

Oabika

Valrhona
desvela
Oabika,
el oro de
la mazorca

Un nuevo ingrediente
extraído del fruto del
cacaotero



Un nuevo ingrediente
extraído del fruto del cacaoero,
una multitud de aplicaciones para chefs
y artesanos, el poder de un sabor único
e inimaginable...

Valrhona presenta Oabika,
un nuevo universo de creatividad.



El nacimiento de una nueva materia

A punto de cumplir 100 años y fiel a su espíritu pionero, Valrhona se compromete más que nunca en crear un sector del cacao justo y sostenible e inspirar una gastronomía creativa y responsable. Por ello, es natural que la marca haya iniciado **una reflexión global en torno al desarrollo de coproductos procedentes del cacao.**

Más allá de las habas de cacao, ¿cómo podemos valorizar toda la riqueza del fruto del cacaotero? ¿Qué uso se le puede dar al mucílago y al zumo de cacao? ¿Cómo podemos perpetuar el sector del cacao y garantizar ingresos adicionales a los productores colaboradores?

Para llevar correctamente a cabo esta reflexión, **Valrhona ha contactado con la start-up suizo-ghanesa Koa y se ha rodeado de ocho chefs inspirados y apasionados** para perfeccionar los usos en torno a este nuevo ingrediente.

Después de varios meses de investigación, de conversaciones y de pruebas, Oabika ha visto la luz. Procedente del mucílago, la pulpa blanca que envuelve las habas de cacao en la mazorca, **se trata del primer zumo concentrado de cacao 72 grados Brix.** Esta concentración, la más fuerte del mercado del *food service*, permite obtener una textura singular y una complejidad aromática poco común.

Una nueva fuente de emociones

El nombre «Oabika» es la traducción inspirada de «el oro de la mazorca» en twi, un dialecto de Ghana. Para los chefs y los artesanos es una riqueza. Una riqueza que sorprende y asombra y le **invita a sobrepasar los límites de la creatividad.**

Mucho más que un simple zumo concentrado de cacao, **Oabika es una materia singular con una textura sedosa y un color ámbar similar a la miel.** Su sabor inédito revela un perfil aromático complejo, con matices y sutil que mezcla **notas afrutadas y aciduladas, como la grosella o la fruta de la pasión, con notas golosas y más redondas de frutas en confitura.** Una sola gota de Oabika hace instantáneamente viajar al corazón de las plantaciones para descubrir una fruta misteriosa, otro tesoro excepcional escondido en el interior de la mazorca. **Propone una nueva experiencia tanto a aquellos que la trabajan como a los que la degustan.**



Un campo de infinitas posibilidades

«¡Atrévase!». **Este concentrado dorado, totalmente inédito, ofrece una multitud de aplicaciones:** glaseado, coulant, pasta de fruta, bombones, bebidas, helados... Permite componer nuevas partituras golosas, imaginar la gastronomía, tanto dulce como salada, de manera diferente y cambiar las cosas.

Es el desafío superado por ocho chefs inspirados que han participado en el desarrollo del producto y también en el librito de recetas que le acompaña.

Los chefs de la Maison Valrhona:

- **Frédéric Bau**, Explorador pastelero de la Maison Valrhona;
- **David Briand**, Chef pastelero ejecutivo de la École Valrhona;
- **Baptiste Sirand**, Chef pastelero y formador de la École Valrhona.

También chefs pasteleros y artesanos clientes o colaboradores de la Maison:

- **Julia Canu**, Heladera artesana de la Maison Único (Lyon);
- **Victor Delpierre**, Experto en bebidas y consultor en gastronomía;
- **Rémy Havetz**, Chef pastelero de los restaurantes Sarnà y La Bijouterie (Lyon);
- **Jérémy Runel**, Chef pastelero y heladero artesano, cofundador de La Fabrique Givrée (Lyon);
- **Eric Verbauwhede**, Chef Pastelero de la Maison Pic (Valence).

Han estado implicados desde el primer momento en el proyecto para asegurarse de desarrollar un producto lo más cercano posible a las necesidades creativas de la gastronomía, de la pastelería, de la chocolatería, de la heladería e incluso de la mixología. Entusiasmados por este producto singular y único, han dado rienda suelta a su imaginación y han desarrollado doce recetas inéditas reunidas en un librito.

