

Oabika

Valrhona
svela
Oabika,
l'oro della
cabossa

Un nuovo
ingrediente derivato dal
frutto dell'albero di cacao



Un nuovo ingrediente
derivato dal frutto dell'albero del cacao,
una moltitudine di applicazioni per maestri
pasticcieri e artigiani, il potere di un gusto raro
e insospettabile...

Valrhona presenta Oabika,
un nuovo universo di creatività.



La nascita di una nuova materia

Fedele al suo spirito pionieristico da quasi 100 anni, Valrhona si impegna più che mai per creare un settore del cacao equo e sostenibile e ispirare una gastronomia creativa e responsabile. È quindi del tutto naturale che il marchio abbia intrapreso **una riflessione globale sullo sviluppo dei sottoprodotti del cacao.**

Al di là delle fave di cacao, come valorizzare tutta la ricchezza del frutto dell'albero di cacao? A cosa servono la mucillagine e il succo di cacao? Come sostenere il settore del cacao e garantire dei redditi aggiuntivi ai produttori partner?

Per riflettere al meglio su questo argomento, **Valrhona si è avvicinata alla start-up svizzero-ghanese Koa avvalendosi del contributo di otto professionisti appassionati** per affinare l'utilizzo di questo nuovo ingrediente.

Dopo diversi mesi di ricerche, scambi e test, è nato Oabika. Derivato dalla mucillagine, la polpa bianca che avvolge le fave di cacao nella cabossa, **si tratta del primissimo concentrato di succo di cacao a 72 gradi Brix.** Questa concentrazione, la più elevata sul mercato del food service, permette di ottenere una consistenza originale e una complessità aromatica unica.

Una nuova fonte di emozioni

Il nome "Oabika" è la traduzione ispirata di "oro della cabossa" in lingua twi, il dialetto ghanese. Per i maestri pasticceri e gli artigiani è una ricchezza. Una ricchezza che stupisce e sorprende, e **invita a oltrepassare i limiti della creatività.**

Molto più di un semplice concentrato di succo di cacao, **Oabika è un ingrediente unico dalla texture setosa e dal colore ambrato simile al miele.** Il suo gusto unico rivela un profilo aromatico complesso, sfumato e sottile che mescola **note fruttate e acidule come il ribes o il frutto della passione con note più golose e rotonde di frutta confetturata.** Basta una goccia di Oabika per essere trasportati istantaneamente nel cuore delle piantagioni alla scoperta di un frutto misterioso, un altro tesoro eccezionale nascosto all'interno della cabossa. **Offre una nuova esperienza, a chi lo lavora e a chi lo assaggia.**



Un campo di possibilità infinito

«Osatel!». **Questo inedito concentrato dorato si presta a una moltitudine di applicazioni:** glasse, dessert dal cuore morbido, gelatine di frutta, cioccolatini, bevande, gelati... Introduce nuove esperienze golose e consente di rivoluzionare la gastronomia dolce e salata, e di oltrepassarne i limiti.

Questa è la sfida in cui si sono lanciati otto professionisti che hanno partecipato allo sviluppo del prodotto e all'elaborazione del relativo ricettario.

I maestri pasticceri della Maison Valrhona:

- **Frédéric Bau**, Maestro pasticciere innovatore della Maison Valrhona;
- **David Briand**, Maestro pasticciere esecutivo dell'École Valrhona;
- **Baptiste Sirand**, Maestro pasticciere formatore dell'École Valrhona.

Ma anche maestri pasticceri e clienti artigiani o partner della Maison:

- **Julia Canu**, Artigiana gelatiera della Maison Único (Lione);
- **Victor Delpierre**, Esperto bevande e consulente gastronomico;
- **Rémy Havetz**, Maestro pasticciere presso i ristoranti Saprà e La Bijouterie (Lione);
- **Jérémy Runel**, Maestro pasticciere e artigiano gelatiere, co-fondatore di La Fabrique Givrée (Lione);
- **Eric Verbauwhede**, Maestro pasticciere della Maison Pic (Valence).

