

# Oabika

Valrhona  
präsentiert  
Oabika,  
das Gold der  
Kakaofrucht

---

Eine neue Zutat aus der  
Frucht des Kakaobaums



Eine neue Zutat  
aus der Frucht des Kakaobaums,  
die den Köchen und „Handwerkern des guten  
Geschmacks“ zahlreiche Anwendungen  
und die Kraft eines exotischen  
und unerwarteten Geschmacks eröffnet...

Valrhona präsentiert Oabika,  
eine neues kreatives Universum.





## Die Geburtsstunde eines neuen Rohstoffs

Seit fast 100 Jahren stellt Valrhona immer wieder seinen Pioniergeist unter Beweis. Mehr denn je setzt sich das Unternehmen dafür ein, die Kakaoproduktion fairer und nachhaltiger zu gestalten und die Gastronomie zu Kreativität und Verantwortlichkeit zu inspirieren. Daher entschloss sich die Marke zu einer **intensiven Prüfung der möglichen Entwicklung kakaobasierter Nebenprodukte**.

Wie können wir über die Kakaobohnen hinaus den Reichtum der gesamten Frucht des Kakaobaums nutzen? Wie können Kakaofruchtfleisch und -saft verwendet werden? Wie können die Kakaoproduktion nachhaltig gestaltet werden und die Partnerproduzenten zusätzliche Einkünfte erzielen?

Zur Beantwortung dieser Fragen **wandte sich Valrhona zu einem an das schweizerisch-ghanaische Start-up Koa und arbeitete zum anderen mit acht kreativen und passionierten Chef-Pâtissiers zusammen**, um für eine rundum gelungene Verwendung dieser neuen Zutat zu sorgen.

Nach monatelangem Forschen, Austauschen und Testen war Oabika fertig. Es wird aus dem weißen Fruchtfleisch gewonnen, das die Kakaobohnen in der Kakaoschote schützt, und **ist das erste Kakaosaftkonzentrat mit 72 Grad Brix**. Es handelt sich dabei um die höchste Konzentration auf dem Lebensmittelmarkt. Mit ihr lässt sich eine einzigartige Textur und seltene aromatische Komplexität erreichen.

## Ursprung einer neuen Gefühlswelt

Der Name „Oabika“ bedeutet auf Twi, einem in Ghana gesprochenen Dialekt, „Gold der Kakaofrucht“. Für die Gastronomen und „Handwerker des guten Geschmacks“ bedeutet er unglaubliche Vielfalt. Eine Vielfalt, die überrascht und in Erstaunen versetzt und dazu einlädt, **die Grenzen der Kreativität neu auszuloten**.

Oabika ist viel mehr als ein einfaches Kakaofruchtsaftkonzentrat. Es handelt sich um einen **einzigartigen Rohstoff von seidiger Textur mit bernsteinfarbener, honigähnlicher Farbe**. Sein einzigartiger Geschmack offenbart ein komplexes, nuanciertes und subtiles Aromaprofil, **das fruchtige und säuerliche Noten, etwa der Johannisbeere oder Passionsfrucht, mit süßeren und runderen Noten von Confitfrüchten verbindet**. Ein Tropfen Oabika genügt, um Sie zur Entdeckung dieser geheimnisvollen Frucht direkt in die Plantagen zu versetzen, wo sich Ihnen ein weiterer Schatz offenbart, der im Inneren der Kakaoschote verborgen war. **Diese neue Zutat bietet sowohl denjenigen, die mit ihr arbeiten, als auch denjenigen, die ihren Geschmack genießen dürfen, eine gänzlich neue Erfahrung**.



## Unendlich viele neue Möglichkeiten

„Trauen Sie sich!“. **Das völlig neue, goldene Konzentrat eröffnet unterschiedlichste Anwendungsmöglichkeiten:** Glasur, flüssiger Kern, Fruchtgelee, Schokoladenpralinen, Getränke, Eis ... Es macht die Komposition neuer Geschmackspartituren möglich, inspiriert zu neuen süßen und salzigen Kreationen und setzt gänzlich neue Maßstäbe.

**Dieser Herausforderung stellten sich acht kreative Chef-Pâtissiers, die an der Entwicklung des Produkts und des dazugehörigen Rezept-Booklets mitwirkten.**

Die Chef-Pâtissiers von Valrhona:

- **Frédéric Bau**, Explorateur Pâtissier des Hauses Valrhona;
- **David Briand**, Leitender Chef-Pâtissier der École Valrhona;
- **Baptiste Sirand**, Auszubildender Chef-Pâtissier an der École Valrhona.

