PRESSEMITTEILUNG

CARANOA 55%

Ein gourmet-produkt

VALRHONA
BIETETDIE ERSTE DUNKLE
GOURMETSCHOKOLADE MIT
SALZBUTTERKARAMELL AN

VALRHONA
IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT

Valrhona verändert die Codes der Schokoladenwelt, indem die Palette seiner Kuvertüren durch eine einmalige und köstliche Variation ergänzt wird. Die Geschmacksexperten des Hauses stellten sich mit dieser Innovation einer neuen Herausforderung, die einen echten Mehrwert für die gesamte Branche darstellt: die Kreation der allerersten dunklen Schokolade mit Salzbutterkaramell.

Dieses neue Produkt ist das Ergebnis einer delikaten Kombination aus kräftigem Edelkakao, sahniger, gesalzener Butter und süßem Karamell, unterstrichen durch einen Hauch von Fleur de Sel. Caranoa 55 % besticht durch ein für eine dunkle Schokolade unerwartetes Geschmackserlebnis.

CARANOA 55% – **KULTUR DES TERROIRS**, GESCHMACK UNSERER REGIONEN

Das Streben nach höchster Qualität kennzeichnet die Einkäufer von Valrhona, welche die Welt auf der Suche nach dem außergewöhnlichsten Kakao bereisen. Doch dabei bleibt Frankreich eine grenzenlose Inspirationsquelle für Valrhona. Der Wunsch des Unternehmens, neue Gaumengenüsse zur Unterstützung der Kreativität von Gastwirten, Patissiers und Chocolatiers anzubieten, hat Valrhona in das Herz des Besten der französischen Regionen geführt ...

Die Valrhona-Teams hatten die Idee, dem Edelkakao AOP-Butter, frische Sahne aus der Normandie und Fleur de Sel aus der Guérande hinzuzufügen. Diese sorgfältig dosierten Zutaten enthüllen auf subtile Weise die ganz neue Facette einer einzigartigen, dunklen Schokolade: die Zartheit – bis dahin das Vorrecht der Vollmilch- und weißen Schokolade.

Diese drei Zutaten erfüllen die gleichen hohen Anforderungen an Feinheit und Qualität wie der Valrhona-Kakao. Aus dem außergewöhnlichen, traditionellen Know-how entsteht eine einzigartige und authentische Schokolade, ohne Farbstoffe, Konservierungsmittel oder künstliche Aromen.

CARANOA 55% – **EINE IM TREND LIEGENDE** DUNKLE SCHOKOLADE MIT KARAMELL

Die Vollkommenheit dieser Innovation gründet in der Herstellung des Karamells. Es handelt sich nicht nur um ein einfaches Aroma, das eine dunkle Schokolade aufwertet. Für diese Schokolade wurde echtes Karamell verwendet, das wie bei einem Konditor hergestellt wird, indem man Butter hinzufügt und dann mit frischer Sahne ablöscht.

Caranoa 55% erfüllt damit die Anforderungen von Gourmet-Konsumenten auf der Suche nach Qualität, die besonders auf die Herkunft der Produkte achten, ein Wert, den Valrhona für sich beansprucht.

Caranoa 55% ist ohne Zweifel eine Delikatesse, aber eine Delikatesse mit wenig Süße (im Vergleich zu einer traditionellen Vollmilch- oder weißen Schokolade), im Einklang mit einem grundlegenden Verbrauchertrend. Caranoa 55% ist eine Antwort auf den Wunsch nach Genuss des Verbrauchers, der Geschmack, viel Geschmack, aber vor allem natürlichen Geschmack* will.

*Trendpanorama SIAL 2018.

EINE DUNKLE SCHOKOLADE, **WELCHE DIE MÖGLICHKEITEN IN DER PRAXIS ERWEITERT**

Caranoa 55% ist eine süße und köstliche Kombination, die den Gaumen mit wunderbaren Schokoladenaromen in Verbindung mit der Delikatesse von Karamell, Butter und einem Hauch Salz verwöhnt.

Caranoa 55% verkörpert die ganze Virtuosität der Valrhona-Teams, die sich hier dem Ziel verschrieben haben, das Profil einer traditionell intensiven Kuvertüre aus dunkler Schokolade in einer subtilen Version mit großer Geschmacksgenauigkeit zu wiederholen und dabei Kraft und Cremigkeit meisterhaft zu kombinieren.

„Die Entwicklung von Caranoa war eine neue und recht komplizierte Aufgabe. Dabei stellte sich die Frage, wie köstliche Zutaten (Karamell, gesalzene Butter und Sahne), die üblicherweise in Milchschokoladerezepten verwendet werden, in einem Rezept mit dunkler Schokolade zu verbinden sind?

