Frühling 2024

Club der Confiserien
Genuss vereint

Confiserie Welt

News vom Club der Confiserien e. V.

Vielfalt, die begeistert und verführt

Grenzenlose Kreativität

Die Welt der Süßwaren ist vielfältig und bunt – einen Überblick über die breite Angebotspalette bietet die ISM in Köln

OCELOT

Probieren Sie die köstliche Schokolade von Ocelot, hergestellt aus Original Beans Bohnen. Aus 100% regenerativem Kakao, klimafreundlich und handgefertigt. Die Tafeln werden in einer Mikro-Schokoladenfabrik in Dundee, Schottland, plastikfrei verpackt.

KOA

KOA Flakes sind getrocknete Kakaofrucht-Flocken für knusprige Füllungen und Süßung. Auch in der Variante mit Kakaopulver erhältlich. Diese eignen sich ebenfalls perfekt für Füllungen und Schokolade. Beide Produkte unterstützen Kleinbauern in Ghana.

Produktneuheiten 2024

ceresAlpin
CoverFarben

perfekter Glanz · farbintensiv · airbrush-geeignet · lichtstabil · hochdeckend · natürlich · E171

Natürliche und intensive Kakaobutterfarben zum Schminken von Pralinen.
Perfekte Deckkraft auf dunkler Kuvertüre.

Vegilate for Quisine
veQui

VeQui ist eine einzigartige „Gemüse-Kuvertüre“ als kreativer Genuss-Spender für Spitzenköche, Handwerker und Pâtissiers.

Confis Express
Messerschmittstr. 23 • 89231 | Neu-Ulm Tel.: 0 731 / 70 791 831
info@confis-express.de | **www.confis-express.de**

Design als Teil des Erfolgskonzepts

Kerstin Weise ist Fachfrau für Schokolade und Desserts

Chokoin hat einen festen Platz in Münchens Schokoladenwelt. Stöbern, Kurse besuchen, individualisierte Schokoladentafeln bestellen – die Kunden von Inhaberin Kerstin Weise haben viele Gründe, bei ihr vorbeizukommen. Einen weiteren Grund hat sie ihnen mit der Eröffnung ihrer Dependance, des chokoin Dessert-Shops gegeben: „Ich habe Schokoladen aus aller Welt, jetzt bieten wir zusätzlich Desserts aus aller Welt an“, erklärt sie. Schwerpunkt des Angebots sind deutsche, italienische und französische Kuchen und Desserts. „Auf Kundenwunsch bieten wir zusätzlich Snacks, kleine Gerichte und Pâtisserie an. Seit jeher orientiere ich mich daran, was meine Kunden wünschen.“ Natürlich habe sie ihre Vorlieben, doch am Ende zähle, was sich verkaufe. Um den reibungslosen Ablauf in ihren beiden Shops zu gewährleisten, beschäftigt sie zehn Mitarbeiter*innen, zwei davon in Vollzeit.

Ein Laden in puristischem Weiß: Ware und Genuss kommen voll zur Geltung

Leidenschaft für Süßes war es nicht, die die ehemalige Stewardess in die Welt der feinen Schokoladen entführt hat. „Eigentlich bin ich nicht süß. Ich mag keine Gummibärchen und konnte mir nicht vorstellen, mich beruflich mit Süßwaren zu beschäftigen“, blickt sie zurück. Doch das Verkosten einer hochwertigen Tafelschokolade änderte alles: „Wow, die Schokolade, hergestellt aus Kuvertüre von Felchlin, hat mich sofort überzeugt.“

Umgehend hat sie ein Ladenkonzept erstellt. „Mithilfe des Benchmarkings habe ich überprüft, ob man mit einem Schokoladenladen in München überhaupt Geld verdienen kann“, erinnert sie sich, denn bei der Suche nach Räumen bekam sie mehr als einmal zu hören: Mit dem Verkauf von Schokoladen wollen Sie eine Existenz gründen? Doch schließlich fand sie einen Laden, und gestaltete ihn zusammen mit einem Designer „New Romance“ in puristischem Weiß. Es ist ein Dialog von Barockelementen und klassischer Moderne. „Ware und Genuss kommen so zur vollen Geltung“, betont Weise. Im Oktober 2007 öffnete sie die Türen von chokoin in Schwabing. Stilvoll ist ihr Laden. Bei der Auswahl ihres Sortiments legt sie großes Augenmerk auf die Verpackungen. „Die Qualität der Ware ist Grundvoraussetzung“, betont sie. „Doch endgültig entscheide ich mich für eine Marke aufgrund ihres Designs.“

Ihre ersten Waren bezog sie von Gourmandise Louise, Süßwaren Albrecht, Meisterwerk und Kusmi Tee, damit startete sie im Oktober – doch die Kunden fragten nach Weihnachtsmännern und -schokolade. „Ich habe bei der Auswahl meines Portfolios nur auf die Optik geachtet, das Thema Weihnachtsware kam für mich irgendwie überraschend“, sagt die Fachhändlerin lachend. Doch sie hatte Glück, bekam kurzfristig Weihnachtsware geliefert. „Egal welche Kundenanfrage kam, ich habe zugesagt. Es hat immer gut geklappt“, erinnert sie sich. „Das Geschäft lief gut, sodass ich angefangen habe, Tafelschokoladen unter meiner eigenen Marke zu kreieren und diese auch als Private Label für meine Kunden zu fertigen. Die Form für die Tafeln hat sie selber entworfen. „Ich kann diese an Firmen weitergeben, denn das Logo in der Mitte der Form wird auf den Kunden zugeschnitten“, sagt die gut vernetzte Marketing-Fachfrau. Mit einem Auftrag einer Münchner Firma über 5.000 Tafelschokoladen kam der Durchbruch.

Kerstin Weise hat viele Stamm- und Firmenkunden. Ihr Sortiment hat sie – mit Blick auf die Wünsche ihrer Kunden – angepasst: „Die ganz hochpreisigen Schokoladen kamen nicht so gut an, wie ich gedacht hatte.“ Und so zogen Marken wie Dolfin, Summerdown und Gouffrais sowie die bestreuten Schokoladen des ungarischen Herstellers chocoMe in ihre Regale ein. Aus der Region kommen die Tafeln von Biehler, doch auch die Premiumtafeln von Georgia Ramon verkauft sie gut. 50 Prozent ihres Umsatzes erwirtschaftet sie mit ihrer Pralinentheke, in der sie Kreationen von Nelle Ulla, Richter, Art of Chocolate und regionalen Confiserien verkauft. Sehr gut laufen ihre Sissi- und Franz-Josef-Pralinen. Beide sind auf die berühmten Namensgeber zugeschnitten: „Erstere ist eine helle Praline mit Veilchen und Gin, denn Sissi liebte kandierte Veilchen. Und da Franz-Josef ein bisschen durchgeknallt war, haben wir eine Variante mit Absinth kreiert“, sagt sie schmunzelnd. Ein Bestseller ist die Chokoin-Praline mit Tonkabohne und Blutorange. Bei Feingebäck setzt sie auf Johan von Ilten. Als Zusatzsortiment bietet sie Whiskys, Liköre und Schnäpse ausgewählter Hersteller, beispielsweise von Dr. Jaglas, an.

Kerstin Weise vereint die Welt des Genusses in ihren beiden Shops. Ihre Anfangsidee, gute Schokoladen zu verkaufen, hat sie ausgebaut und ergänzt, und auch wenn sie immer noch keine Süße ist, so sagt sie heute: „Ich bin ein Fan von Noalya und Chocolat Madagascar, die 100%ige von Chocolat Madagascar zählt zu meinen Bestsellern. Auch eine gute, edle Vollmilchschokolade wie die von Barbara Krönner mag ich sehr gerne. Unwiderstehlich finde ich Bruchschokolade mit Nüssen und Meersalzflocken. Bei einem guten Stück Schokolade bin ich eigentlich immer dabei.“

chokoin.de

Elly Seidl: Pralinen, für die die Kunden Schlange stehen

Sawade: perfektes Konzept im Desig des Berlins der 30er-Jahre

Hussel Hildesheim: perfekter Service und Kundennähe

Geschäfte, die Kunden begeistern

Der Branchenpreis SÜSSER STERN 2023 geht an Elly Seidl, Pott au Chocolat, Sawade und Hussel in Hildesheim.

Süßwaren sind ihre Passion, sie lieben das Sortiment, fertigen zuweilen viele ihrer Waren selbst und platzieren die Spezialitäten in einem ansprechenden Ambiente. Ihre Süßwarenfachgeschäfte bieten das Besondere. Die Leistung der Inhaber, Filial- und Abteilungsleiter würdigt der Branchenpreis SÜSSER STERN – mit Blick auf die Wirtschaftlichkeit der Verkaufsstelle. Seit 2010 zeichnet SWEETS GLOBAL NETWORK die besten Fachgeschäfte – unterteilt in inhabergeführte Fachgeschäfte und filialisierter Fachhandel – und Süßwarenabteilungen aus, verliehen wird der Preis auf dem Internationalen Süßwaren-Kongress.

Im Jahr 2023 gab es drei Sieger in der Kategorie inhabergeführter Fachhandel: Die Filiale von Elly Seidl in der Maffeistraße in München, Pott au Chocolat in der Hansastraße in Dortmund und Sawade am Kurfürstendamm in Berlin. In der Kategorie filialisierter Fachhandel bekam Hussel Hildesheim die Trophäe.

Herzstück sämtlicher Elly-Seidl-Filialen sind die Pralinentheken, gefüllt mit Ware aus eigener Produktion. Alle Filialen bestechen durch ihr durchgängiges, edel gehaltenes Designkonzept. Bei der Gewinnerfiliale begeisterte die Jury unter anderem der beachtliche Umsatz, der auf einer Verkaufsfläche von nur 25 Quadratmetern erzielt wird. Vier Angestellte bedienen pro Woche im Schnitt über 1.260 Kunden. Dass sich die Kunden insbesondere vor Feiertagen und an Wochenenden in einer langen Schlange vor der Filiale anstellen müssen, hält sie nicht vom Einkauf ab. „Filialdesign, Lage und das sehr kundige und professionelle Verkaufspersonal, hier stimmt einfach alles", so die Jury.

