

La peste 80 de ani după ce Nestle SA a început să producă ciocolată albă, compania elvețiană Barry Callebaut AG, cel mai mare procesator mondial de boabe de cacao, a lansat marți o nouă culoare de ciocolată naturală, rubinie, acesta urmând să fie cel de al patrulea tip de ciocolată creat după ciocolata cu lapte, cea neagră și cea albă, transmite Bloomberg.

Noutatea, care are la bază un tip special de boabe de cacao, este rezultatul unui deceniu de dezvoltare, precizează directorul general de la Barry Callebaut, Antoine de Saint-Affrique. Ciocolata rubinie dezvăluită marți la Shanghai are o aromă naturală de fructe de pădure dulce-acrișoară. "Este naturală, este colorată, este hedonistică, dar păstrează autenticitatea ciocolatei. Este un amestec drăguț care este pe placul generației millennials", susține Antoine de Saint-Affrique. Potrivit acestuia, noul produs ar putea fi atractiv și pentru consumatorii chinezi, o piață emergentă pentru ciocolată.

Inovațiile în industria ciocolatei au nevoie de mai mulți ani datorită structurii complexe și provocărilor asociate cu menținerea texturii și gustului. Boabele utilizate pentru producția de ciocolată rubinie vin din Coasta de Fildeș, Ecuador și Brazilia, iar culoarea neobișnuită este dată de pudra extrasă în momentul procesării boabelor, a dezvăluit Antoine de Saint-Affrique, subliniind că nu sunt adăugate fructe de pădure sau coloranți.

Chiar dacă și alte companii precum Cargill Inc. produc deja pudră de cacao de culoare roșie, este pentru prima dată când un producător lansează o ciocolată naturală de culoare rubinie. "Să produci ciocolată naturală care este produsă cu ingredientele normale ale unei ciocolate, care are gustul și culoare acesteia este extrem de dificil", susține Antoine de Saint-Affrique.

Noul produs ar putea ajuta la creșterea vânzărilor pe o piață globală care se confruntă cu dificultăți. Într-un moment în care Hershey concediază 15% dintre angajați, iar Nestle vrea să își vândă operațiunile din SUA, ciocolata rubinie oferă șansa ca anul viitor, de Ziua Îndrăgostiților, pe rafturile magazinelor să apară o ciocolată naturală de culoare roz.

AGERPRES

Sursa foto: www.barry-callebaut.com