



5 Monggo Cokelat Rasa Asli Indonesia

Seorang pria asal Belgia bernama Thiery Detourney datang dengan segudang ide di kepala satu dasawarsa silam di Yogyakarta dan berhasil meluncurkan cokelat dengan rasa "Jawa". Kini, gagasan itu telah menjelma sebagai Cokelat Monggo. Sebelumnya cokelat ini sempat bernama Cacaomania.

"Indonesia negeri yang kaya sebagai penghasil tanaman kakao. Sayang sekali ketika saya ke sini pertama kali koq kualitas coklatnya agak mengecewakan. Lalu saya berniat untuk membuat brand coklat yang sangat khas namun dari segi rasa tidak diragukan," tandas Detourney pada

TravelXpose yang bertandang ke toko mungilnya di kawasan Kota Gede.

Mengawali dengan cokelat truffle, kini rasa coklat Monggo telah berkembang luas berkat riset mendalam.

Tentunya berbagai rempah khas Indonesia tak alpa untuk disertakan dalam varian lain produknya.

"Kami baru saja mengembangkan coklat dengan memakai cabai merah di dalamnya", ujar Detourney. Sebelumnya coklat Monggo sudah memasukkan jahe serta berbagai kacang dalam produknya.

Tampilan coklat Monggo pun

terlihat eksklusif dan elegan dari tetap memunculkan ciri klasik bersahaja khas Jogja. Hal ini bisa dilihat dari pembungkus coklat yang menggunakan bahan daur-ulang ramah lingkungan.

"Kami juga sengaja tidak menambahkan susu dalam produk coklat Monggo karena susu membuat citarasa asli kakao akan berkurang. Kami selalu menggunakan kakao berkualitas tanpa tambahan lemak nabati sehingga citarasa dark chocolate akan keluar saat meleleh di mulut," tandas Detourney menutup obrolan dengan TravelXpose.