Die zweite Gewinnerfiliale, Pott au Chocolat in Dortmund, war das erste Geschäft von Pott au Chocolat. Bis zu dem Umzug in größere Räumlichkeiten mit angeschlossener Produktion und Lagerräumen war hier auch die Produktion angesiedelt. Die Filiale punktet mit einem sehr schönen, cleanen, fast puristischen Ladendesign. „Hervorzuheben sind neben dem hochwertigen Sortiment insbesondere das Engagement und die Begeisterung des Verkaufsteams, die den Einkauf zu einem ganz besonderen Erlebnis machen", so das Urteil der Jury. „Zu jeder Praline weiß man eine besondere Geschichte zu erzählen. Ein sehr außergewöhnliches und auch erfolgreiches Einzelhandelskonzept."

Wie bei Sawade nicht anders zu erwarten, setzt die Filiale am Kurfürstendamm das süße Sortiment perfekt in Szene. „Auch wenn der Umsatz sicherlich noch ausbaufähig ist, überzeugt die Filiale durch ihr Konzept im Design des Berlins der 30er-Jahre", so die Jury. Die Kunden haben ein rundum schönes Einkaufserlebnis.

Erst vor Kurzem wurde die Hussel-Filiale in Hildesheim von der Marke arko auf Hussel umgeflaggt. Die rasant positive Umsatzentwicklung im ersten Jahr bestätigt diese strategische Entscheidung. Perfekter Service, Kundennähe, schöne saisonale Platzierungen, selbstgebundene Präsente und in den Sommermonaten eine Softeismaschine vor dem Laden ziehen die Kunden an.

sg-network.org/de/auszeichnungen

Pott au Chocolat: hochwertig, schön, puristisch

BELCOLADE ORIGINS

Blanc Papua New Guinea 36% Cacao-Trace

Entdecken Sie die exquisite weiße Schokolade mit reichhaltigen Noten von Kumarin, Pfirsich und Balsamico. Die Papua-Neuguinea Vanille verleiht ihr ein komplexes Aroma mit Akzenten von gekochter Milch und Butter. Sanfte Untertöne aus Mandel und Anis runden dieses unvergleichliche Geschmackserlebnis ab. Diese Schokolade wird mit Cacao-Trace zertifizierter Kakaobutter aus Papua-Neuguinea verfeinert. Durch Cacao-Trace erhalten die Kooperativen der Kakao-Bauern ein zusätzliches Einkommen in Form des Schokoladenbonus.

Probieren Sie auch folgende **Belcolade Origins** aus Papua-Neuguinea in **Bio-Qualität**:

- Milchschokolade 39%
- Dunkle Schokolade 73%

Mehr erfahren unter **www.belcolade.com/de-de**

BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

EINE MARKE VON puratos Food Innovation for Good

cacao-trace

Die Busserl sind in goldfarbene Folie gewickelt und je nach Kunde und Sorte mit dem passenden Klebeetikett versiegelt. Die Etiketten druckt Dieter Krämer selber, was Flexibilität garantiert

Einfach, köstlich, Bio-Qualität

Vor 25 Jahren hat Dieter Krämer seine Busserl lanciert. Sein Sortiment hat er seitdem erweitert, doch er konzentriert sich auf seine Wurzeln: Nougat Busserl, Fruchtriegel und Feingebäck.

Ein Busserl bekommt jeder gern, zumindest eins von ihm, davon ist Dieter Krämer überzeugt. „Mit den Busserln bin ich groß geworden, da bin ich unschlagbar", sagt er. Fünf verschiedene Sorten fertigt er: Nougat Busserl in den Sorten Vollmilch, Zartbitter, Vollmilch vegan und Zartbitter vegan sowie Marzipan Busserl, umhüllt von Zartbitterschokolade. Die Nougatbusserl sind mit gerösteten gehobelten Mandeln verfeinert. Bio sind sie alle. „Biologische Zutaten sind ein Verkaufsargument, und ich bin überzeugt davon", sagt Krämer. Überzeugt ist er auch, dass ein Produkt profitiert, wenn man so wenige Zutaten wie möglich verwendet. „Der Geschmack jeder Zutat soll voll zur Geltung kommen."

Zusammen mit knapp zehn Mitarbeitern fertigt Krämer bis zu 4.000 Busserl täglich in seiner Manufaktur in dem Ort Altfraunhofen. 23 Gramm schwer ist jedes mit Schokolade überzogene Busserl, das er in Folie wickelt und mit einer Klebebanderole versiegelt. Die Banderole kann er zugeschnitten auf den Handelspartner individualisieren, immer steht jedoch zusätzlich Krämer's Spezialitäten als Produzent darauf. „Ich finde es wichtig, dass der Kunde sieht, wer das Produkt gefertigt hat", sagt er. Als Ergänzung zu den Nougatbusserln produziert der Konditormeister aus hellem Mandel- und dunklerem Haselnussnougat auch Nougat- und Schichtnougat-Barren à 75-, 100-, und 2.000 Gramm.

Lose Ware für die Bedientheke – Dominosteine und Sommerbiskuits – fertigt er auch. Die veganen, mit dunkler Schokolade überzogenen 30-g-Würfel erinnern an Petit fours. „Bei den veganen Dominosteinen habe ich die Eier im Biskuit gegen einen veganen Ersatz ausgetauscht. Ansonsten ist die Rezeptur die gleiche: dunkler Biskuit, Aprikosenkonfitüre und Marzipan", erklärt er. „Mein Sommerbiskuit, ein heller Biskuit, mit Zitronencreme und einer dünnen Marzipanschicht gefüllt, ist das Pendant zum Dominostein." Auch einen Osterbiskuit mit Johannisbeergelee hat Krämer im Portfolio. Zusätzlich fertigt er klassisches Feingebäck und gefüllte Plätzchen, beispielsweise mit Zitronencreme oder Salzkaramell.

Krämers zweites Standbein neben Busserln und Feingebäck sind Fruchtriegel. Auf die Idee hat ihn ein Obstbauer gebracht, für den er Riegel aus seinen Kletzen fertigen sollte. Als die erste Rezeptur stand, war der zweite Schritt nicht weit: Auch aus Kornelkirschen fertigt Krämer im Auftrag Fruchtriegel. Zusammen mit seinen Kunden realisiert er Ideen, entwickelt Rezepturen. Für seine eigene Range hat er mit dunkler Schokolade überzogene Apfel-Pflaumen-Riegel entwickelt. Reiscrisp macht die Riegel knusprig-leicht. Auch einen Riegel aus Leinöltrester hat er entwickelt. „Ich habe umfassendes Fachwissen. Es gibt leider nicht mehr viele junge Menschen, die sich solch ein Wissen aneignen wollen", bedauert er.

Krämer ist stolz darauf, dass er seine komplette Produktrange selber produziert. „Alle Rezepte stammen von mir, aus meiner Manufaktur. Das ist mein Know-how. Ich habe viel Arbeit, Geld und Nerven in meine Manufaktur und die Rezepturen investiert." Und weil er sich nie scheut, Neues zu lernen, hat er vor zwei Jahren die Ausbildung zum Schokoladensommelier absolviert. „Es war wahnsinnig anstrengend und schwer, aber auch eine sehr schöne Zeit", sagt er. Überrascht war er, wie viel er dabei gelernt hat und wie wichtig es ist, den Geschmack zu sensibilisieren. „Monatelang vor der Prüfung habe ich keine Currywurst gegessen", sagt er lachend. Doch fast noch wichtiger sei die Optik: „Das Auge manipuliert den Geschmack." Kaum jemand weiß, dass Krämer, der nach wie vor viele Kunden persönlich besucht, diese Ausbildung gemacht hat. Er sagt: „Ich hänge mein Wissen nicht an die große Glocke. Ich nutze es für meine Produkte, nicht um darüber zu reden."

www.kraemers.de

Anzeige

ISM

WIEDER AUF DER ISM

ZWEI WICHTIGE GRÜNDE, ALS FACHHÄNDLER DER SÜSSEN BRANCHE, CHOCOLATIER, CONFISEUR ODER KONDITOR DIE ISM ZU BESUCHEN:

Club der Confiserien
Genuss vereint

- **Gemeinschaftsstand des Club der Confiserien**
  Auf der Sonderfläche „Finest Creations Hand-Crafted" mit über 30 Mitausstellern, in Halle 5.2.
- **Fachhandels-Forum des CdC im Congress-Centrum Ost**
  mit Referenten von Choba Choba AG, Cacao Collectors, Cacaos Latitude und mit Kenny Soto Santana
  Am Vortag der Messe (Samstag, den 27.01.2024, 16–18 Uhr).

Nähere Infos zu den Aktivitäten des CdC auf der ISM und Ihren Anmeldemöglichkeiten bei Herrn Oliver Peik, Tel. +49 89 45 76 90 88 - 17, Mail: o.peik@sg-network.org

ISM – DIE WELTWEIT GRÖSSTE MESSE FÜR SÜSSWAREN UND SNACKS KÖLN, 28.-31.01.2024

Jetzt Ticket sichern:
ism-cologne.de

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1, 50679 Köln, Deutschland
Tel. +49 1806 002 200*, Fax +49 221 821-991220
ism@visitor-koelnmesse.de

*(0,20 EUR/Anruf aus dem dt. Festnetz; max. 0,60 EUR/Anruf aus dem Mobilfunknetz)

koelnmesse

Seit 31 Jahren fertigen Goedele Matthyssen und Peter Bienstman in Hornow

Echte belgische Schokolade made in Brandenburg

Ein Besuchermagnet ist das Schokoladenland der Confiserie Felicitas, das seit 2014 im Osten Deutschlands zum Schlemmen und Verweilen einlädt.

