Back To Origins, la cioccolata delle origini

prepack-fino-de-aroma-6a5b0751

È necessario tornare all’origine delle cose per scoprirne la vera essenza. Ciò è ancor più vero se pensiamo al cibo: riscoprire i sapori e gli aromi originari è fondamentale per poter apprezzare l’unicità e la qualità delle materie prime. Con Back To Origins, Foodness lancia una nuova gamma di cioccolate in tazza ideata e creata proprio andando all’origine del cacao, ingrediente pregiato che diventa il protagonista sprigionando il suo aroma unico, puro e caratteristico che cattura anche i palati più raffinati.

tazza-cioccolata-ldLa cioccolata monorigine “Fino de Aroma” infatti, nasce da un cacao monorigine colombiano completamente naturale, cioè non potassato: non subisce alcun processo chimico e non viene trattato con agenti alcalinizzanti, permettendo al cacao di mantenere le sue originali proprietà organolettiche. Questa caratteristica gli fa assumere il tipico colore chiaro e un sapore fruttato e floreale con note maltate. Inoltre è un cacao molto pregiato in quanto solo l’8% del cacao prodotto nel mondo si può definire “Fino de Aroma”, la cui denominazione nasce dalla classificazione dell’International Cocoa Organization (ICCO).
La cioccolata monorigine “Santo Domingo” nasce invece da un cacao che deriva dalle coltivazioni concentrate nella zona nord della Repubblica caraibica: le condizioni e le caratteristiche di questo territorio gli donano delle particolarità fragranti e profumate acidule e speziate tipiche dei frutti rossi. Ed è un cacao molto raro a causa del limitato raccolto.

La cioccolata BIO, infine, nasce da un cacao coltivato secondo le regole previste dall’agricoltura biologica, quindi senza utilizzare additivi chimici e da materie prime certificate. Dalla “Fino de Aroma”, alla “Santo Domingo”, fino alla “Bio” con questa nuova gamma il consumatore potrà farsi coccolare dai colori e dai sapori originali della cioccolata, vivendo una vera e propria esperienza di degustazione da gourmet.

www.foodness.it