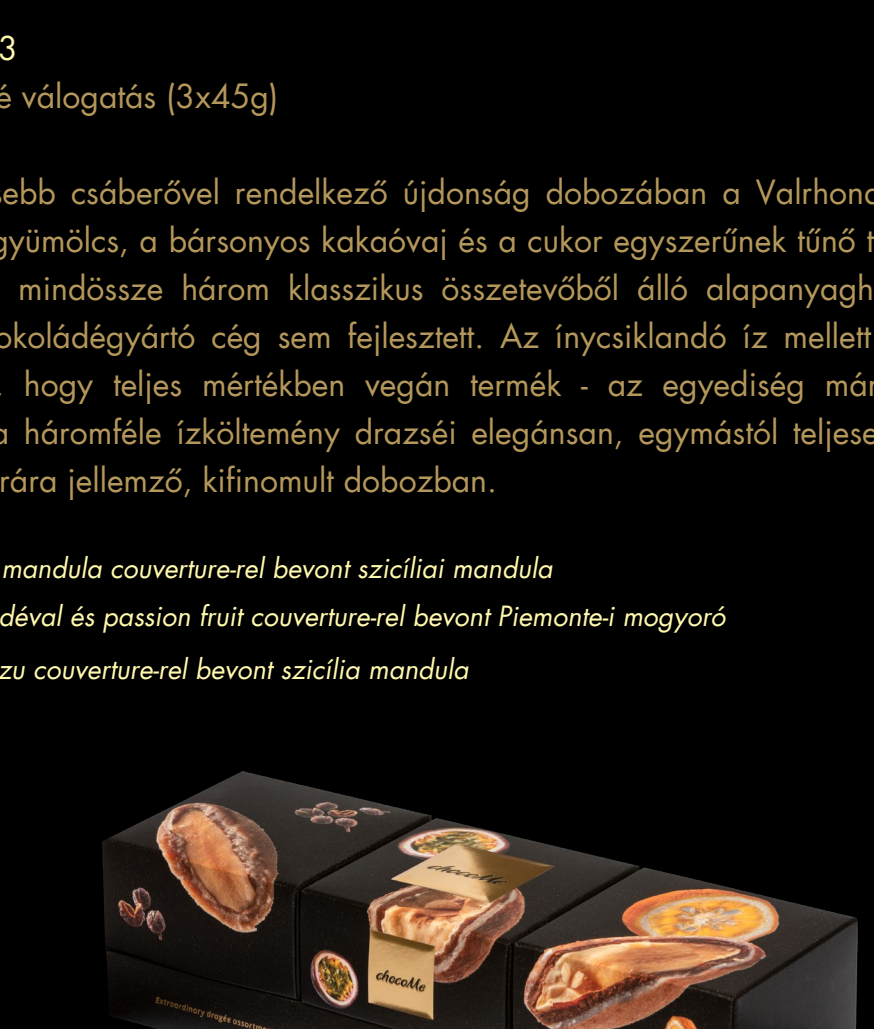
A tökéletes csokoládé párhálos minőségű alapanyagokat követel: ezért használja a **chocoMe** a francia **Valrhona**, **Cacao Barry** csokoládégyártó vállalatok 100% kakaóvaj tartalmú, felsőkategóriás csokoládé alapanyagait, és ezért szerzi be a különböző felleteket nemzeti, olasz és francia beszállítóktól.

Jelenleg kb. 80 félély alapanyaggal dolgozunk, a feltekek nagy részét Németországból, Franciaországból és Olaszországból importáljuk, egyrészt a magas minőségi elvárások, másrészt a liofilizált (fagyaszta szárított) gyümölcsök, a kandírozott virágok, a 23 karátos éhelt arany nehéz vagy lehetetlen hazai beszerezhetősége miatt.

Ajánlott kreációink közül választhat a Vásárló – ezen kreációk azok az összedállások, melyekről azt gondoljuk, hogy a termék kategóriában csúcsgasztronómiai élményt nyújtanak. Az ajánlott kreációinkat nyolc termék kategóriába soroljuk, melyeknek neve Entrée:

- Szőkecsokoládé
- Gyümölcsös
- Fűszeres
- Magvas
- Magvas-gyümölcsös
- Virágos
- Kreációk barokhoz
- Kávés
- Exkluzív termékcsalád
- Feltét nélküli

Az itt megtalálható **chocoMe** Entrée csokoládék nettó tömege 110 gramm.



A barokhoz összedállított ajánlott kreációink sommelier segítségével kerültek megkomponálásra annak érdekében, hogy a gourmet fogyasztóink még nagyobb élvezettel fogyaszthassák együtt a finom barokt az általunk kreált csokoládé-központokkal.

