



RITUAL DEL SABOR CATA GUIADA

Tempting Emotions **despierta tus 5 sentidos a través de rituales sensoriales, creando en tu salón toda una experiencia emocional y de bienestar única** para tus clientes. Disfruta de este Ritual del Sabor con su colección de 5 exclusivos chocolates elaborados por *Casa Cacao de Celler de Can Roca*.

Un viaje de lujo por el paladar

La experiencia de chocolate está pensada para experimentar, descubrir y disfrutar de los múltiples sabores liberados gradualmente a lo largo de sus 3 etapas. Déjanos guiarte por este viaje, **recuerda saborear lentamente el chocolate para que vayas notando todas las etapas del sabor.**



casa cacao
EL CELLER DE CAN ROCA



Notas Altas de Entrada - Etapa 1

En los primeros **10 segundos** se detectan las **notas altas**, la boca se llena de saliva al detectar las notas más ácidas. Sabores florales y frutales.

Notas Medias - Etapa 2

10 segundos después, se empiezan a detectar las **notas medias**, sabores vegetales.

Notas Bajas de Salida - Etapa 3

30 segundos más tarde aparecen las **notas bajas** o de base, las moléculas de mayor tamaño que tardan más en detectarse. Sabores de especias, notas astringentes, amargas (de café) o frutos secos tostados.

Casa Cacao El Obrador del Celler de Can Roca

La excelencia de nuestros chocolates es fruto de una colaboración especial con *Casa Cacao*, el obrador del prestigioso *Celler de Can Roca*, galardonado 2 veces como el *Mejor Restaurante del Mundo*. El conocimiento, la creatividad y la pasión con la que trabajan las habas de cacao marcan la diferencia, extrayendo de ellas los sabores más insólitos y puros que puedas imaginar en un chocolate. Chocolates artesanales y naturales de primer nivel mundial para sorprender a tus clientes con una auténtica degustación gourmet en el salón.



NEGRO CRIOLLO

Selva mexicana

Cacao Criollo
Finca la Rioja (México)
Único color marrón rojizo.

NOTA DE CATA

Notas Altas de Entrada

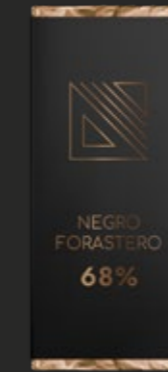
Nos sorprenden con una agradable acidez que recuerda a los frutos amarillos maduros, como el melocotón y el albaricoque. Esta vibrante acidez agrega un toque fresco y jugoso que despierta los sentidos desde el primer contacto.

Notas Medias

En el corazón de esta experiencia gustativa, encontramos la presencia de frutos secos crudos que aportan una textura y sabor inigualables. Se aprecian delicados matices de azúcares, que dan lugar a una dulzura natural y equilibrada. Estas notas medias crean un equilibrio armonioso entre la acidez de las notas altas y la profundidad que está por venir.

Notas Bajas de Salida

Las notas bajas nos transportan al placer reconfortante de un brownie recién horneado, con su riqueza y suavidad. La avellana tostada se hace presente, añadiendo una capa de complejidad y un toque tostado que culmina en un final largo y satisfactorio.



NEGRO FORASTERO

Exótica Amazonia

Cacao Forastero
Hacienda Victoria (Ecuador)
Distintivo color negro púrpura.

NOTA DE CATA

Notas Altas de Entrada

Se revela una sorprendente acidez que recuerda a los frutos rojos frescos, como la fresa y la frambuesa. Esta acidez aporta una vivacidad y una chispa inicial que despierta el paladar y prepara el camino para las capas de sabores que están por venir.

Notas Medias

Se aprecian matices de frutos secos crudos que aportan una textura crujiente y un sutil toque terroso. Además, se perciben los azúcares presentes en el chocolate, que equilibran la acidez inicial con una dulzura suave y gratificante.

Notas Bajas de Salida

Se despliega un inconfundible toque de brownie, evocando la riqueza y la profundidad de este postre clásico. También se pueden distinguir notas de almendra tostada, que aportan un toque de tostado y un sabor a fruto seco más pronunciado en esta fase final de la degustación.



FORASTERO CON LECHE

Equilibrio de sabores

Encuentra el sabor de caramelo láctico y cacao tostado. Con cacao Forastero y leche.

NOTA DE CATA

Notas Altas de Entrada

Se experimentan notas que recuerdan a una suave acidez, que evoca la frescura de los frutos rojos. En particular, destacan las notas de fresa y frambuesa, que aportan una sensación vivaz y frutal al paladar. Estas notas altas añaden una dimensión refrescante y afrutada a la experiencia de degustación.

Notas Medias

A medida que el chocolate se derrite en la boca, emergen las notas medias que nos recuerdan a caramelo y a un carácter láctico. El caramelo aporta una dulzura suave y equilibrada, que se complementa con la cremosidad láctea, creando una sensación reconfortante y redonda en el paladar.

Notas Bajas de Salida

Nos llevan a un viaje al mundo del cacao tostado y los frutos secos. El cacao tostado aporta un matiz de sabor profundo, mientras que los frutos secos añaden una textura crujiente y un sabor característico que completa la complejidad de este chocolate. Estas notas bajas proporcionan una sensación duradera y satisfactoria en el retrogusto.



TOSTADO CON LECHE

Tueste intenso

Percibe el caramelo poco dulce y un cacao muy tostado al fondo del paladar.

NOTA DE CATA

Notas Altas de Entrada

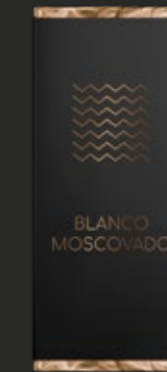
Sútiles toques de caramelo sin ser abrumadoramente dulces. En lugar de ello, el caramelo se presenta en una forma más delicada, añadiendo una nota sutil de dulzura que equilibra perfectamente las otras características de este chocolate.

Notas Medias

Notas lácticas que aportan una cremosidad y suavidad excepcionales al chocolate. Esta cualidad láctica añade una sensación reconfortante y un matiz suave que se combina de manera armónica con las notas altas de caramelo, creando una fusión deliciosa en el paladar.

Notas Bajas de Salida

En la base de este chocolate, se revela un distintivo y profundo perfil de sabores. Aquí, se percibe un cacao muy tostado que aporta un carácter robusto y una intensidad única. Además, se pueden apreciar matices de frutos secos tostados que añaden un toque de textura crujiente y una complejidad adicional al conjunto.



BLANCO MOSCOVADO

Exquisito azúcar moscovado

Disfruta de un toque de regaliz y una salida poco dulce. Con exquisito azúcar moscovado.

NOTA DE CATA

Notas Altas de Entrada

Notas distintivas de regaliz que añaden un toque intrigante y ligeramente especiado a la experiencia. Este sabor persistente y sutil de regaliz se despliega gradualmente, proporcionando una profundidad y complejidad inusuales en un chocolate. La presencia de notas lácticas se hace evidente al llevar el chocolate a la boca. Aporta una suavidad cremosa y una textura sedosa que se combina armoniosamente con el regaliz, creando una sensación única y agradable en el paladar.

Notas Bajas de Salida

A diferencia de los chocolates convencionales, este chocolate presenta un nivel de dulzura más suave y menos prominente. Esta sutileza en la dulzura permite que las notas medias de regaliz y láctico brillen con mayor intensidad, otorgando al chocolate un carácter sofisticado y menos abrumador en términos de dulzura.

