



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

# Oabika

L'ORO DEL CACAO

# Oabika

L'ORO DEL CACAO

## Concentrato di succo di cacao 72° Brix

Oabika è un concentrato di succo di cacao, prodotto dalla mucillagine di cacao, la polpa bianca ancora poco valorizzata che protegge le fave nella cabossa.

Il suo profilo aromatico ricco di sfumature, che oscilla tra note fruttate e acidule, ci fa viaggiare nel cuore delle piantagioni alla scoperta del gusto unico ed eccezionale del frutto del cacao.

La sua consistenza di sciroppo e il suo colore ambrato ne fanno una materia d'eccezione, il nuovo ingrediente di punta dei pasticciere e degli artigiani di tutto il mondo.

### Valorizzare una materia prima d'eccezione

Il succo fresco viene raccolto in modo sostenibile e responsabile direttamente nelle piantagioni di cacao in Ghana. Viene quindi filtrato, pastorizzato e ridotto delicatamente a 72 gradi Brix per ottenere un concentrato 100% proveniente dalla polpa di cacao.

Il suo nome, ispirato al corrispondente di "oro della cabossa" in lingua Twi - una lingua del Ghana - fa eco alla risorsa insospettabile e ancora poco valorizzata che è la mucillagine di cacao.

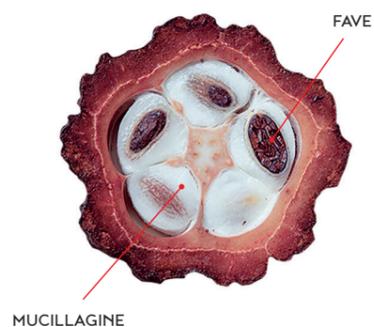
Valorizzando questa materia prima d'eccezione, Valrhona porta avanti il suo impegno per una filiera del cacao equa e sostenibile, trasformando un ulteriore elemento della cabossa e consentendo ai produttori di cacao di incrementare il reddito grazie alla vendita di questo prodotto.

### Il gusto eccezionale del frutto del cacao

Assaggiare Oabika significa vivere l'esperienza del gusto eccezionale della cabossa: potente acidità e aromi sorprendenti. Un profilo ricco di sfumature, che oscilla tra sottili note di fermentazione, note fruttate di bacche acidule come il ribes nero e note più golose di confettura di frutta.

Oabika è un'ode all'evasione creativa. Il suo gusto unico ci fa viaggiare nel cuore delle piantagioni alla scoperta di un frutto misterioso, un tesoro d'eccezione nascosto all'interno della cabossa.

### La cabossa di cacao vista dall'interno



Oabika è prodotto dal succo della polpa di cacao Koa:

**KOA**® TASTE YOUR IMPACT

Koa trasforma il succo della polpa di cacao in valore aggiunto. Il succo di cacao utilizzato per la produzione di questo concentrato viene raccolto dalla start-up svizzero-ghanese Koa, nella sua rete di oltre 1600 produttori di cacao in Ghana.

Nel trasformare questo prodotto, Koa contribuisce alla riduzione dei rifiuti derivati dalla produzione del cacao, associandoci una tecnologia di produzione alimentata a energia solare. Garantendo la tracciabilità delle sue operazioni, Koa si impegna per le comunità del Ghana, fornendo un reddito aggiuntivo ai piccoli produttori di cacao.

Ulteriori informazioni sulla società Koa sono disponibili sul sito web [koa-impact.com](http://koa-impact.com)

Con la produzione del concentrato a partire dal succo della polpa di cacao Koa, Valrhona ribadisce la sua volontà di realizzare una filiera del cacao equa e sostenibile e una gastronomia del buono, del bello e del bene.

### Applicazioni e associazioni

Oabika è una nuova materia da lavorare e una fonte inesauribile di creatività per pasticciere e artigiani, la cui immaginazione si nutre di nuovi stimoli.

Maestri pasticciere, cioccolatieri, gelatieri, ristoratori, gastronomi e barman: Oabika è un ingrediente che saprà soddisfare le esigenze di tutti i professionisti della gastronomia usato puro o diluito, per realizzare glasse, salse, ganache, gelatine, mousse, creme, gelati, sorbetti, bevande e molto altro. Per affiancarvi nell'utilizzo di questa nuova materia, Valrhona ha anche creato un libro di 12 ricette esclusive, disponibile su richiesta.



#### CONFEZIONAMENTO

Bag-in-Box (tasca metallizzata con tappo collocata all'interno di una scatola) da 5 kg. Codice: 34200

#### INGREDIENTE

Polpa di cacao

#### TMC\*

12 mesi

#### CONSERVAZIONE

Prima dell'apertura, conservare in un luogo asciutto e al riparo dalla luce a una temperatura compresa tra 16°C e 18°C o in luogo fresco al di sotto di 4°C, al fine di preservare in modo ottimale le qualità organolettiche del prodotto.

Dopo l'apertura, conservare in luogo fresco a un massimo di 4°C.

\*Termine minimo di conservazione, calcolato in base alla data di produzione



# Oabika

L'ORO DEL CACAO

VALRHONA - IT 47909 - 05/2021 - Crediti fotografici : Laurent ORTEGA - Concept grafico : Agence **CRU.** - Tutti i diritti riservati.



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

Valrhona Italia S.R.L. - Viale Achille Papa, 30 - 20149 Milano - ITALIA

Tel: +39 02317336 - [servizioclienti@valrhona-selection.com](mailto:servizioclienti@valrhona-selection.com)

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