

73%
000

Valrhona crée
la première
couverture de
fèves entières

Retour à l'état brut


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Retour à l'état brut

Depuis plus de 100 ans, l'innovation est au cœur de la stratégie de la Maison Valrhona. Son ambition ? Bousculer les codes de la gastronomie, réinventer sans cesse le chocolat, imaginer la prochaine innovation cacao, le chocolat de demain, chaque jour un peu plus respectueux et des Hommes et de la Planète pour nourrir et accompagner ses clients dans leur quête d'expérience, de sens et de différenciation. Derrière tout cela une mission : créer un mouvement collectif qui fédère l'ensemble des acteurs du cacao, du chocolat et de la gastronomie pour créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie créative et responsable.

Fidèle à cet **ADN pionnier**, la Maison s'est affranchie des codes classiques du chocolat, pour en créer **une version brute, Oqo**, qui nous ramène aux **origines du cacao**.

Cette **couverture de fèves entières**, véritable innovation, **surprend par son apparence, son goût et sa texture**. Une nouvelle matière qui ouvre le champ des possibles, en inspirant aux professionnels des créations singulières, avec une identité forte qui leur permettront **de se démarquer**.

Véritable incarnation de la démarche responsable de Valrhona, Oqo répond à de nombreuses **exigences actuelles, à la fois des professionnels de la gastronomie et des consommateurs finaux**, en quête de naturalité, de produits aux recettes plus courtes et aux goûts plus singuliers. Des **produits plus vertueux, pour l'Homme et pour la Planète** qui doivent cependant se distinguer par leur singularité et **offrir de nouvelles expériences gustatives**.

Cette nouveauté, qui **bouscule les codes du monde du chocolat** est réservée aux **clients de la Maison faisant partie du programme de fidélité Cercle V** de la Maison.

3 ingrédients pour une couverture sans superflu

La couverture Oqo est née d'une démarche de **retour à l'essentiel**, avec une **liste d'ingrédients ultra courte** : **des fèves entières non décoquées, Pure origine Madagascar, du beurre de cacao, du sucre de betterave non raffiné**, et c'est tout. Pas de vanille ni de lécithine mais une couverture parfaitement fluide.

Cette couverture inédite est issue d'un procédé de fabrication repensé pour revenir aux origines. Ici, les fèves sont **torréfiées puis broyées « grossièrement » avec leurs coques**. Exit l'étape du conchage qui en amoindrit l'acidité : Oqo se démarque par un profil aromatique intense et une **texture inédite**.

Une fois en bouche, la couverture fond et vient tapisser la langue de **légères aspérités qui surprennent** sans toutefois perturber l'harmonie de la dégustation. Ce **croquant est dû aux fins éclats de coques, de grué et de grains de sucre** qui apportent du relief et que l'on perçoit également à l'œil nu. Visuellement, Oqo se distingue des couvertures traditionnelles par son **aspect marbré et non lisse**, qui révèle un **grain tout particulier**.



VALRHONA

VALRHONA

VALRHONA

RHONA

NA

Un profil sensoriel qui renvoie aux origines du cacao

Tel le crépitement d'un feu, **Oqo ramène aux origines du cacao**. Une **texture brute** et presque minérale, des **éclats croquants de fèves entières**, comme des étincelles, de **puissantes notes acides et fruitées** auxquelles succède la chaleur des notes de fèves torréfiées.

Oqo se caractérise par son goût puissant, **73% de cacao**, et une acidité singulière que l'on doit à l'origine Madagascar des fèves ainsi qu'à **l'absence de conchage**, qui permet de conserver des notes ascétiques.

Une nouvelle couverture qui **permet au cacao de se révéler dans son expression originelle : brut, entier, intense**.



PROFIL SENSORIEL



PROFIL MAJEUR : FRUITÉ
NOTE MINEURE : FÈVES TORRÉFIÉES
NOTE SINGULIÈRE : CROQUANT

Des applications qui valorisent le jeu de textures

Oqo a une courbe de tempérage identique à celle du chocolat noir et peut être utilisé en tempéreuse autorisant l'utilisation de chocolat avec inclusions (grains de noisette, grué de cacao). C'est un produit qui révélera tout son caractère dans des applications telles que **la tablette, la pâte à tartiner, le praliné, le turbiné ou encore l'enrobage**. On pourra également l'utiliser **en moulage ou pour l'élaboration de glaces et sorbets** (straciatella par exemple).



