

Ground chocolate

Das neue
Trinkschokoladen-
Erlebnis

Fein geriebene herkunftstreue
Schokoladen



VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Valrhona erfindet Trinkschokolade neu - mit Ground chocolate

Ground chocolate ist eine **Produktreihe fein geriebener, herkunftsreiner und gebrauchsfertiger dunkler Schokolade**, die eine **Innovation** in der Welt der Trinkschokoladen darstellt.

Sie richtet sich an Fachleute - Baristas, Konditoren, Restaurantbetreiber - die ein qualitativ hochwertiges Angebot an heißen Getränken anbieten und ihre Kunden mit einem völlig neuen Genusserlebnis überraschen möchten.

Ground chocolate: eine Neuheit, die die Erwartungen von Fachleuten und Verbrauchern erfüllt

Auf dem Markt der Cafés und Teestuben ist weltweit ein starkes Wachstum zu beobachten. Seit einigen Jahren sind Heißgetränke auf dem Vormarsch und erfreuen sich größter Beliebtheit.

Die Kunden möchten Innovationen und neue Geschmackserlebnisse, vor allem **aber Qualität und Transparenz** bezüglich der Herkunft der Produkte, die sie verbrauchen. Wie bei einem Kaffee wollen sie, dass ihre Trinkschokolade sie mit auf eine Reise nimmt, sie möchten mehr über die Herkunft des verwendeten Kakaos erfahren und neue Aromen mit ausgeprägtem Geschmack entdecken.

Mit **Ground chocolate** erfüllt Valrhona die Wünsche des Endkunden und entspricht gleichzeitig dem Bedürfnis der Fachkunden nach Differenzierung: Valrhona bietet zwei herkunftsreine dunkle Schokoladenprodukte mit für deren Herkunft typischen Aromaprofilen und der verwendete Kakao ist zu 100% bis zu den Produzenten rückverfolgbar.

« Als Barista besteht meine Herausforderung darin, ein Produkt wie etwa das Heißgetränk neu zu erfinden, um zu überraschen und neue Erfahrungen zu bieten. »

Quentin Jacquemaire
Ausbildender Barista in den Coutume-Cafés.

« Die Kunden sehnen sich nach Produkten, die natürlicher und purer sind. Und die Trinkschokoladen erfüllen diesen Wunsch dank ihrer Palette an natürlichen Aromen (...). »

Craig Alibone
Konditor und Besitzer einer Teestube in Bodø (Norwegen)



Ground chocolate: Die Innovationskraft der Trinkschokolade

Bislang bestand das Angebot an Trinkschokoladen im Bereich Foodservice überwiegend aus Kakaopulver zum Mischen oder gebrauchsfertigen Mischungen aus Kakaopulver, Zucker und Milchpulver.

Mit Ground chocolate stellt Valrhona sein Know-how als Hersteller von Kuvertüren und Sourceur außergewöhnlicher Kakaoarten in den Dienst der Getränkewelt und der Fachleute und bietet ihnen eine fein geriebene Textur, die einfach und schnell verwendet werden kann, um köstliche Kreationen mit intensivem Geschmack zu kreieren.

Ground chocolate bietet im Gegensatz zu den klassischen Trinkschokoladen einen intensiven Schokoladengeschmack. Sie weist einzigartige Nuancen und Aromaprofile auf, die für herkunftstreue Schokoladen typisch sind. Die enthaltene Kakaobutter verleiht den Getränken mehr Textur. Geschmeidiger, seidiger, einfach leckerer - ein köstliches Getränk, das den Verbraucher mit auf eine einzigartige Geschmacksreise nimmt.

Fachleute können sie innovativ und vielfältig einsetzen. Sie können ihrer Kreativität freien Lauf lassen, neue Rezepte erfinden und mit dieser neuen Textur und den beiden erhältlichen Aromaprofilen spielen.

