

Suklaamaailman aatelia tarjolla Fransmanni-ravintoloissa 1.11. alkaen

Ranskalaisesta keittiöstään tunnettu Fransmanni hemmottelee asiakkaitaan laatusuklaalla marraskuun alusta tammikuun loppuun. Ravintoloissa on tarjolla kolme annosta, jotka on suunniteltu yhdessä maailman johtaviin suklaanvalmistajiin kuuluvan Valrhonan oman suklaamestarin kanssa.

Caramélia-maitosuklaata sisältävä **Millionaire's Shortbread** suklaamousse-mantelikeksi -annos viettelee karamellin paahteisuudella ja mantelikeksin rapeudella. **Café Gourmand** yhdistää pienet suklaaherkut; jäätelön, espresson ja Opalys-valkosuklaan. **Suklaamousse Manjari Valrhona** yllättää intensiivisen tumman suklaan ja raikkaiden marjojen yhdistelmällä. Suklaaherkut maistuvat mainiosti vaikka Fransmannin ankankoipiconfit'n tai häränrinnan jälkiruokana, tai sellaisenaan hyvän kahvin kanssa.

Talvikuukausien suklaakampanja sai alkunsa aiemmin tänä vuonna, kun osa Fransmannin henkilökunnasta oli opintomatalla Lyonissa. Opintomatkaan sisältyi käynti myös Valrhonan suklaatehtaalla.

- Tutustuimme matkalla Valrhonan tuotantoon ja innostuimme suklaasta niin, että halusimme heti kehittää omat versiomme Fransmannille. Suklaa on sitä paitsi herkkusuiden suosikki kaikkialla maailmassa, kuvailee ketjupäällikkö **Mikko Virtanen**.

Kehitystiimin apujoukkoihin rekrytoitui myös Valrhonan oma suklaamestari **Luke Frost**. Hän saapui Suomeen ja tiimille järjestettiin intensiivinen koulutus suklaan saloihin. Frostin avulla koulutuksessa esille nousseet ideat muotoutuivat kolmeksi hyvin erilaisiksi kokonaisuuksiksi.

- Frostin ammattitaito ja tuotetuntemus tekivät vaikutuksen koko tiimiin. Hänen avullaan osasimme valita ja yhdistää oikeat raaka-aineet ja suklaat toisiinsa, Virtanen kertoo.

Valrhona on yritys, joka on valmistanut laatusuklaata Tain L'Hermitagen kylässä Etelä-Ranskassa vuodesta 1922. Valrhonalla on toimintaa yli 75:ssä maassa ja oma suklaakoulu Tainin lisäksi myös Pariisissa, New Yorkissa sekä Tokiossa. Valrhonan suklaamestarien tiimiin kuuluu 20 alansa huippuammattilaista, joiden työkenttänä on jatkuva tuotekehitys ja koulutus tiiviissä yhteistyössä asiakkaiden ja yhteistyökumppaneiden kanssa. Yrityksen käyttämät kaakaopavut tulevat eri puolilta maailmaa tarkoin valituilta alueilta ja papujen tuottajilta.

Suklaaviettelyksiä tarjolla Fransmanneissa 1.11.2015 - 31.1.2016.

Lisätietoja: Mikko Virtanen, ketjupäällikkö, Fransmanni, mikko.virtanen@sok.fi, puh. 040 584 52 77

Fransmanni

Fransmanni-ravintolat tarjoilevat maalaisranskalaisia makunautintoja suomalaiseen makuun sovitettuna. Laaja ja harkittu viinivalikoima täydentää Fransmanni-nautinnon.

Fransmanni-ravintolat ovat osa S-ryhmää. www.raflaamo.fi/fransmanni