



Ground chocolate

La nueva
experiencia
de las bebidas
de chocolate

Chocolates puro origen
rallados finamente


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Valrhona reinventa la bebida de chocolate con Ground chocolate

Ground chocolate es una **gama de chocolates negros puro origen, rallados finamente y listos para usar**, que ofrecen **toda una nueva experiencia** en el universo de las bebidas de chocolate.

Se dirige a los profesionales –baristas, artesanos, restauradores– que desean proponer una oferta de bebidas calientes y sorprender a sus clientes haciéndoles vivir una experiencia de degustación inédita.

Ground chocolate: una novedad para responder a los deseos de los profesionales y los consumidores

Hoy en día, observamos una **aceleración muy fuerte del mercado de las cafeterías y salones de té por todo el mundo**. Desde hace algunos años, las bebidas calientes van viento en popa y tienen un público muy amplio.

Los clientes **buscan novedades**, vivir nuevas experiencias gustativas pero, sobre todo, **calidad y transparencia** sobre el origen de los productos que consumen. Como con el café, quieren viajar a través de la bebida de chocolate, saber más sobre los orígenes del cacao utilizado y descubrir nuevos sabores con gustos muy característicos.

Con Ground chocolate, Valrhona responde a la vez a las aspiraciones del cliente final y a la voluntad de diferenciarse de sus clientes profesionales proponiendo una gama de dos chocolates negros puro origen con perfiles aromáticos típicos de su región y cuyo cacao es 100 % trazable desde los productores.

« Como barista, mi reto es conseguir renovarme con un producto como la bebida caliente para sorprender y ofrecer nuevas experiencias. »

Quentin Jacquemaire
Barista formador en los Cafés Coutume en Paris

« Los clientes desean productos más naturales, más puros. Y las bebidas de chocolate representan este deseo, gracias a su paleta de sabores naturales (...). »

Craig Alibone
Pastelero y propietario de un salón de té en Bodø (Noruega)



Ground chocolate: cuando la bebida de chocolate se vuelve creativa

Hasta ahora, la oferta de bebida de chocolate en el sector del foodservice estaba compuesta esencialmente por cacao en polvo para mezclar, o mezclas listas para usar a base de cacao en polvo, azúcar y leche en polvo.

Con Ground chocolate, **Valrhona pone al servicio del universo de la bebida** y de los profesionales su saber hacer de chocolatero y experto en cacaos excepcionales proponiéndoles una textura rallada finamente y fácil de utilizar para realizar auténticas creaciones golosas con un sabor intenso.

Contrariamente a las bebidas de chocolate clásicas, Ground chocolate ofrece **un auténtico sabor intenso de chocolate**. Aporta matices y perfiles aromáticos singulares, típicos de los chocolates puro origen. La manteca de cacao que contiene permite aportar una **mayor textura a las bebidas**. Más untuosas, más sedosas y simplemente más exquisitas. Es una auténtica experiencia de degustación que invita a los consumidores a un viaje gustativo inédito.

Para los profesionales de la bebida es un nuevo terreno de juego por descubrir. Pueden dar rienda suelta a su creatividad, inventar nuevas recetas, jugar con esta nueva textura y los dos perfiles aromáticos propuestos.

Ground chocolate se marida con leche de vaca, bebida de avena o simplemente con agua, y se trabaja igual de bien con la boquilla de vapor, con la chocolatera o incluso con una coctelera especial para bebidas calientes.

Con Ground chocolate la creatividad llega a las bebidas de chocolate calientes o frías: cóctel de chocolate, mochaccino, chaicolatte o incluso chocolate caliente con praliné de avellana. También puede utilizarse en pastelería, en interiores, como topping o decoración.

« Ground chocolate es muy diferente al cacao en polvo clásico. Esto es chocolate, simplemente rallado, con un auténtico sabor a chocolate mucho más intenso. Y la manteca de cacao aporta una mayor textura a las bebidas. »

Quentin Jacquemaire
Barista formador en los Cafés Coutume en Paris



Una gama de chocolates rallados puro origen, reflejo de los compromisos de Valrhona

La gama Ground chocolate está compuesta por 2 chocolates negros puro origen: un puro origen Ghana de perfil aromático especiado y dulce, y un puro origen Granada, que se diferencia por su perfil equilibrado y sus notas de frutas maduras.

Fiel a sus compromisos en materia de transparencia y trazabilidad, **Valrhona ha desarrollado estas dos referencias a partir de habas de cacao 100 % trazables desde sus productores en Ghana y en Granada.** Compromisos que permiten garantizar a sus clientes productos de calidad, cuyo cacao ha sido cultivado en buenas condiciones por los productores en plantaciones situadas fuera de las zonas protegidas.

