Informacja prasowa Warszawa, 17 sierpnia 2021 r.

**Uratuj czekolady z Manufaktury Czekolady Chocolate Story! Podwarszawska firma rozpoczęła współpracę z Too Good To Go**

**Od początku lipca użytkownicy aplikacji Too Good To Go mogą zamówić w formie paczek-niespodzianek rzemieślnicze czekolady pochodzące z Manufaktury Czekolady Chocolate Story. Wysokiej jakości produkty wytworzone metodą bean to bar, czyli od ziarna do tabliczki, są dostępne na terenie Warszawy i okolic. Współpraca ma na celu ograniczanie globalnego problemu marnowania żywności.**

Manufaktura Czekolady Chocolate Story to pionier w zakresie produkcji czekolady bean to bar w Polsce. Firma stawia na czyste składy, bez zbędnych ulepszaczy, lecytyny sojowej i sztucznych dodatków. Wszystkie produkty wyrabiane są ze starannie wyselekcjonowanych ziaren kakaowca pochodzących z różnych zakątków świata, charakteryzuje je intensywny i wyjątkowy smak. W tej chwili w ofercie, poza tabliczkami czekolady, Manufaktura Czekolady Chocolate Story produkuje również wiele innych wyrobów m.in. listki czekoladowe, narzędzia czekoladowe, czekoladki pralinowe czy draże czekoladowe.

Od początku lipca użytkownicy aplikacji Too Good To Go mogą wyszukać paczki-niespodzianki od Manufaktury Czekolady Chocolate Story, w których znajdą czekoladowe pyszności ze zbliżającą się datą przydatności do spożycia.

*- Ekologia i dbałość o kwestie środowiskowe to wartości, które przyświecają naszej firmie od samego początku jej istnienia, jest to mocno wpisane w nasze codzienne działania. Dbanie o środowisko to pojęcie bardzo złożone i bez wątpienia marnowanie żywności wchodzi w jego zakres –* mówi Marcin Parzyszek, współwłaściciel Manufaktury Czekolady Chocolate Story.  *- Dzięki współpracy z Too Good To Go - organizacją, której zależy na edukowaniu i zachęcaniu do działań przyjaznych środowisku, w tym walce z marnowaniem żywności – w jeszcze większym stopniu, w realny sposób będziemy wpływać na poprawę kondycji naszej planety oraz przyczyniać się do pomniejszania globalnego problemu –* dodaje.

Uratowane produkty odebrać można w siedzibie firmy – podwarszawskich Łomiankach, ul. Ludowa 14 lub w lokalu w centrum Warszawy, ul. Marszałkowska 9/15. Za paczkę-niespodziankę o wartości 60 zł użytkownicy zapłacą 19,99 zł.

**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)

Katarzyna Dąbrowska

Tel. + 48 796 996 272

E-mail: [katarzyna.dabrowska@goodonepr.pl](mailto:katarzyna.dabrowska@goodonepr.pl)