

73%
000

Valrhona crea la
prima copertura
di fave intere

Ritorno allo stato grezzo


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Ritorno allo stato grezzo

Da oltre 100 anni, l'innovazione è al centro della strategia della Maison Valrhona. La sua ambizione? Rivoluzionare i codici della gastronomia, reinventare costantemente il cioccolato, immaginare la prossima innovazione nel settore del cacao, il cioccolato di domani, ogni giorno un po' più rispettoso per le persone e per il pianeta, per nutrire e accompagnare i clienti nella loro ricerca di esperienza, senso e differenziazione. Dietro a tutto questo, una missione: dare origine a un movimento collettivo che riunisca tutti gli attori del cacao, del cioccolato e della gastronomia, per creare una filiera del cacao equa e sostenibile e ispirare una gastronomia creativa e responsabile.

Fedele a questo **DNA pionieristico**, la Maison si è liberata dei codici classici del cioccolato per creare **una versione grezza: Oqo**, che ci riporta alle **origini del cacao**.

Questa innovativa **copertura di fave intere sorprende per il suo aspetto, gusto e consistenza**. Questo nuovo ingrediente apre un mondo di possibilità completamente nuove, ispirando i professionisti con creazioni uniche, con una forte identità che li aiuterà a **fare la differenza**.

Vera e propria incarnazione dell'approccio responsabile di Valrhona, Oqo risponde a molte delle **esigenze di oggi, sia per i professionisti della gastronomia che per i consumatori finali**, che cercano prodotti naturali, una lista di ingredienti più corta e gusti più originali. **Prodotti migliori per le persone e il pianeta**, ma che devono anche distinguersi per la loro unicità e offrire nuove esperienze di gusto.

Questa novità, che **stravolge i codici del mondo del cioccolato**, è riservata ai **clienti della Maison iscritti al programma fedeltà Cercle V**.



3 ingredienti per una copertura essenziale

La copertura Oqo è il risultato di un approccio **essenziale**, con una **lista di ingredienti molto corta**: **fave intere e non sgusciate, pura origine Madagascar, burro di cacao, zucchero di barbabietola non raffinato**, e questo è tutto. Niente vaniglia o lecitina: una copertura perfettamente fluida.

Questa nuova copertura è il risultato di un processo di produzione rivisitato, che ci riporta alle nostre origini. Le fave vengono **tostate e poi macinate "grossolanamente" con i gusci**. La fase di concaggio, per smorzare l'acidità, è stata abolita: Oqo si distingue per il suo profilo aromatico intenso e la sua **consistenza unica**.

In bocca, la copertura si scioglie e lascia sulla lingua una sensazione **sorprendente e leggermente ruvida**, che non disturba l'armonia dell'esperienza gustativa. Questa **croccantezza è dovuta alle sottili scaglie di gusci, gruè e granelli di zucchero** che aggiungono rilievo e sono visibili anche a occhio nudo. Visivamente, Oqo si distingue dalle coperture tradizionali perché ha un **aspetto marmorizzato e non liscio**, che cela una **grana molto particolare**.



Un profilo sensoriale che richiama le origini del cacao

Come il crepitio del fuoco, **Oqo ci riporta alle origini del cacao**. Una **texture grezza**, quasi minerale, **scaglie croccanti di fave intere**, come scintille, **potenti note acide e fruttate** seguite dal calore delle fave tostate.

Oqo si caratterizza per il suo gusto potente, con il **73% di cacao**, e per una singolare acidità, dovuta all'origine Madagascar delle fave e all'**assenza della fase di concaggio**, che consente di preservare le note ascetiche.

Una nuova copertura che **permette al cacao di rivelarsi nella sua espressione originale: grezza, intera e intensa**.

PROFILO SENSORIALE

CARATTERISTICA PRINCIPALE: FRUTTATO
NOTA MINORE: FAVE TOSTATE
NOTA PARTICOLARE: CROCCANTE

Applicazioni che esaltano il gioco di texture

La curva di temperaggio di Oqo è identica a quella del cioccolato fondente. Può essere lavorato in una temperatrice a coclea estraibile, che consente l'uso di cioccolato con inclusioni (nocciole, grué di cacao). Si tratta di un prodotto che rivelerà tutto il suo carattere in preparazioni come **tavolette, creme spalmabili, pralinati, mantecature e rivestimenti**. Può inoltre essere utilizzato **per i modellaggi o per la preparazione di gelati e sorbetti** (ad esempio la stracciatella).



