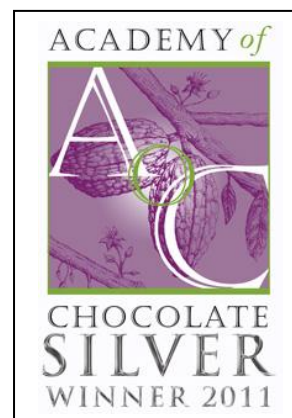


Pressmeddelande

VM-Silver till Malmö Chokladfabrik

Malmö Chokladfabrik AB 2011-05-19



Varje år utser Academy of Chocolate i England världens bästa choklader. Tävlningen anses av många vara "Choklad-VM". I årets tävling har en internationell jury bedömt utseende, konsistens, smaker och dofter på över 700 choklader från hela världen. En av medaljörerna blev Oialla, en choklad gjord på vilt växande kakaoböner som Malmö Chokladfabrik tillverkar åt den danske chokladmästaren, Bojesen. Sverige har nu för första gången tagit en plats i toppskiktet av världens chokladtillverkare.

Sedan 2006 tillverkas det återigen choklad i den gamla Chokladfabriken i Malmö. Tillverkningen sker i mindre skala och med rena ingredienser och kakaosmaker som högsta mål. År 1910 fanns det enbart i Malmö åtta fabriker som gjorde choklad från kakaoböner – idag är Malmö Chokladfabrik den enda i hela Sverige.

Varje år samlas en internationell jury i London för att utse årets bästa choklader. Under ett par hektiska dagar ska man prova sig igenom hundratals choklader från hela världen. Bedömningar görs bland annat av utseende där man tittar på glans, färg etc. för att bilda sig en uppfattning om hur väl tempererad och stöpt chokladen är. Vid bedömning av konsistensen är smältpunkt, hur chokladen smälter i munnen och hur den beter sig efter smältning viktiga faktorer. Självklart har smak och doft också en stor betydelse för det totala omdömet.

"Chokladprovning har utvecklats starkt det senaste decenniet. Många svenskar har idag varit på chokladprovning och fått en inblick i kakaon och chokladens värld. Variationerna är minst lika stora som när man provar vin eller kaffe. Det viktigaste för smaken och doften är såklart råvarorna. Har man en kakao av dålig kvalitet, går det inte att få en bra choklad. Vi spenderar mycket tid på att hitta de bästa bönderna och har nu en tillverkningsprocess som gör produkter i världsklass", säger Peter Hansson VD Malmö Chokladfabrik.

Förra sommaren blev Malmö Chokladfabrik kontaktade av Rasmus Bojesen, en chokladtillverkare i Köpenhamn. Under en resa till Bolivia upptäckte han att det fanns en vilt växande kakaovariant kvar i världen som växer långt ut i otillgänglig terräng. Efter att ha provat kakaon var han fast besluten att ta hem den till Danmark och göra en choklad baserad på denna kakao. Rasmus kontaktade Malmö Chokladfabrik för att få chokladen framställd. Kakaon är självklart helt ekologisk och eftersom ingen "stressor" bönderna, blir de mycket mindre än vanliga böner och får därmed unika egenskaper i form av smak och doft.

"Vi är stolta över utnämningen och hoppas kunna börja sälja produkterna på svenska marknaden i augusti/september. Med denna utnämning har vi fått ännu en bekräftelse på att vårt hårda och envisa arbete gett utdelning", säger Peter Hansson VD Malmö Chokladfabrik.

För mer info kontakta Peter Hansson, VD Malmö Chokladfabrik AB, 0706-828488

Länk till medaljutdelningen: <http://www.academyofchocolate.org.uk/academy/Awards/2011.html>

Länk till bild på silvermedalj: http://www.academyofchocolate.org.uk/academy/Awards/logos/files/silver_aoc_2011.jpg

Malmö Chokolad & Konfektfabriks AB (senare Mazetti AB) startades 1888 av Emil Mazetti-Nissen som kom från Köpenhamn. Företaget hade ett stort sortiment av choklad och konfektyrer, kakao, vanillin-socker och från början handgjorda praliner. Sedan mitten av 2004 finns åter igen Malmö Chokladfabrik med produktion av handgjorda kvalitetspraliner och choklad i de anrika lokalerna. Från och med 2006 tillverkas även egen kvalitetschoklad under varumärket 1888 baserat på originalrecept från början av 1900-talet. Därmed är vi Sveriges enda tillverkare av choklad från kakaoböner. Cirkeln är sluten!
