

Läcker shopping på IKANO-huset!

Välkommen till ett av Sveriges största köpcentrum med ett 60-tal butiker, restauranger och caféer. Här finns något för alla i familjen!

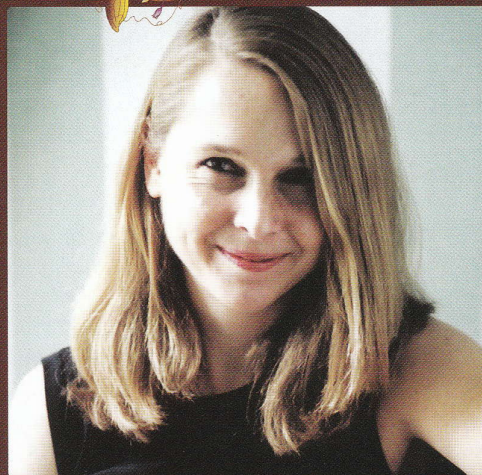


Öppettider:
Vardagar 10-20
Lördagar 10-17
Söndagar 11-17

IKANO
H U S E T
Välkommen till en himla massa butiker

www.ikanohuset.com

Chokladprofilen: *Chloé Doutre-Roussel*



FOTOGRAF: MICHAEL PAUL

Chloé även kallad *The Chocolate Angel* är frilansande konsult i chokladbranschen där hon bland annat söker undervisa konsumenter och media genom den snåriga chokladdjungeln. Hon hjälper idag även EL CEIBO, ett kooperativ av kakaobönder i Bolivia, att lansera och exportera sina produkter, allt med utgångspunkten att skapa en hållbar affärsverksamhet där Chloé inte längre behövs.

1. Vilken choklad är din favorit?

Jag har inte en favoritchoklad, utan många! Jag tror att jag har provat nästan all choklad som räknas som "finchoklad" i världen. Det bästa med att vara just frilansande chokladexpert är att jag kan tycka och tänka precis som jag vill om olika choklader, utan att riskera mitt jobb.

2. Vilket är ditt bästa chokladminne?

Min pappa brukade säga; *den bästa stunden då man bestiger ett berg är då man utmattad når toppen. Lidandet och de vedermödor du upplevt under klättringen gör att känslan då du äntligen nått toppen blir så pass mycket större.* För mig är det samma sak med choklad, mina bästa chokladminnen kommer kanske inte från den bästa chokladen, utan från de tillfällen då jag verkligen saknat choklad innan jag fått ätit den igen.

3. Vilken chokladprodukt skulle du vilja se på marknaden?

Hellre än nya produkter önskar jag att vi skulle ha bättre lagar och regler samt kontroll av deras tillämpning. Det finns tusentals chokladmärken, alla försöker hävda sin kvalitet och att man hänger med trenderna (ekologiska, rättvisemärkta, olika kryddblandningar, ursprungsmärkta o s v). Det kommer alltid att finnas variationer och det är helt ok, eftersom konsumenterna efterfrågar olika produkter i olika prisklasser och stilar. Men det är frustrerande att se att så många märken använder sig av vilseledande fakta i sin marknadsföring för att fånga konsumenterna.

En ask till mamma, en ask till pappa...

Visst är det svårt att välja när man står där framför pralindisken, Café Gyllen gör det lätt för dig. Presentaskar med utvalda praliner för att passa ett tema eller en person har blivit populära i alla möjliga former, det finns *Mammapraliner*, *Pappapraliner*, *Kärlekspraliner* och många fler. Café Gyllens produkter säljs, förutom i den egna butiken och serveringen, även av ett 100-tal återförsäljare runt om i landet.

(Producent: Café Gyllen)



Te och choklad – i nya kombinationer

Chokladte samt te och choklad i kombination har vi sett, här kommer nu en nyhet – *Chocolatea*. En förpackning *Chocolatea* innehåller te, ren choklad och choklad smaksatt med te. Denna nyhet tar dig med på en spännande resa både i chokoladens- och teets värld var och en för sig, men även i kombination mellan ren choklad och te som dryck samt choklad smaksatt med te.

Verkar det krångligt? Under Linköpings Chokladfestival premiärvisas *Chocolatea* och skaparen till denna choklad, Chloé Doutre-Roussel (se sid. 19), finns på plats för att räta ut eventuella frågetecken.

(Importör: Esteban's Agenturer)



Att kombinera choklad och cigarrer

Vid val av cigarr till choklad kan det vara bra att välja en mild cigarr utan allt för överväldigande arom, då den kan övermanna chokoladsmaken.

Ett exempel på en mild cigarr med fina toner av trä, kryddor, viss fruktighet och krämighet samt ett lätt inslag av choklad är den dominikanska *La Caya Brazil – Torpedo*.

Vill man höja ribban på exklusivitetsskalan ytterligare kan man titta på vintagécigarrer, d v s ärgångscigarrer som är lagrade minst 10 år då dessa ofta har rundats av i smak och den ungdomliga "bitigheten" som vissa cigarrer kan ha har mattats. Exempel på en sådan cigarr är en *Romeo Y Julieta Regalias De Londres* från slutet av 1960 talet.

Under Linköpings Chokladfestival har du möjlighet att förkovra dig ytterligare i cigarrerernas fantastiska värld.

(Importör: PolarCigar-Koskitalo)

Lyxig chokladhudvård

Visst kan man nyttja godsaker som choklad både ut- och invärtes. Kakao fullmatat med antioxidanter och kakaosmör som ger huden en skön och len känsla har länge använts i hudvårdande syfte.

Medevisalvan från Medevi Brunn, Nordens äldsta hälsobrunn, som tillverkar klassisk naturlig hudvård har tagit fasta på detta. Deras produktlinje innehåller exempelvis; *Massagekaka Choklad* som smälter vid beröring av huden samt *Chokladcerat* som ger mjuka väldoftande läppar. Chokladkyssar är bara förnamnet...

Premiär! Under Linköpings Chokladfestival premiärvisas Medevisalvans *Saltskrubb*, där ljuvligt doftande kakao-smör gör hyn mjuk och len samtidigt som havssaltet pealar och bidrar med mineraler och spårämnen och en *Varm chokladolja*, att använda vid massage.

(Producent: Medevisalvan)

