

Simón Coll presenta Cacao Nibs, todo un placer para los amantes del buen chocolate

Chocolates Simón Coll lanza al mercado Cacao Nibs, un innovador producto que combina todos los placeres del chocolate con los beneficios naturales del cacao 100%. Todo un placer para los amantes del buen chocolate.

Cacao Nibs son deliciosos y crujientes trocitos de cacao 100% natural origen Ghana tostados y bañados en chocolate extrafino 70%, presentados en una atractiva y práctica lata dispensadora que podrás llevar siempre contigo (peso neto: 35g.).

Como fabricantes a partir del grano de cacao, que importan y tuestan, Chocolates Simón Coll introduce un nuevo concepto de producto a partir de los “nibs” de cacao. Una iniciativa que da cuenta del perfil experto de una compañía con más de 170 años de experiencia.

¿Qué son los “nibs”?

En el lenguaje técnico de los especialistas en cacao se utiliza la palabra inglesa “nibs” para referirse a los granos de cacao troceados y tostados. La obtención de los “nibs” de cacao constituye una de las fases iniciales en el proceso de elaboración del chocolate.

¿Cómo se obtienen los Cacao Nibs?

Un buen chocolate depende no sólo de la selección de materias primas de excelente calidad sino también de sus orígenes. Para la elaboración de los Cacao Nibs, Chocolates Simón Coll utiliza el cacao de Ghana por la calidad e intenso sabor de sus habas de cacao. Una vez en fábrica, el proceso arranca con el tostado de las habas de cacao enteras, lo que permite mantener unos perfiles aromáticos que en otro caso se perderían. Una vez tostadas se trocean, se separa la cascarilla del resto del haba y se obtienen los pequeños trozos de cacao también llamados “nibs”, que se recubren de chocolate extrafino 70% también de origen Ghana. Si te gusta el chocolate de alto contenido en cacao, este es tu producto!

Sobre Chocolates Simón Coll

Chocolates Simón Coll es una empresa fundada en 1840 en Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona), especializada en la producción de chocolate de primera calidad, una marca histórica con más de 170 años de historia, por la que ya han

pasado seis generaciones familiares. Es la única empresa catalana del sector que abarca todo el proceso de fabricación del chocolate, desde la selección del grano de cacao en origen hasta el envasado del producto final.

Con un catálogo de más de 300 referencias, Simón Coll factura alrededor de 15 millones de euros anuales y destina un 20 % de su producción a la exportación, principalmente al mercado europeo, aunque en los últimos años ha ido abriendo mercado en países como Australia, China, Emiratos Árabes, Estados Unidos o Rusia, donde está teniendo una importante aceptación.

El catálogo de productos de Simón Coll ofrece una amplia gama de chocolates que cubre todas las preferencias de los consumidores y las necesidades de los profesionales: tabletas de chocolate en diferentes variedades, porcentajes de cacao y tamaños, así como el cacao en polvo y las tradicionales tabletas para preparar chocolate a la taza.

Una gran parte del portafolio de la marca la forman los productos de impulso y de regalo que, además de bombones y chocolates en estuche, las deliciosas especialidades al mar de cava o las clásicas sombrillas de chocolate, presentan un gran surtido de productos de temporada, como los huevos y las figuras de chocolate tradicionales de las fiestas de Pascua y de Navidad.

También con ocasión de las fiestas navideñas, Simón Coll produce exquisitos turrone de chocolate en los que utiliza trufa fresca o frutos secos siempre de temporada. Por último, distintos tipos de coberturas, rellenos y preparados para repostería forman la oferta dirigida a los profesionales de la pastelería y la confitería.

Desde 1973, la barcelonesa marca Chocolates Amatller también forma parte de este grupo empresarial. Es probablemente la marca de chocolates en activo más antigua de Europa y un ineludible referente mundial del arte publicitario del chocolate. En sus más de dos siglos de existencia, Chocolates Amatller ha sido pionera en facilitar este pequeño gran placer a miles de personas, sumando a la excelente calidad de su chocolate el placer visual de su maravilloso patrimonio gráfico.
