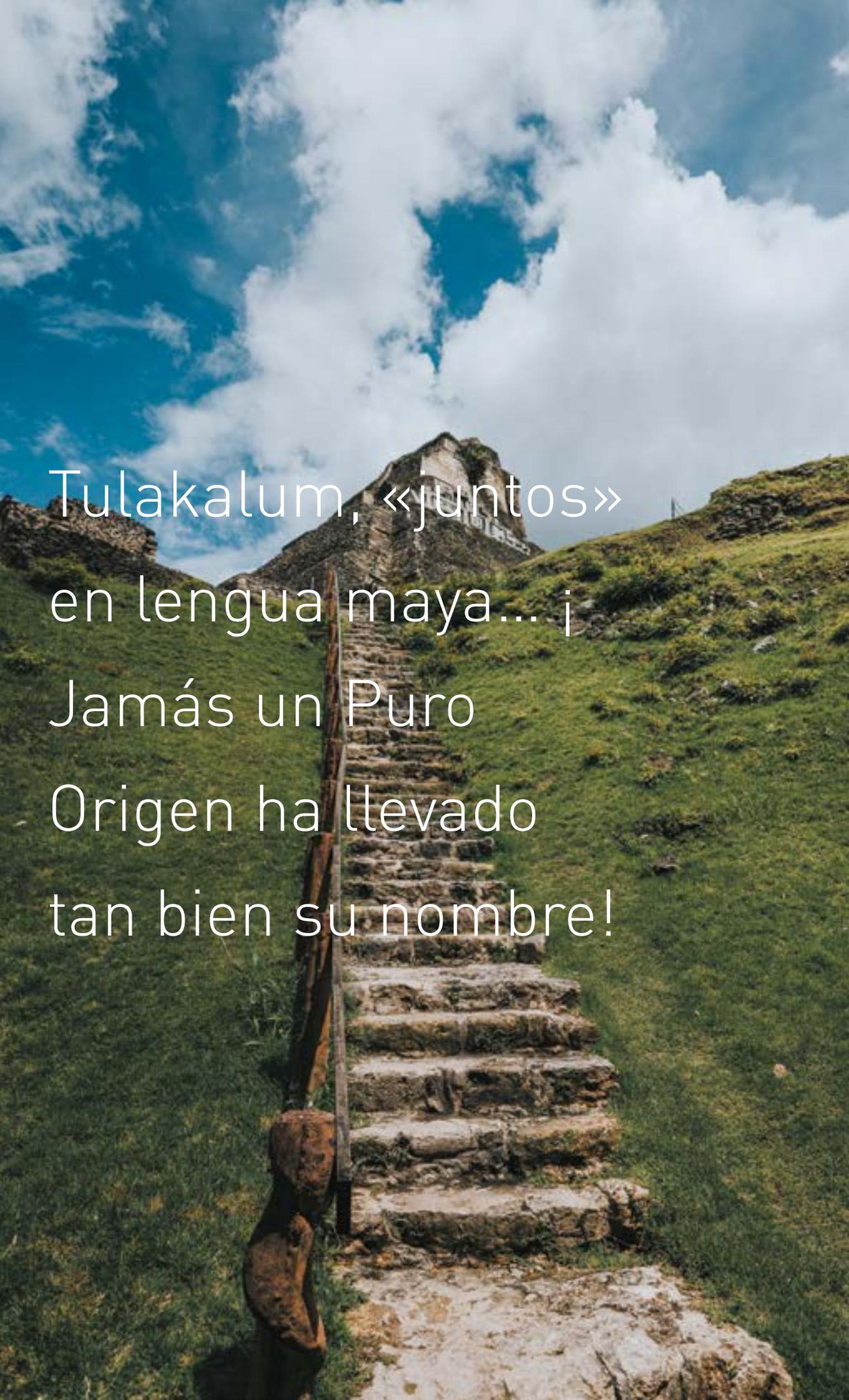


La revelación de un sabor único

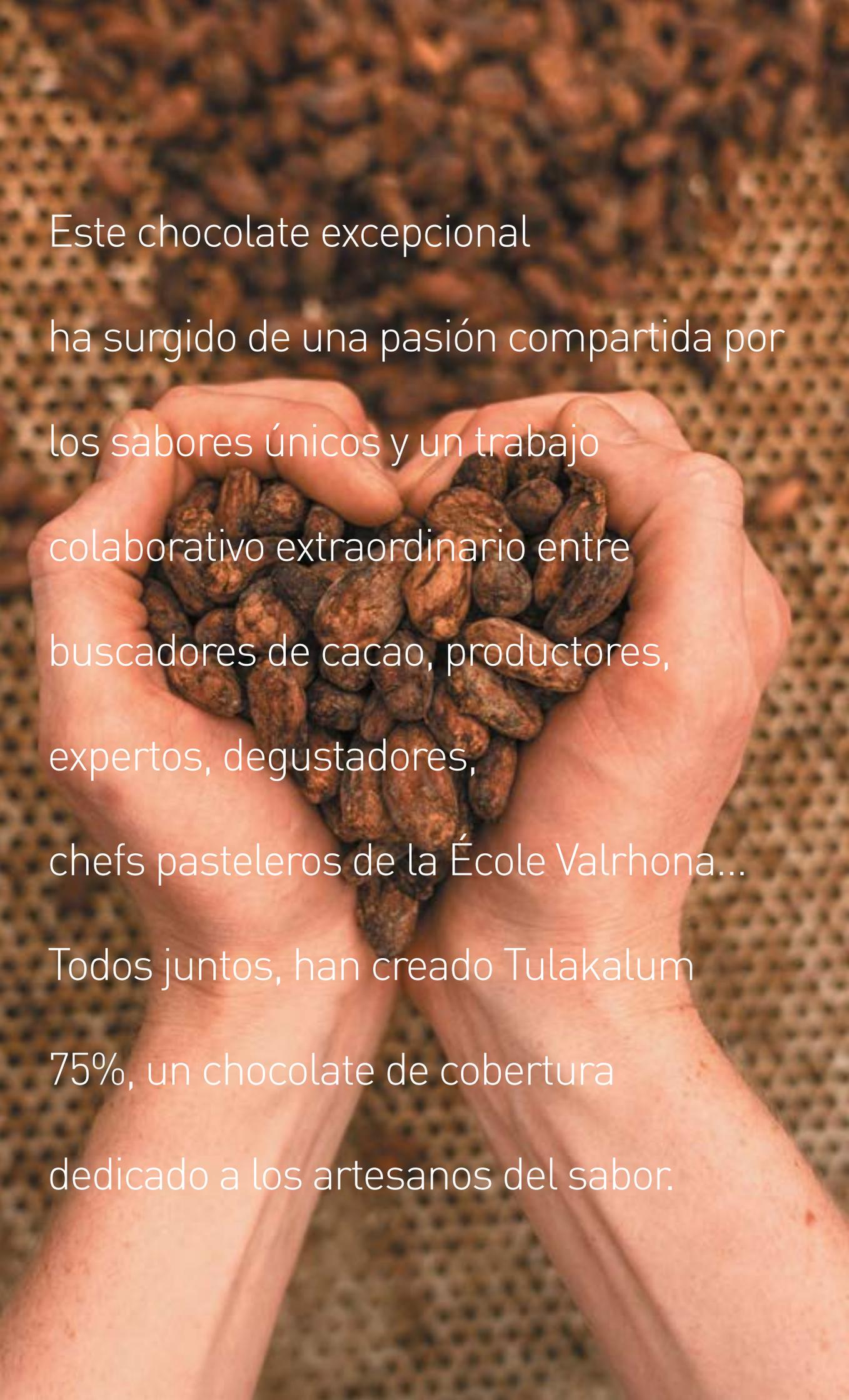


Dossier de prensa

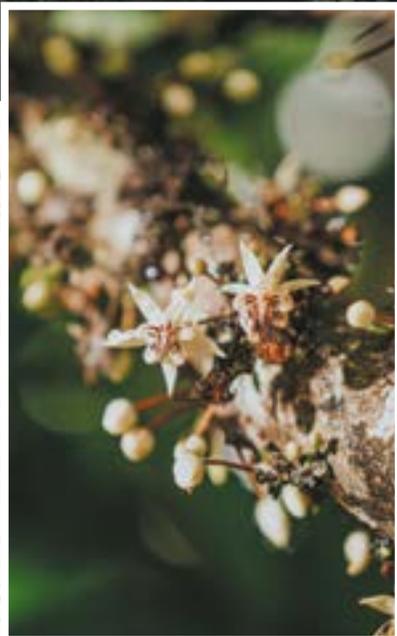
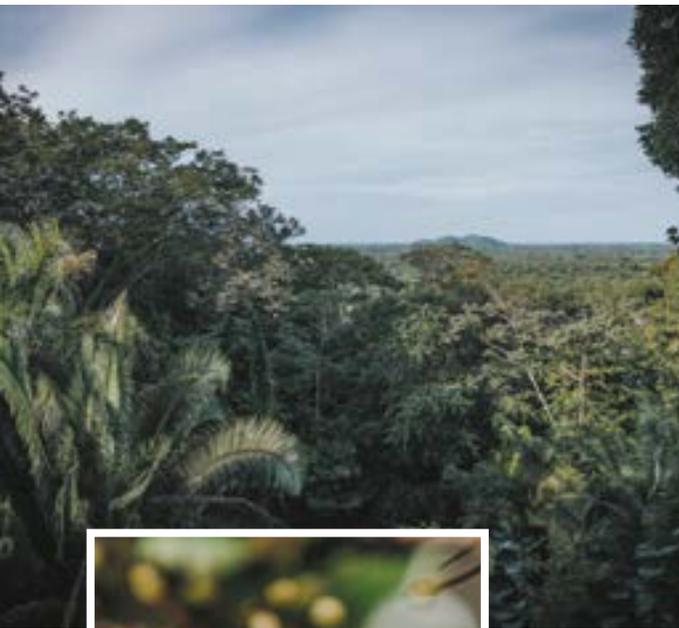




Tulakalum, «juntos»  
en lengua maya... ¡  
Jamás un Puro  
Origen ha llevado  
tan bien su nombre!



Este chocolate excepcional  
ha surgido de una pasión compartida por  
los sabores únicos y un trabajo  
colaborativo extraordinario entre  
buscadores de cacao, productores,  
expertos, degustadores,  
chefs pasteleros de la École Valrhona...  
Todos juntos, han creado Tulakalum  
75%, un chocolate de cobertura  
dedicado a los artesanos del sabor.



