

MINERVINO JÚNIOR/CB/D.A.PRESS

Coleção de ovos de Páscoa inspirada no Cerrado

Ovo arara-canindé, com ganache de pequi e caramelo de cajá

## Sabores do Cerrado

“A LaBarr nasceu de uma inquietação: por que um país que produz cacau de alta qualidade ainda consome, majoritariamente, chocolates que não valorizam essa matéria-prima?”, questiona Adriana Labarrère, sócia da chocolateria localizada na 710/711 Norte. “Começamos produzindo dentro de casa, estudando profundamente o cacau brasileiro e entendendo que a qualidade não está no processo industrial em escala, mas na origem, na fermentação e no respeito ao ingrediente”, explica a proprietária.

Hoje, a casa atua como uma fábrica bean-to-bar, controlando todo o processo, do grão até a barra, e atuando diretamente com produtores, desenvolvendo receitas com identidade brasileira. “Nosso diferencial está justamente aí: não fazemos apenas chocolate, fazemos chocolate com origem, com propósito e com uma linguagem própria. Valorizamos ingredientes do Brasil, criamos experiências sensoriais diferentes e conectamos o produto à cultura local, especialmente ao Cerrado e à identidade de Brasília”, declara Adriana.

Para esta semana santa, a LaBarr criou uma coleção inspirada nos sabores do bioma do Distrito Federal, a partir de ingredientes como baru, pequi e pimenta-de-macaco. Entre os ovos de Páscoa, destacam-se o onça-pintada (R\$ 167,30), com caramelo de cajá; o lobo-guará, com maracujá do Cerrado, cajá e seriguela (R\$ 314); e o arara-canindé (R\$ 314), com ganache de pequi e caramelo de cajá. As três opções são produzidas com chocolate 53% cacau.