


Die Offenbarung eines seltenen Geschmacks



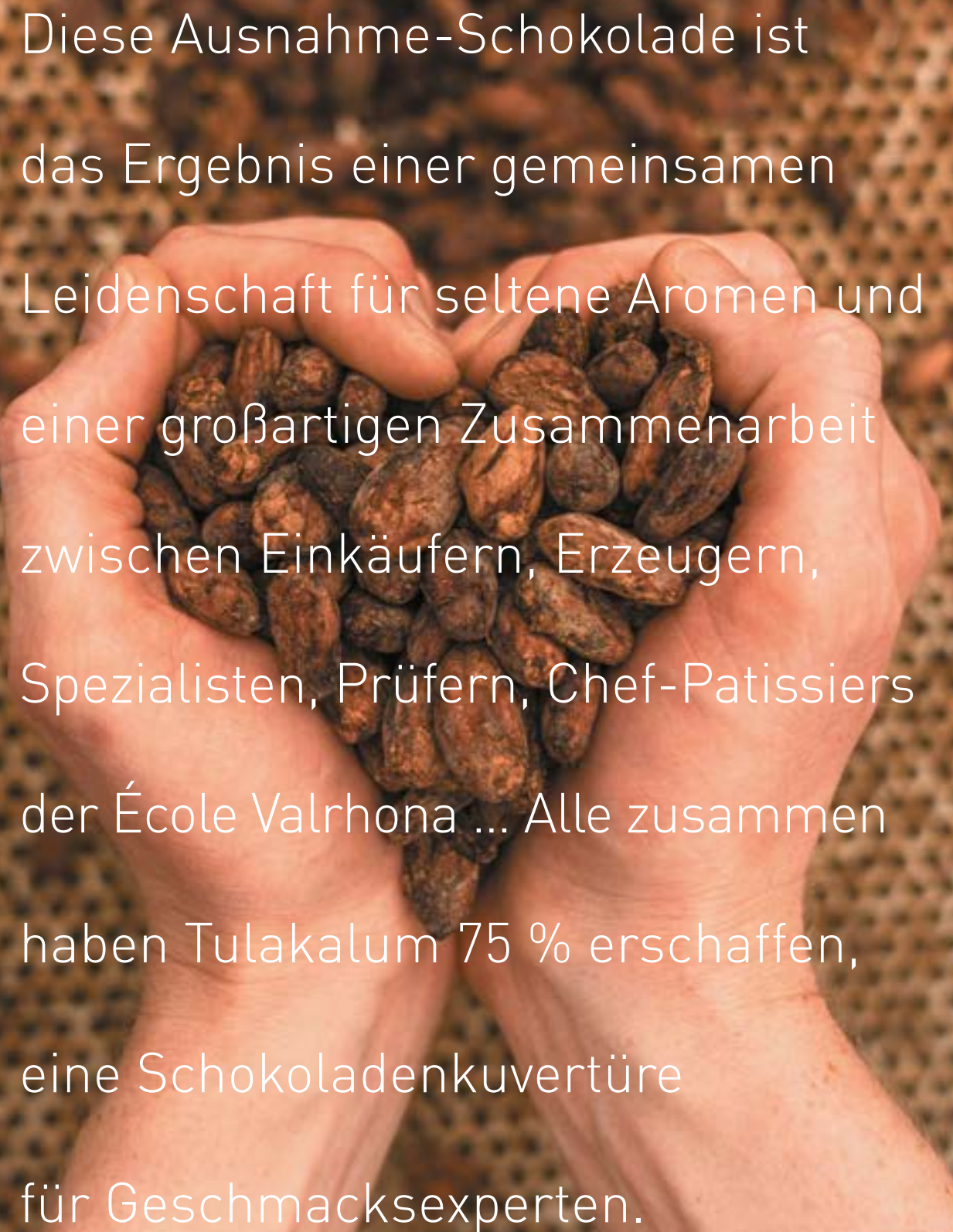
Single origin Belize

Pressemitteilung

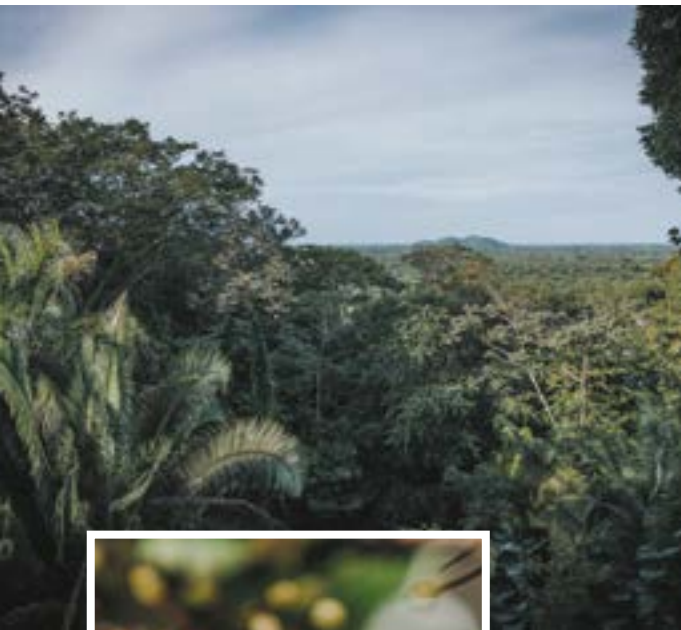




Tulakalum,  
„gemeinsam“ in  
der Maya-Sprache:  
Kein Name wäre  
besser geeignet  
für diese herkunftsreine  
Single-Origin-Schokolade!



Diese Ausnahme-Schokolade ist  
das Ergebnis einer gemeinsamen  
Leidenschaft für seltene Aromen und  
einer großartigen Zusammenarbeit  
zwischen Einkäufern, Erzeugern,  
Spezialisten, Prüfern, Chef-Pâtisseries  
der École Valrhona ... Alle zusammen  
haben Tulakalum 75 % erschaffen,  
eine Schokoladenkuvertüre  
für Geschmacksexperten.



## MAYA MOUNTAIN CACAO KAKAO-TRADITION IN BELIZE

Das kann kein Zufall sein! Wie sollte man beim Wahlspruch von Belize „Sub umbra floreo“ („Ich blühe im Schatten“) nicht an Kakaobäume denken? Denn diese werden auch „Bäume des Schattens“ genannt, weil sie im Schatten des Blätterdachs wachsen. In einem alten Tongefäß entdeckte Spuren weisen darauf hin, dass der **Anbau von Kakao in Belize auf das 6. Jahrhundert** zurückgeht. Maya Mountain Cacao (MMC) wurde 2010 von der jungen Sozialunternehmerin Emily Stone gegründet und führt diese über tausendjährige