Fin da subito sono stati coinvolti nel progetto per contribuire allo sviluppo di un prodotto che fosse il più vicino possibile ai desideri creativi dei professionisti della gastronomia, della pasticceria, della cioccolateria, della gelateria o persino della mixologia. Ispirati da questo prodotto più unico che raro, hanno dato libero sfogo alla loro fantasia e hanno sviluppato dodici nuove ricette raccolte in un libretto.

Questa raccolta di ricette, messe a disposizione dei professionisti di tutto il mondo, qualunque sia la loro specializzazione, è una prima fonte di ispirazione nell'utilizzo di questo prodotto completamente nuovo. **Innovazione d'avanguardia, fonte inesauribile di creatività per artigiani e maestri pasticceri la cui fantasia si nutre di nuove esperienze sensoriali.**

Eric VERBAUWHEDE

Maestro pasticciere della
Maison Pic (Valence)

Victor DELPIERRE

Esperto bevande e consulente
gastronomico

Baptiste SIRAND

Maestro pasticciere formatore
dell'École Valrhona

David BRIAND

Maestro pasticciere esecutivo
dell'École Valrhona

Jérémic RUNEL

Maestro pasticciere e artigiano
gelatiere, co-fondatore di La
Fabrique Givrée (Lione)

Frédéric BAU

Maestro pasticciere innovatore
della Maison Valrhona

Rémy HAVETZ

Maestro pasticciere
presso i ristoranti Sapnà
e La Bijouterie (Lione)

Julia CANU

Artigiana gelatiere della
Maison Único (Lione)

Oabika dal punto di vista dei professionisti

A coppie, hanno lavorato con Oabika e condividono con noi le loro impressioni.

«L'esperienza è completa e divertente e Oabika è l'ingrediente magico che accentua, esalta ed equilibra i sapori. L'insieme è un istante raro da vivere, deliziosamente rinfrescante, che ci porta in profondità nella cabossa e nel cuore di una piantagione di cacao.»

Victor Delpierre e Frédéric Bau

«Oabika è davvero come un condimento, insaporisce tutto il dessert per dare carattere.»

Rémy Havetz

«Gusto intenso, fragranza tropicale e mielata con un'acidità vicina agli agrumi.»

Eric Verbauwhede e Baptiste Sirand

«Oabika è un prodotto nobile e sensibile. Porta note gustative esotiche, una tipica acidità che fa venire l'acquolina in bocca: è un invito a viaggiare.»

Julia Canu e Jérémie Runel

«Oabika permette di scoprire il ancora gusto poco conosciuto del frutto della pianta del cacao. Ancora lontano dalle note di cacao che conosciamo, ci accompagna verso profili fruttati, aciduli, esotici e floreali.»

Frédéric Bau e Baptiste Sirand



Valorizzare ciò che offre la natura

La polpa di cacao, un ingrediente eccezionale fino ad ora sconosciuto, viene valorizzata grazie all'esperienza di Valrhona nel campo del cioccolato. Il succo di frutta di cacao fresco viene raccolto in modo sostenibile e responsabile da oltre 1.600 produttori di cacao in Ghana, membri del network della start-up partner Koa. Viene quindi filtrato, pastorizzato e ridotto lentamente a 72 gradi Brix* per ottenere questo succo concentrato 100% a base di polpa di cacao.

Dopo l'estrazione del succo, le fave vengono restituite ai produttori; la polpa rimanente è sufficiente per consentire una fermentazione ottimale del cacao, un processo essenziale nella fabbricazione del cioccolato.

Trasformando la polpa di cacao, **Koa e Valrhona contribuiscono così a ridurre gli scarti derivati dalla produzione di cacao del 40 %** e consentono ai produttori di generare **redditi aggiuntivi** attraverso la vendita di questo prodotto congiunto.

