

37%
Cacao

Valrhona
kreiert die erste
Kuvertüre aus
ganzen Bohnen

Rückkehr zum urzustand


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat



Rückkehr zum urzustand

Seit über 100 Jahren steht Innovation im Mittelpunkt der Unternehmensstrategie des Hauses Valrhona. Das Ziel? Die Konventionen der Gastronomie auf den Kopf zu stellen, Schokolade immer wieder neu zu erfinden, die nächste Kakao-Innovation zu ersinnen und die Schokolade von morgen zu kreieren, die jeden Tag ein wenig respektvoller gegenüber den Menschen und dem Planeten wird, um die Kund:innen bei ihrem Streben nach Erfahrung, Sinn und Besonderheit zu nähren und zu begleiten. Die Mission dahinter: Eine kollektive Bewegung zu bilden, die alle Akteure in der Kakao- und Schokoladenbranche sowie der Gastronomie vereint, um eine faire und nachhaltige Kakaobranche zu schaffen und eine kreative und verantwortungsvolle Gastronomie zu inspirieren.

Getreu seiner **Vorreiterrolle** hat sich Valrhona von den klassischen Konventionen der Schokolade befreit und **die rohe Version Oqo** geschaffen, die uns zum **Ursprung des Kakaos** zurückführt.

Diese **Kuvertüre aus ganzen Bohnen** ist eine echte Innovation und **überrascht durch ihr Aussehen, ihren Geschmack und ihre Textur**. Ein neues Produkt, das viele Möglichkeiten eröffnet, indem es Fachleute zu einzigartigen Kreationen mit starker Identität inspiriert, mit denen sie **sich von der Masse abheben** können.

Oqo verkörpert den verantwortungsvollen Ansatz von Valrhona und wird den zahlreichen **aktuellen Anforderungen sowohl der Gastronomiefachleute als auch der Endverbraucher:innen gerecht**, die auf der Suche nach natürlichen Produkten, kürzeren Zutatenlisten und einem einzigartigeren Geschmack sind. Gesucht werden **Produkte, die besser für den Menschen und den Planeten sind**, sich aber dennoch durch ihre Einzigartigkeit von anderen Produkten abheben und **neue Geschmackserlebnisse bieten**.

Diese Neuheit, die **die Konventionen der Schokoladenwelt auf den Kopf stellt**, ist den **Kund:innen vorbehalten, die dem Cercle-V-Treueprogramm von Valrhona angehören**.



Drei Zutaten für eine Kuvertüre ohne Überflüssiges

Die Oqo-Kuvertüre entstand aus dem Bestreben, sich mit einer **sehr kurzen Zutatenliste auf das Wesentliche zu besinnen: Ganze, ungeschälte Bohnen, die zu 100 % aus Madagaskar stammen, Kakaobutter, nicht raffinierter Rübenzucker**, das war's! Eine Kuvertüre ohne Vanille oder Lecithin, aber mit einer perfekten flüssigen Konsistenz.

Diese neuartige Kuvertüre ist das Ergebnis eines neu durchdachten Herstellungsverfahrens, das zum Ursprung des Kakaos zurückführt. Hier werden die Bohnen **geröstet und dann mit Schale „grob“ gemahlen**. Das Conchieren, das den Säuregehalt der Schokolade verringert, entfällt: Oqo zeichnet sich durch ein intensives Aromaprofil und eine **neuartige Textur** aus.

Im Mund schmilzt die Kuvertüre und bedeckt die Zunge mit **leichten Unebenheiten, die überraschen**, ohne jedoch die Harmonie der Verkostung zu stören. Diese **Knusprigkeit ist auf die feinen Splitter von Schalen, Kakaobruch und Zuckerkristallen zurückzuführen**, die der Kuvertüre Relief verleihen und die man auch mit bloßem Auge erkennen kann. Optisch unterscheidet sich Oqo von herkömmlichen Kuvertüren durch ihr **marmoriertes und unebenes Aussehen**, das eine **ganz besondere Maserung** offenbart.



Ein sensorisches Profil, das zum Ursprung des Kakaos zurückführt

Wie das Knistern eines Feuers bringt Oqo Sie zurück zum Ursprung des Kakaos. Eine raue, fast mineralische Textur, wie Funken knackende Splitter von ganzen Bohnen sowie kräftige Säure- und Fruchtnoten, auf die die Wärme der Noten von gerösteten Bohnen folgt.

Oqo zeichnet sich durch seinen kräftigen Geschmack mit 73 % Kakaoanteil und eine einzigartige Säure aus, die der madagassischen Herkunft der Bohnen sowie dem Verzicht auf das Conchieren zu verdanken ist, wodurch die asketischen Noten erhalten bleiben.

Eine neue Kuvertüre, die dem Kakao ermöglicht, sich in seinem ursprünglichen Zustand zu zeigen: roh, ganz, intensiv.

SENSORISCHES PROFIL



HAUPTPROFIL: FRUCHTIG

UNTERGEORDNETE NOTE: GERÖSTETE BOHNEN

EINZIGARTIGE NOTE: KNUSPRIG

Anwendungen, die das Spielen mit verschiedenen Texturen fördern

Oqo hat die gleiche Temperierkurve wie dunkle Schokolade und kann in der Temperiermaschine verwendet werden, um Schokolade mit Inserts (Haselnuss- oder Kakaobuchstücken) herzustellen. Der Charakter dieser Kuvertüre kommt in Anwendungsbereichen wie Tafeln, Streichcremes, Pralinés, Schokodragees oder Überzügen voll zur Geltung. Sie kann außerdem zur Formgebung oder für die Herstellung von Eis und Sorbet (z. B. Stracciatella) verwendet werden.



