

SCOPRI

L'ALTRAFACCIA DEL CACAO

Prova il nuovo sorbetto IL FRUTTO DEL CACAO

Per secoli sono stati utilizzati solo i semi del frutto del cacao per creare il cioccolato. Adesso, **per la prima volta**, la polpa del frutto del cacao, ricca di sostanze nutritive, viene utilizzata per realizzare questo **freschissimo sorbetto dal gusto deliziosamente fruttato**.



#altrafacciadelcacao

LA CABOSSA: UN SUPER FRUTTO



La cabossa è il frutto da cui si ottiene il cioccolato che tutti conosciamo.

Il frutto nasce da una pianta che cresce nelle regioni tropicali, intorno all'equatore.

Ogni pianta produce in media 40 frutti all'anno e ciascuno di essi pesa circa 700 grammi e presenta diverse colorazioni a seconda della varietà e del livello di maturazione.

Questo frutto meraviglioso è composto dalla casara, ovvero la buccia esterna del frutto e dalla polpa che avvolge le fave di cacao. **Finora solo le fave di cacao sono state utilizzate per produrre il cioccolato, il cacao in polvere e tutti i derivati in commercio.**

La parte bianca all'interno del frutto è la **polpa**, dal gusto fruttato e piacevolmente acidulo.

Questa polpa è naturalmente dolce, ricca di nutrienti e minerali, e fino ad oggi veniva utilizzata solo per favorire il processo di fermentazione delle fave di cacao.

Grazie all'innovazione e ad una maggiore efficienza dei processi di lavorazione, finalmente la polpa del cacao può adesso essere anche *degustata in purezza, in modo più sostenibile, con zero sprechi e maggiori guadagni per i coltivatori delle piantagioni.*



- ✓ Per la prima volta è possibile assaggiare la vera polpa di cacao, in anteprima nel gelato
- ✓ La freschezza e l'intensità del gusto ci fanno vivere le emozioni di una visita in una vera piantagione di cacao
- ✓ Per la prima volta il cacao entra nel segmento frutta in gelateria
- ✓ Ricetta già bilanciata
- ✓ Il primo sorbetto con vera polpa di cacao



4 SEMPLICI STEP



1 SCONGELA
IL BRICK



2 INSERISCI NEL
MANTECATORE

3 ESTRAI E
DECORA



4 ESPONI NELLA
TUA VETRINA

Crea con



800PRE0601 PREPARATO CON **POLPA DI CACAO
ROGELFRUT** (confezione 6 x 1 kg)

Decora con



**NIBS-S502-X47 COCOA NIBS
CALLEBAUT** (4 x 800g)

E fai vivere ai tuoi clienti una sensazione unica
di **gusto** e **consistenza!**

Per maggiori informazioni chocolateacademy_milano@barry-callebaut.com