Romain Czeleczyk
CHEF CHOCOLATIER FORMATEUR,
ÉCOLE VALRHONA

“
Oqo est un produit qui doit être exploré, apprivoisé et compris. Il s'imposera ensuite comme une évidence dans la construction des recettes.
”

APPLICATIONS

OQO 73%	ENROBAGE	MOULAGE	TABLETTES	MOUSSE	CRÉMEUX ET GANACHE	GLACES ET SORBETS
TECHNIQUE	●	○	●			○

● Application optimale ○ Application recommandée

CONDITIONNEMENT

Bloc 3 kg

COMPOSITION

Cacao 73% min.

Matière Grasse 44%

Sucre* 27%

INGRÉDIENTS

Fèves de cacao entières (pure origine Madagascar) ; beurre de cacao ; sucre de betterave non raffiné

DDM**

18 mois

CONSERVATION

Dans un endroit frais et sec entre 16 °C et 18 °C

MISE À DISPOSITION

18 septembre 2023

* sucre ajouté

** date de durabilité minimale à compter de la date de fabrication

Des coques de cacao (re)valorisées

Consciente des enjeux environnementaux et de son impact, Valrhona s'engage au quotidien pour créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie créative et responsable.

En travaillant les fèves non décoquées, dans leur entièreté, Oqo ouvre la voie à **une nouvelle forme de valorisation de ce co-produit du cacao**. Habituellement utilisées dans l'univers du parfum, le jardinage, l'énergie, les coques de cacao sont ici valorisées **bien plus en amont du cycle de vie du cacao**. Cette innovation témoigne de la volonté de la Maison de s'inscrire dans une **démarche la plus vertueuse possible pour l'Homme et la Planète**.







Une exclusivité réservée aux clients

Cercle V de la Maison

Ogo sera disponible dès le 18 septembre 2023 en édition limitée pour les clients de la Maison faisant partie du programme de fidélité Cercle V (Europe).

Ce **programme de fidélité** permet aux professionnels artisans et restaurateurs de bénéficier de **nombreux avantages et d'offres exclusives**.

- Des invitations privilégiées à découvrir des **produits en avant-première** et vivre des expériences exclusives (événements, voyages en plantation, etc.).
- Un accès à des **conditions tarifaires avantageuses** (remises sur les produits, les frais de port, les formations) **et à de nombreux services** (créations d'une couverture personnalisée par exemple).
- Un **lien de proximité fort** avec la marque qui se traduit par un accompagnement au quotidien, des temps d'échange et des ressources (recettes & livrets) pour se simplifier la vie et s'inspirer.
- Une **valorisation des membres Cercle V** sur les différents canaux de communication de la marque (réseaux sociaux, jeux concours, store locator dédié sur valrhona.com) et dans le cadre de la Scène des chefs du 47, rue des Archives.

Plus d'information sur les avantages et modalités d'accès au Cercle V sur le site internet de Valrhona, rubrique "Nos services pro".



À propos de Valrhona

VALRHONA, ENSEMBLE FAISONS DU BIEN AVEC DU BON

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnière et référente dans le monde du chocolat, Valrhona se définit aujourd'hui comme une entreprise dont la mission, « Ensemble, faisons du bien avec du bon », exprime la force de son engagement. Avec ses collaborateurs, les chefs et les producteurs de cacao, Valrhona imagine le meilleur du chocolat pour créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie du bon, du beau et du bien.

La construction de relations directes et de long terme avec les producteurs, la recherche de la prochaine innovation chocolat et le partage de savoir-faire, voilà ce qui anime Valrhona au quotidien. Aux côtés des chefs, Valrhona soutient l'artisanat et c'est en repoussant sans cesse les limites de la créativité qu'elle les accompagne dans leur quête de singularité.

Grâce à sa mobilisation continue autour de cette raison d'être, Valrhona est fière d'avoir obtenu en janvier 2020 la très exigeante certification B Corporation®. Elle récompense les entreprises les plus engagées au monde qui mettent au même niveau les performances économiques, sociétales et environnementales. Cette distinction vient valoriser sa stratégie de développement durable « Live Long », marquée par la volonté de co-construire un modèle à impact positif pour les producteurs, les collaborateurs, les artisans du goût et tous les passionnés de chocolat.

Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat responsable. 100% de nos fèves de cacaos sont tracées depuis nos producteurs ce qui donne l'assurance de savoir d'où vient le cacao, qui l'a récolté et qu'il a été produit dans de bonnes conditions. Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat qui respecte les Hommes et la Planète.

www.valrhona.com

Contacts Presse :

AGENCE 14 SEPTEMBRE

M. valrhona@14septembre.com

Alexandra Grange

T. 06 03 94 62 47

Mathilde Tabone

T. 07 72 77 40 20

Fanette Lambert

T. 06 38 65 39 84

<http://bit.ly/Oqo73>

