Il cioccolato? Dalla Svizzera arriva anche quello rosa

imagesz1tgnl7x-84b173f1

Dopo 13 anni di esperimenti, Barry Callebaut, azienda svizzera specializzata in cacao e derivati, ha presentato il cioccolato rosa: meno dolce di quello del cioccolato al latte, con una nota acidula e un sentore delicato di frutti rossi.

Il nuovo nato - spiega Focus - è il prodotto di un processo naturale: nessun estratto naturale, additivo o colorante è però stato aggiunto, per ottenere aroma e colore della quarta varietà ufficiale di cioccolato (dopo fondente, al latte e bianco). Il Ruby Chocolate deve il suo rosa interamente al tipo di fava di cacao da cui è ricavato, che racchiude lo stesso pigmento ed è raccolta in Costa d'Avorio, Brasile ed Ecuador.

La composizione delle nuove tavolette è ancora top secret, anche se alcuni sostengono che possa derivare esclusivamente dalle fave di cacao (a differenza del cioccolato al latte, e di quello bianco, che contengono grandi quantità di latte e burro di cacao, rispettivamente).

Il cioccolato rosa è stato presentato il 5 settembre a Shanghai (in Cina) nel corso di un evento esclusivo. Al momento se ne sta predisponendo la vendita ai grandi distributori di tutto il mondo: per averlo al dettaglio e assaggiare questa nuova curiosità alimentare occorreranno 6-18 mesi, a seconda dei Paesi e degli accordi.