

73%

Valrhona crea
la primera
cobertura de
habas enteras

Retorno al estado natural



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat



Retorno al estado natural

Desde hace más de 100 años, la innovación forma parte de la estrategia de la Casa Valrhona. ¿Su objetivo? Revolucionar los códigos de la gastronomía, reinventar sin cesar el chocolate, imaginar la próxima innovación de cacao, el chocolate del mañana, cada día ser un poco más respetuoso con las personas y el planeta para alimentar y acompañar a sus clientes en su búsqueda de experiencia, de sentido y de diferencia. Detrás de todo esto, hay una misión: crear un movimiento colectivo que una a todos los agentes del cacao, del chocolate y de la gastronomía para crear un sector justo y sostenible e inspirar una gastronomía creativa y responsable.

Fiel a este **ADN pionero**, la Casa se libera de los códigos clásicos del chocolate, para crear **una versión al natural, Oqo**, que nos lleva a los **orígenes del cacao**.

Esta cobertura de **habas enteras**, auténtica innovación, **sorprende por su apariencia, su sabor y su textura**. Una nueva materia que abre un campo de posibilidades, inspirando a los profesionales creaciones singulares, con una identidad fuerte que les permita **marcar la diferencia**.

Auténtica representación del proceso responsable de Valrhona, Oqo responde a **numerosas exigencias actuales, a la vez de los profesionales de la gastronomía y de los consumidores finales**, en busca de naturalidad, de productos con recetas más cortas y sabores más singulares. **Productos más honestos, para las personas y el planeta** que deben, sin embargo, marcar la diferencia por su singularidad y **ofrecer nuevas experiencias gustativas**.

Esta novedad, que **revoluciona los códigos del mundo del chocolate** está reservada a los clientes de la Casa que forman parte del programa de fidelidad Cercle V.



3 ingredientes para una cobertura sin nada innecesario

La cobertura Oqo nace de un proceso de **retorno a lo esencial**, con una **lista de ingredientes ultracorta: habas enteras sin descascarillar, Puro Origen Madagascar, manteca de cacao, azúcar de remolacha sin refinar**, y eso es todo. Sin vainilla ni lecitina, pero una cobertura perfectamente fluida.

Esta cobertura inédita surge de un proceso de fabricación pensado para volver a los orígenes. Aquí, las habas **son tostadas y después trituradas “toscamente” con sus cáscaras**. Nos despedimos del conchado que reduce la acidez: Oqo se desmarca por un perfil aromático intenso y una **textura inédita**.

Una vez en boca, la cobertura funde y tapiza la lengua con **ligeras asperezas que sorprenden** sin, no obstante, perturbar la armonía de la degustación. Este **crujiente se debe a los finos trocitos de cáscara, de grué y de granos de azúcar** que aportan relieve y que se perciben también a simple vista. Visualmente, Oqo se diferencia de las coberturas tradicionales por su **aspecto marmolado y no liso**, que revela un **grano muy particular**.



Un perfil sensorial que nos devuelve a los orígenes del cacao

Como el crepitar de un fuego, **Oqo nos transporta a los orígenes del cacao**. Una **textura al natural** y casi mineral, **trocitos crujientes de habas enteras**, como chispas, **potentes notas ácidas y afrutadas** a las que sigue el calor de las notas de habas tostadas.

Oqo se caracteriza por su sabor potente, **73 % de cacao**, y una acidez singular que se debe al origen malgache de las habas, así como a la **ausencia de conchado**, que permite conservar notas ascéticas.

Una nueva cobertura que **permite al cacao revelarse en su expresión original: natural, entero, intenso**.

PERFIL SENSORIAL



PERFIL PRINCIPAL: AFRUTADO

NOTA MENOR: HABAS DE CACAO TOSTADAS

NOTA SINGULAR: CRUJIENTE

Aplicaciones que valorizan el juego de texturas

Oqo tiene una curva de atemperado idéntica a la del chocolate negro y puede utilizarse en atemperadora que permita el uso de chocolate con inclusiones (granos de avellana, grué de cacao). Es un producto que revelará todo su carácter en aplicaciones tales como la **tableta**, la **crema de untar**, el **praliné**, los **turbinados** o **incluso el baño**. También se podrá utilizar **en moldeado** o **para la elaboración de helados y sorbetes** (straciatella, por ejemplo).



Romain Cyrzelczyk

CHEF CHOCOLATERO FORMADOR,
ÉCOLE VALRHONA

“Oqo es un producto que debe ser explorado, domado y comprendido. Se impondrá enseguida como una evidencia en la construcción de las recetas.”

