

Cioccolato rosa, la dolce invenzione che piace anche agli occhi

Date : 26 novembre 2018

Il **cioccolato rosa** è la [novità del momento](#) ma la sua storia è sconosciuta a molti.

Presentato lo scorso anno durante un evento esclusivo a Shanghai, è appena stato lanciato sul mercato e sembra essere diventato uno degli ingredienti preferiti dei produttori di dolci.

Questa nuova variante è frutto di anni di studio della Jacobs University e dell'azienda svizzera **Barry Callebaut**, leader nella produzione di cioccolato di alta qualità che, con 11.500 collaboratori e sessanta sedi, gestisce circa il 25% dei prodotti a base di cacao consumati nel mondo, ed è proprietaria di marchi storici come Van Houten e Benschdorp.

L'ultima invenzione è ora definita "**quarto cioccolato**", poiché va a unirsi ufficialmente alle varianti al latte, fondente e bianco e viene considerata "una delle più grandi scoperte del settore degli ultimi ottant'anni".

La sua particolarità sta nella colorazione rosa, che gli ha fatto ottenere il nome di "ruby chocolate". La lavorazione non consiste in nessun procedimento chimico né nell'aggiunta di aromi, coloranti o additivi artificiali ma nell'utilizzo di fave di cacao color rubino raccolte in Costa d'Avorio, Brasile ed Ecuador. Oltre a essere particolarmente gradevole alla vista, quello che più attrae è l'esperienza gustativa completamente nuova poiché questo prodotto non è né amaro né dolce e non ha il sapore del latte ma consiste in una tensione fra l'aroma dei frutti di bosco e una delicata dolcezza.