A 2014-től új termékcsaládok is megtalálhatóak a kínálatunkban, melyek a következők:

chocoMe Carré 50g

Bár a méret változott, célunk ugyanaz maradt: a legfinomabb francia és belga csokoládéokra kézzel felhelyezni a világ 20 országából gondosan összeválogatott, legjobb minőségű felleteket, elkészítve ezzel a legkülönlegesebb összedállított csokoládétáblákat. A Carré csokoládék tömege: 50g.



chocoMe Raffinée

A Raffinée gyölköskölnél a természetes összekeverésben és ízekben gazdag liofilizált gyümölcsök és olajos magvak, valamint a kiváló minőségű francia csokoládék ideális arányára törekedtünk. A gyümölcszsemekét és magvakat ezért épp csak lágyan öleli körbe egy vékony csokoládéréteg, hogy a csokoládéval bevont termék íze fűzék megmaradjon, ugyanakkor megjelenjen a csokoládé kellemes kísértő íze is.



chocoMe Raffinée 3

Különleges drasztikus válogatás (3x4x5g)

Az egyik legerősebb csabóerővel rendelkező újdonság dobozában a Valrhona édes különlegességei lapulnak: a friss gyümölcs, a bársonyos kakaóvaj és a cukor egyszerűnek tűnő találkozásából menyei ízek születtek. A mindössze három klasszikus összekeverésből álló alapanyaghoz hasonlóan korábban még egyetlen csokoládégyártó cég sem fejlesztette. Az incsiklandó íz mellett a desszertfalom másik szuperképessége, hogy teljes mértékben drasztikus termék - az egységiség már a csomagolásban is megmutatkozik: a háromféle íz-központú drasztikus elegánsan, egymástól teljesen elszeparálva bújnak meg a manufaktúrára jellemző, kifinomult dobozban.

- Nepáli *Tintur borsos mandula couverture-rel bevont szicíliai mandula*
- Magyaros *tejszokoládéval és passion fruit couverture-rel bevont Piemontei magyarád*
- Étszokoládéval és yuzu couverture-rel bevont szicíliai mandula



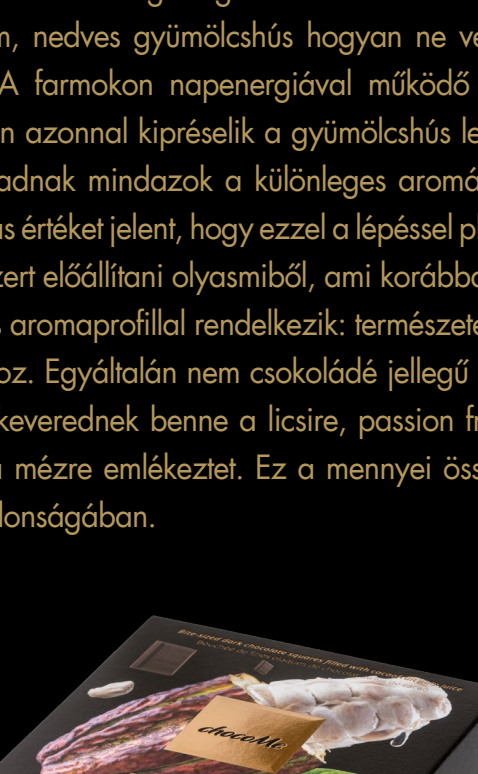
chocoMe Raffinée 4

A Raffinée szemek kedvencei egy exkluzív válogatásban – ezt kínálja a Raffinée 4. A szakmai zsűri által legmagasabbra értékelt, többszörösen díjhalmozó Raffinée ízekből készült összedállított négy különböző karakterű és ízvilágú drasztikus különlegességből állítottuk össze.



chocoMe Raffinée 1000g

Bár eredetileg az arab piac igényeinek megfelelően fejlesztettük ki a terméket, a hazai piacon is nagy sikert aratunk vele a Raffinée-rajongók körében a karácsonyi szezonban, ezért felkerült az állandó termékpaletkánkra.