Romain Grzelczyk
AUSBILDENDER CHEF-CHOCOLATIER,
ÉCOLE VALRHONA

„Oqo ist ein Produkt, das erforscht, gezähmt und verstanden werden muss, Bevor es wie selbstverständlich seinen Platz in den Rezepten einnehmen wird.“

VERWENDUNGEN

OQO 73%	ÜBERZUG	FORMGEBUNG	TAFELN	MOUSSE	CREMEUX & GANACHE	EIS & SORBET
TECHNIK	●	○	●			○
● Optimale Verwendung ○ Empfohlene Verwendung						

VERPACKUNG

3-kg-Block

ZUSAMMENSETZUNG

Mind. 73 % Kakao Fett 44 % Zucker* 27 %

ZUTATEN

Ganze Kakaobohnen (100 % Madagaskar); Kakaobutter; nicht raffinierter Rübenzucker

MHD**

18 Monate

LAGERUNG

An einem kühlen und trockenen Ort zwischen 16 und 18 °C

BESTIMMUNG

18. September 2023

* Zuckerzusatz
** Mindesthaltbarkeitsdatum ab Herstellungsdatum

(Wieder) verwertete Kakaoschalen

Valrhona ist sich der ökologischen Herausforderungen und seiner eigenen Auswirkungen auf die Umwelt bewusst und **setzt sich deshalb täglich dafür ein, eine gerechte und nachhaltige Kakaobranche zu schaffen sowie eine kreative und verantwortungsvolle Gastronomie zu fördern.**

Durch die Verarbeitung der ganzen, ungeschälten Bohnen ebnet Oqo den Weg für **eine neue Form der Aufwertung dieses Kuppelprodukts von Kakao.** Im Vergleich zur Verwendung von Kakaoschalen in der Parfümerie, der Gartenindustrie und der Energiewirtschaft werden sie hier viel früher im Lebenszyklus des Kakaos verwertet. Diese Innovation zeugt vom Willen Valrhonas, sich für einen **möglichst ethischen Ansatz für die Menschen und den Planeten einzusetzen.**





Ein exklusives Angebot für Cercle-V-Kund:innen von Valrhona

Oqo wird ab dem 18. September 2023 in limitierter Auflage für Valrhona-Kund:innen, die am Cercle-V-Treueprogramm (Europa) teilnehmen, erhältlich sein.

Dieses **Treueprogramm** ermöglicht es professionellen Handwerker:innen des guten Geschmacks und Restaurantbetreiber:innen, von **zahlreichen Vorteilen und exklusiven Angeboten** zu profitieren.

- Privilegierte Einladungen, um **Produkte vor dem offiziellen Erscheinungstermin** zu entdecken und **exklusive Erfahrungen** zu machen (Veranstaltungen, Reisen zu den Plantagen usw.).
- Zugang zu **günstigen Preiskonditionen** (Rabatte auf Produkte, Versandkosten, Schulungen) und zu **zahlreichen Serviceleistungen** (z. B. Kreation einer personalisierten Schokoladenkuvertüre).
- Eine **starke Bindung** zur Marke, die sich durch Unterstützung im Alltag, Zeit für Austausch und Ressourcen (Rezepte und Rezepthefte) äußert, um sich das Leben zu erleichtern und sich inspirieren zu lassen.
- **Besondere Vorteile für Cercle-V-Mitglieder:innen** auf den verschiedenen Kommunikationskanälen der Marke (soziale Netzwerke, Gewinnspiele, ein eigener Store Locator auf valrhona.com) und im Rahmen der Scène des Chefs in der Rue des Archives 47 in Paris.

Weitere Informationen zu den Vorteilen und Zugangsmodalitäten zum Cercle-V-Treueprogramm finden Sie auf der Website von Valrhona unter der Rubrik „Serviceleistungen“.



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 Küchenchefs 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 Küchenchefs unterstützt Valrhona das Handwerk und begleitet Pâtisseries 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 zudem Valrhonas nachhaltige Entwicklungsstrategie „Live Long“, die darauf abzielt, ein gemeinschaftliches Modell mit positiver Auswirkung für Produzenten, Mitarbeiter, die Handwerker des guten Geschmacks und alle Schokoladenliebhaber zu entwickeln.

Wer sich für Valrhona entscheidet, engagiert sich für eine verantwortungsvolle Schokolade. Die 100-prozentige Rückverfolgung des Kakaos bis zu unseren Produzenten gibt die beruhigende Gewissheit über die Herkunft des Kakaos, die Menschen, die ihn geerntet haben und die guten Bedingungen, unter denen er produziert wurde. Wer sich für Valrhona entscheidet, entscheidet sich für eine Schokolade, die Menschen und Umwelt respektiert.

www.valrhona.com

Ansprechpartner Presse:

KERN.

Wiesenstraße 23 – 60385 Frankfurt am Main

T. +49 (0)69 6500 8865

M. hello@kern.consulting

Link zum Herunterladen von Bildmaterial:

<http://bit.ly/Oqo73>

