Наша Газета
nashagazeta.ch
Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

Это официально: придуман новый вид шоколада | C’est officiel, le nouveau type de chocolat est inventé

Author: Заррина Салимова, Цюрих , 18.09.2017.

Новый шоколад имеет натуральный розовый цвет (c) Barry Callebaut

Производитель шоколада Barry Callebaut представил новый вид шоколада - розового цвета. Он изготовлен из розовых какао-бобов без добавления ароматизаторов и красителей.

|

Le fabricant de produits à base de chocolat et de cacao Barry Callebaut a dévoilé le

nouveau type de chocolat qui a une couleur rose. Le chocolat Rubis est élaboré à partir de la fève de cacao Rubis sans ajout d’arômes, ni de colorants.

C’est officiel, le nouveau type de chocolat est inventé

С тех пор, как в 1930-х годах швейцарская компания Nestlé придумала белый шоколад, весь мир разделился на две части, которые продолжают вести друг с другом непримиримые споры на тему, можно ли считать его настоящим шоколадом. Несмотря на то, что белый шоколад на 20% состоит из какао-масла, многие признают только два вида шоколада – черный и молочный.

80 лет спустя другой швейцарский производитель, Barry Callebaut, решил добавить неразберихи и заявил о создании четвертого вида шоколада – розового. Хотя в пресс-релизе компании этот шоколад называется рубиновым, журналисты решили, что определение «розовый» ему подходит больше, и переименовали.

Спорить о том, настоящий это шоколад или нет, не придется. Дело в том, что красивый цвет и насыщенный фруктово-ягодный вкус ему придают не красители и ароматизаторы, а особые розовые какао-бобы сорта Ruby, которые произрастают на плантациях Эквадора, Бразилии и Кот-д’Ивуара. Специалистам международных исследовательских центров Barry Callebaut понадобилось несколько лет работы, чтобы раскрыть свойства необычных какао-бобов и разработать технологию извлечения их природного аромата и цвета. Процесс производства, естественно, держится в секрете.

Любопытно, что первые какао-бобы попали в Европу вместе с конкистадорами в XVI веке. Тогда какао считался лекарственным средством, стоил целое состояние и был доступен только очень состоятельным людям. Плитки шоколада появились лишь в XIX веке, когда научились добывать какао-масло и какао-порошок. Вскоре шоколад стал одним из самых популярных лакомств в мире.

Розовый шоколад удовлетворяет особую эмоциональную потребность, которую не покрывают другие виды шоколада, говорится в заключении независимого международного агентства по исследованию рынка Haystack. Какую именно особую потребность, уточнил директор по инновациям и качеству Barry Callebaut Пейтер Бооне в комментарии для New York Times. Речь идет о гедонистическом культе и тяге к наслаждениям, присущим представителям поколения миллениалов. Якобы именно розовый шоколад больше других должен понравиться молодежи. Сложно сказать, насколько это верно, но стремление компании любыми способами привлечь внимание демографической группы, за которую борются все маркетологи мира, понять можно.

Новинка была представлена в начале сентября. Компания Barry Callebaut со штаб-квартирой в Цюрихе была основана 175 лет назад. Ей принадлежит около 50 заводов по всему миру, а штат сотрудников насчитывает 10 000 человек. Они не только открывают новые виды шоколада, но и озабочены устойчивым развитием какао-индустрии и планируют к 2025 году сделать этичное производство шоколада нормой. Будучи одним из крупнейших поставщиков какао-бобов и какао-масла для производителей шоколада, компания особенно заинтересована в стимулировании потребительского спроса.

В успехе запуска нового шоколада можно не сомневаться. В конце концов, многим захочется его купить просто из любопытства, чтобы сравнить со знакомым вкусом

горького или молочного шоколада. Правда, попробовать его получится еще нескоро: шоколад из розовых какао-бобов попадет на прилавки магазинов не раньше, чем в конце следующего года.

Швейцария

Статьи по теме

Больше шоколада: производят, едят и продают швейцарцы

«Шоколадная карта» Швейцарии

В прошлом году швейцарцы съели на семь плиток шоколада меньше

Source URL:
https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/eto-oficialno-priduman-novyy-vid-shokolada