

«Chocolive: Η βραβευμένη με το Kavalaxpro Award 2018, σοκολατένια ελιά του Γιάννη Θωμαΐδη», από το kavalawebnews.gr!

Το μοναδικό στο κόσμο σοκολατάκι με ελιά του Γιάννη Θωμαΐδη βραβεύτηκε από το Επιμελητήριο Καβάλας με το «Kavalaxpro Award 2018» !

Ενώ η χώρα διανύει τον 7ο χρόνο οικονομικής κρίσης, με τις περισσότερες επιχειρήσεις να βλέπουν (και δικαιολογημένα βεβαίως – βεβαίως) ένα ζοφερό τοπίο στην αγορά, κάποιοι δεν το βάζουν κάτω. Ένας απ' αυτούς είναι ο δημιουργικά ανήσυχος κ. Γιάννης Θωμαΐδης, ο οποίος καινοτόμησε και δημιούργησε ένα πρωτότυπο και πρωτοποριακό νέο προϊόν. Το νέο του γλύκισμα που ακούει στο όνομα Chocolive, δηλαδή σοκολατένια ελιά.

Η σοκολατένια ελιά δεν είναι μόνο ένα ιδανικό επιδόρπιο, αλλά είναι ένα από τα λίγα γλυκίσματα με αντιοξειδωτικές ιδιότητες, λόγω της γλυκιάς (ειδικής ποικιλίας) πράσινης ελιάς, που περιέχει. Με αυτό τον τρόπο, ο καταναλωτής, ενώ απολαμβάνει ένα εύγευστο γλύκισμα, με γεύση (πραγματικής και καλής ποιότητας) σοκολάτας, δίνει στον οργανισμό

του και τα μοναδικά διατροφικά οφέλη της ελιάς. Είναι το ιδανικό γλυκό για τις μητέρες που θέλουν τα παιδιά τους με κάποιο τρόπο να καταναλώνουν το ευεργετικό αυτό προϊόν της φύσης (δηλ. την ελιά), το οποίο συνδυάζει την μεγάλη διατροφική αξία με την γεύση της σοκολάτας που λατρεύουν τα παιδιά. Όσο για τους ενήλικες, αν το συνδυάσουν πίνοντας έναν αυθεντικό Ελληνικό καφέ, όχι μόνο θα εντυπωσιασθούν, αλλά και κάτι παραπάνω. Θα γοητευθούν.

Σε μια σύντομη συνομιλία που είχαμε με τον κ. Θωμαΐδη, μας ανέφερε ότι, το προϊόν είναι απόλυτα ασφαλές, σε ότι αφορά τα υλικά του. Δεν περιέχει συντηρητικά κι άλλες ουσίες που το διατηρούν εκτός ψυγείου και βέβαια καταναλώνεται μέσα σε μικρό χρονικό διάστημα από την παρασκευή του, γι' αυτό και θεωρείται ένα από τα λίγα γλυκίσματα που τρώγεται ...φρέσκο. Η όλη δημιουργία του, όπως πρόσθεσε, ξεκίνησε πριν μερικά χρόνια, μαζί με την τότε διάθεση του γλυκού του κουταλιού που παρασκευάζει η βιοτεχνία Θωμαΐδη και διαθέτει στην αγορά. Δημιουργήθηκε από τον ίδιο και την σύζυγο του Ελευθερία, για να ακολουθηθεί μια πορεία από αρκετές βελτιώσεις και να φθάσει σήμερα να είναι έτοιμο προς διάθεση.

Η παρασκευή και συσκευασία, γίνεται στις εγκαταστάσεις της επιχείρησης στην Ν. Καρβάλη, όπου είναι και η έδρα της βιοτεχνίας. Όσοι θέλετε για περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να καλείται τον Γιάννη Θωμαΐδη στο 6973 338108 και να

ενημερωθείτε σχετικά.

Ήδη για το προϊόν γίνονται προωθητικές ενέργειες καθώς και τοποθετήσεις σε επιλεγμένα σημεία πώλησης εντός και εκτός νομού Καβάλας, με πολύ θετικά αποτελέσματα, έτσι ώστε ο Γιάννης Θωμαΐδης να εξετάζει και την εξαγωγή του σε χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης το προσεχές διάστημα.

Το μοναδικό στο κόσμο σοκολατάκι με ελιά του Γιάννη Θωμαΐδη βραβεύτηκε από το Επιμελητήριο Καβάλας με το «Kavala Expo Award 2018» !





<https://kavalawebnews.gr/eidiseis/%CE%B1%CE%B3%CE%BF%CF%81%CE%AC/chocolive-%CE%B7-%CF%83%CE%BF%CE%BA%CE%BF%CE%BB%CE%B1%CF%84%CE%AD%CE%BD%CE%B9%CE%B1-%CE%B5%CE%BB%CE%B9%CE%AC-%CF%84%CE%BF%CF%85-%CE%B3%CE%B9%CE%AC%CE%BD%CE%BD%CE%B7-%CE%B8%CF%89%CE%BC%CE%B1%CE%90/>