Informacja prasowa 12 października 2021 r.

**Wegańska czekolada Las Vegan’s już w sprzedaży**

**Wegańska, rzemieślnicza czekolada, bez półproduktów i ulepszaczy, tworzona jedynie z najlepszych, ekologicznych surowców, wykorzystywanych zarówno przy produkcji czekolady, jak i opakowań, w których jest sprzedawana - oto Las Vegan’s, nowy projekt Manufaktury Czekolady Chocolate Story. Wyczekiwane produkty na bazie roślinnych zamienników mleka są już dostępne w sprzedaży internetowej i stacjonarnej.**

Za projektem Las Vegan’s stoi Manufaktura Czekolady Chocolate Story, polski pionier w produkcji rzemieślniczej czekolady wytwarzanej metodą bean to bar, czyli od ziarna do tabliczki, w fabryce zlokalizowanej w Łomiankach. Firma z ugruntowaną pozycją na rynku założona została w 2009 r. przez dwóch kolegów – Tomasza Sienkiewicza i Krzysztofa Stypułkowskiego – którzy porzucili wtedy pracę w korporacji i rozpoczęli produkcję prawdziwej czekolady. Bez półproduktów i ulepszaczy, z czystym składem i prawdziwym, niepowtarzalnym smakiem. W 2017 r. do zarządu firmy dołączył Marcin Parzyszek, manager z 20-letnim doświadczeniem na rynku słodyczy. Po kilku latach wspólnych działań, w 2020 r. zdecydowali się na stworzenie nowej marki czekolady wegańskiej – Las Vegan’s.

– *Innowacyjność naszego pomysłu polega na wykorzystaniu jedynie ekologicznych surowców przy produkcji czekolady wegańskiej i opakowań, w których jest sprzedawana*. *Las Vegan’s to pierwsza marka wegańskich czekolad, w której tradycyjne sreberko i folia zostały zastąpione papierowymi i w pełni kompostowalnymi opakowaniami.  Czekolada posiada czysty skład i powstaje z ograniczonej listy naturalnych składników BIO* – informuje Marcin Parzyszek, prezes zarządu Las Vegan’s SA.

**Aż 6 pysznych, wegańskich tabliczek**

Wraz z początkiem października, w ramach dystrybucji Manufaktury Czekolady Chocolate Story, w sprzedaży pojawiło się 6 nowości marki Las Vegan’s: ciemna czekolada ze świeżo prażonych ziaren kakaowca oraz 5 wersji czekolad na bazie zamienników mleka pochodzących z kokosa i owsa, z różnymi owocowymi dodatkami, a także z orzechami.

– *Testowaliśmy kilka różnych receptur i metodą blind testów wybraliśmy najlepsze z nich. Aktualnie w ofercie mamy 6 przepysznych, wegańskich tabliczek na bazie zamienników mleka pochodzących z kokosa i owsa, z różnymi owocowymi dodatkami, a także z orzechami. To prawdziwa gratka dla miłośników zdrowszych alternatyw dla klasycznych słodkości –* komentujeMarcin Parzyszek, prezes zarządu Las Vegan’s SA. – *Premiera produktów odbyła się na początku października br. podczas targów BioExpo i spotkała się z ogromnym zainteresowaniem. Nawiązaliśmy kontakty z największymi, znaczącymi dystrybutorami produktów BIO, obecnie prowadzimy rozmowy z partnerami biznesowymi, by wkrótce produkty były szerzej dostępne na sklepowych półkach. Współpracujemy już m.in. z dystrybutorem zdrowych produktów Smak Natury, dzięki czemu Las Vegan’s pojawi się w delikatesach z żywnością ekologiczną –* dodaje Parzyszek.

Wszystkie produkty Las Vegan’s wytwarzane są zgodnie z filozofią bean to bar, a zatem bezpośrednio z ziarna kakaowca aż do gotowej tabliczki. Nie zawierają składników pochodzenia zwierzęcego i są odpowiednie dla wegan, wegetarian oraz wszystkich osób dbających o zdrowe żywienie. Co ważne – wegańska czekolada uzyskała także certyfikację BIO.

Tabliczki marki Las Vegan’s są dostępne w sprzedaży internetowej na [manufakturaczekolady.pl](http://manufakturaczekolady.pl/), stacjonarnie w lokalu Manufaktury Czekolady Chocolate Story – w Warszawie, ul. Marszałkowska 9/15 oraz w delikatesach Smak Natury. Sugerowana cena to 7,90 zł.

**Las Vegan's SA** to nowy projekt Manufaktury Czekolady Chocolate Story, pioniera 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

**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:jakub.macyszyn@goodonepr.pl)