

PRODUZENTEN
Schokolade seit 1796



Majani gehört zu der Königsklasse in der Herstellung von Schokolade und Pralinen und zählt zudem zu den ältesten Schokoladenherstellern Italiens. Bereits seit 1796 werden die schokoladigen Köstlichkeiten hergestellt. Damals unter Besetzung von napoletanischen Truppen im Zentrum von Bologna hat Teresina Majani ihr Leidenschaft verfolgt und viele Kreationen des alten Hauses geschaffen. Doch was macht Majani aus und mit welchen Köstlichkeiten bezaubern sie uns heute noch?

VON DER KAKAOBOHNE ZUR KÖSTLICHEN SCHOKOLADE

Majani verarbeitet nur hochwertige Kakaobohnensorten aus 20 verschiedenen Herkunftsgebieten, die der Schokolade ihren einzigartigen Geschmack verleihen. Diese Aromen sind für das harmonische Bukett der Schokolade verantwortlich. Die Kakaobohne kommt nach dem Trocknen in der Fabrik an und wird zunächst einmal gereinigt, um Rückstände zu entfernen. Danach gehen die Ganzsamen der Kakobohne in die Röstung. Das ist die Phase, die die einzigartigen Aromen freilässt und der Majani Schokoladen ihren typischen Geschmack verleiht. Dieser Prozess erfordert viel Erfahrung und Feingefühl, um die Aromen zu greifen. Im nächsten Schritt wird die Kakaobohne in kleine Stücke, auch „Chips“ genannt zerkleinert und geschält, um sie dann zu einer homogenen Kakaomasse zu verarbeiten. Die Chips werden gemahlen, wodurch die Kakobutter anfängt zu Schmelzen und eine flüssige Textur entsteht, die Kakaomasse. Diese ist dann die Basis aller Produkte, die je nach Wunsch mit weiteren Zutaten verfeinert werden, wie Haselnüsse, Pistazien und vielem mehr. Danach wird die Paste in speziellen Maschinen, die „Conche“ heißen gelagert und für 72 Stunden sanft gerührt. Die Schokolade wird dann je nach Qualität auf unterschiedliche Temperaturen abgekühlt und wieder erwärmt, um eine korrekte Kristallisation der Schokolade zu erreichen. Die Schokolade wird dann in die gewünschten Formen gebracht, egal ob Tafel oder Schokoladeneier. Danach geht es in die Verpackung und in den Verkauf, damit sie dann bei uns zu Hause genossen werden kann.

ERHABENE CREMIGKEIT - CREMINO FIAT

Eine ganz besondere Sorte von Majani ist der Cremino Fiat, der als größte Schatz von Majani bezeichnet wird. Fiat hatte anlässlich der Markteinführung des FIAT Tipo 4 Autos einen Wettbewerb veranstaltet. Majani hat diesen mit einem revolutionären Produkt gewonnen, das erste Cremino, das aus 4-Schichten Nougat besteht. Hier wechseln sich cremige Schichten von Haselnuss mit Schichten von Mandel ab. Seit 1913 ist der Cremino Fiat fester Bestandteil des Majani Sortiments

und wurde zudem auch noch patentiert.

Ein weiterer Klassiker ist der Tortellino. Eine Hommage an die Stadt Bologna, die für die Herstellung von der Pasta Tortellini berühmt geworden ist. Im Jahr 2000 hat Majani die Tortellini ins Leben gerufen, um seine Region in ihren Schokoladenwerken zu verewigen. Majani macht den Klassiker der bolognesischen Gastronomie, als süße Variante, unwiderstehlich. Die Pralinen in Form von Tortellini bestehen aus einer gemackvollen Hülle aus Zartbitter- oder Milkschokolade mit einer süßen Cremefüllung. Diese Pralinen sind den Liebhabern der Stadt gewidmet.

Bis heute hat Majani eine vielfältige Bandbreite an Pralinen, Schokoladen und vielen mehr.

Entdecke alle neuen Produkte in unserem Markt in Hammersbach!

Weitere Stories auf waurig.com/stories