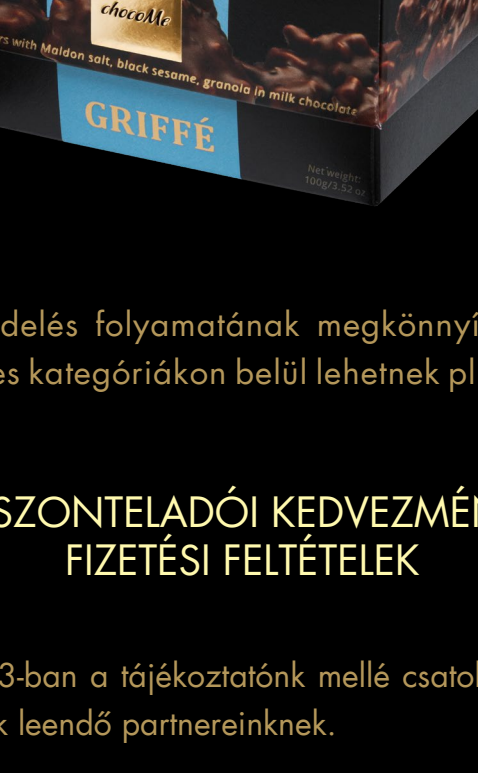
chocoMe étszokoládé - hozzáadott cukor nélkül 50g

Új, édesítőszerrel készült termékfejlesztésével a chocoMe a cukorbetegséggel élőknek és a cukrot nem fogyasztóknak is szeretne betekintést nyújtani a chocoMe párhálos ízvilágába. Hozzáadott cukrot nem tartalmazó csokoládé-kollekciók alapjára egy harmonikus, kellemes ízvilágú, 53,9% kakaóvaj tartalmú, speciális belga étszokoládé, mely válogatott kakaóbabszemekből, 100% lisztastágy kakaóvajból, bourbon vaníliából és a cukrot helyettesítő malitból készült. Az édesítőszerrel készült csokoládék négyféle ízösszeállításban 2014. márciustól elérhetőek 50g-os kiszerelésben.



chocoMe Voilé

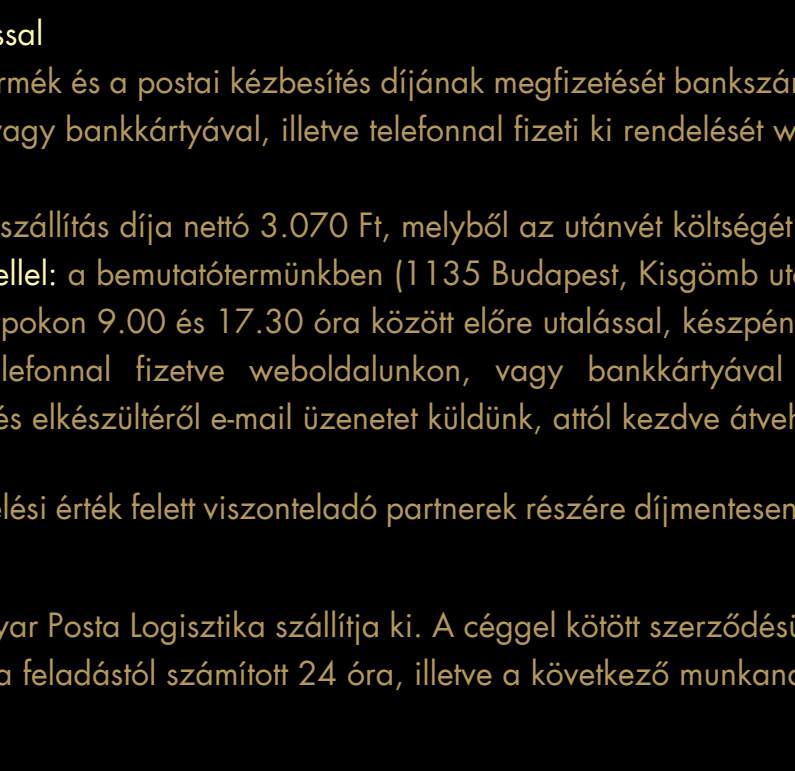
2015 egy teljesen új formát hoz a chocoMe választékába, megjelennek az ivelt és hasáb jellegű termékek, legújabb fejlesztésünk a VOILÉ termékcsalád (ejtsd: vodlé). VOILÉ, ahol 70% kakaóvaj tartalmú étszokoládéval vonjuk be fűzöltszerűen a termékcsalád négy különlegességét: a narancshéj ívet, a hasábszerű gyömbért, a parfümparból ismert bergamot héjat és a mangó szeletet. Teljesen új termék, teljesen új technológia, teljesen új gépek és az új termékfejlesztéshez teljesen új csokoládé alapanyagokat használunk. Hosszas kalandozásokat és kísérletezést követően ezúttal a francia Cacao Barry csokoládé gyártó vállalat egy 70% kakaóvaj tartalmú, karakterisztikájában igen intenzív kakaós ízjegyekkel rendelkező étszokoládéját választottuk, valamint egy lecitin célkúli, Venezuelából származó, termőterületszelektált 72% kakaó szárazanyag tartalmú étszokoládét.