Tradition fort. Das Unternehmen spielt eine **Pionierrolle** beim Schutz von qualitativ erstklassigem Kakao in Belize, auf der Basis einer ethisch fundierten Herangehensweise in ökologischer und sozialer Hinsicht. MMC umfasst über **350 Kleinerzeuger** und sichert den Lebensunterhalt von ganzen Familien durch Arbeitsplätze für Männer, aber auch für Frauen, die zumeist bei der Ernte der Kakaobohnen tätig sind. „Mit zwei Einkommen aus dem Kakaoanbau können die Familien einen höheren Lebensstandard erreichen, die Kinder besuchen die Schule in St Margaret. Diese Partnerschaft trägt auch zur Entwicklung von Belize bei und ist eine echte Chance, um das Land als einen wichtigen Akteur im Kakaosektor zu etablieren“, erklärt MMC-Mitarbeiter Manu. Der Valrhona-Einkäufer Benjamin Figarède traf 2014 Emily Stone, die ihm ihre beiden Plantagen zeigte, von denen sich eine im Süden und die andere im Zentrum des Landes befindet. Nach genauerer Erkundung vor Ort fiel das Augenmerk von Benjamin besonders auf die im Zentrum gelegene Plantage, die in den 70er-Jahren angelegt wurde und eine unvergleichliche Mischung verschiedener Sorten aufwies. **Deren Produktion ist exklusiv für Valrhona reserviert.**

