

Final Mundial 2013 – Ganadores

21 de octubre de 2013, 1:30pm por International Chocolate Awards en Noticias, Resultados

Los International Chocolate Awards se complacen en anunciar los ganadores de la Final Mundial 2013, que tuvo lugar en Londres del 15 al 18 de octubre en el primer **Salon Du Chocolat de Londres**. La Final Mundial juzgó lo mejor de lo mejor: a los ganadores de Oro y Plata y más de 800 productos finalistas que formaron parte de las Semi-Finales de las Américas y Europa, y los concursos nacionales en Israel, Italia y Canadá.

Los International Chocolate Awards apuntan a reconocer los mejores chocolates finos y de calidad de todas partes del mundo. Los premios están diseñados para reflejar sabores internacionales y ofrecer un espacio de participación para participantes internacionales.

Panel de Jurado

El panel de jurados está conformado por expertos, periodistas culinarios, sommeliers y chefs pasteleros del país anfitrión, y es supervisado por miembros de nuestro Gran Jurado internacional, quienes viajan a cada competición. Se completaron más de 13.500 planillas de jurado en 2013, por más de 300 jueces de todo el mundo.

Premios

Las categorías, que van desde barras de denominación de origen hasta saborizadas, desde chocolates rellenos hasta cremas para untar, se diseñan para reflejar las tendencias actuales de la industria chocolatera. Los premios se otorgan de acuerdo a la categoría, con solo un Oro otorgado en cada categoría, y varios Plata. Para las categorías de Barras hemos dado premios especiales a Países Productores, Comercio Directo (materia prima adquirida directamente del productor), Orgánico y Fabricante de Chocolate, los cuales se otorgaron a los productos que alcanzaron la Ronda del Gran Jurado en su categoría.

Los ganadores de la Ronda Final Mundial de 2013 son:

Barras

Barras – Chocolate Oscuro de Origen / Sin relleno

Ganadores generales

ORO: Pacari Chocolate (Ecuador) – 70% Piura-Quemazon

PLATA: Patric Chocolate (EEUU) – Piura 67%

PLATA: Pacari Chocolate (Ecuador) – Raw 70% Cacao

PLATA: Patric Chocolate (EEUU) – Madagascar 67%

PLATA: Bonnat Chocolatier (Francia) – Juliana

PLATA: Friis-Holm (Dinamarca) – Nicaliso 70%

Premios de categorías especiales

Dado a las inscripciones que califican para los criterios de categorías especiales

ORO – Chocolate Maker: Pacari Chocolate (Ecuador) – 70% Piura-Quemazon

ORO – Growing Country Chocolate: Pacari Chocolate (Ecuador) – 70% Piura-Quemazon

ORO – Directly Traded Cacao: Pacari Chocolate (Ecuador) – 70% Piura-Quemazon

ORO – Organic: Pacari Chocolate (Ecuador) – 70% Piura-Quemazon

Barras – Chocolate con Leche sin relleno / de origen

Ganadores generales

ORO: Friis-Holm (Dinamarca) – Dark Milk 55%

PLATA: Red Star Chocolate Ltd. (Reino Unido) – Venezuela Ocumare 55% Milk

Premios de categorías especiales

Dado a las inscripciones que califican para los criterios de categorías especiales

ORO – Directly Traded Cacao: Friis-Holm (Dinamarca) – Dark Milk 55%

Barras – Chocolate Blanco sin relleno / De origen

Ganadores generales

ORO: Chocolates El Rey, C.A. (Venezuela) – Icoa

PLATA: Fruition Chocolate (EEUU) – Toasted White Chocolate

Premios de categorías especiales

Dado a las inscripciones que califican para los criterios de categorías especiales

ORO - País productor - Chocolates El Rey (Venezuela)

Barras – Chocolate Oscuro Saborizado

ORO – Relleno: Clement Chococult (Alemania) – Gefüllte Whiskyschokolade

ORO– Inclusiones: Pâtissier es koyama (Japón) – Manganji-Temple Green Pepper & Almond Praline

PLATA: Wild Sweets by Dominique & Cindy Duby (Canadá) – Fig Walnut Fennel – Certified Organic

PLATA: Gardini (Italia) – Fondente al Caffè Cardamomo

Barras – Chocolate con Leche saborizado

ORO: Pâtissier es koyama (Japón) – Daitokuji-Temple Natto

PLATA: Rococo Chocolates (Reino Unido) – Organic Milk Chocolate Bar with Salted Caramelised Almonds and Rosemary

PLATA: Slitti (Italia) – CaffèLatte

Barras – Chocolate Blanco Saborizado

ORO: Rococo Chocolates (Reino Unido) – Organic White Chocolate & Cardamom Bar

PLATA: BETA% (Canadá) – Black Olive Bar

PLATA: Pâtissier es koyama (Japón) – Raspberry & Lychee

PLATA: Forte Chocolates (Reino Unido) – Rosemary Sea Salt Bar

Chocolates Rellenos (Oscuros no saborizados)