## MAYA MOUNTAIN CACAO LA TRADICIÓN DEL CACAO DE BELICE

No es por azar...¿Cómo no relacionar el lema de Belice «Sub umbra floreo» («Florezco a la sombra») con los cacaoteros, llamados los «árboles de la sombra», ya que crecen a la sombra del dosel arbóreo? Si nos creemos las trazas descubiertas en una cerámica antigua, **la presencia del cacao en Belice remonta al siglo VI.** Fundada en 2010 por Emily Stone, joven emprendedora social, Maya Mountain Cacao (MMC) perpetúa esta tradición milenaria. La empresa es figura **pionera** para la defensa del cacao de calidad premium en Belice, en una visión ética, de un punto de **vista medioambiental y social.** MMC reagrupa más de 350 pequeños productores y hace vivir a familias enteras, empleando tanto a hombres como a mujeres que se ocupan principalmente de la cosecha de habas. «Con dos salarios, el cultivo del cacao permite a las familias acceder a un mejor nivel de vida, los niños van a la escuela en St Margaret. Este partenariado contribuye al desarrollo de Belice y constituye una verdadera oportunidad para dar a conocer el país como un actor importante del cacao», como lo explica Manu que trabaja para MMC. En 2014, Benjamin Figarède, experto Valrhona, conoce a Emily Stone, quien le hace descubrir sus dos plantaciones, una al sur, la otra en el centro del país. Después de haber explorado el territorio, la plantación del centro, plantada en los años 70 y compuesta por **una mezcla incomparable de variedades**, atrae la atención de Benjamin. **La producción está reservada en exclusividad para Valrhona.**

