SINCE 1828

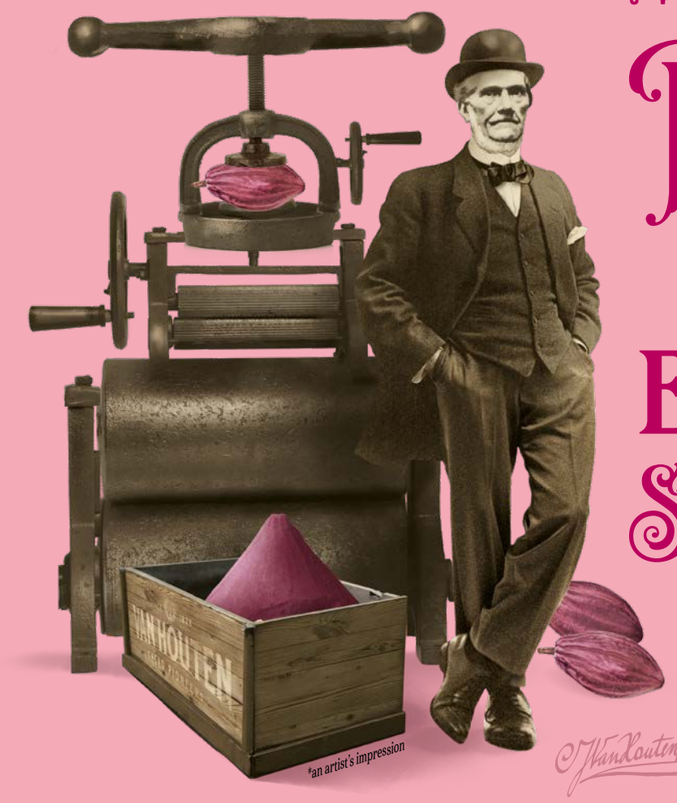
VAN HOUTEN

CACAO PIONEERS

PROEF DE GODDELIJKE SMAAK VAN

ONS ALLEREERSTE RUBY CHOCOLADEPOEDER

PROBEER NU ZELF HET VIERDE TYPE CHOCOLADE



OVER VAN HOUTEN

Pioniers in Hart en Nieren

Sinds 1828

In 1828 vond Casparus van Houten de hydraulische chocoladepers uit. Zo kon hij cacaoboter van cacaomassa scheiden en als allereerste een lichter en voedzamer cacaopoeder produceren. Maar daar liet hij het niet bij. Zijn verlangen om de verrukkelijke smaak van cacao tot bij iedereen te brengen, leverde hem een hele nieuwe productielijn op. Onder zijn toeziend oog zagen de eerste chocoladedranken het levenslicht. Even gebeten door cacao, kwam zijn zoon Coenraad met het ondertussen wereldberoemde 'Dutching' proces, waarmee hij cacao alkaliseerde. Daardoor kon het poeder makkelijker oplossen, had het een betere kleur en gaf het een nog intenser aroma. Het grote publiek was meteen verkocht. Chocoladedranken wisten iedereens hart te veroveren. En dat doen ze nu nog steeds.

EEN GESCHIEDENIS VAN INNOVATIE

1828/ DE EERSTE VAN HOUTEN CACAOPOEDERS GAAN OVER DE TOONBANK

1846/ VAN HOUTEN IS DE EERSTE DIE CACAO ALKALISEERT EN ZO DE BITTERHEID NEUTRALISEERT

1932/ VAN HOUTEN INTRODUCEERT CHOCOLADEREPEN IN AUTOMATEN

2008/ VAN HOUTEN INTRODUCEERT DE ALLEREERSTE CHOCOLADEDRANK MET 50% MINDER SUIKER

2018/ VAN HOUTEN INTRODUCEERT DE EERSTE SINGLE ORIGIN CHOCOLADEPOEDERS VOOR DE HORECA

2021/ KLAAR VOOR EEN NIEUWE INNOVATIE ...

