



Ground chocolate

Bevande al
cioccolato:
una nuova
esperienza

Cioccolato finemente
grattugiato pura origine


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Valrhona reinventa la bevanda al cioccolato con Ground chocolate

Ground chocolate è una **gamma di cioccolati fondenti di pura origine, finemente grattugiati e pronti all'uso**, che **offre un'esperienza** completamente nuova nel mondo delle bevande al cioccolato.

Si rivolge a professionisti - baristi, artigiani, ristoratori - che desiderano offrire una gamma di bevande calde di qualità e sorprendere i propri clienti regalando loro un'esperienza di degustazione unica.

Ground chocolate: una novità per soddisfare le aspettative di professionisti e consumatori

Oggi possiamo osservare una fortissima accelerazione nel mercato delle caffetterie e delle sale da tè in tutto il mondo. Negli ultimi anni, le bevande calde sono di grande tendenza e molto richieste.

I clienti sono alla ricerca di sapori nuovi e di esperienze inedite ma soprattutto di qualità e trasparenza sull'origine dei prodotti che consumano. Come con un caffè, vogliono viaggiare grazie alla loro bevanda al cioccolato, conoscere meglio le origini del cacao utilizzato e scoprire nuovi gusti caratteristici.

Con Ground chocolate, Valrhona soddisfa sia le aspirazioni del cliente finale sia le esigenze di differenziazione dei suoi clienti professionisti, proponendo una gamma di due cioccolati fondenti di pura origine con profili aromatici tipici dei loro terroir e il cui cacao è tracciato al 100% dai produttori.

«*Come Barista, la mia sfida è riuscire a rinnovarmi su un prodotto come la bevanda calda per sorprendere e offrire nuove esperienze.*»

Quentin Jacquemaire
Barista Formatore nei Caffè Coutume a Paris

«*I clienti desiderano prodotti più naturali, più puri. E le bevande al cioccolato rappresentano questo desiderio, grazie alle loro gamme di aromi naturali (...).*»

Craig Alibone
Pasticcere e proprietario di una sala da tè a Bodø (Norvegia)



Ground chocolate: quando la bevanda al cioccolato diventa creativa

Finora l'offerta di bevande al cioccolato nel settore della ristorazione era principalmente costituita da cacao in polvere da miscelare o da miscele pronte all'uso a base di cacao in polvere, zucchero e latte in polvere.

Con Ground chocolate **Valrhona** sfrutta il **savoir-faire di cioccolatiere e ricercatore di cacao d'eccezione al servizio del mondo delle bevande al cioccolato** e dei suoi professionisti, offrendo loro una consistenza finemente grattugiata, facile e veloce da utilizzare, per realizzare vere e proprie creazioni golose dal gusto intenso.

A differenza delle classiche bevande al cioccolato, Ground chocolate offre un vero e **proprio gusto intenso di cioccolato**. Un gusto che apporta sfumature e profili aromatici singolari, tipici dei cioccolati di pura origine. Il burro di cacao che contiene apporta **maggiore consistenza alle bevande**. Più cremose, più vellutate, semplicemente più golose, si tratta una vera esperienza di degustazione che invita i consumatori a un viaggio dal gusto unico.

Per i professionisti delle bevande, questa è una nuova grande opportunità. Ora possono dare libero sfogo alla loro creatività, inventare nuove ricette, giocare con questa nuova consistenza e i due profili aromatici proposti.

Ground chocolate si sposa bene con il latte vaccino, di avena o semplicemente con l'acqua e funziona altrettanto bene con il vaporizzatore, nella cioccolatiera o ancora nel bricco specifico per bevande calde.

Con Ground chocolate, le bevande calde o fredde diventano creative: cocktail al cioccolato, mochaccino, chaicolatte o cioccolata calda con praliné alla nocciola. Può essere utilizzato anche in pasticceria, nei ripieni, come topping o come decorazione.