## BELICE, UN PARAÍSO NATURAL RESERVADO

Es un pequeño país de **América Central**, situado entre el Yucatán en México, Guatemala y Honduras, a orillas del **mar Caribe.** Antiguo territorio de la civilización maya, único país anglófono de América Central, **Belice** sigue siendo poco conocido. Posee sin embargo la segunda mayor barrera de coral del mundo, fondos marinos fantásticos, junglas impenetrables, grutas mágicas llenas de esculturas naturales y vestigios históricos remarcables. Aquí, la diversidad es la palabra clave. Primero gracias a una población muy mestiza, que mezcla Criollos, descendientes Mayas, Garifunas, pueblo Afro-Amerindio de los Caribes, Chinos, Europeos, Indios... Pero también por una **biodiversidad excepcional** y celosamente preservada desde 1996, ya que las zonas protegidas representan ahora el 36% del territorio nacional (es decir 130 parques nacionales).



## «ENTRE LAS MONTAÑAS», UNA PLANTACIÓN DE CACAOTEROS PROTEGIDA

Situado en el distrito de Cayo, en el corazón del Valle de Yamwits ("entre las montañas" en maya), es la única plantación a kilómetros a la redonda. Ha vivido una historia atormentada, cedida varias veces, abandonada, atacada por los ciclones... Pero Henry Canton, su último propietario, ha podido conservar y desarrollar de manera sostenible el vergel de cacaoteros histórico. Explotada sin herbicidas ni insecticidas, la plantación se integra en un medioambiente natural preservado, con grandes árboles que cobijan numerosas especies de pájaros (tucanes, garcetas, garzas...). **Paralelamente, MMC desarrolla la reforestación y la agroforestación sostenible y biológica.**

## UN PARTENARIADO SOSTENIBLE, EL COMPROMISO «LIVE LONG» DE VALRHONA

Firmado por 10 años, el partenariado con Maya Mountain Cacao se inscribe en **el proceso RSE «Live Long» de Valrhona.** En Belice, como por todo el mundo, la

empresa se compromete al desarrollo sostenible de las comunidades de productores y a preservar el patrimonio local de cacaos aromáticos.

En el Valle de Yamwits, Valrhona ha puesto en marcha **acciones concretas** para la **rehabilitación** y el **desarrollo de la plantación:** reconstrucción de las infraestructuras de producción dañadas por los huracanes, tala de los cacaoteros abandonados, replantaciones de nuevos ejemplares, renovación de viviendas de los empleados... Todo se hace para producir cacaos de gran calidad en las mejores condiciones para los productores.

Con cultivos diversificados más allá del cacao en agroforestación, la plantación emplea de 30 a 48 personas a tiempo completo según las estaciones. Tradición local muy implantada, el trabajo de las mujeres les permite desde siempre pagar los estudios de sus niños. Son muchas las que trabajan en la plantación y adquieren así su independencia.

*«El trabajo del cacao es una oportunidad para las mujeres y permite aprender muchas cosas sobre el proceso de fabricación»*

Rosalva Ventura Franco

*«Tenemos suerte con nuestros jefes, como trabajamos bien, confían en nosotros. Para nosotros es muy gratificante trabajar en el cacao»*

