



CÔNG TY TNHH NÔNG NGHIỆP CÔNG NGHỆ CAO VŨNG TÀU BARIA CHOCOLATE



CÂU CHUYỆN

SÔ CÔ LA ĐEN 72% CACAO

Năm 2013, khi hơn 2/3 diện tích của cây ca cao trên địa bàn tỉnh Bà Rịa-Vũng Tàu bị người nông dân chặt thay thế bằng cây trồng khác. Là một người con của quê hương Bà Rịa-Vũng Tàu, Cô Chim Lang nhận thấy không thể để người nông dân cứ điệp khúc “trồng rồi chặt” và luẩn quẩn trong bài toán đầu ra mãi được. Cô tin rằng nhiệt huyết của cô cùng đội ngũ trí thức và trang thiết bị hiện đại sẽ đưa cây ca cao quê hương có một tương lai tươi sáng. Cô quyết tâm xây dựng thành công thương hiệu sô cô la từ nguồn nguyên liệu Việt Nam, được thế giới đón nhận và tất yếu sẽ tạo đầu ra ổn định cho người trồng ca cao, tạo điều kiện cho người nông dân thay đổi cách nghĩ, cách làm, tiếp cận dần khoa học công nghệ để cuối cùng bà con nông dân được hưởng lợi từ giá trị gia tăng về năng suất và chất lượng hạt ca cao. Cô nhanh chóng tập hợp nhóm thầy cô Khoa Công nghệ thực phẩm của trường DH BRVT và triển khai ý tưởng, tất cả đều thống nhất với ý tưởng và tin tưởng điều tuyệt vời sẽ đến. Thế là Cô và nhóm nghiên cứu về chế biến các sản phẩm từ trái ca cao được chính thức thành lập vào ngày 17/05/2013.

Sô cô la đen 72% cacao- thương hiệu Baria chocolate là một trong những sản phẩm được đánh giá cao, thuộc dự án sản xuất thử nghiệm các sản phẩm từ trái ca cao Việt Nam của Bộ Khoa học và Công nghệ. Sô cô la đen 72% cacao không chỉ là thực phẩm mà còn là đỉnh cao của nghệ thuật ẩm thực, một món quà dinh dưỡng cho người tiêu dùng. Để tạo ra một sản phẩm đúng chuẩn chất lượng - Baria chocolate đã chọn những hạt ca cao lên men ngon nhất, từ nông trường ca cao được trồng hữu cơ của công ty. Sau đó trải qua quá trình chế biến được kiểm soát chặt chẽ bởi đội ngũ kỹ sư nhiều kinh nghiệm. Một tuyệt tác sô cô la đen 72% cacao đạt yêu cầu là phải có cấu trúc cứng giòn của bơ ca cao nguyên chất, vị chua nhẹ của trái cây nhiệt đới, vị đắng và hương thơm đặc trưng của hạt ca cao. Sự hòa quyện này tạo ra cảm giác tuyệt vời khi thưởng thức, một sản phẩm dành cho những tín đồ của sô cô la nguyên chất, thuần tự nhiên. Đã có một số công bố cho rằng sô cô la đen trên 70% cacao trở lên có lợi cho sức khỏe người tiêu dùng như: cải thiện tuần hoàn máu và hỗ trợ sự khỏe mạnh của tim mạch, giảm nguy cơ mắc bệnh tim và đột quỵ nhờ khả năng làm giảm mức cholesterol xấu (LDL) và tăng mức cholesterol tốt (HDL) trong cơ thể. Sô cô la đen giúp giảm căng thẳng, tạo cảm giác vui vẻ, hưng phấn, giúp kiểm soát cân nặng. Đặc biệt hợp chất flavanol có khả năng chống oxy hóa rất cao giúp ngăn ngừa ung thư và lão hóa.