ESTADÃO ›

Annotations

Chocolate Luisa Abram ganha quarta barra de origem amazônica

SEPTEMBER 05, 2018

Pesquisadora de cacau selvagem amazônico, a chocolateira Luisa Abram lançou há duas semanas a sua quarta origem: Rio Juruá (AM), em barras de 70% e 81% de cacau, que se somam às barras Rio Jari (AP), Rio Acará (PA) e Rio Purus (AC).

A origem Juruá nasceu graças a um trabalho que vem sendo desenvolvido desde outubro de 2016 com a ONG SOS Amazônia em parceria com o americano Dan O'Doherty, especialista em fermentação e pós-colheita.

A primeira fermentação que eles fizeram na comunidade Novo Horizonte foi em fevereiro deste ano, aliás a primeira fermentação da vida desses ribeirinhos, oriundos de exploradores do ciclo da borracha. "Essa comunidade não usava o cacau para nada, dava para os macacos", conta Luisa.

Gabriela Biló|Estadão

O perfil sensorial desse chocolate - que traz notas de frutas vermelhas e certa citricidade - revelou uma possível nova variedade de cacau, que está sendo estudada, conta a chocolateira. “É muito especial porque é um perfil totalmente novo para o mundo. Foi uma surpresa, estou tendo que provar o chocolate todos os dias para entendê-lo.”

Com o lançamento da origem, Luisa Abram também mudou o formato de sua embalagem, que passou a trazer dentro duas barras de 40g, em vez de uma. Seus chocolates podem ser encontrados na Casa Santa Luzia, no Eataly, além de lojas Pão de Açúcar e St Marche, com preços em torno de R$ 18 a R$ 20.

https://outline.com/bN9hMs COPY

Annotations · Report a problem

Outline is a free service for reading and annotating news articles. We remove the clutter so you can analyze and comment on the content. In today's climate of widespread misinformation, Outline empowers readers to verify the facts.

HOME · TERMS · PRIVACY · DMCA · CONTACT