

A stylized map of the Philippines is shown in yellow against a light blue background. One island, likely Luzon, is highlighted in purple. The word "Claremont" is written in white, bold, sans-serif font across the center of the map. The letter 'o' in "Claremont" is replaced by a white circle with horizontal lines.

Claremont

Vilken choklad är bäst i test?

Två Europeiska VM-medalj vinnare tillverkade av kakaoböner från Karibien.

Dominkanska Republiken & Frankrike
möter

Grenada & Storbritannien

”Testledare”: Per Liss



Några fakta om kakao:

- Kakaoträdet växer i ett bälte runt ekvatorn (+/- 20 grader)
- 90% av Världens kakaoböner odlas på små familjeplantage mindre än 5 ha
- ICCO (Internationella Kakaoförbundet) skiljer mellan "Fine or Flavour" ("Fine Cacao") och bulk kakao
- Endast 5% av kakaobönerna som odlas är aromatiska av typen "Fine Cacao"
- Tre fjärdedelar av kakaobönerna av typen "Fine Cacao" växer i Sydamerika
- Av världens chokladkakor tillverkas endast 3% av "Fine Cacao"

Om chokladtillverkare som använder "Fine Cacao":

- Producenter av "Fine Cacao" är mindre tillverkare av hantverkschoklad och medelstora tillverkare av hantverksrelaterad choklad
- I Nordamerika finns över 200 tillverkare av hantverkschoklad
- I Sverige finns en handfull tillverkare av hantverkschoklad
- I allt fler kakaoproducerande länder tillverkaras hantverkschoklad

International Chocolate Awards i siffror:



- Världens största oberoende tävling i choklad
- Har status som Choklad VM
- Inleds med regionala/nationella tävlingar
- Avslutas med en världsfinal
- Arrangerades för femte gången 2016
- Genomförde 12 tävlingar i 10 länder 2016
- 2016 deltog 400 företag i 40 länder med över 1700 produkter

Los Ancones från franska Michel Cluizel (67%)

- En single estate choklad tillverkad av ekologiska kakaoböner från plantaget Hacienda Los Ancones på Dominikanska Republiken
- Kakaobönerna köps av Rizek Cacao som är ett familjeföretag som äger flera plantage
- Michel Cluizel är en medelstor tillverkare av hantverksrelaterad choklad
- Dominikanska Republiken är världens största producent av ekologiska kakaoböner
- 40% av kakaobönerna i Dominikanska Republiken har ICCO klassat som "Fine or Flavour"



Grenada Crayfish Bay Estate 70% från brittiska Pump Street Bakery

- Den enda single estate chokladen tillverkad av kakaoböner från plantaget Crayfish Bay Estate på nordvästra Grenada
- Kakaobönorna köps av Kim och Lyllette Russell som står bakom Crayfish Bay Estate
- Plantagearbetarna får dela på 90% av intäkterna från försäljningen av kakaoböner
- Pump Street Bakery i Suffolk är både bageri och tillverkare av hantverkschoklad
- 100% av kakaobönorna i Grenada har ICCO klassat som "Fine or Flavour"



Dags att prova chokladen:



Vilken blir din favorit?



And The Winner Is . . .

Claremont

Några webblänkar:

Michel Cluizel www.cluizel.com

Rizek Cacao www.rizekcacao.com

Pump Street Bakery www.pumpstreetbakery.com

Crayfish Bay Estate www.crayfishbay.com

Internationella Kakaoförbundet (ICCO) www.icco.org

International Chocolate Awards www.internationalchocolateawards.com

Hitta choklad i Stockholm www.porcelana.se