chocoMe Voilé 3

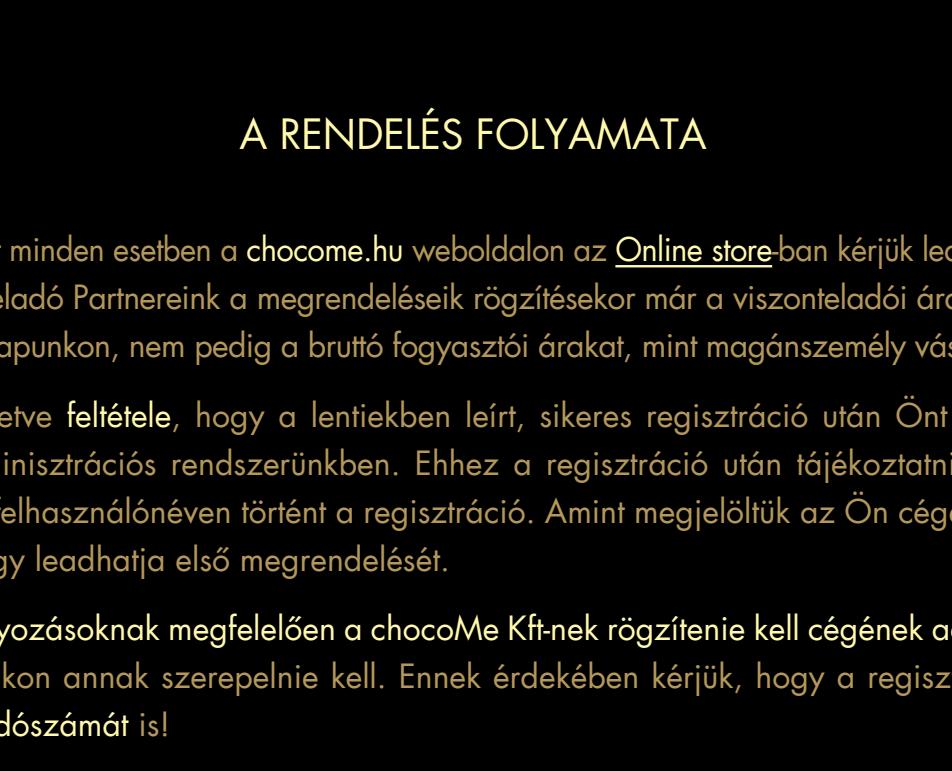
Étszokoládéba mártott gyümölcs válogatás (3x50g). A Voilé mártott gyümölcssei egy exkluzív válogatásban – ezt kínálja a Voilé 3. A nemzetközi szakmai zsűri által legmagasabbra értékelt, többszörösen díjhalmozó Voilé ízekből készült összedállított három különböző karakterű és ízvilágú mártott gyümölcs különlegességből állítottuk össze.

- Étszokoládéba mártott kandírozott spanyol narancshéj fahéjas-szagfűszeges fűszerezéssel
- Étszokoládéba mártott kandírozott gyömbér
- Étszokoládéba mártott mangó szeletek



