

CORREIO INDICA

Isabela Berrogain

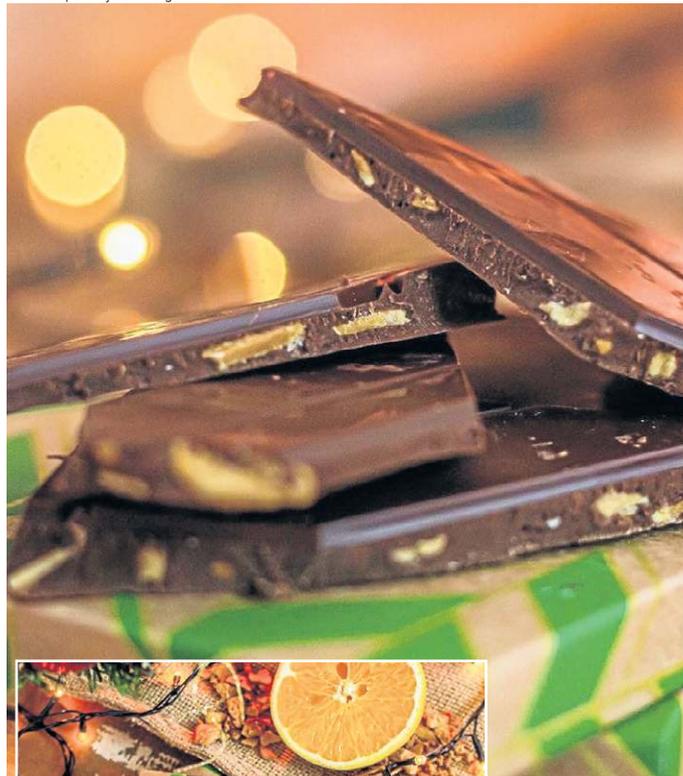
Para além do ovo de páscoa

Amado pelos brasilienses, o chocolate é um dos ingredientes que não pode faltar na páscoa, independentemente do formato

O chocolate é um dos principais símbolos das festividades desta época do ano. Muito além dos tradicionais ovos de páscoa, o doce faz parte da memória afetiva das celebrações do Domingo da Ressurreição em família, seja ao estrelar as sobremesas servidas no feriado ou em formato de presente, tanto para as crianças quanto para os adultos. Devido aos altos preços, e até mesmo preferências pessoais, cada vez mais o brasiliense tem deixado de lado os famosos ovos achocolatados e procurado outras alternativas para presentear familiares e amigos na data comemorativa.

“Não tem como não associar a páscoa ao chocolate, seja qual for o formato”, afirma Adriana Labarrère, proprietária do LaBarr Chocolate de Origem. “Nesta época do ano, a tradição mesmo é dar ovos de páscoa de presente. No entanto, muitas pessoas não estão preocupadas com o formato do chocolate, e o que acaba pesando é que o ovo de páscoa tem um custo muito maior,

Fotos: Reprodução/Instagram



Barra de chocolate de amendoim caramelizado do LaBarr

O LaBarr conta com diversas opções de barras de chocolate

tanto de produção quanto de envio e logística, assim, o quilo do produto sai muito mais caro”, explica.

“Por isso, muitas pessoas preferem barras de chocolate, porque, ao investir a mesma quantidade que investiria em um ovo de páscoa, acabam comprando

uma quantidade muito maior de chocolate”, continua. Focado justamente nas barras de chocolate, o LaBarr oferece opções para todos os públicos, incluindo os veganos e intolerantes à lactose. Um dos destaques é a barra de chocolate ao leite, 42% cacau com nibs

e flor de sal (R\$ 26 — 95g), premiada pela Academy of Chocolate, de Londres, e a Northwest Chocolate Festival, em Seattle, Estados Unidos.

O cardápio da chocolateria conta, também, com sabores que chamam a atenção, como a barra de chocolate ao leite e amendoim caramelizado com flor de sal (R\$ 26 — 95g), chocolate 55% e 70% com cacau com lascas de cupuaçu (R\$ 28 — 100g), chocolate 42% ao leite de aveia com coco e maracujá (R\$ 26 — 80g), chocolate 55% cacau com leite de coco e castanha de caju (R\$ 26 — 80g) e chocolate 55% com leite de cabra (R\$ 26 — 80g).

Utilizando o cacau produzido em Brasília e cultivado no Sul da Bahia nas receitas, o LaBarr cuida da produção dos chocolates desde a matéria-prima. “Nós fazemos o chocolate a partir do zero. Eu tenho o controle de toda a formulação do meu chocolate, a torra do cacau é feita aqui, o descasque e o refino do cacau é feito aqui, então é um chocolate completamente exclusivo, não é uma barra pronta que eu derreti e coloquei um ingrediente diferente, como os industriais”, garante Adriana. A loja funciona de segunda, das 10h às 18h, e de terça à sábado, das 10h às 19h, na 314 Norte.