

Oabika, das neue Kakaofruchtsaftkonzentrat von Valrhona kreiert in Kooperation mit Koa

Valrhona hat in Zusammenarbeit mit Koa «Oabika» entwickelt, das neue Kakaofruchtsaftkonzentrat für Köche und Gastronomieprofis. Die aromareiche Zutat bietet ein neues Genusserlebnis mit einer sanften Textur und einem exotischen Geschmack. Oabika ist eine Innovation voller positivem Impact für die Gastronomie mit einer nachhaltigen Vision.

Nach mehreren Monaten Forschung und Entwicklung entstand Oabika. Der französische Premium-Schokoladenhersteller Valrhona hat die neue Kakaofruchtzutat in Zusammenarbeit mit dem Schweizerghanaischen Start-up Koa lanciert. Oabika ist das erste Kakaofruchtsaftkonzentrat mit 72° Brix*, das für die Gastronomie entwickelt wurde. Es hat die höchste Konzentration auf dem Food-Service-Markt und bietet eine sirupartige Konsistenz sowie eine bernsteinfarbene Erscheinung. Neben seinem fruchtig-spritzigen Geschmack überrascht Oabika durch kandierte, honigartige Noten.

Frédéric Bau, Explorateur Pâtissier aus dem Hause Valrhona, und Victor Delpierre, Getränkeexperte und Gastronomieberater, beschreiben Oabika als ein «umfassendes und spielerisches Erlebnis». Beide halten fest: «Oabika ist eine magische Zutat, die Geschmäcker hervorhebt, verstärkt und ausbalanciert. Es verkörpert einen aussergewöhnlichen Moment, köstlich sowie erfrischend, der auf eine Reise tief ins Innere der Kakaoschote und in das Herz einer Plantage einlädt».

Nach Koas Erfolg mit dem Kakaofruchtsaft und dem Kakaofruchtpulver (siehe Box) ergänzt das neue Konzentrat, welches Valrhona zusammen mit Koa entwickelt hat, die Palette der Kakaofruchtzutaten.

Oabika bietet eine Vielzahl von Anwendungen wie Ganache, Gelees, Mousse, Toppings, Saucen, Glasuren, Cremes, Eiskreationen oder Getränke. Sei es, um neue Geschmackserlebnisse zu schaffen oder um zu demonstrieren, was nachhaltige Wertschöpfung in den Kakaoanbauländern wirklich bedeutet.

Mehr Einkommen für Bauern dank Verwertung der Kakaofrucht

Der Launch des Kakaofruchtsaftkonzentrats für Köche und andere Gastronomen ist ein Meilenstein für die ganzheitliche Nutzung der Kakaofrucht, insbesondere jedoch für die Kakaobauern. Da die Nachfrage nach Kakaofruchtzutaten rasch steigt, wachsen gleichzeitig die Chancen, in den Kakaoanbauländern nachhaltig etwas zu bewirken.

Bisher konnte das Fruchtfleisch, das die Kakaobohnen umhüllt, aufgrund mangelnder Infrastruktur und Technologie in Kakaoanbauländern nicht verarbeitet werden. Bei der konventionellen Kakaoverarbeitung wurde lediglich ein kleiner Teil der weissen Pulpe für die Fermentation verwendet, der Rest ging verloren. Koa hat einen Weg gefunden, die Kakaofrucht mit innovativen Prozessen und in enger Zusammenarbeit mit 1600 Kleinbauern schonend zu verarbeiten. «Indem wir das Kakaofruchtfleisch verwerten, ermöglichen wir ghanaischen Kleinbauern eine Einkommenssteigerung und schaffen

gleichzeitig neue Jobs für die junge Bevölkerung im ländlichen Ghana», erklärt Daniel Otu, Operations Director von Koa in Ghana.

Für Koa ist die Zusammenarbeit mit Valrhona ein Erfolg. Anian Schreiber, Mitgründer und Geschäftsführer von Koa, betont: «Als Jungunternehmer sind wir stolz darauf, mit einer renommierten und etablierten Schokoladenmarke wie Valrhona zusammenzuarbeiten, die unsere Mission teilt, die Verantwortung in den Kakaoanbauländern aufs nächste Level zu heben. Mit der Einführung von Oabika zeigen wir, wie Genuss und Verantwortung für Mensch und Umwelt Hand in Hand geht. Wir ermutigen andere zu solchen Partnerschaften, um die drängendsten Herausforderungen des Welternährungssystems gemeinsam zu bewältigen.»

Oabika ist seit September 2021 weltweit auf dem Markt erhältlich, einschliesslich Europa, Asien, den USA und dem Nahen Osten.

* Die Brix-Skala gibt den Anteil der Saccharose in einer Flüssigkeit, d.h. den Prozentsatz der löslichen Trockenmasse, in Grad Brix an. Je höher der Brix-Wert, desto süsser die Probe und desto konzentrierter die Aromen.

Über Koa

Das Schweizer-ghanaische Startup Koa verwertet das Fruchtfleisch der Kakaoschote, reduziert so Foodwaste und ermöglicht den Kakaobauern ein zusätzliches Einkommen. Heute setzen sich 71 Mitarbeitende in Ghana und in der Schweiz für das Wachstum von Koa ein, um die Wertschöpfung in den Kakaoanbaugebieten anzukurbeln und innovative sowie wegweisende Prozesse zu entwickeln. Gleichzeitig bringt Koa mit den natürlichen Kakaofruchtprodukten einen bisher unbekanntem Geschmack auf den europäischen Markt und eröffnet sowohl der Lebensmittel- und Getränkeindustrie wie auch der Gastronomie neues Potential.

www.koa-impact.com

Kontakt für Presseanfragen

Koa Switzerland AG
Andrea Werdin
+41 79 825 47 05
andrea@koa-impact.com

Fotos

Bildauswahl in Druckauflösung:

<https://bit.ly/oabikanews>

Wer baut unseren Kakao an?

Kleinbauern mit Plantagen zwischen zwei und drei Hektar bilden weltweit das Rückgrat des Kakaoanbaus. Mehr als 90 % des Kakao stammt von Kleinbauern, wovon ca. 75% in Westafrika leben. In Ghana, dem zweitgrössten Kakaoproduzenten, pflegen rund 800'000 Kleinbauern Mischkulturen. Durch die Zusammenarbeit mit Koa und der Verwendung des Kakaofruchtfleischs wird das Einkommen der Kleinbauern erhöht und diversifiziert.

Kakaofruchtprodukte seit 2017

Koa arbeitet seit 2017 mit Kleinbauern in Ghana und bietet eine vielfältige Palette an Kakaofruchtprodukten. Nebst «Koa Pure», dem Kakaofruchtsaft hat Koa kürzlich «Koa Powder», getrocknetes Kakaofruchtfleisch, lanciert. Alle Koa-Produkte sind rein natürlich, schonend verarbeitet und 100% transparent rückverfolgbar. Frei nach dem Unternehmensmotto: «Taste your impact», können Kunden so gleich doppelt geniessen.