Schokokino, Laden, Produktion, Gläserne Manufaktur, Erlebnisscheune, Café, Restaurant, Wildgehege mit Streichelzoo … nur noch 9 Kilometer bis zum Café Felicitas: Ein Straßenschild an der Autobahnausfahrt verspricht, dass es nicht mehr weit ist – gefolgt von weiteren Wegweisern, die direkt in den Schokoladenweg 1, in das Schokoladenland der Confiserie Felicitas GmbH, führen. Dort angekommen umfängt einen die Welt der Schokolade, des Genusses. „Wir setzen auf Emotionen", sagen die Firmengründer Goedele Matthyssen und Peter Bienstman, die das Gelände einer ehemaligen LPG in Hornow im Osten Deutschlands nach der Wende mit einer Vision gekauft haben und heute in ungeahntem Glanz erstrahlen lassen. „Das Schokoladenland war in dieser Größe nicht geplant, es hat sich durch Zufall entwickelt", sagen die gebürtigen Belgier, die im Oktober 2024 auf zehn Jahre Schokoladenland zurückblicken können. Ihre ursprüngliche Idee war deutlich bescheidener: Sie wollten für das eigene Ladengeschäft in Cottbus Spezialitäten aus belgischer Schokolade fertigen. „Unser Laden war das erste Schokoladengeschäft in Cottbus. In der Lausitz hat gute Schokolade gefehlt", so Bienstman.

Mit ihrem Direktverkauf in Hornow wollten sie ihre unmittelbaren Nachbarn aus dem Fenster heraus versorgen. Diese sollten sehen und schmecken, was Felicitas produziert. „Doch dann kam eine Schulklasse zur Besichtigung, damit fing eigentlich alles an", erinnert sich Matthyssen. Immer mehr Einheimische kamen, um direkt vor Ort die frischen Kreationen aus belgischer Schokolade zu kaufen. Vorbereitet auf diese Nachfrage waren die Firmengründer nicht, die Kunden konnten durch das Fenster sehen, wie Matthyssen in Handarbeit die Pralinen fertigt und diese zwischendurch verkauft. „Die marode LPG-Küche hat uns niemand übelgenommen. Unser Betrieb ist langsam gewachsen, die Anwohner haben sich gemeinsam mit uns weiterentwickelt", sagt die Chocolatière, die in Antwerpen auf der Chocolatierschule das Handwerk gelernt hat und bei der für die täglichen Wege ein Trabbi vor der Türe stand. Die Leitung der Produktion lag von Anfang an in ihren Händen. Zu Beginn arbeitete Matthyssen mit zwei Mitarbeitern, es wurden kontinuierlich mehr. Aufgrund der großen Nachfrage vor Ort hat das Paar 1998 offiziell einen Werksverkauf direkt neben der Fertigung eröffnet. Ein Jahr später haben sie den Laden in Cottbus an eine gute Freundin abgegeben. „Es war uns wichtig, dass unsere Kunden weiterhin unsere Pralinen genießen können, doch wir wollten uns auf das B-to-C-Geschäft fokussieren", berichtet Bienstman.

Das Schokoladenland feiert **10. Geburtstag** im Herbst diesen Jahres

„Zwölf Jahre lang habe ich selber in der Produktion gestanden und meine Mitarbeiter ausgebildet. Gefertigt haben wir Pralinen und Hohlkörper, insbesondere Letztere haben – individuell beschriftet – die Kunden angezogen", erinnert sich Matthyssen. Bestseller waren die Schokoladenherzen mit persönlicher Botschaft. Die ersten Pralinenrezepturen kamen von ihrem Lehrmeister Erik Goossens, darunter eine mit Himbeeren und der Diamant mit Rumrosinen. Sie gibt es bis heute.

Einhergehend mit der Vergrößerung des Betriebs hat die Firmenchefin die Produktion an ihre Mitarbeiter abgegeben, denn organisatorische Aufgaben erfordern ihre Zeit und Aufmerksamkeit. Wichtig ist ihr die Präsenz – sie geht regelmäßig durch den Gastraum und die Produktion. „Ich versuche, eine Chefin zum Anfassen zu sein", betont sie. Lediglich bei der Entwicklung neuer Produkte wirkt sie noch aktiv mit. Die Entscheidung, welche Kreationen es ins Sortiment schaffen, trifft das gesamte Team: Alle Neuprodukte werden zentral, dort wo jeder leicht zugreifen und verkosten kann, in ausreichender Menge platziert. Die beliebteste Variante, diejenige, die am schnellsten vergriffen ist, zieht in die Pralinentheke ein, wo der Kunde aus rund 65 Sorten auswählen kann.

Ein Bestseller: Spreewaldgurken aus belgischer Schokolade

Seit jeher fertigt Felicitas sämtliche Pralinen mit frischer Sahne und Butter, die Kuvertüre kommt aus Belgien. „Wir kommen aus Belgien, selbstverständlich sind unsere Rezepturen belgisch. Wir sind das Original, auch wenn wir in Hornow produzieren", sagt Matthyssen und betont, dass sie und ihr Mann, der zuverlässig im Hintergrund agiert, alle Entscheidungen gemeinsam treffen. Einer ihrer Bestseller, die Schokogurke, ist im Rahmen des Projekts „Spreewald trifft Schokolade" entstanden. Verwendet werden sollten – neben Schokolade – typische Rohstoffe aus der Region. Felicitas präsentierte Pralinen in Gurkenform in vier Sorten. Drei davon sind mit Nougat gefüllt, das Highlight ist eine grüne Gurke aus weißer Schokolade, gefüllt mit weißer Schokocreme mit Zitrone und Knallbrause. Auch Aufstriche mit Erdbeersalz, Walnüssen oder Rispenhirse sind sichtbare Ergebnisse des Projekts. Ein weiterer Kundenliebling sind die „Felicitassen", Trinkpralinen in Tassenform, die sich in Milch auflösen. Anfangs ein Winterprodukt gibt es sie jetzt ganzjährig.

Heute ist die Confiserie zu einem Schokoladenland herangewachsen, beschäftigt 75 Mitarbeitende und verarbeitet knapp 80 Tonnen Kuvertüre im Jahr. „Personalprobleme haben wir nicht, wir bezahlen gerecht und sind familienfreundlich. Alle Mitarbeiter kommen aus der direkten Region, Polen gehört dazu, bis zur Grenze sind es 10 Kilometer! Die Nähe zu Polen ist in letzter Zeit ein Standortvorteil für uns geworden, weil wir dort noch hoch motivierte Leute finden", so die Firmengründer, die zahlreiche Fachgeschäfte, 20 Hussel-Filialen in Berlin, in denen ein Display den Blick auf Felicitas lenkt, Heinemann-Shops an vier Flughäfen sowie die eigenen Filialen in Dresden und Potsdam beliefern. Zudem fertigt Felicitas das Weihnachtssortiment für die Bio-Company und stellt dafür eine Produktionslinie für vier Wochen komplett auf die Bioproduktion um. Bienstman sagt: „Wir fertigen 6–8 Kilogramm Pralinen pro Stunde und haben eine große Vielfalt. Pralinen mit Vollmilchkuvertüre überwiegen bei uns, nicht zuletzt, weil viele Füllungen mit Vollmilch einfach besser zur Geltung kommen. Die Kunst der Schokolade ist, Pralinen schmackhaft zu machen." ◆

www.felicitas-schokolade.de
Halle 5.2/Stand F23

Anzeige

VERPACKEN SIE NACHHALTIG!

DIE Alternative zu Ihren PP-Beuteln: glasklar, glänzend & kompostierbar!

Wir fertigen Beutel aus Zellglas (NatureFlex™)
✔ nachwachsender Rohstoff (Holzzellstoff)
✔ biologisch abbaubar (auch im Meer)
✔ Folie ist FSC-zertifiziert
✔ Industrie- als auch Gartenkompostierbar

Sprechen Sie uns gerne an, wir freuen uns auf Sie!

schmidt

Helmut Schmidt Verpackungsfolien GmbH
In der Brückenwiese 4
D - 53639 Königswinter (Oberpleis)
Tel. + 49 (0) 2244.9257-0
Fax + 49 (0) 2244.9257-57
info@schmidt-verpackungsfolien.de
www.schmidt-verpackungsfolien.de

Fachhandelsforum am Samstag, 27. Januar 2024 16:00–18:00 Uhr Congress Centrum Ost (CCO)

Messeerlebnis par excellence

Mit ihren attraktiven Ausstellungsbereichen ist Halle 5.2 der Treffpunkt der Branche auf der ISM in Köln. Der CdC-Gemeinschaftsstand mit 27 Mitausstellern liegt auch 2024 im Fachhandelsbereich „Findest Creations – hand-crafted"

Halle 5.2 bietet auch 2024 ein einzigartiges Messeerlebnis mit Festival-Flair. Das Lab5 by ISM mit dem CdC-Gemeinschaftsstand wird noch vergrößert. Die Besucher erwartet entspannte Musik und ein einfallsreiches Look & Feel. Die Kaffeebar der Halle wird am Nachmittag zur Kölschbar, ein DJ sorgt für Hintergrundmusik. In Halle 5.2 versammeln sich individuelle Aussteller, der Gemeinschaftsstand der Niederlande, die Newcomer-, Start-up-und Trend Snacks-Area, der Fachhandelsbereich „Finest Creations – hand-crafted" und der New Product Showcase. Zentrum des Fachhandelsbereichs ist der CdC-Gemeinschaftsstand mit Chocolatiers, Confiserien, Bean-to-Bar-Manufakturen, Feingebäck- und Schokoladenherstellern, Dekoranbietern, Importeuren und Großhändlern sowie Zuckerwarenherstellern. Auf der Bühne Live Sweets Creation präsentieren Ciu Ciu, die Marken Viba und Heilemann sowie Original Beans ihr facettenreiches Handwerk.

