



MONGGO, DARI KEBAIKAN DARK CHOCOLATE

TEKS : IVAN LOVIANO FOTO : NIKEN PAMIKATSIH

Pada gigitan pertama, pekatnya *dark chocolate* langsung lumer di lidah. Menyusul kemudian rasa pedas dari cabai *crunchy* yang menggigit, sebuah sensasi unik saat menikmati salah satu varian yang khas dari Cokelat Monggo, yaitu *Red Chili*. *Dark Chocolate* memang memiliki rasa cokelat yang nikmat.

Selain itu *dark chocolate* mengandung anti oksidan yang berasal dari *flavanoid* dimana anti oksidan yang terkandung di dalamnya 8 kali lebih banyak dari anti oksidan yang ada pada *strawberry*. *Dark chocolate* inilah yang menjadi bahan dasar dari Cokelat Monggo. *Dark Chocolate* dihasilkan dari biji kakao pilihan dan melalui serangkaian proses.



Cokelat Monggo mendatangkan langsung dari Sumatera dan Sulawesi biji kakao pilihan yang sudah difermentasikan dan dikeringkan. Kemudian biji kakao dihaluskan menjadi *cocoa liquor*, dilanjutkan dengan proses *mixing* dan *conching* bersama bahan tambahan selama 12 jam kemudian *cocoa liquor* menjadi *extra fine Dark Chocolate Couverture*.

Cokelat couverture ini harus melewati proses *tempering* yaitu proses pencairan dan pendinginan, proses *tempering* bertujuan agar formasi kristal dalam mentega kakao berkembang baik sebelum ke tahap proses pendinginan di lemari pendingin. Rangkaian proses inilah yang menghasilkan produk cokelat berkualitas tinggi.

Kemudian cokelat dicetak dan ditambah campuran seperti kacang mete, atau cabai untuk produk tertentu dan selanjutnya didinginkan. Selama proses pencetakan cokelat, akan muncul gelembung udara. Untuk menghilangkan gelembung ini cetakan yang berisi adonan cokelat diketukkan ke meja beberapa kali.

Terakhir cokelat dikemas sesuai dengan ukuran berat dan variannya. Proses pembuatan di Cokelat Monggo ini benar-benar dikerjakan oleh tenaga berpengalaman dan diawasi oleh tim Quality Control Monggo, sehingga kualitasnya benar-benar terjaga.





Varian Inovatif

Selain *Red Chili* yang memiliki sensasi pedas, Cokelat Monggo juga memiliki varian rasa lain yang khas Indonesia, seperti jahe, kacang & kismis dan kacang mete, Tidak ketinggalan varian *dark chocolate 50%* dan *69%*, kacang *macadamia* yang gurih, kacang mete organik, *orange peel*, *strawberry*, *caramello* dan *praline'* yaitu krim kacang mete dengan resep rahasia dari Belgia yang menjadi primadona pecinta Cokelat Monggo.

Selain memproduksi cokelat batang berukuran 40gr, dan 80gr, Cokelat Monggo juga membuat kemasan Cinderamata ukuran 100gr, box 24pcs *side coffee* dan box 5pcs varian cokelat pralin yang cocok sebagai buah tangan. Tidak hanya itu saja, pada *event-event* spesial seperti *Valentine's Day*, Paskah, Ramadhan, dan *Halloween*, Cokelat Monggo juga membuat kemasan edisi spesial yang layak dicari. Jika ingin memesan cokelat dengan desain sendiri, kita bisa datang ke pabrik Cokelat Monggo yang beralamat di Jalan Dalem KG III/ 97B, Kel. Purbayan, Kotagede, Yogyakarta. Di sana, kita bisa memesan cokelat khusus untuk *souvenir*, dengan bentuk dan kemasan yang bisa ditentukan sendiri. Untuk info lebih lanjut bisa langsung kunjungi *website* nya di www.chocolatemonggo.com



Ramah Lingkungan

Pada proses produksi, Cokelat Monggo sangat mengurangi penggunaan mesin, dan menggunakan *solar cell* untuk mengurangi pemakaian listrik. Pengemasan 80% produk Cokelat Monggo juga menggunakan kertas daur ulang, dan sisanya adalah kertas yang bersertifikat *Forest Stewardship Council* yang merupakan jaminan produksi kertasnya tidak dari penebangan liar dan diproses tanpa bahan kimia yang berbahaya untuk alam. Selain itu Cokelat Monggo sangat mengurangi penggunaan plastik, yang menjadikan Cokelat Monggo produk yang ramah lingkungan.

8 Fact About Chocolate and Cokelat Monggo

- Indonesia adalah negara ketiga terbesar penghasil *kakao* di Dunia
- Kekhasan rasa Cokelat Monggo yang sudah memiliki penggemarnya sendiri tentu tidak terlepas dari "**Thierry Detournay**" ahli cokelat dari Belgia, sebagai pencipta dan pengkreasi Cokelat Monggo.
- Sebelum menggunakan *brand* Monggo, awalnya cokelat ini menggunakan nama *Cacaomania*, dan sekarang diproduksi di Kotagede.
- Kandungan *flavonoid* pada *dark chocolate couverture* berguna menurunkan tekanan darah. Antioksidan ini juga membantu kurangi kolesterol jahat dan punya sifat anti kanker.
- Cokelat menstimulasi produksi *endorfin* yang dapat memberikan rasa nyaman. Kandungan *Serotonin* pada cokelat berfungsi sebagai zat anti depresi.
- Monggo: 100% *cocoa butter!* Tidak campur dengan lemak nabati atau hewani yang merendahkan kualitas cokelat.
- Halal dan Aman, produk Monggo bersertifikasi halal dari MUI dan bersertifikasi badan POM
- Konsumsi Dark Cokelat dalam batas normal **tidak** mengakibatkan **kegemukan** atau **jerawatan**.