chocoMe Petit 21

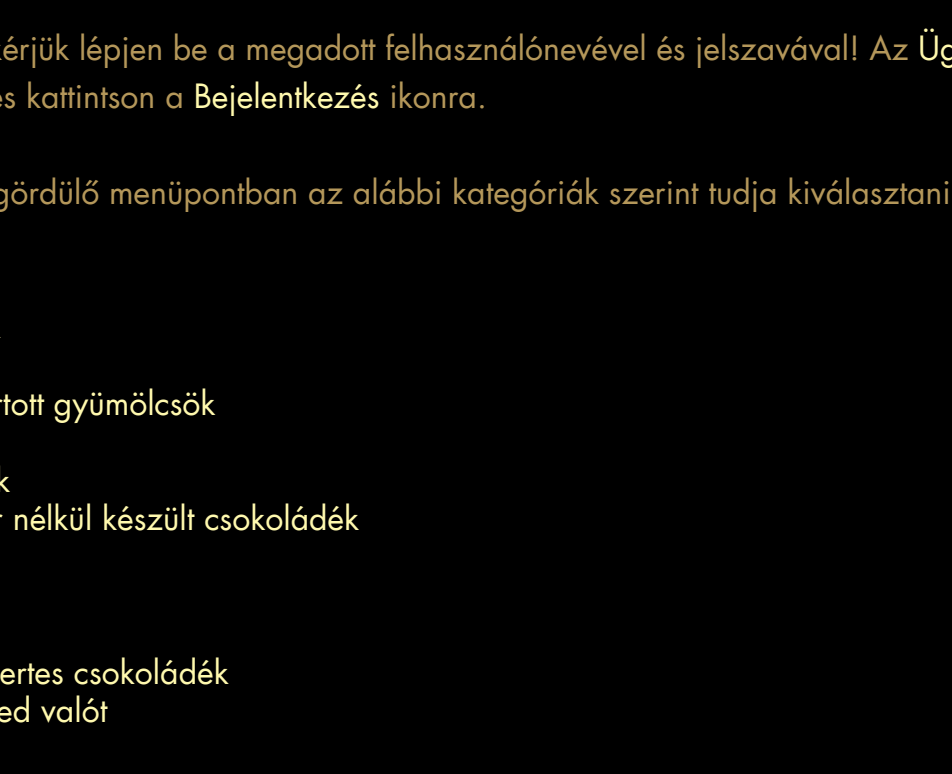
A chocoMe Petit 21, egy teljesen új termékcsalád, amelyhez hasonló eddig nem gyártott a chocoMe, illetve – a kivételes technológiából adódóan – nemzetközi szinten is kuriózumnak számít a csokoládé-készítés piacán. A csokoládé-csodának már a neve is kényes kifinomultságot közvetít: a francia, "petit" azaz "kicsi, piaci", a dobozban megtalálható csokoládélapok méretét, a 21-es szám pedig mennyiségüket jelöli. A mindössze 5 mm vékonyok, incsiklandó és furfangos laposok valódi meglepetést tartogatnak, ugyanis – kesces megjelenésük ellenére – töllelkelik a rendelkeznek. A chocoMe logót megformáló, izléses csokoládé falatok megjelenéséhez speciális technológia szükséges, amely lehetővé teszi, hogy egyetlen munkafolyamatban belül kerüljön öntőformába a csokoládé kéreg és töltelék.



chocoMe Petit 21 Válogatás

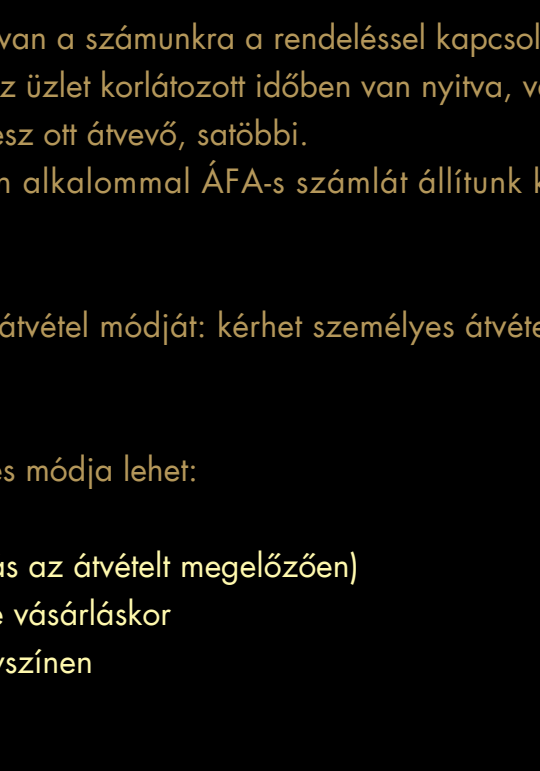
A régiójú termékekre épült Petit 21 válogatás izhármasában nemzetközi csokoládé szakmai versenyeken hét díjat szerzett fűzvárnások kaptak fűzzerpet. A dobozban 3x7 darab csokoládé található soronként.

- Falathy étszokoládé laposokát málna töltelékkel
- Falathy tejszokoládé laposokát Piemontei magyarád praliné és Etióp Harar kávé töltelékkel
- Falathy étszokoládé laposokát mangó töltelékkel



