



# Guanaja 70%

*Guanaja banade väg för bitter mörk choklad*

## BAKGRUND

1986 tog Valrhona fram världens första bittra choklad med hela 70 % kakao – en verklig utmaning. Den höga kakaohalten innebar att hela sättet att framställa choklad fick ses över. Det var början på en tradition med noggrant utvalda kakaoböner. Med en så låg andel socker i chokladen kunde inga smakdefekter döljas. Kakaobönorna väljs därför ut efter sin aromatiska profil för att ta fram en choklad med balanserad och unik smak. Guanaja innebar en verklig revolution i chokladvärlden och blev snabbt ett riktmärke på marknaden. Namnet Guanaja anspelar på de första kakaobönorna som gavs till Christofer Columbus när han landsteg på ön Guanaja, i Karibiska havet, den 30 juli 1502.

## HEMLIGHETEN BAKOM DEN UNIKA SMAKEN

Guanaja består av en komplex blandning av smakprofiler som är typiska för kakao från Trinidad, Dominikanska republiken, Jamaica, Ghana, Elfenbenskusten och Madagaskar. De olika smakprofilerna blandas tills de får den enhetliga och unika smak som utmärker Guanaja – bitter och elegant på samma gång. Chokladen som framställts med alltid lika lyckat resultat sedan 1986 är ett bevis på Valrhonas stora skicklighet och kunnande.



*Frédéric Bon*  
KREATIV CHEF  
VALRHONA

“Guanaja har vänt upp och ner på både smak och teknik. Jag tror att ingen på Valrhona kunde ana vad en sådan choklad skulle innebära när det gäller chokladtillverkning. Med den här chokladen öppnade Valrhona dörren till nya möjligheter.”

## SMAKPROFIL

HUVUDPROFIL: **BALANSERAD**  
UNDERLIGGANDE NOT: **ROSTAD**  
UTMÄRKANDE NOT: **BITTERHET**

Guanajas kraftfulla och syrliga smak, tillsammans med kakaos balanserade, bittra noter, påminner om de varma och harmoniska ljuden från träblåsinstrument, som blandas med de mjuka rytterna från slagverk och sång.



## FÖRPACKNING

Pellets i påse 3 kg

Produktnummer: 46408

## SAMMANSÄTTNING

Kakao 70% min.

Fett 42%

Socker 29%

## INGREDIENSER

Kakaoböner, socker, kakaosmör, emulgeringsmedel: solroslecitin, naturligt vaniljextrakt.

Kan innehålla spår av: mjölk, nötter, soja.

## HÅLLBARHET\*

18 månader

## FÖRVARING

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

\* Bäst före-datum beräknat från tillverkningsdatum

## ANVÄNDNINGSSOMRÅDEN

GUANAJA 70%

ÖVERDRAG

GJUTNING

CHOKLADKAKOR

MOUSSE

CREMEUX OCH  
GANACHE

GLASS OCH  
SORBET

REKOMMENDATION



 Ideallisk  Lämplig

## KOMBINERA GÄRNA MED



NÖTTER



BÄR



INGEFÄRA



TONKABÖNER



SALTKARAMELL