



EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™

Cacao Barry remporte le prix du meilleur produit artisan avec le chocolat Toutfruit Evocao™

En présentant le premier chocolat de couverture
100% fait de pur fruit de cacao



- Ce nouveau type de chocolat a été inspiré et mis au point grâce à la collaboration de 30 grands chefs et artisans du monde entier.
- Le chocolat ToutFruit, à la saveur acidulée et fruitée est fabriqué à partir de 100% du fruit de cacao et est disponible pour les chefs et artisans dans certains pays d'Europe, de l'EEME, d'Asie et d'Amérique.
- Cabosse Naturals, l'expert mondial du fruit de cacao et partenaire de Cacao Barry, surcycle l'un des fruits les plus gaspillés de la planète, ce qui a un impact positif sur la nature et les communautés.

Zurich, Suisse, 23 mars 2022 – Ce nouveau type de chocolat, ToutFruit Evocao™ a été introduit par Cacao Barry dans le monde entier en 2021. Aujourd'hui, le pionnier du cacao et du chocolat depuis 1842 reçoit le "World Food Innovation Award" du Meilleur produit artisan pour cette proposition forte.

Le Prix Mondial de l'Innovation Alimentaire est une belle représentation de ce que l'avenir réserve à l'innovation alimentaire, aux technologies révolutionnaires et aux consommateurs soucieux de leur santé. C'est la huitième année que ce Prix Mondial de l'Innovation Alimentaire célèbre et reconnaît l'innovation créative et l'excellence présentes dans l'industrie alimentaire mondiale.



CHOCOLAT
TOUTFRUIT
WHOLEFRUIT
CHOCOLATE

TEL QUE LA NATURE L'A IMAGINÉ



EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™

Communiqué de presse
Mars 2022

Élu meilleur produit artisan de l'année 2022

Avec son goût zesté et fruité, le chocolat ToutFruit a été développé par 30 grands chefs et artisans du monde entier. Leur parcours de co-crédation a abouti à Evocao™. Ce chocolat répond aux besoins des générations Y et Z de recherche de plaisir sain.



Le chocolat ToutFruit est le premier chocolat de couverture Cacao Barry 100% fait de pur fruit de cacao (cabosse, mucilage, fève, etc) et il est 100% d'origine durable.

Pas de sucre raffiné, pas de lécithine ni de vanille ajoutée. Pour la première fois, un chocolat révèle en profondeur toutes les saveurs et la fraîcheur naturelle du fruit de cacao, ce qui en fait un chocolat puissant, sans comparaison avec ce qui est disponible sur le marché aujourd'hui. Evocao™ est la première signature de cette innovation, 100% fait de pur fruit de cacao, d'autres sont à venir.

EN partenariat avec l'expert mondial du fruit de cacao

Cacao Barry s'est associé à Cabosse Naturals, qui recycle la délicieuse pulpe (mucilage) et l'écorce pour en faire une gamme d'ingrédients 100% purs, à base du fruit du cacaoyer. L'expert mondial en fruit de cacao collabore étroitement avec les communautés agricoles locales pour fournir des fruits de la plus grande qualité. Ils travaillent main dans la main afin que la durée entre la récolte et le traitement de la pulpe n'excède pas 5 heures. Ceci est essentiel afin de préserver la qualité supérieure, le goût délicieusement frais et fruité et les nutriments du cacao.



En 2021, Cabosse Naturals été également finaliste du Prix Mondial de l'Innovation Alimentaire dans la catégorie "Ingrédient le plus innovant" et a été récompensé par le "Prix de l'ingrédient durable" au Prix de la gastronomie durable depuis que ses ingrédients ont fait une réelle différence en termes d'impact environnemental et/ou social. Pendant des siècles, le fruit de cacao, l'un des fruits les plus cultivés au monde, était récolté principalement pour ses fèves destinées à la fabrication du chocolat, laissant 70% du reste du fruit jeté comme déchet.

À propos de Cacao Barry® :

Explorateurs de l'excellence de la saveur du cacao et défenseurs de sa diversité depuis 1842, nous partageons avec les planteurs et les chefs toute l'expérience du fruit de cacao, de la nature à l'assiette. Grâce à sa collaboration avec les chefs de plus de 90 pays, Cacao Barry, forte de son héritage de la pâtisserie française, propose une grande variété de chocolats aux saveurs fines dont les fruits et les fèves de cacao sont soigneusement sélectionnés dans des plantations exceptionnelles d'Amérique Latine, d'Afrique et d'Asie. Le soutien pour le développement de communautés dynamiques de chefs est au cœur des efforts de Cacao Barry pour inspirer les chefs à travers son influent réseau d'ambassadeurs et les 26 centres de la Chocolate Academy dans le monde. Cacao Barry s'engage pour un avenir responsable et durable, avec l'objectif de proposer des chocolats 100% durables d'ici 2025. Elle a déjà atteint l'objectif d'avoir 100% de chocolats (et produits à base de cacao) produits avec des fèves de cacao approvisionnées de manière durable en 2020. Grâce à son engagement Thriving Nature, Cacao Barry vise à assurer une croissance durable du secteur du chocolat à travers un mouvement qui inclut les planteurs, la société civile, l'industrie, les gouvernements et les amateurs de chocolat soutenant le programme Cocoa Horizon. Cacao Barry encourage tous les chefs créatifs, les experts et la nouvelle génération, à s'engager pleinement, à concrétiser leur vision : à exprimer leur vraie nature.