Con Oabika, Valrhona dimostra concretamente la sua volontà di impegnarsi per un cambiamento concreto e di continuare a lottare per un settore del cacao equo e sostenibile e una gastronomia del buono, del bello e del bene.

KOA® TASTE YOUR
IMPACT

Koa è una giovane start-up svizzero-ghanese nata nel 2017, che si propone di trasformare la polpa di cacao in valore aggiunto. L'azienda ha sviluppato un'unità mobile di lavorazione che funziona ad energia solare e che permette di estrarre il succo del cacao direttamente accanto alle piantagioni, in modo da garantire la conservazione della freschezza e del gusto e permettere così al produttore di recuperare istantaneamente le fave dopo l'operazione.

*La scala Brix viene utilizzata per misurare in gradi Brix la frazione di saccarosio in un liquido, ovvero la percentuale di materia secca solubile. Più è alto il Brix, più il campione è dolce e più sono concentrati i sapori.



Oabika, un concentrato ottenuto dalla polpa di cacao al 100%

SCHEMA TECNICA



- Concentrazione 72°Brix (la più forte sul mercato del food service)
- Texture setosa e colore ambrato
- Gusto complesso e sfumato, acidità fruttata, sapore originale della polpa di cacao
- Composizione per 100 g: acqua 27,9 g, carboidrati 61 g di cui zuccheri 60 g (28,8 g fruttosio, 26,4 g glucosio, 4,1 g saccarosio), proteine 1,9 g, fibre 2,5 g, acido citrico 3,4 g, magnesio 81,9 mg, potassio 782 mg, calcio 70,3 mg, pH: 3,5 (acido)
- Confezionamento: bag-in-box (sacca con apposito tappo, protetta da una scatola) da 5 kg
- Consegna e conservazione a facilitate a 16°C, poi conservazione al fresco (4°C) una volta aperto il prodotto
- Data di disponibilità: 16/09/2021

A proposito di Valrhona

VALRHONA, INSIEME, FACCIAMO DEL BENE CON DEL BUONO

Partner degli artigiani del gusto dal 1922, pioniere e punto di riferimento nel mondo del cioccolato, Valrhona oggi si definisce un'azienda la cui missione, "Insieme, facciamo del bene con del buono", esprime la forza del proprio impegno. Con i suoi collaboratori, maestri pasticceri e produttori di cacao, Valrhona immagina il meglio del cioccolato per creare una filiera del cacao equa e sostenibile, ed ispirare una gastronomia del buono, del bello e del bene.

Costruire rapporti diretti e a lungo termine con i produttori, innovare il mondo del cioccolato e condividere il savoir-faire: questo è ciò che guida Valrhona ogni giorno. Al fianco dei maestri pasticceri, Valrhona sostiene l'artigianato e li accompagna nella loro ricerca dell'unicità, oltrepassando i limiti della creatività.

Grazie alla sua continua mobilitazione e al suo impegno, Valrhona è orgogliosa di aver ottenuto a gennaio 2020 la certificazione B Corporation®. Questo riconoscimento premia le aziende più impegnate al mondo che investono allo stesso modo nelle proprie performance economiche, sociali e ambientali. Questa distinzione esalta la sua strategia di sviluppo sostenibile "Live Long", basata sulla volontà di costruire in collaborazione un modello con un impatto positivo per produttori, collaboratori, artigiani del gusto e tutti gli appassionati di cioccolato.

Scegliere Valrhona significa impegnarsi per un cioccolato responsabile. Il 100% del nostro cacao è tracciato sin dal produttore. Questo fornisce una garanzia sulla provenienza del cacao, su chi lo ha raccolto e sulle condizioni di produzione. Scegliere Valrhona significa impegnarsi per un cioccolato che rispetta l'uomo e il pianeta.

www.valrhona.com

Contatto stampa:

MN COMM

viviana.pepe@mncomm.it / 346 6600299

claudio.colombo@mncomm.it / 349 0763206

