

## Nestlé inventa el primer chocolate negro 70% elaborado únicamente con el fruto del cacao

- Nestlé ha desarrollado un proceso de elaboración natural, que le permite extraer la pulpa y usarla en el chocolate sin comprometer el sabor, la textura ni la calidad.
- Esta innovación patentada por la compañía ofrece un chocolate de gran sabor con un solo ingrediente: el fruto del cacao.

*Esplugues de Llobregat, 16 de julio de 2019.*— Nestlé ha anunciado hoy que ha creado un chocolate único elaborado solo con el fruto del cacao, utilizando los granos y la pulpa como los únicos ingredientes y, por lo tanto, sin agregar azúcar refinado.

Nestlé planea introducir el primer producto en Japón en otoño de este año a través de su tienda *KitKat Chocolatory*, al que seguirán el próximo año en otros países a través de diferentes marcas de Nestlé.

Nestlé ha desarrollado un proceso de elaboración natural, que le permite extraer la pulpa y usarla en el chocolate sin comprometer el sabor, la textura ni la calidad. Esta innovación patentada por la compañía logra un chocolate de gran sabor con un solo ingrediente: el fruto del cacao.

Patrice Bula, Director de Unidades de Negocios Estratégicos, Marketing y Ventas de Nestlé, afirma: *"Estamos orgullosos de ofrecer a los amantes del chocolate un nuevo chocolate hecho completamente del fruto del cacao sin agregar azúcar refinado. Esta es una innovación real que utiliza el dulzor natural de la pulpa de cacao para proporcionar una experiencia pura y novedosa"*.

El fruto del cacao contiene granos y pulpa de cacao. La pulpa rodea las habas, es suave, dulce y de color blanco. Parte de la pulpa se usa en la fermentación de los granos de cacao después de que se cosechen, pero generalmente se elimina una proporción significativa y se pierde el valor. Hasta ahora no se había utilizado como ingrediente para endulzar naturalmente el chocolate.

Con el anuncio de hoy, Nestlé reafirma su liderazgo en la categoría de confitería al impulsar la innovación y crear productos nuevos y naturales. Nestlé fue el primero en comercializar el chocolate *Ruby* en 2018 con *KitKat*, primero en Japón y luego en toda Europa.

### Acerca de Nestlé

Nestlé está presente en 190 países de todo el mundo y cuenta con 308.000 empleados, firmemente comprometidos con el propósito de Nestlé de mejorar la calidad de vida y contribuir a un futuro más saludable. Su oferta de productos y servicios cubre las necesidades nutricionales de las personas y de sus mascotas en todas las etapas de la vida.

---



Teléfono: 93 480 58 58  
e-mail: [Prensa.Nestle@es.nestle.com](mailto:Prensa.Nestle@es.nestle.com)  
[www.empresa.nestle.es](http://www.empresa.nestle.es)

Nestlé España S.A.  
Gabinete de prensa

---

En España, Nestlé instaló su primera fábrica en La Penilla de Cayón (Cantabria) en 1905. En la actualidad, cuenta con 10 centros de producción distribuidos en 5 Comunidades Autónomas. El 56% del total de la producción española se destina a la exportación, principalmente a países de Europa.

Con una facturación de 1.930 millones de euros y una plantilla media de 4.130 personas en 2018, Nestlé lidera el mercado alimentario español con una amplia gama de productos: alimentos infantiles, lácteos, chocolates, cafés y bebidas a base de cereales, culinarios, cereales para el desayuno, aguas minerales, especialidades de nutrición clínica y alimentos para mascotas.

---