« Ground chocolate è molto diverso dal classico cacao in polvere.

Questo è cioccolato, semplicemente grattugiato, con un vero gusto di cioccolato molto più intenso. E il burro di cacao conferisce una maggiore consistenza alle bevande. »

Quentin Jacquemaire
Barista Formatore nei Caffè Coutume a Paris



Una gamma di cioccolati grattugiati di pura origine, che rispecchia l'impegno di Valrhona

La gamma Ground chocolate è composta da 2 cioccolati fondenti di pura origine: uno di pura origine Ghana dal profilo aromatico speziato e dolce; l'altro di pura origine Grenada, che si distingue per il suo profilo equilibrato e le sue note di frutta matura.

Fedele al suo impegno in termini di trasparenza e tracciabilità, **Valrhona ha sviluppato queste due referenze da fave di cacao tracciate al 100% dai suoi produttori in Ghana e Grenada.** Un impegno per garantire ai propri clienti prodotti di qualità, il cui cacao è stato coltivato in buone condizioni dai produttori nelle piantagioni situate al di fuori delle zone protette.

Formato: sacchetto da 3 kg - Prezzo: 17,05 €/kg per Grenada e 16,25 €/kg per Ghana



Un'offerta sviluppata in collaborazione con degli esperti

Per offrire un prodotto che soddisfi il più possibile le aspettative dei professionisti, Valrhona ha collaborato con **due esperti del settore: Quentin Jacquemaire, barista formatore nei Caffè Coutume (Parigi, Francia) e Craig Alibone, maestro pasticciere norvegese e proprietario di una sala da tè a Bodø (Norvegia).**

Sono state proposte loro cinque referenze: dopo una degustazione alla cieca e l'utilizzo di ognuna, i due esperti hanno selezionato, **all'unanimità, insieme ai loro team, le referenze pura origine Ghana e Grenada.** Due identità aromatiche diverse, due viaggi golosi che aprono il campo delle possibilità in termini di creatività.

Per ispirare il settore, Quentin Jacquemaire e Craig Alibone hanno dato libero sfogo alla loro immaginazione creando 13 ricette esclusive (8 bevande e 3 dessert) per un ricettario disponibile su richiesta.





Chaicolatte



UNA CREAZIONE DI

Quentin Jacquemair

30 g **GROUND CHOCOLATE**
20 g **Acqua**
50 g **Liquore chai**
100 g **Latte intero UHT o 120 g
bevanda vegetale all'avena**

Mettere il Ground chocolate in una caraffa poi aggiungere acqua calda e mescolare con un cucchiaino per far sciogliere bene le scaglie di cioccolato; Versare il liquore chai nella caraffa quindi aggiungere il latte. Scaldare il composto con il vaporizzatore. Servire nel contenitore scelto per la degustazione



Cioccolata calda al miele e lampone



UNA CREAZIONE DI

Craig Albone

40 g **GROUND CHOCOLATE GHANA
o GRENADE**
10 g **Miele**
90 g **Latte intero UHT o bevanda
vegetale all'avena**
25 g **Acqua**
20 g **Purea di lampone**

Mettere il Ground chocolate e il miele nello shaker.
Scaldare il latte, l'acqua e la purea di lamponi a 70° C quindi versare nello shaker.
Agitare bene lo shaker.
Filtrare la miscela nel contenitore scelto per la degustazione.



A Proposito di Valrhona

VALRHONA, INSIEME, FACCIAMO DEL BENE CON DEL BUONO

Partner degli artigiani del gusto dal 1922, pioniere e punto di riferimento nel 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 la certificazione B Corporation®. Questo riconoscimento premia le aziende più impegnate al mondo che investono allo stesso modo nelle proprie 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% del nostro 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 l'uomo e il pianeta.

www.valrhona.com

Contatto stampa:

MN COMM

viviana.pepe@mncomm.it / 346 6600299

claudio.colombo@mncomm.it / 349 0763206v