Die Harmonisierung von drei aromatischen Schwerpunkten: die bitteren und astringierenden Aromen des Kakaos, die warmen Aromen der Karamellbutter und schließlich der leicht salzige Geschmack im Abgang machten gewisse Harmonisierungen erforderlich, aber ich denke, dass wir das Ziel einer differenzierten Geschmackswahrnehmung dieser drei Bestandteile erreicht haben. Sie verleihen dieser Schokolade eine wahre Komplexität.“ erzählt **Christophe Devaux**, Projektleiter R&D.

VIELSEITIGE MÖGLICHKEITEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON **NEUEN KREATIONEN FÜR FEINSCHMECKER**

Perfekte Kombination der Zutaten und Harmonie – diese Innovation öffnet eine Lücke in der aktuellen Praxis der Profis. Sie können nun das Know-how von Valrhona nutzen, um ihren Schokoladenkreationen einen Hauch von Karamell zu verleihen. Der Anwendungsvorteil: die Gewährleistung eines gleichmäßigen Karamellgeschmacks und eine ideale Textur.

Caranoa 55% ist perfekt für Cremes und Ganaches (optimale Anwendungen) geeignet, aber auch sehr interessant für Schokoladentafeln und Formen, wo die ganze Komplexität des Profils hervortritt. Sie eignet sich zudem für Überzüge, Mousses, Eiscremes und Sorbets. Die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten und der feine Geschmack sind zu jeder Zeit, zu allen Anlässen, sowohl zu Weihnachten und Ostern als auch im Alltag ein Highlight!

EINMALIGE REZEPTE **GANACHE** UND **DUNKLE GOURMET-GLASUR**

Baptiste Blanc, ausbildender Chef-Patissier und Nicolas Riveau, Chef-Patissier, beide an der Ecole Valrhona tätig, haben zwei originelle Rezepte entwickelt, um die geschmacklichen Eigenschaften von Caranoa 55 % in den beiden beliebten Zubereitungen Ganache und Glasur hervorzuheben:

CARANOA-TÖRTCHEN

ÉCLAIR POP'S

Um diese Rezepte zu entdecken, besuchen Sie die Website von Valrhona: *www.valrhona.com*.

„Das Gute an Caranoa ist der gleichmäßige Karamellgeschmack. In ihr findet man die Kraft der Schokolade und Karamellnoten, ohne dass sie jedoch zu süß ist.“
so **Baptiste Blanc**, Konditor bei L'École Valrhona

Über Valrhona

VALRHONA, DAS BESTE AUS SCHOKOLADE HERVORBRINGEN

Valrhona ist seit 1922 Partner der Experten des guten Geschmacks, Pionier und maßgebender Marktakteur. Das Unternehmen verpflichtet sich zu einer kollaborativen Vision der Schokolade mit allen seinen Stakeholdern: Kakaoproduzenten, Lieferanten, Mitarbeiter und Kunden.

Valrhona und seine Partnerproduzenten suchen das Beste bei der Auswahl und dem Anbau von Edelkakao, um dessen Vielfalt zu fördern. Die Einkäufer reisen um die ganze Welt und knüpfen dauerhafte Beziehungen zu Kakaobauern, um in jeder Phase innovativ zu sein. Da die Zukunft des gesamten Sektors in den Händen der Plantagen liegt, engagieren wir uns vor Ort zusammen mit unseren kakaoerzeugenden Partnern, indem wir in das Wohlergehen der lokalen Gemeinden und mit dem Programm Cacao Forest in die Entwicklung des Kakaoanbaus von morgen investieren.

Die Mitarbeiter von Valrhona geben das Beste bei der Schokoladenherstellung und erweitern die Grenzen der Kreativität, für eine immer breitere Palette von Geschmacksrichtungen, um die nächste Revolution in der Schokoladenwelt zu erfinden. Kuvertüren, Pralinen, Dekors, Verkostungsschokolade ... Die Produktreihen von Valrhona eröffnen neue Horizonte für Geschmacksexperten, die auf konstante Qualität und Aromen zählen können und einen verantwortungsbewussten Partner, der sich für die Umwelt einsetzt.

Valrhona und alle Schokoladenliebhaber stellen das Beste in den Mittelpunkt, um ihr Know-how zu teilen. Sie fördern die Gastronomie und das Schokoladenerlebnis durch die École Valrhona, die Organisation internationaler Veranstaltungen (Patisserie-Weltmeisterschaft, C3) und die „Cité du Chocolat“.

VALRHONA

Pressekontakt – Lisa Juengling
lisa.juengling@valrhona.fr

www.valrhona.com