



# Manjari 64%

*Det unika, syrliga inslaget i Manjari känns alltid igen*

## BAKGRUND

Med inspiration från den kraftfulla och karaktäristiska smakprofilen hos kakaobönorna från Madagaskar bestämde sig Valrhona för att skapa Manjari 1990. Valrhona slog därmed ett slag för finessen hos kakaon från Madagaskar och Manjari har blivit en av varumärkets stora klassiker. Namnet Manjari kommer både från ordet för "god" på språket som talas på Madagaskar och "fin arom" på en dialekt från Hindustan i Indien.

## EN DEL AV ETT STÖRRE PROJEKT

Manjari är resultatet av ett långvarigt samarbete mellan Valrhona och kakaoplantagen Millot på norra Madagaskar. Valrhona har länge arbetat med att förbättra levnadsvillkoren för de plantageanställda och deras familjer. Genom att bygga 45 bostäder och en vårdcentral får familjerna en bättre boendestandard och en sjuksköterska finns alltid på plats. Att värna om miljön är en prioritet. Man är sparsam med vattenanvändningen på plantagen och endast naturlig gödning används.



*Veronique Huchede*  
INKÖPSCHEF KAKAO

“Valrhona och Millot-plantagen framställer en underbar, förtrollande kakao, samtidigt som man värnar om välbefinnandet för dem som arbetar där och den unika miljön.”

## SMAKPROFIL

HUVUDPROFIL: **FRUKTIG**  
UNDERLIGGANDE NOT: **SYRLIG**  
UTMÄRKANDE NOT: **RÖDA BÄR**

Manjari, med sina inslag av syrliga och fylliga röda bär, tar med dig på en smakresa till Madagaskar - "dofternas ö" - fylld av enastående kakaoträd, ljuvliga frukter och underbara kryddväxter.



## FÖRPACKNING

Pellets i påse 3 kg

Produktnummer: 46402

## SAMMANSÄTTNING

Kakao 64% min.

Fett 40%

Socker 35%

## INGREDIENSER

Kakaobönor från Madagaskar, socker, kakaosmör, emulgeringsmedel: solroslecitin, naturligt vaniljextrakt.

Kan innehålla spår av: mjölk, nötter, soja.

## HÅLLBARHET\*

14 månader

## FÖRVARING

Förvaras torrt och svalt, mellan 16°C och 18°C.

\* Bäst före-datum beräknat från tillverkningsdatum

## ANVÄNDNINGSSOMRÅDEN

MANJARI 64%	ÖVERDRAG	GJUTNING	CHOKLADKAKOR	MOUSSE	CREMEUX OCH GANACHE	GLASS OCH SORBET
REKOMMENDATION						

 Idealisk  Lämplig

## SMAKKOMBINATIONER



SVARTA VINBÄR



HALLON



MORELLER



SICHUANPEPPAR



MUSCOVADOSOCKER