## BELIZE, EIN UNBERÜHRTES NATURPARADIES

Das kleine Land liegt in **Zentralamerika** zwischen dem mexikanischen Teil der Halbinsel Yucatan, Guatemala und Honduras am **Karibischen Meer**. **Belize**, eines der früheren Zentren der Maya-Kultur und das einzige englischsprachige Land Zentralamerikas, ist noch kaum bekannt. Dabei gibt es dort das zweitgrößte Korallenriff der Welt, eine faszinierende Unterwasserwelt, dichten Dschungel sowie märchenhafte Höhlen mit erstaunlichen geologischen Formationen und historischen Zeugnissen. Vielfalt ist hier das Leitmotiv. Das liegt zuallererst an der ausgesprochen gemischten Bevölkerung mit Kreolen, Maya-Nachfahren, Garifuna (eine afrokaribische Volksgruppe), Chinesen, Europäern oder Indern. Aber auch an einer **außergewöhnlichen Biodiversität**, die seit 1996 sorgfältig bewahrt wird, denn 36 % der Landesfläche stehen unter Schutz (130 Nationalparks).



## „ZWISCHEN DEN BERGEN“: DIE ERHALTUNG EINER KAKAOPLANTAGE

Im Distrikt Cayo, im Herzen des Yamwits-Tals („zwischen den Bergen“ in der Maya-Sprache), liegt diese Plantage, die im Umkreis mehrerer Kilometer die einzige ist. Im Laufe ihrer bewegten Geschichte wurde sie mehrmals verkauft, man gab sie auf, Wirbelstürme trafen sie ... Aber dem letzten Eigentümer Henry Canton gelang es, die historische Kakaopflanzung zu erhalten und nachhaltig weiterzuentwickeln. Die Plantage wird ohne Herbizide und Insektizide bewirtschaftet und fügt sich in eine intakte Naturlandschaft ein, wo große Bäume zahlreiche Vogelarten beherbergen (Silberreiherr, Tukane, Reiher ...). **Gleichzeitig fördert MMC die Wiederaufforstung sowie nachhaltige und biologische Agroforstwirtschaft.**

## EINE LANGFRISTIGE PARTNERSCHAFT: DAS „LIVE LONG“-ENGAGEMENT VON VALRHONA

Die Partnerschaft mit Maya Mountain Cacao wurde für 10 Jahre unterzeichnet und steht im **Einklang mit dem CSR-Ansatz „Live Long“ von Valrhona**. In Belize

wie überall auf der Welt setzt sich das Unternehmen für eine nachhaltige Entwicklung der Erzeugergemeinschaften und für die Erhaltung des lokalen Naturerbes an aromatischen Kakaosorten ein. Im Yamwits-Tal hat Valrhona daher konkrete Maßnahmen zur Wiederherstellung und Entwicklung der Plantage eingeführt: Wiederaufbau der durch Orkane beschädigten Produktionsanlagen, Beschneiden der aufgegebenen Kakaobäume, Anpflanzen neuer Bäume oder Renovierung der Unterkünfte von Angestellten. Es wurde an alles gedacht, damit hochwertiger Kakao unter besten Bedingungen für die Erzeuger produziert werden kann. Mit verschiedenen Anbaukulturen zusätzlich zum Kakao im Rahmen des Agroforstwirtschaftsprojekts beschäftigt die Plantage je nach Jahreszeit 30 bis 48 Personen in Vollzeit. Die Berufstätigkeit von Frauen ist eine fest etablierte lokale Tradition, die es ihnen seit jeher ermöglicht, die Ausbildung ihrer Kinder zu finanzieren. Daher arbeiten zahlreiche Frauen auf der Plantage und erlangen so ihre Unabhängigkeit.

*„Die Arbeit in der Kakaowirtschaft ist eine Chance für Frauen, die dabei viel über den Produktionsprozess lernen können.“*

Rosalva Ventura Franco

*„Wir haben Glück mit unseren Chefs, denn weil wir gut arbeiten, vertrauen sie uns voll und ganz. Die Arbeit mit dem Kakao ist für uns sehr erfüllend.“*

Maria Isabel Dias



## TULAKALUM 75 % SINGLE ORIGIN WENIG SÜSS, MIT HOHEM KAKAOANTEIL

Ein starker Charakter und eine süße Note – **Tulakalum 75 % spiegelt die Identität eines ganzen Landes wider**, wie die 12 herkunftstreuen Single-Origin-Schokoladen von Valrhona. Diese entstanden in enger Partnerschaft mit den Erzeugern und auf der Basis von Kakaosorten, die für ihr **außergewöhnliches Aromapotenzial** ausgewählt wurden. Daher bieten sie eine ebenso vielfältige wie **überraschende Geschmackspalette**. **Tulakalum ergänzt die Kollektion von Valrhona-Schokoladensorten mit hohem Kakaoanteil.**

