

# Un emprenedor de Tossa de Mar patentava una nova xocolata desfeta



Marc Reventós és l'autor d'una nova fórmula per preparar una xocolata desfeta instantània GERARD VILÀ / ACN.

“Kakau és un nou concepte de fer xocolata desfeta”, diu Marc Reventós, l'empresari de Tossa de Mar que ha patentat una fórmula que permet fer una xocolata desfeta instantània de manera “ràpida neta i amb la millor qualitat”. El concepte consisteix en unes bosses individuals envasades al buit que ja contenen tots els ingredients necessaris i que es guarden a la nevera.

La preparació no necessita més d'un minut. S'escalfa la bossa al microones uns 40 segons, després s'hi fa un petit massatge per ajudar a barrejar els ingredients i ja està llesta per servir. Reventós destaca que d'aquesta manera no s'emporten estris ni es perd gaire temps en l'elaboració. El propietari de la patent Kakau assegura que per a ell el més important és la qualitat del producte i que treballa amb productes de proximitat que no s'adulteren amb

conservants ni additius.

Fa uns anys ja va tirar endavant la marca Sücs, per fer sucs naturals amb fruites de proximitat. Ha trigat un any i mig per arribar a la fórmula que ara ha patentat i el seu objectiu és col·laborar amb algunes empreses estrangeres que ja estan interessades en el producte.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 22-03-2021, Pàgina 22

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/1942503-un-emprenedor-de-tossa-de-mar-patenta-una-nova-xocolata-desfeta.html>