Informacja prasowa Warszawa, 2 czerwca 2021 r.

**Czekoladowo-kawowa kooperacja. Manufaktura Czekolady Chocolate Story i palarnia kawy HAYB ze wspólnym projektem**

**Co wspólnego ma tabliczka czekolady i filiżanka kawy? Pionier w zakresie produkcji czekolad bean-to-bar, Manufaktura Czekolady Chocolate Story i palarnia kawy speciality HAYB, udowadniają jak wiele! Oba produkty pochodzą z ziarna, a sparowane smakują jeszcze lepiej. Firmy połączyły swoje siły, efektem czego jest wspólna minikolekcja czekolad oraz lizaków. Od początku czerwca można zakupić je m.in. w jednym z największych kawowych sklepów internetowych w Europie – Coffeedesk.pl.**

W ramach kooperacji HAYB x Manufaktura Czekolady Chocolate Story powstały dwie tabliczki czekolady, obie z 6-procentowym dodatkiem ziarna kawy espresso Brazylia Cerrado, wypalonego przez HAYB oraz lizaki, które można zjeść lub rozpuścić w kubku gorącego mleka, w trzech smakach: Cappuccino, Raspberry Caffe oraz Caffe Latte.

– *Tabliczki czekolady z kooperacji z palarnią kawy HAYB, powstały zgodnie z filozofią bean-to-bar, czyli od ziarna do tabliczki. Ich bazą jest ziarno kakaowca pochodzące z Wenezueli, które prażyliśmy w naszej manufakturze w Łomiankach, a następnie poddaliśmy kolejnym procesom dodając do nich drobno zmieloną kawę, po to by osiągnąć idealne i najpyszniejsze połączenie* – mówi Marcin Parzyszek, współwłaściciel i członek zarządu Manufaktury Czekolady Chocolate Story. *– Popyt na czekoladę, jak i kawę, najwyższej jakości stale rośnie. Nas oczywiście cieszy fakt, że konsumenci doceniają i przykładają do tego aspektu coraz większą wagę. Podejmując współpracę z palarnią kawy HAYB byliśmy pewni, że wspólnie stworzymy coś świetnego, co przypadnie do gustu zarówno miłośnikom czekolady, jak i kawoszom –* dodaje.

**Tabliczki bean-to-bar z dodatkiem kawy**

Czekolada Deserowa „Espresso” HAYB x Manufaktura Czekolady Chocolate Story to kompozycja aż 66 proc. kakao z Wenezueli, wypalonego przez pioniera produkcji bean-to-bar w Polsce. Odnaleźć w niej można nuty smakowe kakao, tj. orzech włoski, wiśnię, aronię i porzeczkę. Z kolei dodatek 6 proc. kawy zapewnia nutę karmelu, rodzynek i kakao. Ciemna, wytrawna i bardzo intensywna tabliczka nie posiada dodatku mleka – będzie więc idealnym wyborem również dla wegan. Druga z kolekcji - Mleczna „Cappuccino”- to delikatniejsza i słodsza, ale nadal intensywnie kawowa propozycja. Tabliczka to kompozycja 42 proc. kakao z Wenezueli i 6 proc. zmielonych ziaren kawy z Brazylii. Dodatek mleka, cukru i wanilii nadaje jej delikatności i wyjątkowości.

– *Postrzegamy HAYB już jako coś więcej niż tylko palarnia kawy, to dla nas jest marka. Takie podejście pozwala nam na tworzenie produktów, które nas ekscytują i sprawiają dużo frajdy - dotyczy to również (a może nawet przede wszystkim?) tych nie-kawowych opcji! Stale poszukujemy nowości i sprawdzamy się w nowych obszarach. Były już dwustronne kooperacje z browarami kraftowymi, podjęliśmy ostatnio temat herbat, aż wreszcie padło na słodycze, ze szczególnym uwzględnieniem czekolad* – mówi Mateusz Tryjanowski, e-commerce i marketing manager HAYB Speciality Coffee. – *Kawa i kakao mają ze sobą zaskakująco wiele wspólnego - i jedno, i drugie to ziarno, rosną w podobnym klimacie, trzeba je wypalić w piecu… I naszym zdaniem najważniejsze: kawa i kakao zasługują na tyle samo uwagi, i tak samo kluczowa w ich przypadku jest jakość. Właśnie dlatego zdecydowaliśmy się na współpracę z Manufakturą Czekolady, po prostu do siebie pasujemy!* – dodaje Tryjanowski.

**Produkty dostępne m.in. w Coffeedesk**

Produkty z kooperacji HAYB x Manufaktura Czekolady Chocolate Story są już dostępne od 27 maja w sklepach internetowych obu marek. Od czerwca można je kupić także w sklepach i kawiarniach współpracujących z Manufakturą Czekolady Chocolate Story oraz palarnią HAYB. Produktami zainteresował się również jeden z największych kawowych sklepów internetowych w Europie – Coffeedesk.pl, gdzie trafiła już pierwsza dostawa czekolad i lizaków.

**Manufaktura Czekolady Chocolate Story** jest pionierem w zakresie produkcji czekolady bean to bar w Polsce. Firma powstała w 2009 roku i od tego czasu dynamicznie się rozwija, poszerzając portfolio marek własnych oraz grono kontrahentów polskich i zagranicznych. Założyciele manufaktury - Tomasz Sienkiewicz i Krzysztof Stypułkowski - porzucili wtedy pracę w korporacji i rozpoczęli produkcję prawdziwej czekolady. W 2017 roku do zarządu firmy dołączył Marcin Parzyszek, manager z 20-letnim doświadczeniem na rynku słodyczy. W tej chwili, poza tabliczkami czekolady, Manufaktura Czekolady Chocolate Story produkuje również wiele innych wyrobów m.in. listki czekoladowe, narzędzia czekoladowe, czekoladki pralinowe czy draże czekoladowe. Wszystkie produkty wyrabiane są ze starannie wyselekcjonowanych ziaren kakaowca pochodzących z różnych zakątków świata. Nie ma w nich żadnych konserwantów, ulepszaczy czy lecytyny sojowej, aby były wyjątkowe w smaku. Fabryka firmy mieści się w podwarszawskich Łomiankach, natomiast lokale własne w Warszawie i Łodzi. Manufaktura Czekolady Chocolate Story prowadzi również warsztaty dla dzieci i dorosłych, osób indywidualnych, instytucji i firm, na których można skomponować własną tabliczkę czekolady z ulubionymi dodatkami. Więcej informacji na: [www.manufakturaczekolady.pl](http://www.manufakturaczekolady.pl)

**Kontakt dla mediów:**

Ilona Rutkowska

Tel. + 48 796 996 259

E-mail: [ilona.rutkowska@goodonepr.pl](mailto:ilona.rutkowska@goodonepr.pl)

Jakub Macyszyn

Tel. + 48 796 996 277

E-mail: [jakub.macyszyn@goodonepr.pl](mailto:ilona.rutkowska@goodonepr.pl)