



VALRHONA

Let's imagine the best of chocolate®



Kidavoa

Dobbelt fermenteret

VALRHONA Kidavoa mælk 50%, 3 kg

Til at frembringe den unikke smag af banan og syre i Kidavoa har Valrhona anvendt en speciel teknik, hvor kakobønnerne bliver dobbelt fermenteret. I tæt samarbejde med deres partner, Millot plantagen på Madagascar, har Valrhona udviklet denne "double fermentation" proces. Kakaobønnerne fermenteres, som de plejer, men tilføjes en ekstra fermenteringsproces, hvor der tilsættes bananpulp fra bananer, som er dyrket på samme jord som øens kakao. Denne proces er med til at give Kidavoa sin unikke og naturlige aromatiske smag af banan.

Kidavoa er en mælkechokolade med et relativt højt kakaoinhold, nemlig 50%. Smagen er derfor rig på kakao, til at være en mælkechokolade. Af mindre smagsnoter kan nævnes, at den også er frisk og frugtig. Kidavoa indeholder ikke soja, men solsikke lecithin samt vanilje fra Madagascar.



Varenr.	Kakaotørstof	Ingredienser	Coating	Støbning	Barer	Mousse og ganache	Is og sorbet	Holdbarhed
32781	50%	Sukker 34% Fedt 39%	●	●	●	●	●	14 mdr.

● Anbefalet applikation ● Ideel applikation