Sowie Chef-Pâtissiers und „Handwerker des guten Geschmacks“ als Kunden und Partner Valrhonas:

- **Julia Canu**, Eisherstellerin bei Único (Lyon);
- **Victor Delpierre**, Getränkeexperte und Consultant im Bereich Gastronomie;
- **Rémy Havetz**, Chef-Pâtissier der Restaurants Sapnà und La Bijouterie (Lyon);
- **Jérémy Runel**, Chef-Pâtissier und Eishersteller, Co-Gründervon La Fabrique Givrée (Lyon);
- **Eric Verbauwhede**, Chef-Pâtissier von Maison Pic (Valence).

Sie waren von Anfang an in das Projekt eingebunden, um sicherzustellen, dass das letztliche Produkt der Kreativität der Meister aus Gastronomie, Pâtisserie, Chocolaterie, Eisherstellung oder aber Mixologie gewachsen war. Sie alle zeigten sich sofort von diesem exotischen und einzigartigen Produkt begeistert und ließen ihrer Fantasie freien Lauf. Dabei entwickelten sie zwölf originelle Rezepte, die in einem Booklet zusammengefasst sind.

Diese Rezeptsammlung wird Köchen aus aller Welt, unabhängig von ihrer Spezialisierung, zugänglich gemacht und darf als eine erste Inspirationsquelle für die Verwendung dieses völlig neuen Produkts verstanden werden. **Völlig neuartige Innovation, eine unerschöpfliche Quelle der Kreativität für „Handwerker des guten Geschmacks“ und Chef-Pâtissiers, deren Fantasie von neuen Sinneseindrücken beflügelt wird.**



**Eric VERBAUWHEDE**

Chef-Pâtissier von Maison Pic  
(Valence)

**Victor DELPIERRE**

Getränkeexperte und Consultant  
im Bereich Gastronomie

**Baptiste SIRAND**

Ausbildender Chef-Pâtissier  
an der École Valrhona

**David BRIAND**

Leitender Chef-Pâtissier  
der École Valrhona

**Frédéric BAU**

Explorateur Pâtissier  
des Hauses Valrhona

**Jérémic RUNEL**

Chef-Pâtissier und  
Eishersteller, Co-Gründer von  
La Fabrique Givrée (Lyon)

**Rémy HAVETZ**

Chef-Pâtissier der  
Restaurants Sapnà und  
La Bijouterie (Lyon)

**Julia CANU**

Eisherstellerin bei  
Único (Lyon)



# Oabika - die Meinung der Chef-Pâtissiers

Sie entdeckten Oabika zu zweit und verraten hier ihre Eindrücke ...

*„Das Geschmackserlebnis ist vollkommen und raffiniert - Oabika ist die Schlüsselzutat, die verschiedene Aromen unterstreicht und für Ausgewogenheit sorgt. So entsteht eine außergewöhnliche und köstlich erfrischende Kreation, deren intensiver Kakaogeschmack uns mit auf eine Reise in die Kakaoplantagen nimmt.“*

Victor Delpierre und Frédéric Bau

*„Oabika peppt alles auf und verleiht eine besondere Note.“*

Rémy Havetz

*„Ein intensiver Geschmack, ein exotisches Aroma mit Honignoten und eine gewisse Säure, die der von Zitrusfrüchten ähnelt.“*

Eric Verbauwhede und Baptiste Sirand

*„Oabika ist ein edles und empfindliches Produkt. Es bringt exotische Geschmacksnoten mit sich: eine spezielle säuerliche Note, die Lust auf mehr macht und uns mit auf eine Reise nimmt.“*

Julia Canu und Jérémie Runel

*„Oabika offenbart den intensiven und noch unbekanntem Geschmack des Kakaofruchtsafts. Er ist den Kakaonoten noch so fern und beschert eher fruchtige, säuerliche, exotische und blumige Noten.“*

Frédéric Bau und Baptiste Sirand



# Das würdigen, was die Natur zu bieten hat

**Kakaofruchtfleisch, eine bisher ungeahnte, außergewöhnliche Ressource, erfährt dank des Know-hows von Valrhona in der Schokoladenherstellung eine Aufwertung.** Der frische Kakaofruchtsaft wird nachhaltig und verantwortungsbewusst durch die über 1 600 Kakaoproduzenten in Ghana gewonnen, die dem Netzwerk des Start-up-Partners Koa angehören. Anschließend wird er gefiltert, pasteurisiert und schonend auf 72 Grad Brix\* reduziert, um ein Konzentrat aus 100 % Kakofruchtfleisch zu erhalten.

