

Czekoladowy Ogród

CHOCOLATE
garden

Tak sobie z ulicy nie można tam wejść. Obowiązują ostre przepisy przestrzegania idealnej higieny. Nie ma zmiłuj się i musimy włożyć białe fartuchy, czepki na głowy i ochraniacze na buty. Sprawdzono, czy cierpimy na jakiegokolwiek choroby zakaźne i czy nie byliśmy ostatnio w egzotycznych krajach, w których takie choroby występują. Test zdałiśmy i w towarzystwie właściciela, pana **Mariusza Mroczkowskiego**, mogliśmy wejść na produkcję. Przekonałiśmy się, że dyscyplina higieniczna jest zasadna, bo smaczne słodczyce powstają na idealnie czystych stanowiskach.

Jesteśmy w Smolcu koło Wrocławia, w bardzo słodkiej fabryce – DOTI S.J. Manufaktura Draży Czekoladowych to firma rodzinna, założona przez **Dorotę i Mariusza Mroczkowskich** w 1991 roku. Do połowy 2009 roku firma znana była pod nazwą Wytwórnia Wyrobów Czekoladowych „Doti”.

Specjalnością DOTI są owoce i orzechy drażerowane w wykwintnej czekoladzie. Idea, zrodzona z fascynacji czekoladą, rodzinnej tradycji, wiedzy oraz ciągłego poszukiwania idealnego smaku, zaowocowała stworzeniem linii unikalnych słodczych, które łączą ze sobą naturalny smak owo-

ców i aksamitną miękkość czekolady.

Kandyzowane w naturalny sposób owoce oraz prażone orzechy

i migdały oblewane są w tradycyjnych bębnych drażeciarskich. Przy produkcji czekoladek od samego początku firma stawia na najwyższą

jakość i unikalne receptury. Dzięki rzemieślniczemu artyzmowi pracowników i kreatywnemu połączeniu czekolady z kandyzowanymi owocami i świeżo prażonymi orzechami powstają niepowtarzalne kompozycje smaku. Draże czekoladowe są produkowane w wysokiej klasie premium i gourmet, co zapewnia dobry smak i wygląd. Są też ładnie opakowane, co widać na naszych zdjęciach.

Do produkcji używa się surowców krajowych i zagranicznych. Są to między innymi: wiśnie, agrest, czarna porzeczka, śliwki, a nawet rabarbar. Obecnie linia produkcyjna Chocolate Garden to ponad 30 smaków owocowych i orzechów w czekoladzie, oferowanych w różnych opakowaniach i gramaturach. Aksamitna czekolada nadaje kandyzowanym owocom posmak luksusu.

Słodczyce ze Smolca cieszą się dużym popytem wśród smakoszy w kraju i za granicą. Można je kupić m.in. w sklepie „Goplana” we Wrocławiu (Rynek) i sklepie delikatesowym w Smolcu. Na liście zagranicznych odbiorców są klienci z Niemiec, Austrii, Węgier, Rumunii i Stanów Zjednoczonych oraz krajów skandynawskich.

Fabryka jest doceniana na zewnątrz, co roku otrzymuje prestiżową nagrodę za jakość z Superior Taste Award z Brukseli. Niedawno otrzymała list gratulacyjny od Starosty Wrocławskiego.

Lesław Miller
Mariusz Żyromski



Pakowanie gotowych wyrobów.



Dorota i Mariusz Mroczkowsky – właściciele i dyrektorzy fabryki.



Niektóre słodkości z fabryki.