



Tag der
Schokolade

12. OKTOBER 2018

„EDELKAKAOS UND
IHRE HERKUNFT“

www.fscelbook.com / clubderconfiseries.com
www.clubderconfiseries.de

Club der
Confiseries









Fair Cacao

**WAS ZEICHNET UNS BESONDERS AUS?
WIR STELLEN CHOCOLADE SELBER HER!**

Unsere CRU DE CAO Chocoladen stehen für:

- Herstellung von der Bohne ab - BEAN TO BAR
- verantwortungsvolle, nachhaltige Landwirtschaft und Coppeneur Projekt zur Urwald-Aufforstung in Brasilien
- herkunftreiner Kakao, **SINZLE INGREDI**
- ausschließlich beste Bio-Zutaten
- keinelei Fremdteile oder Zusatzstoffe

More informationen erhalten Sie unter:
www.coppeneur.de/fair-cacao

CRU DE CAO - SINGLE ORIGINE CHOCOLATES - BEAN TO BAR



AROMAPAD

Das Aromapad zeigt die verschiedenen Aromen der Coppeneur Schokolade. Es ist ein kreisförmiges Diagramm mit verschiedenen Aromen wie Vanille, Zitrone, Pfeffer, etc. umgeben von Texten, die die Herkunft und den Geschmack der Aromen beschreiben.



CHOCOLADEN WELTREISE

Verkostung und Anleitung

HUSSEL
 CRU DE CAO
 Weltreise
 Dunkle Schokolade, Bio

200 g €9,90

FAIR
 CACAO

72% Cacao
 Dunkel Cacao, Zitrone, Cardamom

75% Cacao
 Dunkel Cacao, Vanille, Cardamom

chocri

Oben: 100% Cacao
 Unten: 85% Cacao

Jara

100% Cacao

82% Cacao

CHOCOLADEN WELTREISE

FAIR CACAO

Bean-to-Bar

72% Cacao
 Dunkel Cacao, Zitrone, Cardamom

75% Cacao
 Dunkel Cacao, Vanille, Cardamom

Tag der Schokolade

12. OKTOBER 2018

„EDELKAKAOS UND IHRE HERKUNFT“

www.facebook.com/clubderconfiserien
 www.clubderconfiserien.de

Tag der Schokolade

12. OKTOBER 2018

EDELKAKAOS UND IHRE HERKUNFT





Tag der Schokolade

12. OKTOBER 2018

„EDELKAKAOS UND IHRE HERKUNFT“

www.facebook.com/clubderconfiserien
www.clubderconfiserien.de

CHOCOLADEN WELTREISE

Verkostungs-Spiel mit Anleitung

naturlich, vegan, glutenlos

CRU DE CAO - AUTHENT

CHOCOLADEN WELTREISE

Verkostungs-Spiel mit Anleitung

HUSSEL
Belgische
Kakao Truffels

HUSSEL
Belgische
Kakao Truffels

Lanaroch
BIO
Mandel
Tropfen

HUSSEL
Belgische
Kakao Truffels

chocri
WELTREISE



WAS ZEICHNET UNS BESONNERS AUS? WIR STELLEN CHOCOLATE SELBER HER!

Unsere 100% CBO Chocoladen werden bei:

- Herstellung von der Bohne an: 100% 100%
- unverarbeitete, nachhaltige Landwirtschaft
- und Lagerung Produkte zur Gewährleistung der Qualität
- Produktionen in Kakaon: 100% 100%
- unverarbeitet ohne Bitterstoffe
- unverarbeitet ohne Bitterstoffe

CLUB DER CONFITURIERS - SINGLE ORIGIN CHOCOLATES - HEIM TRAVEL

CHOCOLADEN WELTREISE
 Verkostungs-Spiel mit Anleitung

Pilgerweg
 Hundel
 ...