Een erfgoed vol primeurs

De pioniersgeest van Van Houten leidde al tot meerdere cacao-revoluties. In 1865 verkochten we het eerste cacaopoeder in blik. Opnieuw veranderde dat de hele sector. Het werd plots mogelijk om smaak langer te behouden, waardoor er een wereld aan internationale handel openging. Aan het einde van de 19e eeuw kon je onze poeders vinden in het Verenigd Koninkrijk, de Verenigde Staten, Duitsland en Frankrijk. Van Houten werd al snel bekend als hét merk voor cacaopoeder van topkwaliteit

OVER RUBY

De goddelijke smaak van

ONS ALLEREERSTE RUBY CHOCOLADE-POEDER

Ruby werd in 2017 voorgesteld als het vierde type chocolade en lag meteen bij iedereen op het puntje van de tong. Chocolatiers en chefs zijn dolenthousiast. En iedere dag wordt het iets duidelijker: ruby is hier om harten te stelen.

De grootste ontwikkeling in cacao sinds de uitvinding van witte chocolade in 1937, is een inspiratiebron voor repen, bonbons, koekjes – en nu ook chocoladedranken!

VERWEN JEZELF MET DE VERRUKKELIJKE SMAAK VAN DE ALLEREERSTE RUBY CHOCOLADEDRANK

- 94% CHOCOLADE
- GEMAAKT VAN RUBY CACAOBONEN
- LOST MAKKELIJK OP IN MELK
- VOOR WARME EN KOUDE DRANKEN
- VOL INTENSE FRUITIGHEID EN FRISSE ZURIGE TONEN

Klaar om de traditie van chocoladedrank een boost te geven

Ruby laat barista's opnieuw creatief zijn. Creëer nieuwe zintuiglijke ervaringen voor Millennials en Centennials die op zoek zijn naar buitengewoon genot.

COCOA HORIZONS

RUBY CACAOBONEN VAN 100% DUURZAME HERKOMST

Met Cocoa Horizons draagt Van Houten ruby chocoladepoeder bij aan een betere toekomst voor cacaoboeren. Cocoa Horizons is een non-profitorganisatie die streeft naar betere levensomstandigheden bij cacaoboeren.

De organisatie heeft aandacht voor

- **PRODUCTIVITEIT: HET WELZIJN VOOR BOEREN**
- **GEMEENSCHAP: ZERO KINDERARBEID**
- **MILIEU: GEEN ONTBOSSING & KOOLSTOFVANGEND**

Cocoa Horizons is actief in Ivoorkust, Ghana, Kameroen, Indonesië, Brazilië en Ecuador.

Meer weten? Surf naar www.cocoahorizons.org

Verbaas je klanten met
deze makkelijke recepten

WARME RUBY-DRANK

THE RUBY HERO NR: 1

Een perfecte kennismaking met het fruitige aroma van ruby chocolade. Prikkel de zintuigen met deze heerlijke warme rubydrank.

INGREDIËNTEN

- 35 g Van Houten ruby chocoladepoeder
- 200 ml halfvolle melk
- Optioneel: 200 ml cashewnotenmelk
- Optioneel: voeg 30 g macadamianotenpasta toe

DECORATIES

- Slagroom
- Cashewnoten
- Popcorn gerold in Van Houten ruby chocoladepoeder
- Mona Lisa® Dark Chocolate Crispearls™

BEREIDING

STAP 1 - Doe de halfvolle melk in een melkopschuimkan, voeg het ruby chocoladepoeder toe en klop het door elkaar.

STAP 2 - Stoom op tot 70°C (niet warmer dan 80°C).

STAP 3 - Decoreer met slagroom, popcorn en Crispearls™.

PROBEER HET MET MACADAMIA

STAP 1 - Doe de cashewnotenmelk in een melkopschuimkan.

STAP 2 - Voeg 30 g macadamianotenpasta toe aan de melk.

STAP 3 - Stoom op tot 70°C (niet warmer dan 80°C).

STAP 4 - Decoreer met slagroom, popcorn en Crispearls™.

KOUDE RUBY-DRANK

TROPICAL RUBY SHAKE NR: 2

Verwen je zintuigen met de hemelse smaak van de Tropical ruby Shake.

INGREDIËNTEN

- 35 g Van Houten ruby chocoladepoeder
- 150 ml kokosmelk
- 30 g mangopuree
- 20 g limoenpuree

DECORATIES

- Slagroom
- Mona Lisa® ruby Chocolate Crispearls™

BEREIDING

STAP 1 - Stoom 50 ml kokosmelk en meng met het ruby chocoladepoeder om een emulsie te maken.

