

XC

chocoflower

čokoláda s květy a kořením k vínům a ušlechtilým destilátům

Kombinace kvalitní čokolády s douškem dobrého alkoholu je pro mnohé gurmány nový nedostižný objev. Jejich komplexní a rafinované charaktery se spojí a výsledkem jsou nové a dosud nepoznané chutě. Na tento čokoládový trend, který si podmanil italské i francouzské gurmány, u nás navazuje XOCO CLUB a uvádí unikátní edici vzácné jednodruhové čokolády s kořením a květy vyladěné speciálně pro párování s víny a ušlechtilými destiláty.



*„Několik let jsem kombinoval
chutě kakaových bobů, květů a koření,
aby se s dobrým alkoholem
vzájemně snoubily a vytvořily novou,
dosud nepoznanou chuť.“*

chocolatier XOCO CLUBU Daniel Surový

XC

čokoládová revoluce

idea

Chutě čokolády XC Chocoflower jsou speciálně vyladěny tak, aby doplňovaly chuť vybraných druhů vína, sektu či jiného ušlechtilého alkoholu (rum, whisky, koňak, grappa).

Kombinace poskytuje jedinečný chuťový zážitek.

Tvar je vytvořen pro zavěšení na sklenici vybraného nápoje.

Design čokolády je inspirován rostlinnými ornamenty z herbáře rudolfínského alchymisty.

Díky tomu je gastronomický zážitek z obého i zážitkem estetickým a pohodlným.

kvalita

Chocoflower je vyrobena pouze z té nejkvalitnější a šetrně zpracované jednodruhové čokolády z vybraných zemí s přidáním přírodního koření a květů

unikátnost

XC chocoflower je první a evropském měřítku jediná čokoláda určená speciálně pro konzumaci s vínem či alkoholem.

Výrobky XC Chocoflower jsou chráněny užitným vzorem UPV.



XC

edice



Rose of Jericho 69%

Tajemná, omamná směs koření s květem chrpy v 69% jednodruhové čokoládě z Ostrova sv. Dominika, kde kontrapunkt tvoří trocha mořské soli z Camargue.

Degustační doporučení pro Rose of Jericho:

zralý tmavý rum, single malt whisky, hebká kulatá červená vína např. Cabernet Sauvignon nebo Pinot Noir. Ideálně se ale snoubí chuť Růže z Jericha s polosuchým sektem či šampaňským.



Heart Soul 73%

Inspirací pro chuť této edice bylo vzácné koření starověku Siphium, zvané též pro své účinky "Heart Soul". Tato edice je tvořena 73% jednodruhovou čokoládou z Tanzanie doladěnou svěží kombinací květin a bylin z jihu Evropy.

Degustační doporučení pro Heart Soul :

grappa, vodka, svěží plná bílá vína např. Chardonnay nebo Aurelius. Ideálně se ale snoubí chuť Heart Soul se suším sektem či šampaňským.



XC

podpora prodeje

Proč ?

- * milovníci dobrého jídla a pití mají jedinečnou možnost vyzkoušet něco nového
- * dostupný luxus, výpravňý obal, příběh a emoce
- * čokoláda o které se mluví

přínos pro obchody:

- * rozšíření nákupu - objeví-li zákazník čokoládu k nápoji, bude hledat i nové nápoje

přínos pro restaurace, kavárny a bary

- * až o 40% zvyšuje konzumaci nápoje, se kterým je XC chocoflower servírováno
- * vizuální efekt „hele co to nesou, to si dám taky“

luxusní stojan na produkty

- zásobník na 20 čokolád
- kov a leštěné 2,5cm silné plexi (velikost š 19,5cm x h 15cm x v 68cm)
- možnost individuálních úprav stojanu (např podle rozměru police/pultu)
- možnost výroby individuálních POS materiálů (plakáty, hardpostery)

marketingová podpora

- * www.xococlub.cz
- 30 000 unikátních návštěvníků, 400 shlédnutí stránek denně
- propagace obchodů prodávajících XC chocoflower (choco mapa)

* **sociální média Facebook**

- 4 000 fanoušků
- propagace obchodů prodávajících XC chocoflower
- sdílení aktuálních novinek, degustací a akcí obchodů XC

* **PR kampaň**

- řízená public relations kampaň v období zima 2011/2012
- okruh médií: Appetit, Elle, dolce*vita, Lidové noviny, Marriane, Hospodářské noviny, HN Víkend

* **radio reklama**

- reklamní v lokálních rozhlasových stanicích kampaň zima 2012



kontakty:

distribuce

Petr Hanzálek

m: 774 335 118 cokobanka@cokobanka.cz

chocolatiér, konzultace a ochutnávky

Daniel Syrový

m: 603 554 071 dan@xococlub.cz

obchod a produkce

Lenka Matějková

m: 606 334 370 lenka@xococlub.cz