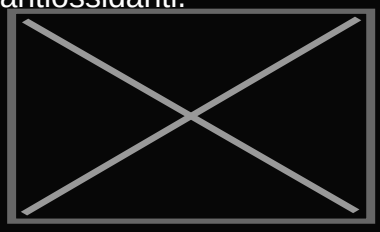
Nasce Chokkino, la nuova alternativa al caffè

chokkino-al-sigep-80204820

Una novità assoluta sta per rivoluzionare uno degli appuntamenti quotidiani più amati dagli italiani, quello con il caffè. Chokkino è una bevanda calda servita in tazza piccola composta da due semplici ingredienti naturali: cacao in polvere e acqua. Il primo prodotto lanciato da Live Better si propone come la nuova alternativa al caffè e rappresenta un nuovo modo di consumare cacao, ispirato alla millenaria tradizione Maya. Chokkino è in linea con il trend “free from”: senza zucchero, latte, glutine e caffè, e quindi adatto a coloro che soffrono di intolleranze alimentari. Tra le proprietà nutrizionali si trovano fibre, proteine, sali minerali e antiossidanti: un vero concentrato di micro-nutrienti. Per selezionare il cacao è stata condotta una ricerca con l’Università di Teramo per calcolare il contenuto di polifenoli di 60 campioni di cacao, molecole attualmente studiate per comprenderne le potenzialità antiossidanti.



“Crediamo che il cibo soddisfi il bisogno primario dell’uomo: nutrirsi. Per nutrire il corpo in modo adeguato il cibo deve essere ricco di nutrienti. Invece troppo spesso siamo circondati da prodotti che sono semplicemente ‘calorie vuote’– afferma **Elena Luzi**, Product Architect di Live Better – *Per questo abbiamo deciso di creare un prodotto diverso, semplice ed accessibile ma al tempo stesso realmente ricco di nutrienti.La nostra intenzione è di offrire ai consumatori italiani una nuova alternativa al caffè: sfiziosa e al tempo stesso sana”.*

Chokkino inoltre può sostituire le funzionalità tipiche del caffè: il cacao infatti contiene una piccola quantità di caffeina, ma è principalmente ricco di teobromina, una molecola appartenente alla stessa famiglia della caffeina ma con un’azione più gentile sul sistema nervoso e con il valore aggiunto di favorire una piacevole sensazione di benessere. Il prodottosi rivolge a un target molto eterogeneo -dai bambini agli anziani, a tutti coloro che non amano il caffè o le attuali alternative, a chi non lo può bere per ragioni di salute e ai nuovi health addicts, consapevoli che il cacao sia un superfood- quindi potrà

soddisfare anche i consumatori che al momento non frequentano il bar in quanto non offre un prodotto che soddisfi le loro esigenze, come per esempio i Millennials.



Chokkino viene erogato grazie ad una macchina sviluppata da Live Better, chiamata Kaya in onore della popolazione che per prima, nel 1.600 AC, consumò una bevanda a base di cacao: iMokaya. Kaya ha un design moderno ed è provvista di tecnologia IOT (Internet of things), un sistema che consente il telecontrollo da remoto, tutelando così il consumatore sull'esclusivo utilizzo del prodotto originale. La macchina viene fornita da Live Better in comodato d'uso gratuito e tramite un processo brevettato emulsiona puro cacao in polvere e acqua per ottenere una bevanda buona e al tempo stesso ricca di sostanze biologicamente attive. Una rivoluzione che non riguarda solo il prodotto ma anche un approccio 2.0 verso baristi e consumatori finali. Sono in fase di realizzazione due app dedicate con l'intento di generare un network di consumatori che possono usufruire di contenuti multimediali attraverso tecnologie interattive.