

Callebaut® présente Ruby RB2 : la 2ème génération de chocolat Ruby, plus intense, conçu par et pour les Chefs

Pionnier dans l'innovation de l'industrie du chocolat, Callebaut® annonce le **lancement de Ruby RB2**, la deuxième génération de son chocolat Ruby révolutionnaire.

Sept ans après la sortie de Ruby RB1, premier chocolat Ruby au monde, RB2 offre une **intensité de goût et de couleur** encore plus marquante, permettant aux chefs et artisans chocolatiers de créer des **expériences gustatives** inoubliables pour leurs clients.



Le chocolat Ruby : un cadeau de la Nature



Le chocolat Ruby, **quatrième variété de chocolat** après le noir, le lait et le blanc, est reconnu pour sa couleur et son goût unique, issus des fèves de cacao Ruby.

Ruby RB2 renforce ce profil distinctif avec des **notes fruitées acidulées** et des touches d'orange, offrant une expérience sensorielle amplifiée. Tout comme Ruby RB1, le goût et la couleur de RB2 proviennent des **fèves de cacao Ruby, naturellement** prédisposées à révéler ces caractéristiques uniques.

L'**origine naturelle** de sa couleur et de son goût reste une particularité essentielle de Ruby, garantissant **l'absence de colorants ou d'arômes artificiels**.

Un goût et une couleur innovants

Minette Smith, Cheffe Pâtissière et directrice de la création chez Callebaut®, partage son enthousiasme pour le nouveau produit : "Lorsque j'ai goûté RB2 pour la première fois, j'ai été fascinée par son **intensité**. Les saveurs sont plus prononcées et la couleur est plus vibrante, offrant des possibilités infinies pour les créations culinaires."

Ruby RB2 a été conçu pour répondre aux attentes des consommateurs en quête d'**expériences gustatives plus intenses**. Cet engagement envers des **ingrédients naturels** permet aux Chefs de sublimer aussi bien le goût que l'esthétique de leurs plats.



Une polyvalence au service des chefs

Conçu en collaboration avec les Chefs Callebaut®, le chocolat Ruby RB2 s'adapte à de **nombreuses applications** en pâtisserie, chocolaterie, confiserie et desserts à l'assiette. Il s'exprime pleinement sous forme de tablettes, bonbons et sujets creux. Il peut également enrichir ganaches, mousses et sauces, ou s'associer à des ingrédients gras pour les fourrages et crèmes pâtisseries. Pour préserver son intensité colorimétrique lors du mélange avec des ingrédients aqueux, Callebaut® conseille d'ajouter une touche de jus de citron, de citron vert ou de purée de framboise afin de stabiliser son pH naturel et renforcer sa couleur.



DONNÉES TECHNIQUES

RUBY RB2

Code produit	CHR-Q37RB2-2B-U75
Fluidité	 Multi-applications
Teneur en cacao	32,8%
Teneur en M.G.	37%
Teneur en lait	20,6%
Conditionnement	Callets, Cartons de 4 x 2,5 kg, 42 cartons/palettes



À PROPOS DE CALLEBAUT® :

En 1911, Octaaf Callebaut surprend ses frères en leur présentant son premier chocolat, confectionné en secret au cœur de la brasserie familiale à Wieze. Octaaf avait appris le métier lors d'un stage de six mois dans une chocolaterie parisienne. Personne ne savait que le rêve entrepreneurial d'Octaaf allait bouleverser l'entreprise familiale. Ses recettes ont rapidement conquis le cœur des consommateurs belges. Mais l'entreprise a vraiment pris son essor lorsque Octaaf et son frère Richard ont décidé de se concentrer sur la fabrication de chocolat pour les chocolatiers et professionnels belges. Ils ont créé des recettes uniques et de haute qualité pour les professionnels telles que le 811, le 823 et le W2 : des chocolats iconiques toujours plébiscités par les Chefs et artisans du monde entier. Au fil des années, Callebaut® a perfectionné l'art du chocolat de la fève à la tablette, innovant avec le transport du chocolat liquide, l'invention des Pistoles™, le lancement du chocolat Ruby et la création du chocolat NXT sans produits laitiers. En 2011, Callebaut® a également pris un virage audacieux vers le cacao durable pour toutes ses recettes de chocolat, ce qui a conduit aux premiers chocolats entièrement traçables en 2020, en partenariat avec Cocoa Horizons. Dans toutes ses activités, l'esprit du père fondateur Octaaf Callebaut perdure. Son esprit d'entreprise - toujours à la recherche de l'amélioration - a été le principe directeur de Callebaut® pour continuer à nourrir les rêves et les ambitions des artisans et des Chefs du monde entier. Des jeunes professionnels débutants aux chocolatiers expérimentés qui souhaitent développer leur activité, la mission de Callebaut® est d'aider les artisans à faire leur marque.