

Arriva anche il cioccolato prodotto in laboratorio

La startup di tecnologia alimentare Celleste Bio ha dichiarato di essere diventata la prima a produrre burro di cacao da colture cellulari, una pietra miliare per il settore, alle prese con i prezzi elevati del cioccolato. Il burro di cacao coltivato in laboratorio di Celleste è "bioidentico al burro di cacao estratto dalla fava", ha affermato l'azienda in una nota, e ha la stessa consistenza e le stesse qualità sensoriali del cioccolato premium. Celleste ha raccolto finora 15 milioni di dollari, anche dal gigante degli snack Mondelez International, che ha agito come partner strategico e di design. La startup sta costruendo un impianto pilota per ampliare la produzione dei suoi ingredienti di cioccolato sostenibili.