Esta recopilación de recetas, a disposición de los chefs del mundo entero, sea cual sea su especialidad, es una primera fuente de inspiración para el uso de este producto totalmente nuevo. **Una innovación vanguardista, fuente de creatividad inagotable para los artesanos y los chefs cuya imaginación se alimenta de nuevas experiencias sensoriales.**

Eric VERBAUWHEDE

Chef pastelero de la Maison Pic (Valence)

Victor DELPIERRE

Experto en bebidas y consultor en gastronomía

Baptiste SIRAND

Chef pastelero y formador de la École Valrhona

David BRIAND

Chef pastelero ejecutivo de la École Valrhona

Frédéric BAU

Explorador pastelero de la Maison Valrhona

Julia CANU

Heladera artesana de la Maison Único (Lyon)

Jérémic RUNEL

Chef pastelero y heladero artesano, cofundador de La Fabrique Givrée (Lyon)

Rémy HAVETZ

Chef pastelero de los restaurantes Saprà y La Bijouterie (Lyon)

Oabika visto por los chefs

Han trabajado en pareja en torno a Oabika y nos comparten sus impresiones.

«La experiencia es completa y lúdica y Oabika es el ingrediente que subraya, resalta y equilibra los sabores. El conjunto es un instante singular para vivir, deliciosamente refrescante, que nos lleva a lo más profundo de la mazorca en una plantación de cacao.»

Victor Delpierre y Frédéric Bau

«Oabika es como un aliño, lo destaca todo para aportar carácter.»

Rémy Havetz

«Es un sabor intenso, un perfume tropical y meloso con una acidez cercana a un buen cítrico.»

Eric Verbauwhede y Baptiste Sirand

«Oabika es un producto noble y sensible. Aporta notas gustativas, una acidez típica que nos hace salivar: es su invitación a viajar.»

Julia Canu y Jérémie Runel

«Oabika nos lleva a lo más profundo del sabor, todavía desconocido, del néctar de la mazorca de cacao. Incluso tan lejos de estas notas a cacao, nos lleva a los confines de estas notas afrutadas, aciduladas, exóticas y florales.»

Frédéric Bau y Baptiste Sirand



Poner en valor lo que ofrece la naturaleza

La pulpa de cacao, materia excepcional inesperada, está hoy en día valorizada gracias al saber hacer chocolatero de Valrhona. El zumo del fruto del cacao fresco se recolecta de manera sostenible y responsable en los más de 1600 productores de cacao en Ghana, miembros de la red de la start-up colaboradora Koa. A continuación, es filtrado, pasteurizado y reducido en dulzor a 72 grados Brix* para obtener este zumo concentrado 100 % procedente de la pulpa de cacao.

Después de la extracción del zumo, las habas son devueltas a los productores con suficiente pulpa residual para permitir una fermentación óptima del cacao, proceso esencial en la fabricación del chocolate.

Transformando la pulpa de cacao, Koa y Valrhona contribuyen así a reducir en un 40 % los residuos procedentes de la producción del cacao y permiten a los productores generar ingresos complementarios por la venta de este producto.

Con Oabika, Valrhona ilustra concretamente su voluntad de cambiar las cosas y mantener sus compromisos con un sector del cacao justo y sostenible y una gastronomía de lo bueno, de lo bello y de lo beneficioso.

KOA® TASTE YOUR IMPACT

Koa es una nueva *start-up* suizo-ghanesa, nacida en 2017, que se ha propuesto convertir la pulpa de cacao en un valor añadido. La empresa ha desarrollado una unidad de tratamiento móvil que funciona con energía solar y que permite la extracción del zumo de cacao directamente cerca de las plantaciones, para garantizar la protección de la frescura y el sabor y permitir así al productor recuperar instantáneamente las habas después de la operación.

*La escala de Brix sirve para medir en grados Brix la fracción de sacarosa en un líquido, es decir, el porcentaje de materia seca soluble. Cuanto más elevado sea el grado Brix, más dulce será la muestra y más concentrados los sabores.



Oabika, un concentrado 100 % procedente de la pulpa de cacao

FICHA TÉCNICA



- Concentración 72 °Brix (la más fuerte en el mercado del *food service*)
- Textura sedosa y color ambarino
- Sabor complejo y lleno de matices, acidez afrutada, sabor original de la pulpa de cacao
- Composición para 100 g: agua 27,9 g, glúcidos 61 g, de los cuales azúcares 60 g (28,8 g fructosa, 26,4 g glucosa, 4,1 g sacarosa), proteínas 1,9 g, fibra 2,5 g, ácido cítrico 3,4 g, magnesio 81,9 mg, potasio 782 mg, calcio 70,3 mg, pH: 3,5 (ácido)
- Envasado en bag-in-box (bolsa metalizada equipada con un tapón y dispuesta en una caja) de 5 kg
- Entrega y almacenaje facilitados a 16 °C. Conservación en frío (4 °C) una vez abierto el producto.
- Fecha de disponibilidad: 16/09/2021

Sobre Valrhona

JUNTOS, HAGAMOS BIEN LO QUE ES BUENO

Compañero de los artesanos del sabor desde 1922, pionero 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](mailto:M.maria.ribas@valrhona-selection.com)