Insgesamt 27 Firmen stellen unter dem Dach des CdC in Halle 5.2 aus
Bombasei Decor, Choba Choba, Chocami, ClearChox, Confiserie Burg Lauenstein, Confiserie Coppeneur, Confiserie Felicitas, Confis-Express, Dillicious, djoon, Fantastick Innovations, Koa Switzerland, Lanwehr – Confiserie-Manufaktur, Harry Lassche, Martin Mayer Schokoladen, Noalya, Original Beans, Oro de Cacao, Pott au Chocolat, Pralinen-Manufactur Große-Bölting, Premifair, Schell Schokoladen, Walter Confiserie, Wagner Pralinen, Weyer Marketing & Sales, Wildbach Schokolade, Wilk Gourmetgroup stellen auf dem Gemeinschaftsstand aus. Ciu Ciu steht direkt daneben. Confiserie Imping, Confiserie Heilemann und Storz sind in Halle 10.2, Amic, Hans Brunner und Selmi Partner auf der ProSweets in Halle 10.1 zu finden. In der Coffee-Lounge des CdC-Gemeinschaftsstands bereitet Gliss Kaffeespezialitäten zu – ideal für vertiefende Gespräche.

Bereits zum fünften Mal lädt der CdC am Samstag vor der Messe zum Fachhandelsforum auf dem Gelände der Koelnmesse ein. Unter dem Motto „Direct Trade – nur ein Marketing-Tool?" referieren Robert Caballero, Rosario Caballero und Christoph Inauen (Choba Choba), Kenny Soto Santana (Santana Fruits & More), Marita und Susi Luger (Cacao Collectors), Valentina Bosia (Cacaos Latitudes) mit Frederic Mouen sowie Patrick von Vacano (Original Beans). Eingeladen zum Fachhandelsforum ist jeder. Besucher werden gebeten, sich vorab beim CdC anzumelden. Sie sind auch zum ISM WARM UP eingeladen und bekommen zusätzlich zum kostenfreien Eintritt ins Fachhandelsforum eine Tageskarte für die ISM 2024.
service@clubderconfiserien.de

DJOON

Mehr als nur lecker

Was macht gute Süßigkeiten wirklich aus?, fragen die Gründer von djoon foods – und konstatieren: Geschmack ist das Wichtigste, aber auch das Einfachste. Denn weltbeste Zutaten brauchen nicht viel. Das Geheimnis sei es, solche Zutaten gekonnt zu etwas Neuem zu kombinieren. Dies kennzeichne den puren, intensiven und einzigartigen djoon-Geschmack. „Alle unsere Produkte sind super lecker, bio, vegan und ohne Zuckerzusatz", so Martin Grellner, einer der Firmengründer. Insbesondere Letzteres hebt das Portfolio von djoon von vielen anderen am Markt verfügbaren Produkten ab. Djoon verwendet zum Süßen ausschließlich Medjool-Datteln. Für ihre Pralinen füllen sie ganze Datteln und überziehen sie mit ungesüßter Kakaomasse. Für ihre aromatischen Schokoladen werden die Datteln mit den Kakaobohnen vermahlen. Die 70-g-Tafeln werden von einem Bean-to-Bar-Hersteller in Belgien gefertigt. Sämtliche Tafeln sind gemäß der Unternehmensphilosophie ohne den Zusatz von Zucker oder eines anderen Süßungsmittels gefertigt. Insgesamt sechs verschiedene Tafelschokoladen bietet djoon an: Dark Choc (Pur und intensiv), No M!lk Choc (hell und cremig), Bomba di Pistacchio (mit Pistazienfüllung), Raspberry Cream (Pinke Himbeertafel), Salted Peanut (mit Mus und Stückchen) sowie Nougat Crisp (mit Haselnusscreme und Crunch). „Wir haben die Tafeln im September lanciert. Die erste Charge, 5.000 Tafeln, war nach drei Tagen ausverkauft", sagt Grellner stolz. Für den perfekten Auftritt im Regal stecken die verführerischen Tafeln in einer edlen Verpackung aus der Papierfabrik Gmund, die in Italien bedruckt und geprägt wird. Die Prägung unterstreicht die hochwertige Haptik und macht die Tafeln einmal mehr zu etwas Besonderem.

djoon.de
Halle 5.2, Stand E35

Anzeige

HARRY LASSCHE

Fein und knusprig

Butter-, Zitronenblüten-, Vital- und Spritzgebäck, Waffelröllchen, Flämische Waffeln, Florentiner, Mandelsplitter, Dragees, schokolierte Früchte – die Liste wäre noch deutlich länger, wollte man alle Feingebäck-Spezialitäten der Harry Lassche GmbH in Sankt Augustin aufzählen.

75. Jubiläum feierte der in vierter Generation geführte Familienbetrieb 2023. Bekamen anfangs Brotlaibe und Brötchen in Lassches Ofen eine knusprige Kruste, bräunt dort seit 1970 Feingebäck. 25 Mitarbeitende backen und verpacken auf einer Fläche von 3.000 Quadratmetern das fragile Gebäck.

Angeboten wird es verpackt im Beutel und lose im 2-kg-Karton. Für Wiederverkäufer individualisiert Lassche auf Wunsch die entsprechenden Verpackungen in Größe, Form und Branding. Auch Aktionsaufsteller und Displays bietet die Manufaktur, die zum ersten Mal auf der ISM in Köln ausstellt, an. Lassche lädt alle Händler an den Messestand ein, sich von dem Geschmack des feinen Gebäcks nach Originalrezeptur aus der hauseigenen Ideenwerkstatt zu überzeugen. Verwendet werde ausschließlich qualitativ hochwertige Rohware. Durch den hohen Butteranteil und den Verzicht auf Zusatzstoffe biete Lassche ein besonderes Genusserlebnis.

www.lassche.de
Halle 5.2/Stand D32

CLEARCHOX

Schokoladen aus den weltweit besten Bohnen

Als Importeur wirklich guter Schokoladen, die möglichst am Ursprung des Kakaos gefertigt werden, hat sich ClearChox einen Namen gemacht. 18 Schokoladenmarken aus der ganzen Welt hat der deutsch-niederländische Händler im Portfolio. Großes Augenmerk bei der Auswahl des Sortiments richtet ClearChox darauf, dass während der gesamten Wertschöpfungskette möglichst viel Einnahmen im Anbauland verbleiben, Transparenz ist von elementarer Bedeutung.

Norbert Mergen, Maartje von den Berg, Daan Koemans, Sabine Bauschke (v. li.)

Grundlage wirklich guter Schokoladen ist exzellenter Kakao

Um wirklich gute Schokoladen fertigen zu können, ist guter Kakao unabdingbar. „Alle Chocolatiers, die wir in unserem Portfolio haben, verarbeiten erstklassigen Kakao", weiß Sabine Bauschke, Partner und Sales Manager DACH bei ClearChox. „Leider wird über Arbeit der Kakaohersteller, also der Kleinbauern, die rund um den Äquator Kakaobäume pflanzen, deren Früchte ernten, fermentieren und trocknen, viel zu wenig gesprochen." Generell sei über die Vielfalt des Kakaos und die unterschiedlichen Qualitäten viel zu wenig bekannt, Wissen und Kompetenz der Kakaobauern werden nicht honoriert. Hier setze der Cacao of Excellence Award Maßstäbe, so erfolgt in 2023 und erneut am 8. Februar 2024 auf der Chocoa in Amsterdam.

„Nicht wenige unserer Marken verarbeiten Kakaobohnen, die unter den 50 besten bei den Cacao of Excellence Awards aufgeführt sind", weiß Bauschke. Zu den Bean-to-Bar-Manufakturen, die diese ausgezeichneten Kakaos verarbeiten, zählen Auro, Georgia Ramon und Pure Chocolat aus Jamaica, deren Kakao unter den 50 besten weltweit aufgeführt ist. Mit diesen Awards, die leider noch viel zu wenig Aufmerksamkeit bekommen, wird die Arbeit der Kakaohersteller international anerkannt und ihre Kakaos höchster Qualität profitabler. Damit verbessern sie ihren Lebensunterhalt und treiben die Nachhaltigkeit der Kakaolieferkette voran. Dazu braucht es einen langen Atem, Wissen und Hingabe für das Produkt, doch dieser Weg lohnt sich und das schmeckt man."

Bei einem Blick zurück auf das vergangene Jahr konstatiert Bauschke eine überraschend hohe Nachfrage auf Schokoladen mit Nüssen aller Art. „Vorletzte Saison lag der Fokus auf den 100%-Tafeln. Letztlich dirigiert der Konsument den Markt, ist sich jedoch seiner Stärke kaum bewusst. Wir bieten die breite Vielfalt der feinen Kakaos mit einer klaren Geschichte, zeigen die Menschen hinter der Schokolade. Unsere Kunden sollten wissen, dass sie bei ClearChox Qualität, Aromavielfalt und transparente Lieferketten mit einem zuverlässigen Service erhalten.

clearchox.com
Halle 5.2, Stand E20a

CONFISERIE COPPENEUR ET COMPAGNON

VeQui – eine neue Genuss-Spezies

„Achtsamer Genuss und nachhaltige Innovation gehören für mich zusammen" so Oliver Coppeneur bei der Präsentation der neuen Kreation VeQui® – Vegilate pour Quisine. Man könnte VeQui als Gemüse-Kuvertüre beschreiben, denn die exklusiv für den Gastro-Bereich entwickelte hoch energetische Masse entsteht bei Rohkost-Temperatur und vermählt den Genuss von Kakaobutter mit ausgesuchten Gemüsevariationen. Bei deren Verarbeitung eröffnen sich komplett neue Möglichkeiten für Top-Köche, Bäcker, Konditoren und Patissiers.

Oliver Coppeneur bei der Vorstellung von VeQui

Sensorisch und physiologisch ein Genuss, durch primäre und sekundäre Pflanzenstoffe

Bei der Entwicklung von VeQui® legte Coppeneur besonderes Augenmerk darauf, dass primäre und sekundäre Pflanzenstoffe erhalten bleiben. So beschränkt sich der Genuss dieser Weltneuheit nicht nur auf Aroma und Mundgefühl, sondern „macht auch physiologisch Sinn. Wir geben mit VeQui, das wir auf der ISM 2024 in Köln gemeinsam mit unserem Gastro-Partner Confis-Express präsentieren, Gastronomie und Handwerk neue Impulse der Wahrnehmung." Zugleich stellt Coppeneur Produkte mit VeQui für den Endverbraucher vor und „eröffnet so neue Genussmomente mit der Marke Vegilate in weltweit neuen Geschmackskompositionen".

