



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

Oabika

L'OR DE LA CABOSSE

Oabika

L'OR DE LA CABOSSE

Concentré de jus de cacao 72° Brix

Oabika est un concentré de jus de cacao, lui-même issu du mucilage de cacao, cette pulpe blanche encore peu valorisée qui protège les fèves dans la cabosse.

Son profil aromatique tout en nuances, oscillant entre notes fruitées et acidulées, nous fait instantanément voyager au cœur des plantations à la découverte du goût rare et exceptionnel du fruit du cacaoyer.

Sa texture sirupeuse et sa couleur ambrée en font une matière d'exception, le nouvel ingrédient phare des chefs et artisans du monde entier.

La valorisation d'une matière première d'exception

Le jus frais est récolté de manière durable et responsable directement sur les plantations de cacao au Ghana, puis filtré, pasteurisé et réduit en douceur à 72 degrés Brix pour obtenir un concentré 100% issu de la pulpe de cacao.

Son nom, traduction inspirée de « l'or de la cabosse » en Twi - une langue parlée au Ghana, fait écho à la ressource insoupçonnée et encore peu valorisée qu'est le mucilage de cacao.

En valorisant cette matière première d'exception, Valrhona poursuit ses engagements pour une filière cacao juste et durable en transformant un élément supplémentaire de la cabosse et en permettant aux producteurs de cacao de générer des revenus additionnels issus de la vente de ce co-produit.

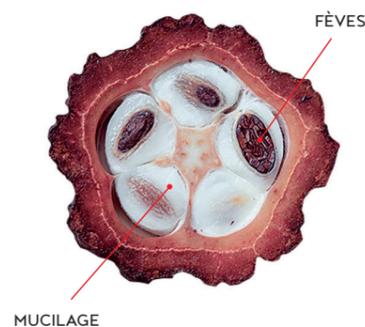
Le goût exceptionnel du fruit du cacaoyer

Goûter Oabika, c'est vivre l'expérience du goût exceptionnel du fruit du cacaoyer : une puissante acidité et des arômes surprenants. Un profil tout en nuances, oscillant entre de subtiles notes de fermentation, des notes fruitées de petites baies acidulées comme la groseille et des notes plus gourmandes de fruits confiturés.

Oabika est une ode à l'évasion créative. Son goût rare nous fait instantanément voyager au cœur des plantations à la découverte d'un fruit mystérieux, un trésor d'exception caché à l'intérieur de la cabosse.



Coupe de cabosse de cacao



Oabika est fabriqué à partir du jus de pulpe de cacao Koa :

KOA® TASTE YOUR IMPACT

Koa transforme le jus de pulpe de cacao en valeur ajoutée. Le jus de cacao utilisé pour la fabrication de ce concentré est collecté par la start-up Suisso-Ghanéenne Koa, auprès de son réseau de plus de 1600 producteurs de cacao au Ghana.

En transformant ce co-produit, Koa participe à la réduction des déchets issus de la production du cacao tout en y associant une technologie de production alimentée à l'énergie solaire. En garantissant la traçabilité de ses opérations, Koa s'engage auprès des communautés au Ghana, tout en apportant un revenu supplémentaire aux petits producteurs de cacao.

Retrouvez plus d'informations sur la société Koa sur le site web koa-impact.com

En fabriquant son concentré à partir du jus de pulpe de cacao Koa, Valrhona réaffirme sa volonté de faire bouger les lignes vers une filière cacao juste et durable et une gastronomie du bon, du beau et du bien.

Applications & associations

Oabika est une nouvelle matière à travailler et une source de créativité inépuisable pour les chefs et artisans, dont l'imagination se nourrit grâce à de nouvelles sensations.

Chefs pâtisseries, chocolatiers, glacières, restaurateurs, traiteurs ou encore mixologues : Oabika est un ingrédient qui saura satisfaire les besoins de tous les professionnels de la gastronomie en utilisation pure ou diluée afin de réaliser des nappages, sauces, glaçages, ganaches, gelées, mousses, crèmes, glaces, sorbets, boissons et bien plus encore. Afin d'accompagner les chefs dans l'utilisation de cette nouvelle matière, Valrhona a également créé un livret de 12 recettes exclusives, disponible sur demande.



CONDITIONNEMENT

Bag-in-Box (poche métallisée équipée d'un bouchon et disposée dans un carton) de 5Kg. Code : 34200

INGRÉDIENT

Pulpe de cacao

DDM*

12 mois

CONSERVATION

Avant ouverture, à conserver dans un endroit sec et à l'abri de la lumière entre 16°C et 18°C ou au frais en dessous de 4°C afin de préserver de manière optimale les qualités organoleptiques du produit.

Après ouverture, à conserver au frais en dessous de 4°C.

*Date de durabilité minimale à compter de la date de production



Oabika

L'OR DE LA CABOSSE


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

VALRHONA - 26600 Tain l'Hermitage - France - Tél. : +33 (0)4 75 09 26 38 - svalrhona@valrhona.fr
www.valrhona.com