Anteprima Host - I nuovi cioccolati di Barry Callebaut

barry-callebaut-0e329d48

Barry Callebaut presenta a Host la nuova linea *Purezza dalla Natura*, il cioccolato di futura generazione, prodotto tramite un processo di fermentazione naturale totalmente innovativo, sostenibile con tracciabilità al 100%, e propone una nuova bevanda al cioccolato Hot Chocolate, concept di grande successo in tutto il mondo adatto anche per il canale bar che l'azienda invita ad assaggiare direttamente nello stand.

Uno stand aperto, dove l’azienda svizzera racconterà il fantastico viaggio dai coltivatori agli chef con assaggi dei tre nuovi cioccolati di nuova generazione Ocoa (70% minimo di cacao) ideale per ricoperture e modellaggio, Inaya (65% minimo di cacao), Alunga (61% minimo di cacao) a marchio Cacao Barry, adatti come ingredienti in pasticceria (mousse, ganache, salse, ecc.). La fermentazione costituisce una fase essenziale per lo sviluppo del gusto. Cacao Barry ha scoperto dei fermenti specifici, naturalmente presenti nelle piantagioni, che rivelano il gusto più puro e intenso racchiuso in ogni fava di cacao. Selezionando questi lieviti naturali e aggiungendoli alla polpa delle fave, i coltivatori ottengono una fermentazione omogenea e superiore, che rivela la straordinaria qualità delle fave di cacao.