APLICACIONES

OQO 73%	BAÑO	MOLDEADO	TABLETAS	MOUSSE	CREMOSO Y GANACHE	HELADOS O SORBETES
TÉCNICA						
Aplicación óptima Aplicación recomendada						

PRESENTACIÓN

Bloque 3 kg

COMPOSICIÓN

Cacao 73 % min.

MG 44 %

Azúcar* 27 %

INGREDIENTES

Habas de cacao enteras (puro origen Madagascar), manteca de cacao, azúcar de remolacha sin refinar.

FCP**

18 meses

CONSERVACIÓN

En un lugar fresco y seco a entre 16 y 18°C

PONER A DISPOSICIÓN

18 de septiembre de 2023

* Azúcar añadido
** Fecha de consumo preferente desde la fecha de producción

Cáscaras de cacao (re)valorizadas

Consciente de los retos medioambientales y de su impacto, **Valrhona se compromete cada día para crear un sector del cacao justo y sostenible e inspirar una gastronomía creativa y responsable.**

Trabajando las habas sin descascarillar, enteras, Oqo abre la vía a **una nueva forma de valorización de este co-producto del cacao.** Utilizadas habitualmente en el universo del perfume, la jardinería, la energía, las cáscaras de cacao se valorizan aquí **mucho más allá del ciclo de vida del cacao.** Esta innovación atestigua la voluntad de la Casa en inscribirse en **un proceso lo más honesto posible para las personas y el planeta.**





Una exclusividad reservada a los clientes Cercle V de la Firma

Ojo estará disponible a partir del 18 de septiembre de 2023 en edición limitada para los clientes de la Casa que formen parte del programa de fidelidad Cercle V (Europa).

Este **programa de fidelidad** permite a los profesionales artesanos y restauradores disfrutar de **numerosas ventajas y ofertas exclusivas**.

- Invitaciones privilegiadas para descubrir **productos en primicia** y vivir **experiencias exclusivas** (eventos, viajes a las plantaciones, etc.).
- Un acceso a **condiciones de tarifa ventajosas** (descuentos en los productos, los gastos de transporte gratuitos, las formaciones) y **numerosos servicios** (creaciones de una cobertura personalizada, por ejemplo).
- Una **relación de proximidad fuerte** con la marca que se traduce en un acompañamiento diario, en charlas y recursos (recetas & libritos) para simplificarse la vida e inspirarse.
- Una **valorización de los miembros Cercle V** en los diferentes canales de comunicación de la marca (redes sociales, concursos, store locator exclusivo en valrhona.com) y en el marco de la Scène de los chefs del 47, rue des Archives.

Más información sobre las ventajas y modalidades de acceso al Cercle V en sitio internet de Valrhona, sección “Nuestros servicios profesionales”



Sobre Valrhona

JUNTOS, HAGAMOS BIEN LO QUE ES BUENO

Compañera de los artesanos del sabor desde 1922, pionera y referente en el mundo del chocolate, Valrhona se define hoy en día como una empresa cuya misión (“Juntos, hagamos bien lo que es bueno”) expresa la fuerza de su compromiso. Con sus colaboradores, los chefs y los productores de cacao, Valrhona imagina lo mejor del chocolate para crear un sector del cacao justo y sostenible e inspirar una gastronomía de lo bueno, lo bello y lo beneficioso.

Construir relaciones directas y a largo plazo con los productores, investigar la próxima innovación de chocolate y compartir conocimientos: estas son las razones que motivan a Valrhona en su día a día. Siempre junto a los chefs, Valrhona apoya a los artesanos y los acompaña en la búsqueda de la singularidad superando sin cesar los límites de la creatividad.

Gracias a su continua movilización en torno a esta razón de ser, Valrhona está orgullosa de haber obtenido en enero de 2020 la exigente certificación B Corporation®, que recompensa las empresas más comprometidas del mundo que ponen al mismo nivel sus resultados económicos, sociales y medioambientales. Esta distinción valoriza la estrategia de desarrollo sostenible Live Long, marcada por la voluntad de construir conjuntamente un modelo de impacto positivo para los productores, los colaboradores, los artesanos del sabor y todos los apasionados del chocolate.

Elegir Valrhona significa comprometerse con un chocolate responsable. El 100 % de los cacaos son trazables desde el productor lo que asegura saber de dónde procede el cacao, quién lo ha cosechado y quién lo ha producido en buenas condiciones. Elegir Valrhona significa comprometerse con un chocolate que respeta a las personas y al planeta.

www.valrhona.com

Media Contact:

Maria RIBAS

M. maria.ribas@valrhona-selection.com

Enlace para descargar las imágenes:

<http://bit.ly/Oqo73>

