



ARAGUANI

AL CACAO
& CORPOSO

Video: Tutorial Mousse al cioccolato a base di crema inglese

ARAGUANI è il cioccolato degli intenditori.

LA STORIA

Abbiamo selezionato la regione venezuelana di Sur del Lago, conosciuta per la ricchezza del suolo, che regala ad ARAGUANI tutta la sua complessità aromatica.

Il nome ARAGUANI fa riferimento a "l'Aragauney", albero simbolo del Venezuela, ma anche a "Guarani", nome di un popolo nativo di questo Paese.

L'ORIGINE

Valrhona ha una storia ricca con il Venezuela. Una storia che inizia negli anni '90 con l'impegno di riabilitare alcune antiche varietà di cacao del Venezuela, come il Porcelana, per assicurarne la salvaguardia.

Ancora oggi siamo fortemente impegnati con il nostro partner venezuelano per garantire la conservazione della ricchezza genetica dei cacao di questa regione, ricchezza su cui si basa la specificità di ARAGUANI.



"In Venezuela non c'è villaggio che non rivendichi il suo cacao, patrimonio, orgoglio. ARAGUANI è un omaggio a tutti questi appassionati che da secoli selezionano le loro piante di cacao per ottenere "El mejor cacao del Mundo."

**Pierre Costet Responsable
Expertise Sensoriale
e Cacao**

IL CIOCCOLATO

Degustazione

Su uno sfondo amaro pronunciato, ARAGUANI offre un ricco profilo aromatico e complesse note calde (uvetta, castagne, liquirizia...) e tostate.

Accordi

Frutta secca (castagna, nocciola, uva, fico, datteri, prugne...). Le spezie in generale, pan pepato, vaniglia, caffè. Regolare, olive, abete, tè

LA SCHEDA TECNICA

COGNOME	CODICE	CACAO MIN.	COMPOSIZIONE	RIVESTIMENTO	MODELLAGGIO	TAVOLETTE	MOULSE	CRELACI GANACHE	CELESTI E SORBETTI	DLUO *	CONFEZIONE
ARAGUANI	4656	72%	zucchero 27% Mat. GR. 44%	0	0	0	0	0	0	14 MESI	SACCHETTO FAVE 3 kg

● APPLICAZIONE OTTIMALE ○ APPLICAZIONE RACCOMANDATA