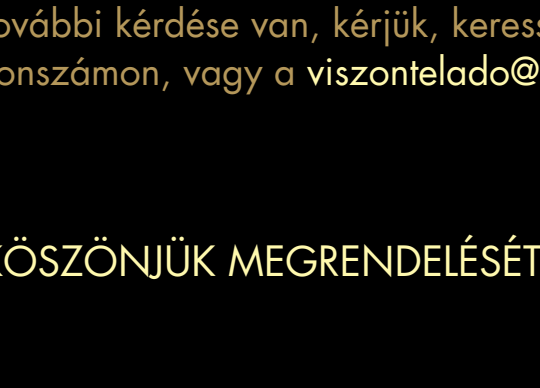
chocoMe Petit 9

A Petit (falathy) csokoládé lapok család bővítésével megkezdte kerül a manufaktúra legújabb - és egyben innovatív - kreációja. Egy svájci-géhi vállalkozás nemrég megoldást talált arra a problémára, hogy a kakaóvaj tartalmú és kivételes technológiájú csokoládé, a bemutatásunkban (1135 Budapest, Kisgömb utca 23.), a dobozban megtalálható csokoládélapok méretét, a 9-es szám pedig mennyiségüket jelöli. A mindössze 5 mm vékonyok, incsiklandó és furfangos laposok valódi meglepetést tartogatnak, ugyanis – kesces megjelenésük ellenére – töllelkelik a rendelkeznek. A chocoMe logót megformáló, izléses csokoládé falatok megjelenéséhez speciális technológia szükséges, amely lehetővé teszi, hogy egyetlen munkafolyamatban belül kerüljön öntőformába a csokoládé kéreg és töltelék.



A korábbi Petit termékek kiszereléséhez képest az új verzióban 21 helyett 9 incsiklandó, roppanós csokilaposokát találhatunk az elegáns csomagolásban. A Petit 9 termékcsalád 5 különböző ízvariációban elérhető.

Az említett 5 íz mellett immár új cukorkeserű újdonságunk is elérhető. A chocoMe Hozzáadott cukrot nem tartalmazó étszokoládé laposokát liofilizált málnával rubal eljít a mentes vagy akár a hagyományos élvezeteket előnyben részesítő csokoládé kedvelőket is. A csokoládé íze ezúttal is egzotikus izprofilal és domináns kakaós jegyekkel rendelkezik, e mellé járul a liofilizált málna kifinomult savassága és zamata.



chocoMe Lekvár

Egy teljesen új termékcsalád a chocoMe palettáján. A lekvárok elkészítésénél is ugyanaz a cél vezérelt, mint a csokoládéink készítése során: a tökéletességre törekvés és kompromisszummentesség az alapanyagok beszerzésétől kezdve a készítés elvégzéséig lépésen át a késztermék kézhezvételéig bezárólag letten érhető.

chocoMe Rocher

A Griffé egy olyan egyedülálló mandula termék, amelyben a mandulapálcikák természetes pörkölt feleletekkel és gránóval találkoznak magas kakaóvaj tartalmú tejszokoládéban. Mindezeket a számunkra legfinomabb és legkedveltebb Málna sávos töltelékkel.

A Griffé szó jelentése Rocher, Mészáros Gábor ezúttal szándékosan szembe ment az esztétikus csokoládé fogalmával, így született meg a Griffé, melynek darabokai éppen olyan bársonyosan incsiklandóak, amennyire "rendelenekek" - a dobozban belül karcolják, karistolják egymást.

Ajánlott kreációinkat a megrendelés folyamatának megkönnyítése érdekében a honlapunkon kategóriákra bontottuk. Az egyes kategóriákon belül lehetnek pl. termékcsaládokra vagy kiszerelés alapján is felszavta.

VISZONTELADÓI KEDVEZMÉNY FIZETÉSI FELTÉTELEK

A viszonteladói árak 2022 - 2023-ban a tájékoztatónk mellé csatolt árlista alapján alakultak, melyet email-es érdeklődés esetén küldünk partnereinknek a kérésükre.

A viszonteladói kedvezmény érvényesítéséhez a minimális rendelési érték nettó 40.000.-Ft.

Első alkalommal, az üzlet feltöltéséhez javasoljuk 50-60 tábla csokoládé vásárlását. A raktáron lévő készletünkkel - a korábban felsorolt termékcsaládok tagjaiból - azonnali jelleggel ki tudjuk Önt szolgálni. Javasoljuk továbbá, hogy a rendelés során minél többféle csokoládéből álljon össze a vásárlás, hogy az üzletében minél nagyobb választékot tudjon nyújtani a vásárlóinak. Termékeink a változatos megjelenésű, annál inkább vonzza a vásárlók tekintetét.

A TERMÉKEK ÁTVÉTELE SZÁLLÍTÁSI FELTÉTELEK

A megrendelt termékek átadását a megrendelés beérkezéséhez képest 2-4 munkanapon belül teljesítjük – ennél hosszabb szállítási időre a karácsonyi csúcsszezonban lehet számítani.