CHOCOLADEN WELTREISE

Tag der Schokolade
 12. OKTOBER 2018
 „EDELKAKAOS UND IHRE HERKUNFT“

Tag der Schokolade

12. OKTOBER 2018
 „EDELKAKAOS UND IHRE HERKUNFT“
www.facebook.com/clubderconfituriers
www.clubderconfituriers.de

CLUB DER CONFITURIERS

Tag der Schokolade



12. OKTOBER 2018

„EDELKAKAOS UND
IHRE HERKUNFT“

www.facebook.com/clubderconfeiserien
www.clubderconfeiserien.de



CHOCOLADEN WELTREISE
Verkostungs-Spiel mit Anleitung

Amara de Cacao 70% Cacao Vanille, Salz, Pfeffer	Amara de Cacao 70% Cacao Vanille, Salz, Pfeffer	Amara de Cacao 70% Cacao Vanille, Salz, Pfeffer	Amara de Cacao 70% Cacao Vanille, Salz, Pfeffer
--	--	--	--

CLUB DER CONFESERIEN

WAS ZEIGT DIE SCHOKOLADE SIEH DIR AN!
Schokolade ist ein Produkt aus der Natur. Sie besteht aus Kakaobohnen, Zucker und Fett. Die Schokolade wird in verschiedenen Sorten hergestellt. Die Schokolade ist ein Produkt aus der Natur. Sie besteht aus Kakaobohnen, Zucker und Fett. Die Schokolade wird in verschiedenen Sorten hergestellt.

CHOCOLADEN WELTREISE

Amara de Cacao
70% Cacao
Vanille, Salz, Pfeffer

Amara de Cacao
70% Cacao
Vanille, Salz, Pfeffer

Amara de Cacao
70% Cacao
Vanille, Salz, Pfeffer



CHOCOLADEN WELTREISE

Verkostungs-Spiel mit Anleitung

- Amoretti de Sienne**
Pistazien
 72% Cacao
 Samen Cacao, Zitrone, Salz
- Amoretti de Sienne**
Pistazien
 72% Cacao
 Samen Cacao, Zitrone, Salz
- Amoretti de Sienne**
Pistazien
 72% Cacao
 Samen Cacao, Zitrone, Salz
- Amoretti de Sienne**
Pistazien
 72% Cacao
 Samen Cacao, Zitrone, Salz

CHOCOLADEN WELTREISE

Verkostungs-Spiel mit Anleitung

- Amoretti de Sienne**
Pistazien
 72% Cacao
 Samen Cacao, Zitrone, Salz
- Amoretti de Sienne**
Pistazien
 72% Cacao
 Samen Cacao, Zitrone, Salz
- Amoretti de Sienne**
Pistazien
 72% Cacao
 Samen Cacao, Zitrone, Salz
- Amoretti de Sienne**
Pistazien
 72% Cacao
 Samen Cacao, Zitrone, Salz
- Amoretti de Sienne**
Pistazien
 72% Cacao
 Samen Cacao, Zitrone, Salz
- Amoretti de Sienne**
Pistazien
 72% Cacao
 Samen Cacao, Zitrone, Salz

WAS ZEHNT? WAS BEWIRKT? WIE? WANN STREUT MAN SCHOKOLADE SELBSTER?!

- Schokolade ist ein Genussmittel, das bei übermäßigem Konsum zu Übergewicht, Bluthochdruck, Diabetes und Herz-Kreislauferkrankungen führen kann.
- Die meisten Schokoladen sind sehr zuckerhaltig und enthalten viel Fett.
- Schokolade enthält Koffein, was bei empfindlichen Personen zu Unruhe, Schlafstörungen und Herzrasen führen kann.
- Schokolade enthält auch Theobromin, ein natürliches Stimulans, das bei empfindlichen Personen zu Unruhe und Schlafstörungen führen kann.

ORIGIN COCOA - BEAN

AROMAS

ORIGIN COCOA - BEAN

Belgische Kakao Truffels