Nach der Extraktion des Saftes gehen die Bohnen zurück an die Produzenten. Das ausreichende verbleibende Fruchtfleisch sorgt für eine optimale Fermentation des Kakaos, die für die Schokoladenherstellung unerlässlich ist.

Durch die Verarbeitung des Kakaofruchtfleischs **tragen Koa und Valrhona zu einer Verringerung der Abfälle aus der Kakaoproduktion um 40 % bei** und eröffnen den Produzenten gleichzeitig **zusätzliche Einkünfte** aus dem Verkauf dieses Nebenprodukts.

**Mit Oabika verdeutlicht Valrhona sehr konkret sein Bestreben, neue Maßstäbe zu setzen und sein Engagement für eine faire und nachhaltige Kakaoproduktion fortzusetzen sowie eine Gastronomie zu inspirieren, die mit Gutem und Schöнем Gutes tun kann.**

**KOA**® TASTE YOUR  
IMPACT

Koa ist ein junges schweizerisch-ghanaisches Start-up, das 2017 gegründet wurde und dessen Mission es ist, Mehrwert aus dem Kakaofruchtfleisch zu ziehen. Das Unternehmen hat eine mobile, solarbetriebene Verarbeitungsanlage entwickelt, die eine Extraktion des Kakaosafts direkt auf den Plantagen ermöglicht. So bleiben Frische und Geschmack erhalten und die Bohnen gehen unmittelbar danach wieder zurück an die Produzenten.

\*Die Brix-Skala gibt den Anteil der Saccharose in einer Flüssigkeit, d. h. den Prozentsatz der löslichen Trockenmasse, in Grad Brix an. Je höher der Brix-Wert ist, desto süßer die Probe und desto konzentrierter die Aromen.





# Oabika, ein Konzentrat aus 100 % Kakaofruchtfleisch

## PRODUKTDETAILS



- Konzentration von 72 Grad Brix (höchster Wert im Foodservice-Markt)
- Seidige Textur und Bernsteinfarbe
- Komplexer und nuancierter Geschmack, fruchtige Säure, origineller Geschmack des Kakaofruchtfleischs
- Zusammensetzung von 100 g: Wasser 27,9 g, Kohlenhydrate 61 g davon Zucker 60 g (28,8 g Fructose, 26,4 g Glukose, 4,1 g Saccharose), Eiweiß 1,9 g, Ballaststoffe 2,5 g, Zitronensäure 3,4 g, Magnesium 81,9 mg, Kalium 782 mg, Kalzium 70,3 mg, pH: 3,5 (sauer)
- Bag-in-Box-Verpackung (Cubi-Format) à 5 kg
- Einfache Lieferung und Lagerung bei 16 °C, anschließend nach dem Öffnen des Produkts kühl lagern (4 °C)
- Datum der Verfügbarkeit: 16/09/2021



Über Valrhona

## **VALRHONA, GEMEINSAM MIT GUTEM GUTES TUN**

Valrhona ist seit 1922 Partner der „Handwerker des guten Geschmacks“, Pionier und Referenz in der Welt der Schokolade. Heute definiert Valrhona sich als ein Unternehmen, dessen Mission „Gemeinsam mit Gutem Gutes tun“ die Stärke seines Engagements zum Ausdruck bringt. Mit seinen Mitstreitern, den Chef-Pâtissiers und den Kakaoproduzenten, arbeitet Valrhona an der permanenten Weiterentwicklung aller Bereiche rund um die Schokolade, um die Kakaoproduktion fairer und nachhaltiger zu gestalten und um die Gastronomie zu inspirieren, damit sie mit Gutem und Schönem Gutes tun kann.

Der Aufbau direkter und langfristiger Beziehungen zu den Produzenten, die Suche nach der nächsten Schokoladen-Innovation und der Austausch von Know-how sind alltägliche Impulse für Valrhona. An der Seite der Chef-Pâtissiers unterstützt Valrhona das Handwerk und begleitet Konditoren auf der Suche nach Einzigartigkeit dabei, die Grenzen der Kreativität ständig weiter zu verschieben.

Dank seines kontinuierlichen Engagements ist es Valrhona im Januar 2020 gelungen, die sehr anspruchsvolle Zertifizierung als B Corporation® zu erhalten. Diese zeichnet die engagiertesten Unternehmen der Welt aus, die Wirtschaftsleistung in gleichem Maße mit Gemeinwohl und Umweltschutz in Einklang bringen. Die Zertifizierung bestätigt.

[www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)

### **Pressekontakt:**

Classic Communication / Sascha Melein  
T. +49 (0) 331 20 10 70 29  
M. [valrhona@classic-communication.eu](mailto:valrhona@classic-communication.eu)