### Die herkunft der Grands Crus von Valrhona



„Tulakalum besticht durch ein sensorisches Profil, das durch seine kräftigen und würzigen Noten gekennzeichnet ist. Dabei bleiben die fruchtigen Noten und die Säure, beide charakteristisch für das Herkunftsland Belize, erhalten. Ob für sich allein genossen oder für Patisserie- und Chocolatier-Verwendungen: Die Schokolade überrascht durch die Beständigkeit der Aromen am Gaumen.“

Justine Branchu & Thomas Bauzou - Leiterin & Experte Sensorische Analyse

## EINE ERSTAUNLICHE UND INTENSIVE SCHOKOLADE

Gemeinsam ... Die Bedeutung des Maya-Namens von **Tulakalum 75 %** sagt alles, denn sie wurde gemäß den Erwartungen professioneller Anwender kreiert, bei denen eine wenig süße **Schokolade mit hohem Kakaoanteil sehr gefragt ist**. Die Fachleute der Konditoreibranche agieren ihrerseits als Botschafter: Durch ihre Rezepte und Kreationen können sie den Verbrauchern die Geschichte und den seltenen **Geschmack dieser einzigartigen Schokolade näherbringen**.

TECHNIK	Überzug	Formgebung	Tafeln	Mousse	Crème & Ganache	Eis & Sorbet
TULAKALUM 75%	○	○	○	○	●	○

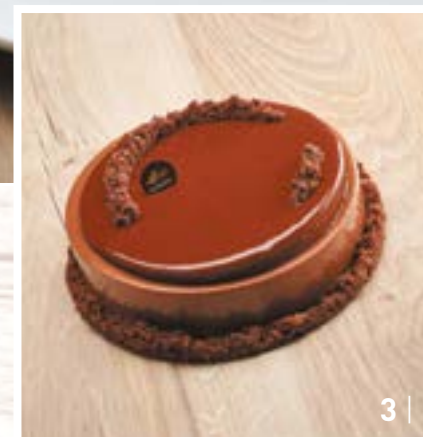
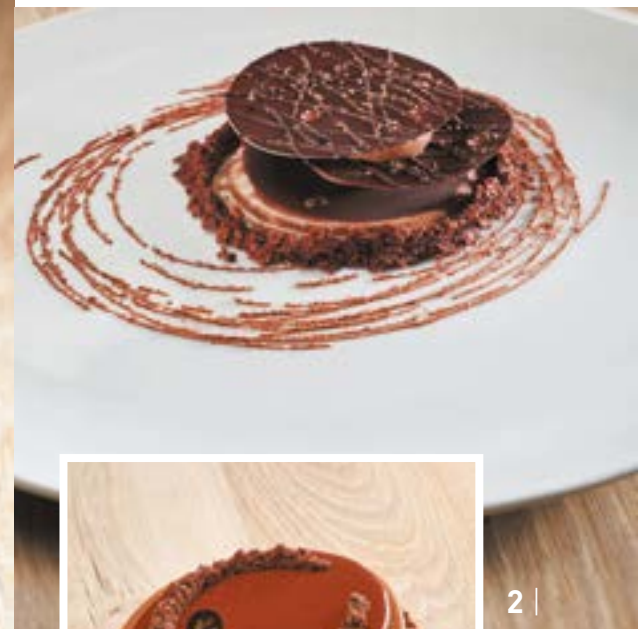
● Optimale Verwendung ○ Empfohlene Verwendung

### INSPIRIERENDES SENSORISCHES PROFIL

Als neuer Geschmack in der Aromapalette von Valrhona würdigt Tulakalum 75 % die Typizität eines zauberhaften Terroirs mitten in Belize. Zunächst mischt sich die kräftige Säure mit der Süße der Gewürze. **Wenig süß und ziemlich bitter besticht sie mit dem köstlichen Aroma reifer Früchte.**

### TEXTUR FÜR VERSCHIEDENSTE ZWECKE

**Tulakalum 75 %** ist dank des hohen Kakaoanteils frei von Sojalecithin und hat einen hohen Fettgehalt, durch den eine Textur erzielt wird, die für alle Patisserie- und Chocolatier-Verwendungen geeignet ist – insbesondere für Überzüge.



