



NōKA. Пицца богов

Шоколад — это не просто вкусное лакомство. Производство шоколада — целое искусство, в котором есть свои признанные мастера. Только аутентичный продукт полезен для здоровья: компоненты шоколада повышают психологический тонус, помогают в профилактике диабета и инфарктов. Но для этого шоколад должен быть настоящим и желательно темным. Вашему вниманию предлагается американская компания NōKA, изделия которой занимают второе место в рейтинге самых дорогих и эксклюзивных видов шоколада, составленном журналом Forbes.

Название дерева, на котором растут бобы какао, дословно переводится как «пицца богов». С 1847 года, когда британская компания Fry&Sons продала первый шоколадный батончик, сладости из какао и молока навсегда вошли в моду. Но сегодня истинной «пищей богов» считается лишь шоколад ручной работы.

Специалисты констатируют, что производимые сегодня в массовых масштабах кондитерскими фабриками шоколадные изделия — плитки, батончики и конфеты, к сожалению, имеют мало общего с настоящим шоколадом. Дело в том, что продукты, изготавливаемые крупными компаниями, в качестве обязательного требования должны располагать длительным сроком хранения и, кроме того, относительно недорого стоить. Это означает, что при их изготовлении используются дешевые ингредиенты и консерванты.

Совершенно иные цели ставят перед собой мировые шоколаты, которые ручным способом готовят для своих клиентов эксклюзивные сорта шоколада. Их основная цель — добиться незабываемого вкуса шоколада.

Изысканный черный шоколад техасской компании NōKA производится из лучших какао-бобов, собранных в Венесуэле, Эквадоре, Тринидаде, и Кот-д'Ивуаре. Специализация NōKA — ручное производство трюфелей на основе чистейшего черного шоколада. Фунт шоколада (453 г.) из серии NōKA Vintages Collection (75% какао) стоит 854 доллара. Коллекционные шоколадные наборы серии Vintages выпускаются в 10 роскошных коробках. Самая маленькая из них стоит 16 долларов, в ней всего четыре кусочка дорогостоящего лакомства, самая большая — 96 кусочков стоимостью 209 долларов. Производители NōKA особо рекомендуют подавать шоколад из коллекции Vintages с красными винами и шампанским брют.

Шоколад NōKA был представлен на церемониях вручения премий Golden Globe Awards 2005, Emmy Awards 2006 и MTV Movie Awards 2007 — коробки NōKA Vintages Collection были вручены вместе с призами звездам кино Николь Кидман, Кейт Бланшетт, Эмми Россум, Мартину Шорту, Ким Кэтрэйл, Заху Брафу, Джиму Белуши, Джине Дэвис, Сандре О, Фелисити Хуфман, Марсии Кросс и Тэри Хатчер.

Весной 2007 года в Нью-Йорке торговая марка NōKA была признана №1 в мире среди самых дорогих и эксклюзивных видов шоколада.

«Для шоколада NōKA большая честь получить признание на мировом уровне. Сейчас это особенно важно для нас, учитывая наш быстрорастущий рынок в Азии и Азиатско-Тихоокеанском регионе», — сказал Ноа Хоктон, президент компании NōKA.

www.nokachocolate.com