A megrendelt termékeket az alábbi módokon tudjuk átadni Önnel:

postai utánvétellel
» nettó 75.000.-Ft rendelési érték alatt, ahol a megrendelt csokoládékat és a postaköltséget a postai kézbesítő részére kérjük kiírtetni
» nettó 75.000.-Ft rendelési érték felett: a csokoládék értékét kérjük a kézbesítőnek kifizetni

postai kiszállítással
ahol a termék és a postai kézbesítés díjának megfizetését bankszámlánkra, előre utalással teljesítjük, vagy bankkártyával, illetve telefonnal fizeti ki rendelését weboldalunkon

postai kisértéssel
A postai szállítási díja nettó 3.070 Ft, melyből az utánvét költségét elengedjük.
személyes átvétellel: a bemutatótermünkben (1135 Budapest, Kisgömb utca 23.), munkanapokon 9.00 és 17.30 óra között előre utalással, készpénzzel, bankkártyával, illetve telefonnal fizetve weboldalunkon, vagy bankkártyával fizetve a helyszínen.
A rendelés elkészültéről e-mail üzenetet küldünk, attól kezdve átvethető a termék.

Nettó 75.000.-Ft rendelési érték feletti viszonteladói partnerek részére díjmentesen eljuttatjuk a termékeket postai útton.

Csomagjainkat a Magyar Posta Logisztika szállítja ki. A céggel kötött szerződésünk értelmében a postai kézbesítés időtartama a feladástól számított 24 óra, illetve a következő munkanap.

WEBÁRUHÁZBAN TÖRTÉNŐ ÉRTÉKESÍTÉS

Webshopban történő értékesítés csak a kizárólag a **chocoMe** engedélyével lehetséges, és csak a **chocoMe** által átadott termék jeleníthető meg a termékek, melyet kérésre megküldünk. A hozzájárulás visszavonásig érvényes, és a **chocoMe** fenntartja magának a jogot, hogy bármikor, akár indoklás nélkül is ezen hozzájárulását visszavonja, a termékek fotóját a honlapról letvesse, a webshopban történő értékesítést megtiltsa.

FELVÉTEL VISZONTELADÓI ADATBÁZISBA

Amennyiben első megrendelését leadja és szeretné, hogy üzlete felkerüljön a **chocoMe** weboldalán a **chocoMe** értékesítői hálójához, kérem, küldje el az alábbi információkat a **viszontelado@chocoMe.hu** e-mail címre:

- Üzlet neve
- Irányítószám, település, közterület megnevezése
- Üzlet elérhetősége telefonon
- üzlet weboldalának címe
- e-mail elérhetőség

A RENDELÉS FOLYAMATA

A megrendeléseket minden esetben a **chocoMe** weboldalon az **Online store**-ban kérjük leadni a regisztrálást követően. Viszonteladói Partnereink a megrendelési rögzítések már a viszonteladói árakat (nettó átadási árakat) látják honlapunkon, nem pedig a bruttó fogyasztói árakat, mint magánszemély vásárlóink.

Ennek menete, illetve feltétele, hogy a lentiekben leírt, sikeres regisztráció után Önt viszonteladóként jelöljük meg adminisztrációs rendszerünkben. Ehhez a regisztráció után tájékoztatnia kell bennünket arról, hogy mely felhasználónévvel történik a regisztráció. Amint megjelöljük az Ön cégét a rendszerben, visszajelzünk, hogy leadhathja első megrendelését.

A **Regisztrációs szabályozásoknak** megfelelően a **chocoMe Kft**-nek rögzítenie kell cégének adatszámát, hiszen a kiállított számlákon annak szerepelnie kell. Ennek érdekében kérjük, hogy a regisztráció alkalmával adja meg cégének adatszámát is!

Ennek hiányában sajnos nem tudjuk Önt viszonteladóként nyilvántartani, illetve a kedvezményt a rendelése értékéből érvényesíteni!

A rendelés menete a következő - még nem regisztrált viszonteladói partnereink esetében.