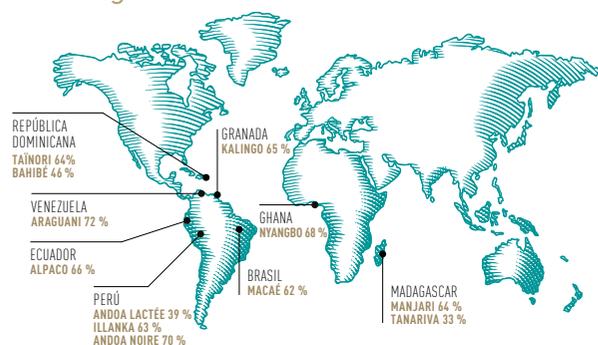
Maria Isabel Dias



## TULAKALUM 75% PURO ORIGEN POCO DULCE, CON UN ALTO PORCENTAJE DE CACAO

La fuerza de carácter y el dulzor... **Tulakalum 75%** refleja la identidad de todo un país, como los 12 chocolates Puro Origen Valrhona. Nacidos en un estrecho partenariatado con los productores, se elaboran a partir de cacaos seleccionados por su **potencial aromático fuera** de lo común y ofrecen una paleta de sabores tan **diversificados como sorprendentes**. **Tulakalum completa la colección de chocolates Valrhona de alto porcentaje de cacao.**

### Los orígenes de los Grands Crus Valrhona



«Tulakalum es un perfil sensorial que se destaca por su potencia y sus especias manteniendo las notas de fruta y la acidez características del origen Belice. Ya sea puro, en aplicación pastelera o chocolatera, la persistencia de los sabores en boca es verdaderamente sorprendente.»

Justine Branchu & Thomas Bauzou - Responsable & Técnico en Análisis Sensorial

## UN CHOCOLATE SORPRENDENTE E INTENSO

Juntos... El sentido del nombre maya de **Tulakalum 75%** dice mucho de él porque ha sido elaborado a partir de las expectativas de los profesionales, que piden un chocolate **poco dulce y de alto porcentaje de cacao**. Los profesionales de la pastelería son también los embajadores: ellos sabrán, a través de sus recetas y sus creaciones, revelar la historia y el sabor único de este **chocolate singular, a los consumidores.**

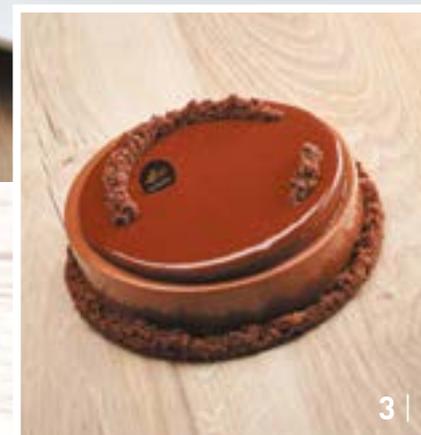
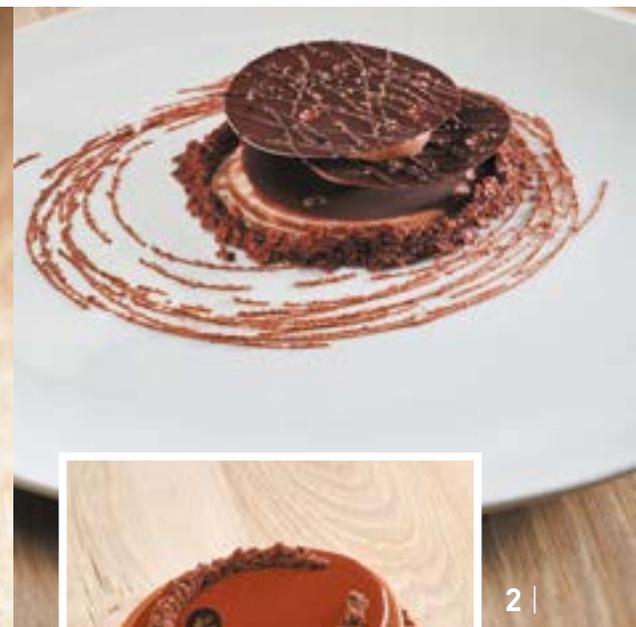
TECHNIQUE	Baño	Moldeado	Tabletas	Mousse	Cremoso y ganache	Helados y Sorbetes
TULAKALUM 75%	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
	<input checked="" type="radio"/> Aplicación óptima	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/> Aplicación óptima	<input type="radio"/>