Zur Weltpremiere waren bekannte Persönlichkeiten angereist, darunter Küchenchefs sowie Johannes Dackweiler, „Meister JODA" der Hercules Bio-Vollkorn-Bäckerei und Obermeister der Bäckerinnung Rhein-Ruhr. Die Kombination aus Kakaobutter mit sorgfältig getrocknetem Gemüse ist per Definition keine Schokolade, auch wenn der erste Blickkontakt dies vermuten lässt. Doch VeQui®, das neue „Kind" von Confis-Express Neu-Ulm, ist mit ihren Anwendungsmöglichkeiten so vielfältig wie Schokolade.

www.coppeneur.de
Halle 5.2/Stände E24, E28

Anzeige

FISMER
LECITHIN

Lecithin perfektioniert Schokolade

Der Naturstoff Lecithin hat viele positive Eigenschaften, die sogar in der Lage sind, eines der schönsten Lebensmittel der Welt weiter zu optimieren.

Und das allerbeste daran? Dass Sie dabei auch noch Kosten einsparen können!

Kompetenz
Das Fachwissen unserer Mitarbeiter ist für uns die Grundlage, um Ihnen erstklassige Produkte und besten Service anzubieten. Damit diese Qualität auch bei Ihnen ankommt, haben wir mit unseren Partnern zusammen strenge Qualitätskriterien entwickelt.

Vertrauen
Unser Produktprogramm umfasst ausschließlich Lecithin von höchster Qualität und mit exakten Spezifikationen. Durch lückenlose Rückverfolgbarkeit und Dokumentation aller produktbezogenen Prozesse gewährleisten wir höchste Produktsicherheit.

Global
Wir beliefern Kunden weltweit. Dabei hilft uns die Erfahrung von mehr als 20 Jahren und ein Netzwerk von ausgewählten und zuverlässigen Partnern an unserem Headquarter in Hamburg sowie an vielen Standorten rund um den Globus.

Fismer Lecithin GmbH
Veritaskai 2
21079 Hamburg
T +49 40 303 8 444-15
F +49 40 303 8 444-20
info@fismer-lecithin.com

www.fismer-lecithin.com

CHOBA CHOBA

Tafeln und HomeBaking-Range

Mit Christian Hümbs, bekannt aus „Das große Backen“, hat sich Choba Choba prominente Unterstützung geholt

Aus einem ungewöhnlichen Konzept – peruanische Kakaobauern als Aktionäre direkt am Unternehmen zu beteiligen – entstanden außergewöhnliche Tafelschokoladen und Kuvertüren, die jetzt auch im Fachhandel in Deutschland erhältlich sind. Mit drei Kuvertüren für das HomeBaking sowie Tafelschokoladen spricht Choba Choba direkt die deutschen Verbraucher an. Die 91-g-Tafeln gibt es in sechs verschiedenen Sorten: pure dunkle Tafeln mit unterschiedlichem Kakaogehalt, Milchschokoladen, Tafeln mit Meersalz und mit Haselnüssen.

Unterstützung bekommt das Schweizer Unternehmen von prominenter Seite: Christian Hümbs, mehrfach ausgezeichneter deutscher Konditor, ist von der hohen Qualität der Schokoladen und Kuvertüren überzeugt und stellte Ende Oktober 2023 gemeinsam mit Choba Choba die verschiedenen Bio-Edel-Kuvertüre auf dem Markt vor. Hümbs begeistert neben der Qualität der Kuvertüren vor allem das außergewöhnliche Geschäftsmodell. Mit der Kooperation möchte er unvergessliche kulinarische Erlebnisse schaffen, die nicht nur die Sinne begeistern, sondern auch das Leben der Menschen verbessern, die an dem Produkt und dessen Herstellungsprozess beteiligt sind. Angeboten werden die Kuvertüren im 220-g-Beutel in den Varianten „Baking Drops Oswaldo“, Bio-Edelbitter-Kuvertüre mit mind. 71 % Kakao, „Chocolate Flakes Elmer“ mit einem Kakaoanteil von mind. 64 % sowie die Baking Drops Pasiona (41 % Kakao). Wie ernst es Choba Choba mit der Beteiligung der Kakaaobauern meint, zeigen nicht nur die Namen der Kuvertüren. Das Unternehmen lädt regelmäßig Kakaobauern nach Europa ein, wo sie selbst zu Wort kommen und sich ein Bild von der hiesigen Schokoladenwelt machen können. In diesem Jahr besuchen die Kakaobauern auch die ISM und sind Referenten auf dem Fachhandelsforum am Samstag vor der ISM.

Choba Choba-Bauern sprechen am Fachhandelsforum, Samstag, 27. Januar 2024 16:00–18:00 Uhr

www.chobachoba.com
Halle 5.2/Stand F39

WALTER CONFISERIE

Handwerk in frischem Design

Wie es gelingen kann, eine traditionsreiche Berliner Süßwarenmarke mit tollen Ideen und farbenfrohen Verpackungen zu verjüngen, und zugleich die qualitative, handwerkliche Produktion beizubehalten, hat die Walter Confiserie vorgemacht.

2018 haben Caroline Thiedig und ihr Bruder das Berliner Unternehmen gekauft und erfolgreich belebt. „Uns ist es gelungen, die Manufakturqualität der Produkte mit neuem, frischem Design zu kombinieren“, sagt die Firmenchefin. Dafür arbeitet Walter eng mit dem Designstudio Mathilda Mutant aus Mainz zusammen und entwickelt mit diesem in enger Abstimmung die Aufmachung zu den Trüffeln, Pralinen und Tafelschokoladen. „Dies macht uns als Unternehmen in zweierlei Hinsicht sehr flexibel: Wir können in der Herstellung der Produkte ganz auf die Ideen unserer Kunden eingehen und Wünsche umsetzen. Das geht natürlich nur in einem vollständig handwerklich

organisierten Unternehmen wie unserem. Gleichzeitig haben wir auch, was die Aufmachung und Verpackung angeht, maximalen Spielraum. Traditionelle Handwerk und zeitgenössisches Design – Hand in Hand.“

walter-confiserie.de
Halle 5.2/Stand D36

ORO DE CACAO

Traue dich, anders zu sein

Mit Dieter Meier hat Oro de Cacao ein prominentes Gesicht hinter der Marke. Doch mindestens genauso interessant ist die Herstellung der Schokoladen mithilfe des Kaltwasserextraktionsverfahrens.

Eigentlich gehe ihre Idee, Wasser als Extraktionsmedium bei der Schokoladenherstellung einzusetzen, auf die Maya zurück, sagt Josef Meyer, CEO bei der Oro de Cacao AG, und hat damit eigentlich schon alles Wesentliche gesagt. Eigentlich. Denn genau genommen ist das Extrahieren von Bitterstoffen und Säure aus fermentierten, ungerösteten Kakaonibs mithilfe von Wasser ein komplett neuer Technologieansatz. Es war die Frage, wie man die Essigsäure aus den fermentierten Bohnen herausbekommt, die Professor Thilo Hühn von der Hochschule Waderswil beschäftigte. Als er schließlich einen Weg gefunden hatte, galt es, die Idee – und die Schokoladen daraus – einem Geldgeber schmackhaft zu machen. Nachdem einige Big-Player im Schokoladenmarkt abgewinkt hatten, fand er mit Dieter Meier, dem ehemaligen Frontman der Band Yellow einen Investor – und jemanden, der sich traute, revolutionär zu sein. Dieser kaufte das Patent, nutzte seine Bekanntheit, um auf das neuartige Verfahren zur Kakaoverarbeitung aufmerksam zu machen, engagierte ein junges, gut ausgebildetes, motiviertes Team – und sagte in einem Interview: „Tatsächlich konnte diese Frucht bis auf den heutigen Tag nicht zeigen, was sie wirklich kann. Die herkömmlichen Hersteller haben ihr mit ihrer hitze-intensiven Produktion regelrecht den Garaus gemacht, sodass sich ihre Aromen durchs Kamin verabschieden."

Heute produziert Oro de Cacao in Freienbach in der Schweiz in einer hochmodernen Produktion seine Schokoladen. Kurz gesagt werden die Kakaonibs mit sehr kaltem Wasser vermischt und vermahlen. Dieser Slurry wird zentrifugiert, und am Ende des Prozesses, nach der Phasentrennung, erhält man Feststoffe, aromatische Kakaobutter sowie wasserlösliche Anteile mit den wertvollen Polyphenolen. Diese Wasserphase wird aufgereinigt, konzentriert, veredelt und zu einem Pulver getrocknet, das Theobromin, Polyphenole und Koffein enthält. Die Feststoffe kommen in einen Trocknungsprozess, und es entsteht ein sehr mildes Kakaopulver, aus dem sich sehr hochprozentige Schokolade, nicht bittere Schokoladen herstellen lassen. Für die Schokoladenherstellung verwendet Oro de Cacao ausschließlich die eigene, aromatische Kakaobutter. Eine Tonne Nibs wird pro Stunde verarbeitet, ausgelegt ist die Produktion auf 5.000 Tonnen Nibs pro Jahr.

Aktuell umfasst das Portfolio sechs verschiedene Schokoladen, darunter eine Weiße mit 42 % Kakaoanteil. „Unsere weiße Schokolade zeigt am besten sinnbildlich, was unser Prozess kann", betont Meyer und spielt damit auf den hohen Gehalt an sehr aromatischer Kakaobutter an. Auch eine 100 %ige Wholefruit wird unter der Marke angeboten. Die dunklen Schokoladen haben 78, 80 und 82 Prozent Kakao, der Kakao kommt aus Peru, der Dominikanischen Republik und Ghana, eine Milchschokolade (60 %) rundet das Angebot ab. In einer Box, der Chocolate Library, sind alle sechs Sorten versammelt. Ganz neu gibt es – bislang nur in der Schweiz – zwei Schokoriegel unter dem Namen Chocolate Freak.