Oscuros no saborizados – Ganaches y trufas

ORO: Paul A Young Fine Chocolates (Reino Unido) – Raw Ecuadorian 85% dark chocolate truffle

PLATA: Sweet Lollapalooza Fine Chocolates & Confections (Canadá) – Pure Nacional

PLATA: Christophe Morel Chocolatier (Canadá) – Palet Or pure Chuao

Oscuros no saborizados – Praline con base en nueces

(Ningún sabor que no sea nuez)

ORO: A Giordano (Italia) – Giacometta

Oscuros no saborizados – Gianduiotto

ORO: Guido Castagna (Italia) – Giandujotti

PLATA: A Giordano (Italia) – Gianduiotti a mano

Chocolates rellenos – Oscuros saborizados

Oscuros saborizados – Ganaches y trufas

ORO: BETA5 (Canadá) – Fisherman's Friend

PLATA: Sweet Lollapalooza Fine Chocolates & Confections (Canadá) – Raspberry Noir

PLATA: Ika Chocolate (Israel) – Earl Grey Fleurs Bleus

PLATA: Slitti (Italia) – Passion Fruit

PLATA: BETA5 (Canadá) – The Whole Cherry

Oscuros saborizados – Pralinés de frutos secos y gianduja, nueces enteras cubiertas

ORO: Guido Castagna (Italia) – Pralina Cannella e Calendula

PLATA: Rococo Chocolates (Reino Unido) – Salted Chocolate Toffee & Crunchy Praline

PLATA: Christophe Morel Chocolatier (Canadá) – Coriander and Orange Praline

Oscuros saborizados – Caramelos

(Incluyendo caramelos simples)

ORO: Paul A Young Fine Chocolates (Reino Unido) – Sea Salted Caramel

PLATA: Rococo Chocolates (Reino Unido) – Kalamansi Lime Caramel

PLATA: Rococo Chocolates (Reino Unido) – Passion Fruit and Rosemary Caramel

PLATA: Lillie Belle Farms (EEUU) – Lavender Sea Salt Caramel

Pastas de frutas, jaleas / gelée, frutas enteras cubiertas

No hubo ganadores

Chocolates con Leche Rellenos (Saborizados o no)

Con Leche – Ganaches o Trufas

ORO: Pâtissier es koyama (Japón) – Nanko Ume Plum & Almond Praline

PLATA: Pasticceria l'Antica di Ernst Knam (Italia) – Oltre

PLATA: Christophe Morel Chocolatier (Canadá) – Palet Argent Kayambe

Con Leche – Pralines con base en leche y gianduja

Pralines

ORO: FIKA choklad (EEUU) – Quinoa Hazelnut

PLATA: Christophe Morel Chocolatier (Canadá) – Pecan Pie

Cremino no saborizado

ORO: Guido Castagna (Italia) – Pralina Pistacchio Ripieno

Cremino saborizado

ORO: L'Artigiano dei f.lli Gardini snc (Italia) – Cremino liquerizia

PLATA: L'Artigiano dei f.lli Gardini snc (Italia) – Cremino amarena

Con Leche – Frutos enteros cubiertos o nueces

PLATA: Dolci Libertà (Italia) – Dragee Whole Piedmonte IGP Hazelnut covered with Milk Chocolate

Con Leche – Caramelos

(Incluyendo caramelos simples)

ORO: Centho-Chocolates (Bélgica) – Salin

PLATA: Chuao Chocolatier (EEUU) – Rosemary Salt Caramel

Blanco – Ganaches y trufas

ORO: MoRoCo Chocolat (Canadá) – SubLime

PLATA: MoRoCo Chocolat (Canadá) Fujian

Mezclas de Oscuro, Leche o Blanco – Ganaches y trufas

ORO: Paul A. Young Fine Chocolates (Reino Unido) – Passion Fruit Curd

PLATA: Forte Chocolates (EEUU) – Lemon Pepper Butter Truffle

PLATA: L.A. Burdick (EEUU) – White Chocolate Mouse

PLATA: FIKA choklad (EEUU) – Goat Cheese Truffle

PLATA: Pâtissier es koyama (Japón) – Laphroaig 10 Year Old Whisky & Raspberry

Cremas para untar

Cremas para untar de Chocolate Oscuro

ORO: Guido Castagna (Italia) – Crema di Nocciole 55+

PLATA: Coppeneur (Alemania) – Cru de Cao Canapé Crème nuts Praliné

Cremas para untar de Chocolate con Leche

ORO: Pasticceria Vacchieri Marco-Dolci Intuizioni (Italia) – Crema Gianduaia

PLATA: Slitti (Italia) – Riccosa

Agradecemos a todos los participantes por haber formado parte, a nuestros patrocinantes y socios por ayudarnos a hacer posible la premiación y a todo el jurado por haber prestado su tiempo para el proceso de selección.