- 1.) Honlapunkon, a **www.chocoMe.hu** oldalon az **Online store** menüben, az **Ügyfélkapu** almenüben történik a regisztráció. Itt a **Még nem regisztrált! Akkor itt meglehet!** ikonra kattintva adhatja meg adatait.
- 2.) Először a számlázási és szállítási adatokat kérjük megadni a sikeres regisztrációhoz, valamint meghatározni azt a jelszót, amivel a későbbiekben, minden rendelés alkalmával belép majd. Amennyiben a számlázási és szállítási adatok nem egyeznek, azt külön kell feltüntetni. Válasszon országot, adja meg cégének adatszámát, majd kattintson a **Regisztráció** ikonra.
- 3.) Sikeres regisztráció esetén a rendszer egy automatikus üzenetet küld Önnel, megjelölve benne a megadott felhasználónevet és jelszót, hogy a későbbiekben is emlékezzen rá.
- 4.) Fontos információ, hogy a regisztráció után tájékoztatnia kell bennünket arról, hogy mely felhasználónévvel történik a regisztráció, hogy meg tudjuk jelölni az Ön cégét rendszerünkben.
- 5.) Ezt követően kérjük lépjen be a megadott felhasználónevével és jelszavával! Az **Ügyfélkapunál** adja meg az adatait, és kattintson a **Bejelentkezés** ikonra.
- 6.) A termékek legördülő menüponiban az alábbi kategóriák szerint tudja kiválasztani a rendelni kívánt termékeket:

- Töltött csokoládék
- Drasztikus termékek
- Csokoládéba mártott gyümölcsök
- Rocher
- Töltött csokoládék
- Hozzáadott cukor nélkül készült csokoládék
- Ferró csokoládé
- Lekvár
- Válogatások
- Nemzetközi díjnyertes csokoládék
- Találód meg a neked valót
- Újdonságok

Amennyiben olyan csokoládéhoz ért, melyet szeretne megrendelni, kattintson a **Hozzáad** ikonra, ezzel az adott kreációból egy darabot a virtuális kosarába tett (jobb felső sarok, piros ikon).

Amennyiben nem egy, hanem több darabot szeretne vásárolni az adott csokoládéból, írja be a megrendelni kívánt mennyiséget, és ezután kattintson a **Hozzáad** ikonra.

Kérjük, válassza ki az összes megrendelni kívánt csokoládét, és kattintson a **Kosárba**.

Ekkor látni fogja az összes megrendelt csokoládét, a hozzá tartozó nettó viszonteladói darabár megjelölésével, valamint a rendelés összegét.

A minimum rendelési mennyiség nettó 40.000.-Ft. Amíg nem növelve a megrendelt termékek értékét minimum ekkora értékre, addig a rendszer **nem engedi tovább** a rendelési folyamatot, és erre az első sorban figyelmezteti is.

Amikor az összes, kosárban lévő kreációhoz hozzárendelte a kellő mennyiséget, és a rendelési érték minimum nettó 40.000.-Ft, kattintson a **Szállítási és fizetési adatok megadása** ikonra (legalsó, piros ikon).

Itt módjában áll változtatni a regisztrált számlázási vagy szállítási adatokon, amennyiben ez az adott rendelés miatt szükséges.

Amennyiben bármilyen üzenete van a számunkra a rendeléssel kapcsolatban, a Megjegyzés rovatban megírhatja nekünk, például ha az üzlet korlátozott időben van nyitva, vagy a postázási címen, az adott napon csak korlátozott időben lesz ott árbevétel, satöbbi.

Viszonteladók esetében minden alkalommal ÁFA-s számlát állítunk ki, kérjük, ezt bejelölve hagyja a felületen.

Lehetsége van kiválasztani az átvétel módját: kérhet személyes átvételt a bemutatótermünkben, vagy kérhet postai szállítást.

Személyes átvétel esetén a fizetés módja lehet:

- Készpénzes fizetés
- Banki átutalás (Előre utalás az átvétel megelőzésén)
- Bankkártyás fizetés online vásárláskor
- Bankkártyás fizetés a helyszínen

Postai küldemény esetében pedig a választható fizetési módok:

- Postai utánvét
- Bankkártyás fizetés online vásárláskor
- Telefonnal (MasterCard Mobile)
- Banki átutalás (Előre utalás a postázást megelőzésén)

Postai küldemény esetében az MPL Postacsomag küldő szolgáltató emailben, illetve sms-ben értesíti Önt a rendelésével kapcsolatos információkról. Ennek érdekében kérem ellenőrizze, hogy bírta a telefonszámát a személyes adatok megadásakor.

Amikor kiválasztotta az Önnel tetsző opcióit, **tekintse át** rendelését, majd – ha mindent rendben talál - kattintson a **Megrendel** ikonra.

Rendelése gyakorlatilag készen van, és beérkezett a rendszerünkbe.

Személyes átvétel esetén munkatársunk egy automatikus email-ben értesíti Önt, hogy rendelésével készen vagyunk, várjuk Önt átvételre bemutatótermünkben.

Amennyiben további kérdése van, kérjük, keresse kollégánkat a **+36 70 316 6258** telefonszámon, vagy a **viszontelado@chocoMe.hu** e-mail címen.

KÖSZÖNÜNK MEGRENDELÉSÉT!