„Was wir hier machen ist auch die Philosophie, die weit über die Schokoladenproduktion hinausgeht. Es ist ein Leuchtturm, am Ende ist es Industrie 4.0: Der Rohstoff Kakao, das Ausgangsprodukt, definiert nicht den Geschmack und die Qualität des Endprodukts."

www.orodecacao.com
Halle 5.2/Stand E39

CONFISERIE IMPING

Pralinenkreationen und Themenschachteln

Edle Confiserieprodukte, handwerklich im Münsterland gefertigt, dafür steht die Confiserie Imping. Pralinen, Feingebäck und Weihnachtsspezialitäten werden immer erst nach Auftragseingang aus hochwertigen Rohstoffen frisch für den gehobenen Fachhandel produziert. Dieser kann wählen, ob er das Sortiment im Regal oder in der Theke platziert. „Wir bieten unsere Produkte sowohl als lose Ware als auch verpackt an", betont Geschäftsführerin Eva-Maria Imping.

Neue Pralinenmischung „Dessert-Variation" sowie neue vegane Pralinen

Zur Weihnachtssaison 2023 überraschte der Familienbetrieb seine Kunden mit zahlreichen neuen Produkten, darunter „ein Cremè Brûlée Töpfchen, doppelt gefüllt mit einer Vanille-Ganache und einer Karamel-Ganache mit der typisch flambierten Note. Die Kreation bieten wir als lose Ware im 96er-Karton an. Zusammen mit den Sorten Waldmeister, Mousse au Chocolat und Tiramisu bildet sie zudem die neue 100-g-Mischung Dessert-Variation", so Imping. Auch einige neue vegane Pralinen wie Waldfruchttrüffel, Kokostrüffel und verschiedene vegane Nougatkreationen, Neuerungen im Gebäcksortiment und Pralinenschachteln mit Themen-Banderolen bereichern das Sortiment. Sämtliche Neuheiten bietet die Confiserie Imping auf der ISM zum Verkosten an.

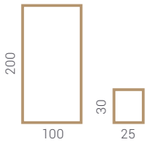
www.imping-confiserie.de
Halle 10.2/Stand H12

Anzeige

Schokoladen Verpackungsmaschinen

BTB25 | 25 bars/min

VERPACKUNGSLÖSUNGEN FÜR SCHOKOLADE



BAR SIZE RANGE

Wie können Sie Ihre Verpackingsmaschinen für Schokoladenprodukte und Bonbons optimieren und gleichzeitig mehr Nutzen aus Ihren Marketing-bemühungen ziehen? Wir können nicht nur den Verpackungsprozess, sondern auch die Verpackung selbst optimeren. Hiermit können Sie die Kosten senken, Ihre Märkte erweitern und vertiefen und den Endbenutzern ein attraktiveres Produkt anbieten. So können Sie auf neue Möglichkeiten reagieren und Ihre Leistung erhöhen.

LAREKA
OPTIMIZE YOUR PACKAGING

Kontaktieren Sie einen innovativen Erstausrüster und profitieren Sie von 40 Jahren Wissen und Erfahrung: Niederlande | +31 (0)40 208 66 66 | www.lareka.nl

PREMIFAIR

Paradai betritt den europäischen Markt

Einfach alles passt an den Schokoladen", sagt Mònica Riera Willius, Gründerin von Premifair, über die Marke Paradai, die sie neu in ihr Portfolio aufgenommen hat: „Der Geschmack der Schokoladen, das Mundgefühl, die Firmenphilosophie,die perfekt organisierte handwerkliche Produktion." Gegründet wurde die Schokoladenmarke in Bangkok, wo sich die zwei Freunde Warit und Phurich der Kakaobeschaffung und -verarbeitung sowie der Vermarktung der daraus gefertigten Produkte verschrieben haben. Aus dieser Gemeinschaft heraus, entstand auch der Firmenname: Paradai bedeutet Freundschaft.

Direct Trade, Single Estate oder Single Origin und eigene Fermentation

Paradai verarbeitet Single-Origin- und Single-Estate-Kakao Bean-to-Bar in kleinen Batches. Hier arbeiten Schokoladenhandwerker, die etwas von Kakao verstehen – die Grundlagen haben die Lebensmitteltechniker während ihres Studiums verinnerlicht: Sie passen die Produktion an jede neue Kakaocharge an und kontrollieren den Fermentationsprozess: Paradai kauft die frischen Kakaofrüchte von den Bauern und fermentiert diese in Nakhon Si Thammarat, Phuket und Bangkok. Die Verpackung der 50-g-Tafeln spiegelt die Region wider aus der die jeweiligen Kakaobohnen kommen. Die Illustrationen auf den Verpackungen beziehen sich auf eine thailändische Sage. Paradai hat sich ganz gezielt der Philosophie verschrieben, insbesondere thailändischen Kakao zu verarbeiten. Thailand sei berühmt für seine Currys, Seide und ein beliebtes Touristenziel, doch es könne noch viel mehr. Hier setzen die Freunde mit ihren beeindruckenden Schokoladen an.

„Wir bieten zunächst vier Sorten aus dem beeindruckenden Portfolio an", sagt die Geschäftsführerin von Premifair. Vier Sorten, die einen Einblick in das Geschmacksspektrum der Schokoladen bieten. „Ich konzentriere mich aktuell auf die Single- Origin-Schokoladen", erklärt sie. Zu diesen zählt die Chanthaburi Dark 70%, die als beste nicht-aromatisierte dunkle Schokoladentafel Gold bei den ICA World Finals 2021-22 mit einem Score von 91,8 gewonnen hat. Die Sorte überzeugt mit fruchtigen Aromen sowie Anklängen an grünen Tee und frisches Gras, so die Jury. „Das Besondere: Paradai wurde nicht nur für die hervorragenden Schokoladen mit Gold ausgezeichnet, sondern auch wegen des Direct Trade-Konzepts", betont Riera Willius, die zudem die Sorten Nakhon Si Thammarat 75 % und 100%, sowie Trang 82% von Paradai anbietet.

Den fertigen Schokoladen geht eine klar strukturierte Beschaffungskette voraus, bei der nichts dem Zufall überlassen wird. „Es ist den Firmengründern wichtig, sämtliche Produktionsschritte zu kontrollieren. Für ihre Schokoladen verwenden sie nur Kakaobutter aus ihren Kakaobohnen sowie Vollrohrzucker. Sie beziehen den Kakao direkt von den Bauern, bei denen er im Agroforstsystem wächst. In Trang und Phuket kommen die Kakaobohnen jeweils von einer einzigen Farm. In Trang wächst der Kakao auf der letzten Kakaofarm in der Region an 40 Jahre alten Kakaobäumen, in Phuket ist Warits Mutter, eine Bäuerin, die seit jeher Kakao anbaut, die Lieferantin." Mit dem Markteintritt in Europa betritt Paradai ein neues Territorium nach Hongkong und Singapur als Exportdestinationen. In Thailand ist die Manufaktur mit sechs eigenen Shops namens „Crafted Chocolate & Café" vertreten, der erste dieser Shops öffnete 2018. „Der Geschmack der Schokoladen ist wirklich genial. Ich bin überzeugt davon, dass Schokoladen aus thailändischem Kakao hier Anklang finden werden", so Riera Willius. Paradai sei die perfekte Ergänzung zu ihrer Stammmarke Paccari. „Ich stehe voll hinter der Qualität und Philosophie beider Marken, allerdings ist Paradai, die nur Micro Batchs verarbeiten, noch exklusiver."

Paradai und Paccari: Zwei Marken von Premifair, die sich perfekt ergänzen

Gestartet ist Premifair mit dem ecuadorianischen Schokoladenhersteller Paccari. Dessen großes Sortiment an Tafelschokoladen und Kuvertüren dominiert auch weiterhin das Portfolio von Premifair. In diesem Jahr bringt das Vertriebsunternehmen vier neue Paccari-Schokoladen auf den deutschen Markt. „Die Nachfrage nach zuckerfreien Schokoladen erfüllen die 60%ige ohne Zucker, die mit Erythrit gesüßt wird, und die außergewöhnliche 100%ige", so Riera Willius. „Zudem gibt es zwei weitere neue Tafelschokoladen mit 60% Kakaoanteil: eine mit Lavendel, sie vergrößert die blumige Paccari-Familie, und eine mit Kakaopulpe, dem Fruchtfleisch, das die Kakaobohnen umgibt. Insbesondere Letztere finde ich persönlich richtig spannend."

premifair.de
Halle 5.2/Stand E34

NEU: BACK- & KOCHLINIE

in Zusammenarbeit mit Christian Hümbs

Choba Choba Schokolade steht für pure Schweizer Bio Schokolade aus nachhaltiger Kakaoproduktion in Peru. Anders als bei den meisten anderen Schokoladen-Herstellern, sind bei uns die peruanischen Kakaobauern am Geschäft mitbeteiligt. Neu im Sortiment gibt es jetzt die Back- & Kochlinie, die in Zusammenarbeit mit Christian Hümbs entstanden ist und die Namen von drei Kakaoabauern trägt.

MILK COOKING & BAKING DROPS 41% «PASIONA»

Die biologische Milch-Kuvertüre „Pasiona" (41%) mit Karamell-, Marzipan- und blumigen Honig Noten, ist ideal zum Backen, Kochen und für Schokoladengetränke.

220g, UVP: 17.90 Euro

DARK COOKING & BAKING DROPS 64% «ELMER»

Die Schokoladenflakes aus der bio Couverture „Elmer" (64%) mit fruchtig-würzigen Noten verschönern Backwaren und Kuchen, oder verfeinern Getränke wie Cocktails und Schokoladengetränke.

220g, UVP: 17.90 Euro

DARK COOKING & BAKING DROPS 71% «OSWALDO»

Eine intensive dunkle Schokolade mit Zitrus-, Casis- & Schwarztee-Aromen. Diese Bio-Kuvertüre eignet sich ideal für Kuchen, Keckse und Kochexperimente.

220g, UVP: 17.90 Euro

CHRISTIAN HÜMBS ÜBER DIE ZUSAMMENARBEIT MIT CHOBA CHOBA

«Ich arbeite mit Choba Choba, weil sie hochwertige Schokolade leidenschaftlich leben und Kakaobauern zu Mitinhabern machen. Ihr einzigartiger Ansatz sichert Qualität vom Anbau bis zur Verarbeitung in der Schweiz. Gemeinsam schaffen wir kulinarische Genüsse, die Menschen vor Ort positiv beeinflussen.»