1 |

2 |

3 |

### Die Valrhona-Rezepte ●●●●●●●●●●

#### 1 | BBC Arawa

Rezept berechnet für einen Rahmen 34 cm/10 mm, für 200 Stück  
Ein Original-Rezept der École Valrhona

- 580 g Ultrahocherhitzte Sahne 35 %
- 170 g Glukose DE 60
- 45 g Alter Rum
- 4 g Geriebene Limettenschale
- 640 g TULAKALUM 75 %
- 70 g Tourierbutter 84 %

- Die Sahne erhitzen und die Limettenschale 10 Minuten darin ziehen lassen. Durch ein feines Sieb streichen und das Gewicht der Sahne korrigieren, dann die Glukose bei 75/80 °C hinzufügen. Die Hälfte der Mischung auf die Schokoladenbohnen gießen. Mithilfe eines Teigschabers vermengen, den Rest der Sahnemischung hinzufügen und pürieren, bis eine perfekte Emulsion entsteht. Anschließend den Rum hinzugeben. Wenn die Ganache eine Temperatur von 35/40 °C erreicht hat, temperierte Butterwürfel (ca. 18 °C) hinzufügen und erneut pürieren.
- Die Ganache bei einer Temperatur von 34/36 °C in einen zuvor schablonierten 34 x 34 Backrahmen 10 mm hoch einfüllen. Bei 16/18 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 60 % 24 bis 36 Stunden lang kristallisieren lassen.
- Aus dem Rahmen nehmen, mit Schokolade bedecken und in 7,5 x 60 mm große Rechtecke schneiden. Die Ganache-Rechtecke mit dunkler Kuvertüre überziehen. Sofort ein diagonal geschnittenes Backpapier auflegen.
- Nach der Kristallisation die Oberseite der Pralinen mithilfe eines Pinsels mit Kakaopulver bestreichen.

#### 2 | Cayo & 3 | Abysse

Recettes disponibles sur [www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)

Um diese Rezepte zu entdecken, besuchen Sie die Website von Valrhona: [www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)

## Über Valrhona

### VALRHONA, DAS BESTE AUS SCHOKOLADE HERVORBRINGEN

Valrhona ist seit 1922 Partner der Experten des guten Geschmacks, Pionier und maßgebender Marktakteur. Das Unternehmen verpflichtet sich zu einer kollaborativen Vision der Schokolade mit allen seinen Stakeholdern: Kakaoproduzenten, Lieferanten, Mitarbeiter und Kunden.

Valrhona und seine Partnerproduzenten suchen das Beste bei der Auswahl und dem Anbau von Edelkacao, um dessen Vielfalt zu fördern. Die Einkäufer reisen um die ganze Welt und knüpfen dauerhafte Beziehungen zu Kakaobauern, um in jeder Phase innovativ zu sein. Da die Zukunft des gesamten Sektors in den Händen der Plantagen liegt, engagieren wir uns vor Ort zusammen mit unseren kakaoerzeugenden Partnern, indem wir in das Wohlergehen der lokalen Gemeinden und mit dem Programm Cacao Forest in die Entwicklung des Kakaoanbaus von morgen investieren.

Die Mitarbeiter von Valrhona geben das Beste bei der Schokoladenherstellung und erweitern die Grenzen der Kreativität, für eine immer breitere Palette von Geschmacksrichtungen, um die nächste Revolution in der Schokoladenwelt zu erfinden. Kuvertüren, Pralinen, Dekors, Verkostungsschokolade ... Die Produktreihen von Valrhona eröffnen neue Horizonte für Geschmacksexperten, die auf konstante Qualität und Aromen zählen können und einen verantwortungsbewussten Partner, der sich für die Umwelt einsetzt.

Valrhona und alle Schokoladenliebhaber stellen das Beste in den Mittelpunkt, um ihr Know-how zu teilen. Sie fördern die Gastronomie und das Schokoladenerlebnis durch die École Valrhona, die Organisation internationaler Veranstaltungen (Pâtisserie-Weltmeisterschaft, C3) und die „Cité du Chocolat“.



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



Pressekontakt : Lisa Juengling  
mailto : [lisa.juengling@valrhona.fr](mailto:lisa.juengling@valrhona.fr)