STAP 2 - Voeg de rest van de melk, de vruchtenpuree en de Van Houten ruby basis toe aan de blender. Voeg ijs als je wil en mix.

STAP 3 - Decoreer met slagroom, Crispearls™ en enkele schijfjes limoen of stukjes mango.

THE FRUITY RUBY NR: 3

Laat je klanten genieten van de koele en verfrissende zomerse smaak. Deze verrukkelijke Fruity ruby is puur, makkelijk te bereiden en een echte must-have in jouw bar.

INGREDIËNTEN

- 35 g Van Houten ruby chocoladepoeder
- 125 ml halfvolle melk
- 25 g slagroom
- 50 g aardbeienpuree

DECORATIES

- Slagroom
- Verse aardbeien
- Mona Lisa® ruby Chocolate Blossoms

BEREIDING

STAP 1 - Stoom 50 ml halfvolle melk en meng met ruby chocoladepoeder om een emulsie te maken.

STAP 2 - Voeg de rest van de melk, de vruchtenpuree en de Van Houten ruby basis toe aan de blender. Voeg ijs als je wil en mix.

STAP 3 - Decoreer met slagroom, Blossoms en verse aardbeien.

TIP
Je kan de aardbeienpuree vervangen door 10 g aardbeiensiroop

SINCE VH 1828

WARME RUBY-DRANK

INGREDIËNTEN

- 35 g Van Houten ruby chocoladepoeder
- 150 ml halfvolle melk
- 50 g kersenpuree
- Een beetje donkere chocolade (optioneel)

Slagroom topping
(voor meerdere drankjes)

- 50 g kersenpuree
- 500 ml slagroom

DECORATIES

- Slagroom topping met kersenpuree
- Mona Lisa® Dark Chocolate Spring Shavings
- Mona Lisa® ruby Chocolate Coated Biscottino

BEREIDING

STAP 1 - Bestrijk de bodem van het glas met gesmolten donkere chocolade (optioneel).

STAP 2 - Doe de halfvolle melk en de kersenpuree in een melkopschuimkan, en voeg het ruby chocoladepoeder toe.

STAP 3 - Stoom op tot 70°C (niet warmer dan 80°C).

VOOR DE SLAGROOM TOPPING

STAP 1 - Voeg de kersenpuree toe aan de slagroom om er een mooie roze kleur aan te geven.

STAP 2 - Doe mengsel in de slagroomdispenser en voeg toe aan het drankje.

STAP 3 - Decoreer met Spring Shavings en Biscottino.

RUBY FOREST CHOCOLATE NR: 4

Verwarm de harten en handen van jouw klanten met deze ruby Forest Hot Chocolate. Het is lekker, warm, en makkelijk te bereiden.

SINCE VH 1828

TIP
Je kan de kersenpuree vervangen door 11 g Black Forest siroop

BELEEF DE GODDELIJKE SMAAK VAN DE ALLEREERSTE RUBY CHOCOLADEDRANK

SINCE 1828
VAN HOUTEN
CACAO PIONEERS

GA ZELF AAN DE SLAG MET RUBY

Scan voor meer inspiratie

cocoa HORIZONS

MADE WITH RUBY COCOA BEANS

ALLES WAT JE NODIG HEBT OM VERRUKKELIJKE RUBY CHOCOLADEDRANKEN TE BEREIDEN

Product	Bestellingscode	Verpakking
Van Houten ruby Chocolate Drink Powder	VM-54621-V99	750 g
Mona Lisa® Dark Chocolate Crispearls™	CED-CC-D1CRISP-W97	800 g
Mona Lisa® ruby® Chocolate Crispearls™	CER-CC-R1CRIE0-W97	800 g
Mona Lisa® ruby Chocolate-coated Biscottino	CHR-PN-EX-70A	0,5 kg
Mona Lisa® ruby Blossoms	CHR-BS21877E0-77A	2,5 kg
Mona Lisa® Dark Chocolate Spring Shavings	CHD-SV-19958E0-999	2,5 kg

WWW.VANHOUTENDRINKS.COM

Barry Callebaut Belgium NV Vending & Beverages, Aalstersestraat 122, 9280 Lebbeke-Wieze, België, T +32 53 73 04 49