Kontaktaufnahme für Muster und Bestellungen bitte via samuel@chobachoba.com

Termine

CHOCOA 2024
6. bis 11. Februar 2024
Beurs van Berlage, Amsterdam
Sechs Tage Vernetzung, Wissensaustausch und Geschäftsmöglichkeiten für die Kakao- und Schokoladenindustrie.
chocoa.nl

CDC-WORKSHOP
15. April 2024
Glonn/Rott am Inn
„Von der Form zur Schokolade – eine magische Reise" so das Motto des Workshops, den der CdC in Kooperation mit der Hans Brunner GmbH und der Confiserie Dengel konzipiert hat. Die Teilnehmer sehen die Herstellung und Vielfalt von Schokoladenformen und wie mit ihnen perfekte Produkte gefertigt werden.
service@clubderconfiserien.de

REISE ZUM URSPRUNG DES KAKAOS/ELFENBEINKÜSTE
5.–9.(+1) Mai 2024
Die Reise führt von der Hafenstadt San Pedro im Kakao-Hauptanbaugebiet, wo die Hauptaktivitäten des Cacao Trace-Programms von Puratos stattfinden, ins Landesinnere zu Kakaoplantagen, zu Sozialprojekten und ins Cacao-Trace Nacherntezentrum.
service@clubderconfiserien.de

SUMMERTOUR DES CDC
25.–27. Juni 2024, Steiermark
CdC-Reise zu Zotter Schokolade und Spezialitätenherstellern entlang der „Steirischen Route 66".
service@clubderconfiserien.de

TRENDSET
6.–8. Juli 2024, München
Fachmesse für Genuss und Lebensart
trendset.de

KOA SWITZERLAND

Kakaofruchtflocken: knusprig, aromatisch, süß

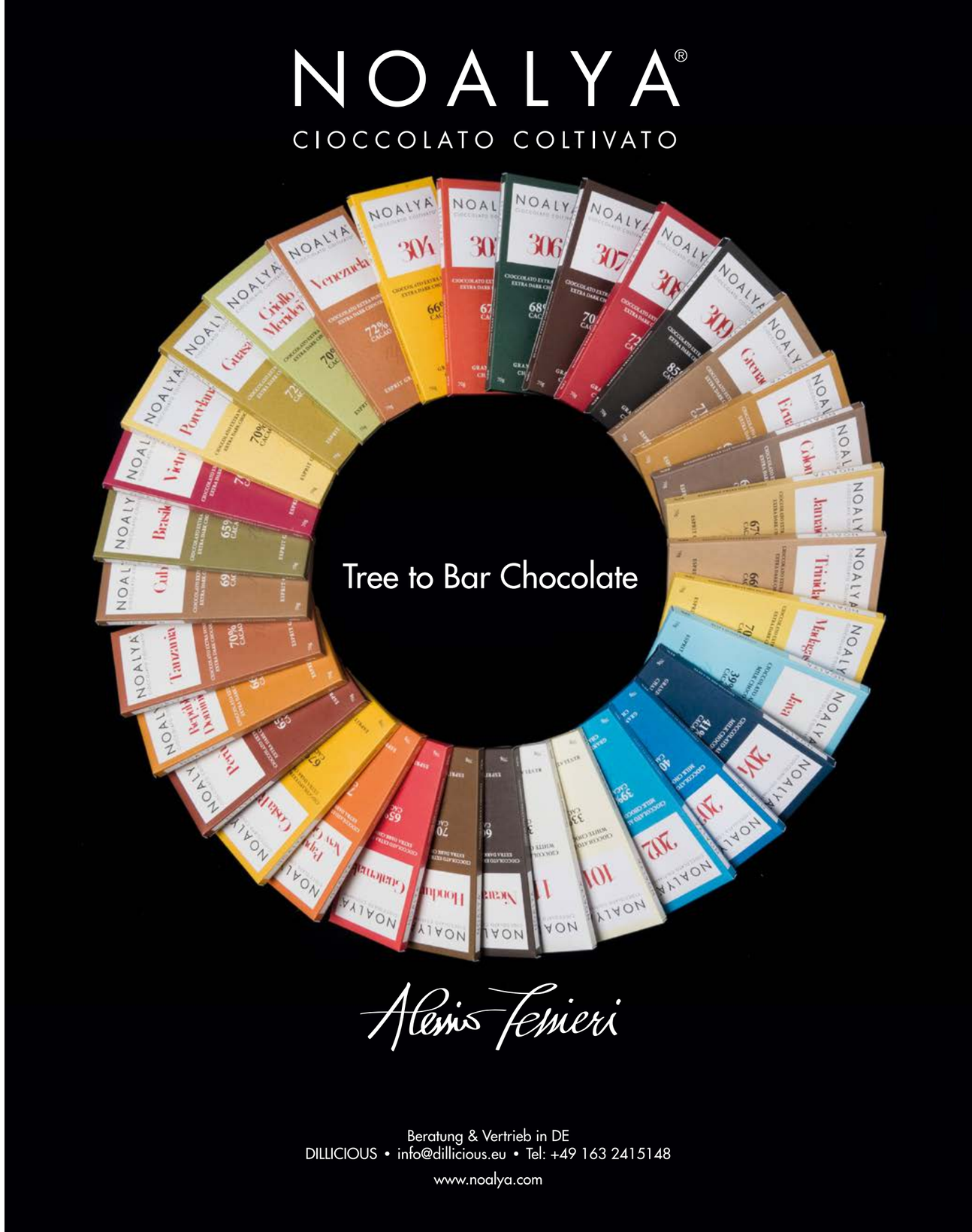
Noch vor einigen Jahren als Novel Food kritisch beäugt, ist Kakaofruchtfleisch als natürliche Süße heute eine begehrte Zutat in den Chocolaterien. Firmen werben mit Tafeln aus 100 Prozent Kakao. Der Pionier für diese Innovation und Ideengeber, das Kakaofruchtfleisch zum Süßen zu verwenden, die Koa Switzerland AG, wird ihrem Ruf gerecht und launcht in diesem Jahr Koa Flakes, getrocknete Kakaofruchtflocken, aus dem Fruchtfleisch der Kakaofrucht. Entwickelt hat das Start-up zwei Varianten: pur (Koa Flakes) oder gemischt mit Kakaopulver extra für Schokoladenkreationen (Koa Choco Flakes).

„An der Intergastra werden wir das Produkt mit dem wir insbesondere Konditoreien und die Gastronomie ansprechen möchten, offiziell lancieren. Interessant für unsere Kunden ist insbesondere, dass die Flakes ihren Kreationen einen ‚crunchy effect', sprich eine knusprige Textur, verleihen. Zudem bereichern sie diese mit einem süßen, erfrischenden und exotischen Aroma, das an Litschi, Pfirsich, Holunderblüte und Honig erinnert", betont Andrea Werdin, Marketing Director Koa Switzerland AG. Wie alle Koa-Produkte können die Flakes zur natürlichen Süßung eingesetzt werden – eine nachhaltige Zutat, die insbesondere für Chocolatiers spannend ist, die möchten, dass sämtliche Komponenten ihrer Kreation aus der Kakaofrucht stammen. Beide Varianten sind in recyclebaren Standbodenbeuteln à 900 Gramm ab Februar erhältlich. Vertriebspartner sind Confis-Express in Deutschland sowie Felchlin in der Schweiz.
koa-impact.com
Halle 5.2, Stand D28

WILDBACH SCHOKOLADE

#fairundehrlich

Seit 21 Jahren gibt es Wildbach Schokoladen, und ihre Philosophie ist aktueller denn je: nur beste Rohstoffe, keine künstlichen Aromen, Fremdfette oder sonstigen Sparmaßnahmen, faire Erntebedingungen und Kakaopreise. Heute gehört die Marke, die vor zehn Jahren einem Re-Design unterzogen wurde und seitdem durch ihre farbenfrohen Tafeln auffällt, Andreas Mohrs, der sich mit seiner Marke Chocion bereits einen Namen gemacht hat. Über beiden Marken steht die Philsophie #fairundehrlich, was in erster Linie Fairness im Kakaosektor bedeutet. Hier setzt Mohrs an, will es anders machen als viele der großen Player am Markt. Sämtliche Wildbach Schokoladen und das schokoladige Chocion-Portfolio werden aus kolumbianischem Kakao hergestellt, den sein Produzent direkt bezieht. Zudem hat Mohrs die Marke MyEier – ein leckerer Sahnelikör mit Eiern aus Freilandhaltung ohne künstliche Aromen oder Zusatzstoffe – bei Wildbach Schokolade zugekauft. Den Bogen zu seiner Leidenschaft, Kakao, spannt Mohrs mit dem Eierlikör Schoko. Unter der Marke Wildbach führt Mohrs die Liköre ebenfalls. „Die Liköre werden super angenommen", freut sich der Unternehmer und kann sich durchaus vorstellen, die Likör- und Schokoladenrange noch zu erweitern. Schon jetzt umfasst das Portfolio 28 verschiedene Liköre sowie zahlreiche Schokoladensorten, die er seinen B2B-Handelspartnern als Private Label offeriert.
wildbach-schokolade.de
Halle 5.2, Stand F21



POTT AU CHOCOLAT

Weltreise rund um den Kakao

Kakao- und Schokoladenfachfrau Marieluise Langehenke

Wer sich auf eine schokoladige Weltreise begeben möchte, ist bei der Dortmunder Manufaktur Pott au Chocolat genau richtig. Marie-Luise Langehenke und Manfred Glatzel entführen kulinarisch in unterschiedliche Länder und Regionen und können viel über ihre Kakaolieferanten erzählen.

Das Wissen um die Hekunft der Kakaobohnen ist das Fundament ihrer Bean-to-Bar-Schokoladen. Pott au Chocolat möchte sicherstellen, dass die Kakaobauern fair bezahlt werden. Aus diesem Grund reisen die beiden in die Regionen, aus denen sie ihren Kakao beziehen und bevorzugen den direkten Handel.

