



FÜR SOFORTIGE VERÖFFENTLICHUNG

Chocolat Madagascar

Chocolat
MADAGASCAR

Depuis 1940

Chocolat Madagascar: Neue RAW (ungeröstete Kakao) Single-Origin Schokoladenkuvertüre-Tropfen, mehr Flavanole bewahrend

Chocolat Madagascar freut sich, eine bahnbrechende Ergänzung seiner Produktlinie anzukündigen: die neuen ungerösteten Kakao (RAW) Single-Origin Schokoladenkuvertüre-Tropfen. Dieses innovative Produkt hebt sich auf dem globalen Schokoladenmarkt ab, als Gewinner bei der Academy of Chocolate, dank seines einzigartigen Herstellungsprozesses durch das Team der Malagasy Chocolaterie Robert in Antananarivo.

Besondere Kakaosorten aus Madagaskar

- **Herkunft:** Die Kakaosamen, einschließlich der Sorten Criollo-Trinitario und Forastero, werden in der Sambirano-Region im Nordwesten Madagaskars angebaut, fermentiert und getrocknet. Diese Gegend ist bekannt für ihr reichhaltiges, einzigartiges Terroir, das zum feinen fruchtigen Geschmack des Kakaos beiträgt.
- **Fermentationsprozess:** Die Fermentation ist ein entscheidender Schritt, um die natürlichen Verbindungen zu entwickeln, die Schokolade ihren begehrten Geschmack verleihen. Dieser Prozess erhöht die Temperatur auf über 40°C, was für die Geschmacksentwicklung wesentlich ist.

Revolutionäre „kalte“ Schokoladenherstellungstechnik

- **Flavanolerhalt:** Im Gegensatz zu typischen Schokoladenherstellungsprozessen, bei denen fermentierter Kakao über 140°C geröstet wird, um Schokoladengeschmack zu entwickeln und schädliche Bakterien zu eliminieren – ein Prozess, der auch die gesundheitsfördernden Flavanole/Antioxidantien reduziert – röstet Chocolat Madagascar den Kakao nicht, wodurch mehr dieser wichtigen Nährstoffe erhalten bleiben, während schädliche Bakterien entfernt werden.
- **Natürlicher Prozess:** Der Kakao wird keiner chemischen Behandlung unterzogen, um Bakterien zu eliminieren oder heiß geröstet, was eine höhere Bewahrung von Antioxidantien gewährleistet.
- **Keine Alkalisierung:** Der Prozess beinhaltet keine Alkalisierung, die üblicherweise die Säure reduziert, aber Antioxidantien zerstört. Stattdessen wird die Säure durch einen langen Conchierprozess reduziert, was die Geschmeidigkeit und Textur der Schokolade verbessert.
- **Feines Mahlen:** Die Schokolade wird zu weniger als 20 Mikron fein gemahlen, was ein glattes Mundgefühl garantiert.

Vielfalt für jeden Geschmack

- **Veganer Rohschokoladen-Dunkel 100%:** Diese Variante ist ohne Zuckerzusatz und reich an Ballaststoffen und Flavanolen, ideal für diejenigen, die den reinen und intensiven dunklen Zitrusgeschmack bevorzugen.
- **Veganer Rohschokoladen 70% Kakao mit 30% Zucker:** Eine Mischung, die Reichhaltigkeit mit einem Hauch von Süße bietet, ebenfalls reich an Ballaststoffen und Flavanolen.

Verpackung und Verfügbarkeit

- Die Schokoladenkuvertüre-Tropfen sind in praktischen 1-3g Größen erhältlich, verpackt in 2kg Einheiten, perfekt für kulinarische Anwendungen.

Ethischer und nachhaltiger Einfluss

- **Wirtschaftlicher Wert in Madagaskar:** Der vollständige Produktionsansatz von Chocolat Madagascar schafft deutlich mehr wirtschaftlichen Wert in Madagaskar durch die Initiativen ORIGIN + und Raisetrade, verglichen mit dem typischen Export von Kakao in wohlhabende Nationen. Diese ethische und nachhaltige Methode kommt der lokalen Wirtschaft und den Gemeinschaften zugute, indem sie vielfältigere Arbeitsplätze schafft, Steuern zahlt und die wahre Herkunft fördert.

Diese ungerösteten Kakao-Schokoladenkuvertüre-Tropfen von Chocolat Madagascar bieten Köchen eine einzigartige Möglichkeit, außergewöhnliche Desserts und Schokoladen zu kreieren. Sie sind nicht nur köstlich, sondern sprechen auch gesundheitsbewusste Verbraucher an. Diese neue Ergänzung zur Familie von Chocolat Madagascar ist ein Zeugnis für das Engagement der Marke für Qualität, Gesundheit und Nachhaltigkeit.

Besuchen Sie uns auf der ISM Köln Halle 5.2 / Stand „Dillicious“ E036.

RAW Single Origin Chocolate Couverture Drops sind ab sofort im Handel bei www.dillicious.eu. Für Medienanfragen wenden Sie sich bitte Oliver Dilli unter info@dillicious.eu oder +49 (0)163 / 241 51 48.

Über Chocolat Madagascar:

Chocolat Madagascar ist ein Schokoladenunternehmen mit Sitz in Antananarivo, Madagascar, das sich darauf spezialisiert hat, die Grenzen der Schokoladenhandwerkskunst zu erweitern. Mit einem Schwerpunkt auf der Beschaffung von Einzelherkünften und sorgfältigen Herstellungstechniken bieten wir ein unvergleichliches Schokoladenerlebnis.

ISM / KoelnMesse Stand: 5.2 E 36 27th- 31st January 2024