

MANJARI 64%

PUR MADAGASCAR - COUVERTURE NOÏRE

Codes 4655 - fèves 3 kg
0117 - blocs 3 x 1 kg

Composition Cacao 64 % min., sucre 35 %,
matière grasse : 40 %.

- Au nord de Madagascar, le fleuve Sambirano descend des hauts plateaux et nourrit de riches plaines alluvionnaires. Face à l'îlot de Nosy Bé, de part et d'autre du fleuve, on cultive, depuis des décennies, des cacaoyers Criollos et Trinitarios, acclimatés à ce terroir si particulier.
- C'est ici que Valrhona a sélectionné les plantations produisant les fèves de cacao qui donnent à Manjari toute sa singularité.
- La richesse des sols favorise l'épanouissement des notes acidulées de fruits rouges et de fruits secs propres à l'expression des arômes variétaux de ce Trinitario atypique du nord de Madagascar.



Applications

Enrobage
Moulage
Ganache pâtisserie
Mousse/crèmeux
Sauce
Glace et sorbet
Décors
Nappage
Intérieurs BBC



ARAGUANI 72%

PUR VENEZUELA - COUVERTURE NOÏRE

Code 4656 - fèves 3 kg

Composition Cacao 72 % min., sucre roux 27,5 %,
matière grasse : 43,5 %.



Applications

Enrobage
Moulage
Ganache pâtisserie
Mousse/crèmeux
Sauce
Glace et sorbet
Décors
Nappage
Intérieurs BBC

- Le Venezuela, renommé pour son cacao, produit en réalité des cacaos pluriels, très différents selon les terroirs.
- Pour concevoir Araguani, Valrhona, a choisi d'associer des fèves de variétés anciennes de Criollos et de Trinitarios issues de deux terroirs distincts de la zone de production très réputée du nord-ouest du pays.
- C'est le contraste entre les sols des plantations des contreforts andins et ceux balayés par l'air marin de la côte Caraïbe qui assure l'équilibre entre les notes chaudes (raisins secs, châtaigne...) et les notes de réglisse et procure, à Araguani, une exceptionnelle longueur en bouche.