Formato: bolsa de 3 kg - Precio : 17,05 €/kg para Granada y 16,25 €/kg para Ghana

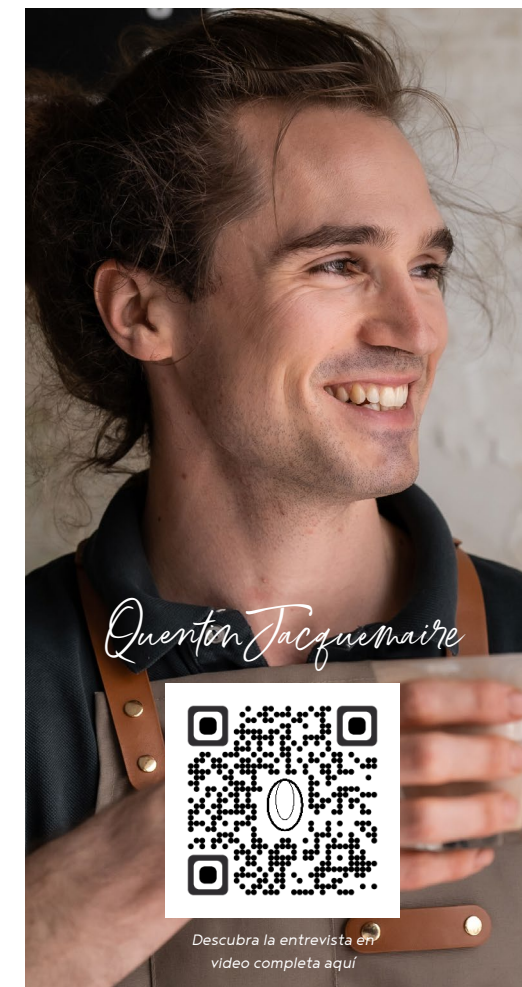


Una oferta desarrollada en colaboración con expertos

Para proponer un producto que responda al máximo a las expectativas de los profesionales, Valrhona ha colaborado con **dos expertos en sus terrenos respectivos: Quentin Jacquemaire, barista formador de los Cafés Coutume (París, Francia) y Craig Alibone, chef pastelero noruego y propietario de un salón de té en Bodø (Noruega).**

Se les propusieron cinco referencias. Tras una degustación a ciegas y la aplicación de estas referencias, los puros orígenes Ghana y **Granada fueron seleccionados por unanimidad** por los dos expertos y sus equipos. Dos identidades aromáticas diferentes, dos viajes golosos en perspectiva que abren grandes posibilidades en términos de creaciones.

Para inspirar la profesión, Quentin Jacquemaire y Craig Alibone han dado rienda suelta a su imaginación creando 13 recetas exclusivas (8 bebidas y 3 pasteles) en un librito de recetas disponible bajo pedido.





Chaicolatte



UNA CREACIÓN DE

Quentin Jacquemair

30 g **GROUND CHOCOLATE**
20 g **Agua**
50 g **Licor de chai**
100 g **Leche entera UHT o 120 g bebida vegetal de avena**

Poner el Ground chocolate en una jarra, añadir el agua caliente y agitar con una cuchara para fundir las virutas de chocolate.

Verter el licor de chai en la jarra y añadir la leche. Calentar la mezcla con la boquilla de vapor. Servir en el recipiente elegido para la degustación.



Chocolate caliente con miel y frambuesa



UNA CREACIÓN DE

Craig Alibone

40 g **GROUND CHOCOLATE GHANA o GRANADA**
10 g **Miel**
90 g **Leche entera UHT o bebida vegetal de avena**
25 g **Agua**
20 g **Puré de frambuesa**

Poner el Ground chocolate y la miel en la coctelera.

Calentar la leche, el agua y el puré de frambuesa a 70 °C y verter en la coctelera.

Agitar bien la coctelera.

Colar la mezcla en el recipiente elegido para la degustación.

Sobre Valrhona

JUNTOS, HAGAMOS BIEN LO QUE ES BUENO

Compañera de los artesanos del sabor desde 1922, pionera y referente en el mundo del chocolate, Valrhona se define hoy en día como una empresa cuya misión («Juntos, hagamos bien lo que es bueno») expresa la fuerza de su compromiso. Con sus colaboradores, los chefs y los productores de cacao, Valrhona imagina lo mejor del chocolate para crear un sector del cacao justo y sostenible e inspirar una gastronomía de lo bueno, lo bello y lo beneficioso.

Construir relaciones directas y a largo plazo con los productores, investigar la próxima innovación de chocolate y compartir conocimientos: estas son las razones que motivan a Valrhona en su día a día. Siempre junto a los chefs, Valrhona apoya a los artesanos y los acompaña en la búsqueda de la singularidad superando sin cesar los límites de la creatividad.

Gracias a su continua movilización en torno a esta razón de ser, Valrhona está orgullosa de haber obtenido en enero de 2020 la exigente certificación B Corporation®, que recompensa las empresas más comprometidas del mundo que ponen al mismo nivel sus resultados económicos, sociales y medioambientales. Esta distinción valoriza la estrategia de desarrollo sostenible Live Long, marcada por la voluntad de construir conjuntamente un modelo de impacto positivo para los productores, los colaboradores, los artesanos del sabor y todos los apasionados del chocolate.

Elegir Valrhona significa comprometerse con un chocolate responsable. El 100 % de los cacaos son trazables desde el productor lo que asegura saber de dónde procede el cacao, quién lo ha cosechado y quién lo ha producido en buenas condiciones. Elegir Valrhona significa comprometerse con un chocolate que respeta a las personas y al planeta.

www.valrhona.com

Departamento de prensa:

Maria Ribas

M. maria.ribas@valrhona-selection.com