

## LUIS MORERA, MAESTRO DE MUCHOS

Escrito por Administrator

Viernes 10 de Junio de 2011 12:46 - Última actualización Viernes 29 de Julio de 2011 10:05

---

Chocolat Factory está arrasando en el mercado. Desde que Michel Laline adentró en el mundo del cacao y formó su propia fábrica de chocolate su empresa no ha parado de crecer y ganar premios. Las últimas APERTURA han sido en Valencia, Toledo, Girona y Palma de Mallorca. BARCELONA.

Así como el director de cine Tim Burton rescató de la imaginación del escritor Roald Dahl el clásico de la literatura infantil "Charlie y la fábrica de Chocolate" para convertirlo en un éxito cinematográfico, Michel Laline ha transformado el sueño de Burton y Dahl en realidad. El maestro chocolatero, de origen belga está afincado en Barcelona desde hace 25 años.

Chocolat Factory es en la actualidad una de las mejores fábricas dedicada exclusivamente al diseño y la producción de diversos productos elaborados con chocolate. Hoy, esta factoría hornea 340 kilos de bombones al año.

Luis Morera, Uño y Morato, sus maestros

Aunque las vocaciones iniciales de Laline eran la arquitectura y el diseño, este artista belga decidió un buen día dar un giro de 180 grados a su vida: dejó los estudios, se tomó un año sabático y decidió que "lo suyo" era el chocolate. Así pues, Laline decidió aprender la técnica de los mejores maestros chocolateros del mundo: Luis Morera, Claudio Uño y Ramón Morato.

Leer más .....

Premio Príncipe de Asturias

Esta capacidad de creación combinada con los mejores cacaos del mundo (precedentes de

Java, Venezuela, Ghana, Papuasias, Nueva Guinea, Grenade y Sao Thomé) le ha proporcionado

a la marca numerosos premios nacionales e internacionales. El último reconocimiento ha sido el premio Príncipe de Asturias a la Excelencia Empresarial, en el apartado de diseño, que Chocolat Factory recibió el pasado 12 de diciembre.

Fuente: abc

Chocolat Factory está arrasando en el mercado. Desde que Michel Laline adentró en el mundo del cacao y formó su propia fábrica de chocolate su empresa no ha parado de crecer y ganar premios. Las últimas APERTURA han sido en Valencia, Toledo, Girona y Palma de Mallorca.

### **BARCELONA.**

Así como el director de cine Tim Burton rescató de la imaginación del escritor Roald Dahl el clásico de la literatura infantil "Charlie y la fábrica de Chocolate" para convertirlo en un éxito cinematográfico, Michel Laline ha transformado el sueño de Burton y Dahl en realidad. El maestro chocolatero, de origen belga está afincado en Barcelona desde hace 25 años. Chocolat Factory es en la actualidad una de las mejores fábricas dedicada exclusivamente al diseño y la producción de diversos productos elaborados con chocolate. Hoy, esta factoría hornea 340 kilos de bombones al año.

### **Luis Morera, Uño y Morato, sus maestros**

Aunque las vocaciones iniciales de Laline eran la arquitectura y el diseño, este artista belga decidió un buen día dar un giro de 180 grados a su vida: dejó los estudios, se tomó un año sabático y decidió que "lo suyo" era el chocolate. Así pues, Laline decidió aprender la técnica de los mejores maestros chocolateros del mundo: Luis Morera, Claudio Uño y Ramón Morato.

---

### **Premio Príncipe de Asturias**

Esta capacidad de creación combinada con los mejores cacaos del mundo (precedentes de Java, Venezuela, Ghana, Papuasias, Nueva Guinea, Grenade y Sao Thomé) le ha proporcionado a la marca numerosos premios nacionales e internacionales. El último reconocimiento ha sido el premio Príncipe de Asturias a la Excelencia Empresarial, en el apartado de diseño, que Chocolat Factory recibió el pasado 12 de diciembre.

Fuente: abc