Ground chocolate kann mit Kuhmilch, Hafermilch oder einfach mit Wasser vermischt werden und lässt sich sowohl mit der Dampfdüse, in der Chocolatiere oder in einem speziellen Shaker für Heißgetränke verarbeiten.

Ground chocolate eignet sich zur Herstellung kreativer Heiß- oder Kaltgetränke: Schokoladen-Cocktails, Mochaccino, Chaïcolatte oder auch heiße Haselnuss-Praliné-Schokolade. Konditoren können sie für Füllungen, als Topping oder zum Verzieren verwenden.

« Ground chocolate unterscheidet sich stark von klassischem Kakaopulver. Es handelt sich um Schokolade, die lediglich gerieben wurde, mit einem echten und viel intensiveren Schokoladengeschmack. Und die Kakaobutter verleiht den Getränken noch mehr Textur. »

Quentin Jacquemaire
Ausbildender Barista in den Coutume-Cafés.



Eine Produktreihe herkunftstreuer Schokoladen, die das Engagement von Valrhona widerspiegelt

Die Ground-chocolate-Produktreihe besteht aus zwei herkunftstreuen dunklen Schokoladen: eine Single-Origin-Schokolade aus Ghana mit einem würzigen und süßen Aromaprofil und eine Single-Origin-Schokolade aus Grenada, die sich durch ihr ausgewogenes Profil und ihre Aromen reifer Früchte auszeichnet.

Entsprechend seines Engagements in Sachen Transparenz und Rückverfolgbarkeit hat Valrhona diese beiden Produkte aus Kakaobohnen entwickelt, die zu 100 % bis zu den Produzenten in Ghana und Grenada zurückverfolgt werden. Dank der eingegangenen Verpflichtungen können die Kunden sicher sein, hochwertige Produkte zu erhalten, deren Kakao von den Produzenten auf den Plantagen, die außerhalb der geschützten Gebiete liegen, unter guten Bedingungen angebaut wurde.

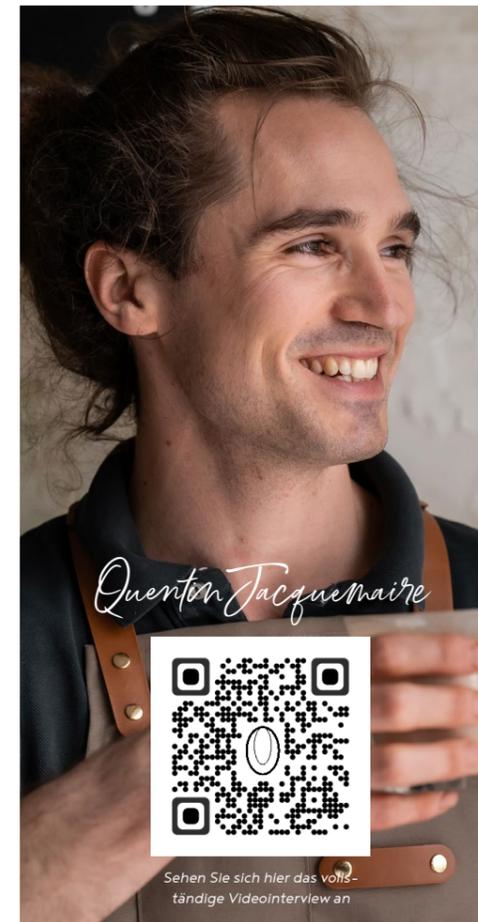
Format: 3-kg-Beutel - Preis: 17,05 €/kg für Grenada und 16,25 €/kg für Ghana



Ein in Zusammenarbeit mit Experten entwickeltes Angebot

Um ein Produkt anbieten zu können, das den Erwartungen der Fachleute möglichst nahekommt, hat Valrhona mit zwei Experten zusammengearbeitet: Quentin Jacquemaire, ausbildender Barista in den Coutume-Cafés (Paris, Frankreich) und Craig Alibone, norwegischer Chef-Pâtissier und Inhaber einer Teestube in Bodø (Norwegen). Fünf Proben standen zur Auswahl; nach einer Blindverkostung und der Anwendung dieser Proben wurden die herkunftstreuen Schokoladen aus Ghana und Grenada von den beiden Experten und ihren Teams einstimmig ausgewählt. Nun stehen zwei verschiedene aromatische Identitäten, zwei köstliche Geschmacksreisen bereit, die viel Raum für neue Kreationen eröffnen.