### PERFIL SENSORIAL INSPIRADOR

Nuevo sabor en la paleta aromática Valrhona, Tulakalum 75%, exalta la tipicidad de un terruño mágico, el centro de Belice. Primero en boca, la potencia de la **acidez se mezcla con el dulzor de las especias**. **Poco dulce y amargo, ofrece bonitas notas de fruta madura.**

### TEXTURA ADAPTADA A USOS MUY VARIADOS

Sin lecitina de soja gracias a su alto porcentaje de cacao, **Tulakalum 75%** posee un porcentaje de materias grasas elevado, que permite obtener una textura adaptada a todas las aplicaciones pasteleras y chocolateras, particularmente el baño.



1 |

Las recetas Valrhona ●●●●●●●●●●

2 |

3 |

### 1 | BBC Arawa

Receta calculada para un marco de 34 cm / 10 mm, para 200 piezas. Una receta original de la *École Valrhona*

- 580 g Nata UHT 35 %
- 170 g Glucosa DE60
- 45 g Ron añejo
- 4 g Cortezas de lima
- 640 g TULAKALUM 75 %
- 70 g Mantequilla seca 84 %

- **Chauffer** Calentar la nata e infundir las cortezas 10 minutos. Colar y rectificar el peso de nata después añadir la glucosa. A 75 / 80 °C. Verter la mitad sobre el chocolate en habas. Mezclar con una lengua pastelera, añadir el resto de la nata y batir para perfeccionar la emulsión. Añadir, a continuación, el ron. Cuando la temperatura de la ganache esté entre 35/40°C, añadir la mantequilla templada (unos 18°C) en dados y batir de nuevo.
- Verter la ganache a una temperatura de 34/36°C en un marco de 34 x 34 de 10 mm anteriormente untado con chocolate. Dejar que cristalice entre 24 y 36 horas a 16/18°C y con un 60 % de higrometría.
- **Desmoldar**, untar con chocolate y cortar en rectángulos de 7,5 x 60 mm. Bañar los rectángulos de ganache de cobertura negra. Colocar enseguida una hoja de papel de cocción cortada en diagonal.
- Después de la cristalización, cepillar la parte superior de los bombones con un pincel y cacao en polvo.

### 2 | Cayo & 3 | Alysse

Para descubrir estas recetas, visítanos en la web de Valrhona: [www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)

## A propósito de Valrhona

### VALRHONA, IMAGINEMOS LO MEJOR DEL CHOCOLATE

Partenaire de los artesanos del sabor desde 1922, pionero y referente en el mercado, Valrhona se compromete en una visión colaborativa del chocolate con todas las partes interesadas: sus productores de cacao, sus proveedores, sus colaboradores y sus clientes.

Valrhona y sus productores partenaires imaginan lo mejor en la selección y el cultivo de los cacaos finos para promover la diversidad. Sus expertos recorren el mundo y crean relaciones sostenibles con los productores de cacao para innovar sin cesar en cada etapa. Al ser en la plantación donde se juega el futuro de todo el proceso, Valrhona se compromete en el terreno con los productores por el bienestar de las comunidades locales y por el cultivo sostenible del cacao del mañana.

Los colaboradores Valrhona imaginan lo mejor de la fabricación del chocolate y traspasan los límites de la creatividad en torno a una paleta aromática siempre amplia para inventar la próxima revolución en el mundo del chocolate. Coberturas, bombones, decoraciones, chocolates de degustación... Las gamas Valrhona abren nuevos horizontes a los artesanos del sabor que pueden contar con una calidad y un sabor constantes, con un partenaire responsable, comprometido con el medioambiente.

Valrhona y todos sus apasionados del chocolate imaginan lo mejor para compartir su saber-hacer. Hacen brillar la gastronomía y vivir la experiencia chocolate gracias a la *École Valrhona*, la organización de eventos internacionales (Copa del Mundo de la Pastelería, C3) y la *Cité du Chocolat*.



[www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)



Departamento de prensa : Maria Ribas  
mailto : [maria.ribas@valrhona.fr](mailto:maria.ribas@valrhona.fr)