



Caraïbe 66%

Caraïbe, med sin perfekt balanserade smak, är alltid ett bra val

BAKGRUND

Caraïbe skapades 1988 och är en mycket välbalanserad choklad, med en tilltalande rundhet och mjuk sötma. Tack vare sin fina balans används **Caraïbe** ofta i Valrhonas egen konditorskola, Ecole Valrhona. Den genuina chokladsmaken gör den till ett populärt val hos våra konditorer, när nya recept ska tas fram. Chokladen har en mer lättillgänglig smakprofil än **Guanaja**. Den brukar uppskattas av alla och är ofta barnens favorit. **Caraïbe** har fått sitt namn efter de karibiska öarna och är en hyllning till deras mångfald och de karibiska kakaoböner som chokladen är framställd av.

HEMLIGHETEN BAKOM DEN UNIKA SMAKEN

Caraïbe består av en komplex blandning av smakprofiler som är typiska för kakao från Dominikanska republiken, Ecuador, Jamaica och Togo. De olika smakprofilerna blandas tills de får den enhetliga och unika smak som utmärker **Caraïbe** - balanserad och rostad. Chokladen som alltid framställts med lika lyckat resultat sedan 1988 är ett bevis på Valrhonas stora skicklighet och kunnande.

Sebastien Covelli

MAISON COVELLI, BEAUVAIS

“

Min favorit är och förblir **Caraïbe 66%**. Varje gång jag äter den minns jag tillbaka till första gången som jag smakade den. Jag har naturligtvis även provat annan utsökt choklad, men det här är favoriten.

”

SMAKPROFIL

HUVUDPROFIL: **SÖTA KRYDDOR**

UNDERLIGGANDE NOT: **ROSTAD**

UTMÄRKANDE NOT: **BITTERHET**

Caraïbe, med sina intensiva, bittra noter, tillsammans med inslag av trä och rostade nötter, får dig att drömma om lockande karibiska rytmer i skuggan av ett kakaoträd.



FÖRPACKNING

Pellets i påse 3 kg

Produktnummer: 46410

SAMMANSÄTTNING

Kakao 66% min.

Fett 40%

Socker 33%

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

CARAÏBE 66%

ÖVERDRAG

GJUTNING

CHOKLADKAKOR

MOUSSE

CREMEUX OCH
GANACHE

GLASS OCH
SORBET

REKOMMENDATION



Ideallisk



Lämplig

SMAKKOMBINATIONER



NÖTTER



CITRONSKAL



MYNTA



KRYDDOR



CITRONGRÄS



KARAMELL