Quentin Jacquemaire und Craig Alibone haben ihrer Fantasie freien Lauf gelassen und 13 exklusive und inspirierende Rezepte (acht Getränke und drei Pâtisserie-Kreationen) für ein auf Anfrage erhältliches Rezeptbuch kreiert.





Chaicolatte



EINE KREATION VON

Quentin Jacquemairé

30 g **GROUND CHOCOLATE**
 20 g **Wasser**
 50 g **Chai-Likör**
 100 g **Ultrahocherhitzte Vollmilch oder**
 120 g **Haferdrink**

Die Ground chocolate in ein Kännchen geben, dann das heiße Wasser hinzufügen und mit einem Löffel kräftig umrühren, damit die Schokoladenstückchen schmelzen. Den Chai-Likör in die Kanne gießen und die Milch hinzugeben. Die Mischung mit der Dampfdüse erhitzen. Das Ganze in das zum Servieren vorgesehene Gefäß geben.



Heisse Schokolade mit Honig und Himbeere



EINE KREATION VON

Craig Albone

40 g **GROUND CHOCOLATE GHANA**
 oder **GRENADE**
 10 g **Honig**
 90 g **Ultrahocherhitzte Vollmilch oder**
 pflanzlicher **Haferdrink**
 25 g **Wasser**
 20 g **Himbeerpüree**

Ground chocolate und Honig in den Shaker geben.
 Milch, Wasser und Himbeerpüree auf 70 °C erhitzen und in den Shaker gießen.
 Den Shaker gut schütteln.
 Das Ganze durch ein Sieb in das zum Servieren vorgesehene Gefäß passieren.

Über Valrhona

VALRHONA, GEMEINSAM MIT GUTEM GUTES TUN

Valrhona ist seit 1922 Partner der „Handwerker des guten Geschmacks“, Pionier und Referenz in der Welt der Schokolade. Heute definiert Valrhona sich als ein Unternehmen, dessen Mission „Gemeinsam mit Gutem Gutes tun“ die Stärke seines Engagements zum Ausdruck bringt. Mit seinen Mitstreitern, den Chef-Pâtissiers und den Kakaoproduzenten, arbeitet Valrhona an der permanenten Weiterentwicklung aller Bereiche rund um die Schokolade, um die Kakaoproduktion fairer und nachhaltiger zu gestalten und um die Gastronomie zu inspirieren, damit sie mit Gutem und Schönem Gutes tun kann.

Der Aufbau direkter und langfristiger Beziehungen zu den Produzenten, die Suche nach der nächsten Schokoladen-Innovation und der Austausch von Know-how sind alltägliche Impulse für Valrhona. An der Seite der Chef-Pâtissiers unterstützt Valrhona das Handwerk und begleitet Konditoren auf der Suche nach Einzigartigkeit dabei, die Grenzen der Kreativität ständig weiter zu verschieben.

Dank seines kontinuierlichen Engagements ist es Valrhona im Januar 2020 gelungen, die sehr anspruchsvolle Zertifizierung als B Corporation® zu erhalten. Diese zeichnet die engagiertesten Unternehmen der Welt aus, die Wirtschaftsleistung in gleichem Maße mit Gemeinwohl und Umweltschutz in Einklang bringen. Die Zertifizierung bestätigt.

www.valrhona.com

Pressekontakt:

Classic Communication / Sascha Melein

T. +49 (0) 331 20 10 70 29

M. valrhona@classic-communication.eu