

新聞稿

大昌華嘉綻放 CasaLuker 優質可可 成第五屆澳門朱古力藝術雕刻大賽贊助

大昌華嘉香港代表客戶品牌 CasaLuker 擔任澳門著名朱古力藝術雕刻大賽的主要可可豆贊助商。

澳門 2019 年 11 月 7 日—大昌華嘉的市場拓展服務具領導地位，並一直以亞洲為集團的核心發展。今年，集團成為第五屆澳門朱古力藝術雕刻大賽的主要可可豆贊助商。此年度比賽由澳門廚藝協會主辦，並於 10 月下旬在澳門美獅美高梅酒店舉行。

大昌華嘉的美材質品部特選 CasaLuker 為比賽的主要食材贊助。14 名來自 11 間知名的澳門酒店品牌的年青主廚，充分發揮其對「放任自由」(比賽主題)的詮釋，展現創意。透過 CasaLuker 的調溫可可豆為主食材，一眾年青工匠於 5 小時的比賽時限內，迅間把場館化身成朱古力藝術館。於不可使用任何支撐物料的規程下，每一件朱古力雕塑充分表現可可豆的優質及工匠的巧手工藝。

1996 創立於南美的 CasaLuker，只選取產自哥倫比亞及秘魯的優質可可豆—Fino de Aroma，以及百分百可可油和天然香草製作各款朱古力食品。Fino de Aroma 是由國際可可組織定名的可可豆品種，其評審分類主要以可可豆散發的芳香區分，包括果香、花香、草香以及堅果麥芽的餘韻。全球出產的可可豆中，只有 8% 被介別為 Fino de Aroma 品種，當中約有 76% 是產自哥倫比亞、厄瓜多爾、秘魯及委內瑞拉。鑒於 CasaLuker 的全球產品目錄均只採用 Fino de Aroma 可可豆，大昌華嘉已與此優質品牌簽訂合作協議，為其提供銷售、市場策劃及分銷等全面服務。

4 個評審準則，分別為技巧運用及作品的複雜程度，作品外觀及整體印象，主題表達及藝術表象。代表澳門新濠影滙酒店的主廚 Huang Li Qin 奪冠，第二名及第三名分別為澳門美獅美高梅酒店的主廚吳傑文及澳門新濠影滙酒店主廚 Ho Hoi Lon。大昌華嘉除贊助可可豆外，亦贊助獲三甲的主廚一個獨特的朱古力心得分享工作坊，並由 Thomas Trillion 的始創人及朱古力大師呂德輝先生主持。

大昌華嘉美材質品部亞洲區副總裁李名孟對盛會表示：「大昌華嘉非常榮幸能以 CasaLuker 的調溫可可豆，贊助今年的朱古力大賽。我們衷心祝賀各位年青的天才主廚，他們的熱誠釋放可可的既定框架。大昌華嘉很驕傲能引進 CasaLuker 的調溫可可至我們的焗製產品目錄。這個品牌的優質可可已於 9 月的大昌華嘉發布會上，備受行內專業注目。我們期待這個品牌將於行內有更多正面的迴響。」

大昌華嘉簡介

大昌華嘉的市場拓展服務具領導地位，並一直以亞洲為集團的核心發展。大昌華嘉致力助各公司及品牌拓展其於消費品、醫藥保健、特色原材料及科技事業等行業的業務。我們的服務組合包括採購、市場分析和研究、市場策劃和銷售，以至分銷和物流、售後服務等。大昌華嘉於瑞士證交所上市，於全球 35 個市場擁 33,000 名專業人員。集團於 2018 年的銷售淨額為 113 億瑞士法郎。大昌華嘉創立於 1865 年，以其富傳統瑞士企業理念，扎根亞太區多個市場。集團的

Think Asia. Think DKSH.

消費品業務以快速消費品、食品、名牌產品、時尚生活用品及美容美髮保養品為主軸。業務擁近 19,760 名專業人員，於 2018 年的銷售淨額為 39 億。

查詢詳情，請聯絡：

大昌華嘉香港有限公司

羅家詠

品牌及傳訊經理

電話：+852 2895 9610

電郵：astrid.lo@dksh.com