



## Il cioccolato tra innovazione e ricerca: rosa è la quarta generazione.

Pochi sono gli alimenti che vantano una storia così antica e che sono amati da tutte le generazioni, decennio dopo decennio, come il cioccolato. E ancora oggi “il cibo degli dei” raggiunge un’altra importante tappa: a distanza di ottant’anni dall’invenzione del cioccolato bianco nasce il cioccolato prodotto con fave di cacao “**Ruby**” e, al pari del cioccolato fondente, al latte e bianco, è unico per gusto e caratteristiche.

Il cioccolato con fave di cacao “**Ruby**” naturali non include coloranti ed è il risultato di una collaborazione tra i centri Global R&D di Barry Callebaut - con sede in Francia e in Belgio - la Jacobs University e l’esperienza manifatturiera del produttore svizzero **Berry Callebaut**, considerato un pioniere a livello globale.

Ha un aroma che richiama i frutti di bosco e le sue note cromatiche derivano da selezionate fave di cacao che provengono da differenti zone del mondo - Ecuador, Brasile e Costa d’Avorio - insieme a uno speciale processo produttivo.



## Editoriale

“Nestlé, fin dalla sua fondazione, si è legata alla ricerca di nuove soluzioni legate al cioccolato, combinando tradizione e innovazione. Nei nostri poli di R&D il team di esperti studia e ricerca prodotti, valutandone, contemporaneamente, l'aspetto nutrizionale e il gusto. Non solo: come Gruppo ci prendiamo cura dell'intera filiera del cacao, investendo in favore della sostenibilità ambientale e delle comunità locali. Questo impegno è infatti al centro del “Nestlé Cocoa Plan”, iniziativa che riunisce le attività dell'azienda volte a promuovere nei vari paesi il cacao sostenibile e a migliorare la vita dei coltivatori e i loro standard di vita”, ha commentato **Manuela Kron – Direttore Corporate Affairs Gruppo Nestlé Italia.**

La sua invenzione ha richiesto un decennio di studio per la messa a punto di un metodo innovativo grazie al quale il proprietario Berry Callebaut è riuscito a “liberare dalle fave” il particolare insieme di proprietà che contraddistinguono Ruby: il caratteristico colore rosa, un aroma intenso e un gusto unico che unisce una dolcezza fresca a note aspre e intense.

I suoi ideatori hanno pensato che, a guardarlo, ricorda il rubino e a questo deve il suo nome originale, ma “Ruby” è già stato ribattezzato da molti come “il **cioccolato rosa**” o di “quarta generazione”.

Nestlé, da parte sua pioniera di alcune delle più importanti “rivoluzioni industriali” in ambito alimentare - dall'invenzione della farina latte fino allo sviluppo del settore del caffè - da sempre si è sempre distinta anche nell'ideazione e ampliamento dell'offerta a base di cioccolato e oggi sta lanciando in Europa alcuni prodotti realizzati con le fave “Ruby”.

In linea con il suo DNA, Nestlé ha infatti attraversato un secolo e mezzo di grandi evoluzioni sociali e demografiche sempre con un passo avanti nel futuro, ponendosi come obiettivo quello di mettere a disposizione ricerche e collaborazioni in grado di offrire un concreto valore aggiunto alle persone di tutto il mondo, dal punto di vista della profilazione sia nutrizionale sia organolettica dei suoi prodotti: e il cioccolato prodotto dalle fave “Ruby” permette a tutti la possibilità di un'esperienza gustativa del cioccolato unica e completamente diversa dagli altri 3 tipi.

