Da Chocolate Academy il primo sorbetto al Frutto del Cacao

gelatocabossa-renatavesely-849ad616

Chocolate Academy Milano lancia **Il Frutto del Cacao**, un prodotto che rivoluziona il mondo sensoriale del cacao applicato alla gelateria artigianale. Grazie all'impegno costante e alla grande capacità di innovazione di **Ciro Fraddanno**, Choco Gelato chef dell'Academy italiana, si è arrivati alla formulazione di un prodotto che sconvolge le papille gustative rivelando un nuovo sapore legato al frutto del cacao.

Per la prima volta al mondo sarà possibile assaggiare un frutto tropicale, pressoché sconosciuto al grande pubblico, sotto forma di un freschissimo sorbetto nelle gelaterie italiane. Il gusto più venduto nelle gelaterie di tutto il mondo, il gelato al cioccolato, verrà così affiancato a un gelato prodotto con l'altro ingrediente fondamentale del frutto del cacao: la polpa del frutto.

Il Frutto del Cacao è un sorbetto freschissimo e subito pronto all'uso. Il prodotto, ricco di proteine e vitamine, di colore bianco, è stato sviluppato da Chocolate Academy e **Rogelfrut**, una delle prime aziende italiane ad aver avviato la lavorazione di una gamma unica e completa di frutta surgelata e puree di frutta.

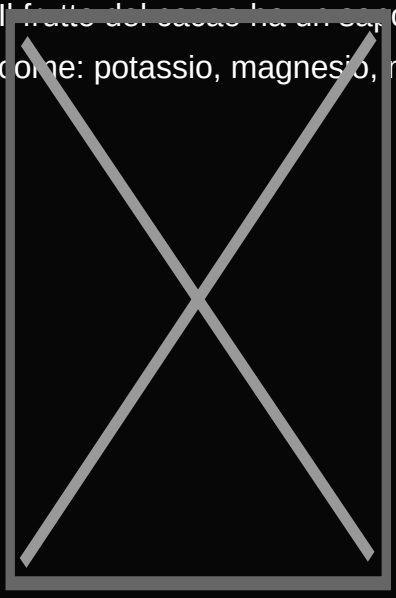
Il Frutto del Cacao è il nome di questo preparato rivoluzionario che consentirà ai maestri del gelato di offrire un gusto nuovo e sorprendente che esalta il "frutto degli dei" rispettando l'ambiente, grazie ad una maggiore efficienza nella lavorazione della cabossa di cacao.

Per secoli, il frutto del cacao è stato raccolto solo per i suoi semi e nel tempo si è persa l'associazione con il frutto. Tuttavia, proprio come una mela o un'arancia, il cacao ha il suo gusto fruttato unico. I suoi alberi crescono nelle regioni tropicali intorno all'equatore, dove il clima caldo e umido favorisce una crescita ottimale. Cresciuto sul tronco e sui rami dell'albero, il frutto del cacao chiamato cabossa, è costituito dalla buccia, la polpa e i semi (fave). I semi vengono lavorati per fare il cioccolato e rappresentano solo il 30% circa della composizione del frutto. Una volta mature le cabosse colorate

vengono accuratamente selezionate e raccolte a mano, pulite e aperte per eliminare i semi e la polpa bianca e fresca. Solo una parte di questo frutto viene usato per consentire alle fave di fermentare.

Oggi grazie allo studio di **Cabosse Naturals**, brand del gruppo Barry Callebaut, è possibile usare l'intero frutto del cacao e godere delle sue straordinarie qualità. Cabosse Naturals esalta l'intera frutta e offre un'ampia gamma di prodotti dal succo, alla purea e al concentrato di frutto del cacao puri al 100% .

Il frutto del cacao ha un sapore fruttato con una nota esotica, è ricco di fibre e contiene molti nutrienti come: potassio, magnesio, manganese, calcio, fosforo, ferro, zinco, vitamina B5 e vitamina D2.



Il **prodotto destinato al mercato della gelateria artigianale** e realizzato

in collaborazione con RogelFrut, contiene il 40% di polpa del frutto del cacao ed è estremamente facile da usare perché pronto all'uso. Ciro Fraddanno che ne ha messo a punto la ricetta, consiglia di abbinare al sorbetto il gruè di cacao per dare croccantezza e un esperienza unica di gusto dell'intero frutto: come ritrovarsi direttamente in una piantagione di cacao!

La primavera 2021 sarà il momento migliore per gustare nelle gelaterie italiane il sorbetto al Frutto del Cacao interpretato dalla creatività dei professionisti del gelato e scoprirne le sue qualità organolettiche e i suoi nutrienti.