Romain Cyrzelezyk
MAESTRO CIOCCOLATIERE FORMATORE,
ÉCOLE VALRHONA

“Oqo è un prodotto che dev'essere esplorato, domato e compreso. Diventerà indispensabile nella preparazione delle vostre ricette”

APPLICAZIONI

OQO 73%	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOUSSE	CREMOSI E GANACHE	GELATI E SORBETTI
TECNICA	●	○	●			○

● Applicazione ottimale ○ Applicazione consigliata

CONFEZIONAMENTO

Blocco 3 kg

COMPOSIZIONE

Cacao 73% min. MG 44% Zucchero* 27%

INGREDIENTI

Fave di cacao intere (pura origine Madagascar); burro di cacao; zucchero di barbabietola non raffinato.

TMC**

18 mesi

CONSERVAZIONE

In luogo fresco e asciutto tra 16°C e 18°C

FORNITURA

18 settembre 2023

* zucchero aggiunto

** termine minimo di conservazione a partire dalla data di produzione

Gusci di cacao (ri)valorizzati

Consapevole delle problematiche ambientali e del suo impatto, Valrhona si impegna ogni giorno per creare un settore del cacao equo e sostenibile e ispirare una gastronomia creativa e responsabile.

Utilizzando fave non sgusciate, nella loro interezza, Oqo apre la strada a un nuovo modo di aggiungere valore a questo sottoprodotto del cacao. Solitamente utilizzati nei settori della cosmesi, del giardinaggio e dell'energia, i gusci di cacao vengono qui utilizzati in una fase a monte del ciclo di vita del cacao. Questa innovazione riflette la determinazione della Maison di adottare un approccio il più virtuoso possibile per le persone e per il pianeta.





Un'esclusiva per i clienti Cercle V della Maison

Oqo sarà disponibile a partire dal 18 settembre 2023 in edizione limitata per i clienti della Maison iscritti al programma fedeltà Cercle V (Europa).

Questo **programma fedeltà** consente agli artigiani professionisti e ai ristoratori di beneficiare di **numerosi vantaggi e offerte esclusive**.

- Inviti privilegiati a **scoprire prodotti in anteprima** e a vivere **esperienze esclusive** (eventi, viaggi nelle piantagioni, ecc.).
- Accesso a **condizioni di prezzo vantaggiose** (sconti sui prodotti, spese di consegna, corsi di formazione) e a **un'ampia gamma di servizi** (creazione di una copertura personalizzata, ad esempio).
- Una **stretta relazione** con il marchio che comprende assistenza quotidiana, forum di discussione e risorse (libri e ricettari) per semplificare la vita e offrire ispirazione.
- **Valorizzazione dei membri Cercle V** attraverso i vari canali di comunicazione del marchio (social network, concorsi, store locator dedicato su valrhona.com).

Per maggiori informazioni sui vantaggi e sulle condizioni di accesso a Cercle V, visitate il sito web di Valrhona, nella sezione "i nostri servizi professionali".



A proposito di Valrhona

VALRHONA: INSIEME, FACCIAMO DEL BENE CON DEL BUONO

Partner degli artigiani del gusto dal 1922, pioniere e punto di riferimento per il mondo del cioccolato, Valrhona oggi si definisce un'azienda la cui missione, "Insieme, facciamo del bene con del buono", esprime la forza del proprio impegno.

Con i suoi collaboratori, maestri pasticceri e produttori di cacao, Valrhona immagina il meglio del cioccolato per creare una filiera del cacao equa e sostenibile, ed ispirare una gastronomia del buono, del bello e del bene.

Costruire rapporti diretti e a lungo termine con i produttori, innovare il mondo del cioccolato e condividere il savoir-faire: questo è ciò che guida Valrhona ogni giorno. Al fianco dei maestri pasticceri, Valrhona sostiene l'artigianato e li accompagna nella loro ricerca dell'unicità, oltrepassando i limiti della creatività.

Grazie alla sua continua mobilitazione e al suo impegno, Valrhona è orgogliosa di aver ottenuto a gennaio 2020 l'importante certificazione B Corporation®. Questo riconoscimento premia le aziende più impegnate al mondo che investono allo stesso modo nelle performance economiche, sociali e ambientali. Questa distinzione esalta la sua strategia di sviluppo sostenibile "Live Long", basata sulla volontà di costruire in collaborazione un modello con un impatto positivo per produttori, collaboratori, artigiani del gusto e tutti gli appassionati di cioccolato.

Scegliere Valrhona significa impegnarsi per un cioccolato responsabile. Il 100% delle nostre fave di cacao è tracciato sin dal produttore. Questo fornisce una garanzia sulla provenienza del cacao, su chi lo ha raccolto e sulle condizioni di produzione. Scegliere Valrhona significa impegnarsi per un cioccolato che rispetta le persone e il pianeta.

www.valrhona.com

Contatti Stampa:

MN COMM

Viviana Pepe

T. +346 6600299

M. viviana.pepe@mncomm.it

Claudio Colombo

T. +349 0763206

M. claudio.colombo@mncomm.it*

Link per scaricare le immagini:

<http://bit.ly/Oqo73>

