Informacja prasowa Warszawa, 3 listopada 2021 r.

**Produkty Manufaktury Czekolady Chocolate Story dostępne w sklepach Czas na Herbatę**

**Manufaktura Czekolady Chocolate Story – pionier w produkcji czekolad bean to bar w Polsce – rozpoczął współpracę z największą siecią herbacianą w kraju, Czas na Herbatę. Od początku października br. wyroby z podwarszawskiej fabryki czekolady są dostępne w aż 72 punktach z herbatami w całej Polsce. W sprzedaży znalazło się 6 różnych produktów czekoladowych wytworzonych metodą bean to bar, czyli od ziarna do tabliczki.**

Manufaktura Czekolady Chocolate Story to pionier i czołowy producent czekolad tworzonych od ziarna do tabliczki. Firma powstała w 2009 roku i od tego czasu dynamicznie się rozwija, poszerzając portfolio marek własnych oraz grono kontrahentów polskich i zagranicznych. Produkty z podwarszawskiej fabryki są dostępne w sklepach winiarskich, punktach z prezentami, sklepach ze zdrową żywnością, a także na cyklicznych akcjach świątecznych w sieciach handlowych, jak np. Auchan.

**Tabliczki czekolady w ofercie Czas na Herbatę**

Z początkiem października br. czekolady Manufaktury Czekolady Chocolate Story weszły do sprzedaży w sklepach Czas na herbatę. To największa sieć herbaciana w Polsce, która posiada 72 punkty stacjonarne, m.in. w Warszawie, Wrocławiu, Krakowie, Poznaniu, Olsztynie, Lublinie, Opolu, Toruniu, Bydgoszczy, Szczecinie, Koszalinie, Łodzi, Kielcach czy Stalowej Woli. Dzięki podjętej współpracy produkty Manufaktury Czekolady Chocolate Story stają się coraz bardziej dostępne dla klientów z całego kraju.

*– Współpraca z największą w Polsce siecią herbacianą to dla nas duży krok na przód. Nasze produkty będzie można dostać zarówno w dużych, jak i mniejszych miastach, w których znajdują się stacjonarne sklepy Czas na Herbatę, tj. Stalowa Wola, Bielsko Biała, Tarnów i wiele innych*. *Na ten moment do sprzedaży weszło 6 czekolad, które świetnie komponują się z herbatą, ale są także doskonałym uzupełnieniem prezentów, z których słynie Czas na Herbatę. Tak wyselekcjonowana oferta pozwoli konsumentom, którzy do tej pory nie znali czekolady bean to bar, na zapoznanie się z naszymi produktami, ich jakością i smakiem –* mówi Krzysztof Stypułkowski, współzałożyciel Manufaktury Czekolady Chocolate Story.

W sklepach Czas na Herbatę od początku października zakupić można flagowe czekolady bean to bar, tworzone od ziarna do tabliczki w manufakturze w Łomiankach, bez żadnych ulepszaczy, sztucznych dodatków czy konserwantów. Klienci w ofercie znajdą m.in. spakowane do eleganckich, czarnych opakowań tabliczki single-origin z wyselekcjonowanych ziaren kakaowca sprowadzanych z różnych stron świata – m.in. z Ekwadoru, Peru, Dominikany czy Wenezueli oraz mini czekolady YCS ręcznie dekorowane maliną, pomarańczą, śliwką i prażonym ziarnem kakaowca. Do sprzedaży trafiły także dwie nierafinowane czekolady do picia.

*– Rozpoczęcie współpracy z Manufakturą Czekolady Chocolate Story spotkało się z pozytywnym odzewem naszych klientów. Herbata doskonale komponuje się z czekoladą, i jest to połączenie bardzo lubiane przez konsumentów. Chętnie sięgają po te produkty w formie prezentu dla bliskich, czy też dla siebie. Podjęcie współpracy z Manufakturą Czekolady Chocolate Story pozwoliło nam zdywersyfikować ofertę kategorii słodyczy oferowanych w naszej sieci, co bardzo dobrze wpłynęło na rozwój segmentu czekolad –* mówi Dawid Rabenda, dyr. Sprzedaży w sieci Czas na Herbatę.

**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)

Wiktoria Sajdak

Tel. + 48 796 996 272

E-mail: [wiktoria.sajdak@goodonepr.pl](mailto:wiktoria.sajdak@goodonepr.pl)