Ein rekordverdächtiger Neuzugang im Portfolio ist die Tafel Mwena. Manfred Glatzel hat dem Kakao aus Uganda – einer Mischung aus Trinitario- und Forastero-Sorten – seine Besonderheiten entlockt. Die Schokolade verzaubert mit einer intensiven, kräftigen Schokoladennote und fruchtigen Anklängen an Pfirsich. Durch die Ruhe- und Reifezeit der Schokoladenmasse vor dem Abtafeln werden die Tafeln perfekt. So bekommt der Connaisseur die Gelegenheit, die Schokoladenseite einzelner Länder kennenzulernen.

pottauchocolat.de
Halle 5.2, Stand E37

WILK GOURMETGROUP

Schaumküsse, Schokoladen, Gebäck ... und vieles mehr

Eine feste Größe im Sortiment der Feinkost- und Schokoladenfachhändler sind die Spezialitäten der Wilk Gourmetgroup. Jahr für Jahr entdeckt Frank Wilk mit seinem Team neue Spezialitäten, die es zu probieren lohnt. Vor einiger Zeit ist Wilk in Dänemark fündig geworden. Summerbird Organic heißt die Marke, die es ihm angetan hat und deren Philosophie auf dem Leitspruch „Only nature's ingredients" aufbaut. Angefangen hat alles mit Marzipan und dem daraus gefertigten schokolierten Schmetterling „Pure Amande". Es folgten Tafelschokoladen, darunter die beliebte helle Sorte Amber, Herkunftsschokoladen und knusprige Kreationen sowie die unvergleichlichen Schaumküsse namens „flodeboller". „Die Schaumküsse von Summerbird sind ein Bestseller. Auf einem umwerfend guten Marzipanboden türmt sich cremiger Vanilleschaum, überzogen von knackiger dunkler Schokolade. Einmal pro Woche werden die flodeboller frisch in Dänemark gefertigt und sofort ausgeliefert", betont Wilk. Neben der Sorte Classic gibt es saisonale Varianten, beispielsweise mit Lakritze oder mit Kirsche. Doch auch die Bean-to-Bar-Tafeln von Summerbird suchten ihresgleichen.

Die Schokoladenvielfalt von Wilk umfasst viele weitere Länder. Darunter das Portfolio von Berger Feinste Confiserie aus Österreich mit den zahlreichen Thementafeln. Der spanische Bean-to-Bar-Pionier Blanxart fertigt seit fast 70 Jahren ausgesuchte Single-Origin-Schokoladen, bestreute Tafeln und weitere Spezialitäten. Seit gut fünf Jahren kreiert das Team von Tuttocioccolato im Piemont kleine Meisterwerke wie Cuneesi, Cremini und Tartufi. Ganz neu sind die Cuneesi Nonna Rita Delizia allo Zabaione: ein herrlicher Biscuit mit Zabaionecreme, umhüllt von feiner Milchschokolade.

Und auch im Gebäckbereich wird man bei Wilk fündig: Außergewöhnlich sind die Waffelhörnchen Conüs der Pastelería Rodellas, die Gebäck und Praline vereinen. Die knusprigen Mini-Hörnchen sind mit Dunkler, Weißer oder Vollmilch-Schokoladencreme gefüllt. Erhältlich sind sie verpackt und als lose Ware. Seit 25 Jahren interpretiert Dolci di Efren die Tradition der italienischen Konditorei auf besondere Weise und fertigt Feingebäck zum Wegknuspern. Ein Highlight in der Theke sind Cannulicchi, knackige, innen schokolierte, gefüllte Mandelkrokant-Röllchen. Bei den Cremefüllungen wetteifern Zitrone, Pistazie, Kaffee, Haselnuss und mehr um die Kunden.

www.wilk-gourmetgroup.de
Halle 5.2, Stand F39a, E38a

MAYER SCHOKOLADEN

Bean-to-Bar-Schokoladen, pur und fruchtig gefüllt

Regionalität, Sortenvielfalt, Handwerk, Fairness und Genuss: Auf diese Säulen hat der Chocolatier Martin Mayer seine österreichische Manufaktur gebaut. Seine Heimat mit ihren Streuobstwiesen, auf denen die aromatischen alten Obstsorten für seine Fruchtfüllungen wachsen, ist Basis seiner Philosophie. Angefangen hat alles mit der Landlbirne, deren aromatisches Püree er in einer Pralinenganache verarbeitet hat. „Ausgehend von der Praline war der Weg zur fruchtigen Tafel sehr kurz", erinnert er sich. Seine erste Tafelrange aus den Sorten Landlbirne, Marille, Weichsel und Zwetschge stieß auf sehr gute Resonanz, die Kunden honorierten Regionalität und Qualität.

Heute fertigt der Chocolatier insgesamt acht Pralinensorten, das Basis-Tafelsortiment umfasst elf fruchtige Schokoladen, ergänzt mit saisonalen Varianten wie Eierlikör zu Ostern, Spargel und Erdbeerjoghurt im Frühling oder eine winterliche Sorte mit Gewürzen. Dazu kommen bestreute, vegane und mit Nougat gefüllte Tafeln. Verpackt sind die Tafeln puristisch in braunem Karton, Hingucker sind die auf die jeweilige Frucht abgestimmten, farbigen Balken.

Vor elf Jahren bekam Mayer den Rudolf Trauner Preis für die Forschungszusammenarbeit mit der FH Wels – für polyphenolreiche Schokolade aus alten Apfelsorten. Der Chocolatier schafft es, durch die schonende Verarbeitung der Früchte möglichst viele der Inhaltsstoffe zu bewahren. Es sind allerdings nicht die alten Obstsorten allein, die seine Spezialitäten zu etwas Besonderem machen, sondern insbesondere die Rezepturen.

Für seine Schokolade Holunder kombiniert er die Blütenessenz mit den Beeren: „Die kräftigen, bodenständigen Holunderbeeren harmonieren perfekt mit den blumigen, frischen Noten der Blüten."

Die Tafeln von Mayer enthalten 15 Prozent Fruchtpüree. Aus diesem Püree, Schokolade, Butter, Obstbrand und je nach Sorte Gewürzen fertigt er seine Ganaches. Den Obstbrand fügt er aus Gründen der Haltbarkeit hinzu, die Butter für das Aroma. Bei zahlreichen Sorten, darunter natürlich die Landlbirne, sind Brand und Füllung aus den heimischen Früchten gemacht. Seit Neuestem entstehen in der Chocolaterie aus Mandeln, Haselnüssen und Kürbiskernen verführerische Nougatsorten, die nur so viel Zucker enthalten, wie unbedingt nötig. Mit diesem Nougat stellt Mayer ebenfalls Pralinen und Tafelschokoladen her.

Der Chocolatier fertigt sämtliche Schokoladen in seinem biozertifizierten Betrieb Bean-to-Bar: pure Single-Origin-Schokoladen sowie die zarten Hüllen für seine Pralinen und gefüllten Tafeln. Rund 10 Tonnen Kakao verarbeitet er jährlich. Sie fließen zu einem großen Teil in das fruchtige Sortiment, in seine Single-Origin-Schokoladen und in die Produkte, die er für Firmenkunden fertigt.

Die Bean-to-Bar-Produktion entstand aus dem Wunsch heraus, nicht nur die Herkunft der Früchte, sondern auch die der Kakaobohnen zu kennen.

www.mayerschokoladen.at
Halle 5.2, Stand D38

CHR. STORZ

Neuheiten im veganen Portfolio

Storz hat die letzten Monate genutzt, um neue und innovative Produkte zu entwickeln. Dazu gehört unter anderem die neue vegane Schokoladenrezeptur auf Hirse-Basis, die sich bereits großer Beliebtheit erfreut. Die Range hat das Tuttlinger Unternehmen bereits 2023 auf der ISM vorgestellt, jetzt präsentiert es ein erweitertes veganes Portfolio. Zusätzlich bietet Storz viele spannende neue Figuren für verschiedene saisonale Anlässe an und hat nachhaltige Verpackungslösungen entwickelt. „Besuchen Sie uns, um sich von unseren Ideen begeistern zu lassen", lädt Geschäftsführer Christian Schinle alle Messebesucher ein. „Wir haben das Thema Nachhaltigkeit tief in unserer Firmen-DNA verankert. Unsere Produktion ist von ClimatePartner klimaneutral-zertifiziert und wir sind von Ecovadis als nachhaltiges Unternehmen ausgezeichnet. Doch wir wissen, dass es immer noch Verbesserungspotenziale in vielen Nachhaltigkeitsaspekten gibt. Deshalb möchten wir gerne mit Ihnen gemeinsam in den Austausch treten und die Lieferkette noch nachhaltiger gestalten."

storz-schokolade.de
Halle 10.2, Stand F21

Anzeige

CONFISERIE BURG LAUENSTEIN

Traditionelle Handwerkskunst

Als Chocolosophy bezeichnet Confiserie Burg Lauenstein ihre Qualitätsphilosophie – und die ist anspruchsvoll. Die Confiserie beherrscht die alte, traditionelle Kunst der Handarbeit. Dort entstehen mit echter Leidenschaft Trüffel und Pralinen aus cremigem Nougat, frischer Sahne, knackigen Mandeln, erlesenen Gewürzen und zartschmelzender Schokolade, von Hand dekoriert.

So auch in den Kreationen „Lauenstein meets Lantenhammer und Rumult". Bei der Kooperation zwischen der Lantenhammer Destillerie und der Confiserie Lauenstein sind überraschende Geschmackserlebnisse entstanden. Die neuen Sorten verbinden traditionelle Trüffel- und Pralinenherstellung mit innovativen Ideen. Die Lantenhammer Likör- und Edelbrand-Auslese präsentiert eine verlockende Vielfalt an feinen Bränden aus Marillen, Williams Christ Birnen, Waldhimbeeren, Sauerkirschen sowie Haselnüssen – harmonisch vereint in einer himmlisch cremigen Füllung. Angeboten wird die pure Lantenhammer Likör- und Edelbrand-Auslese in einer 5fach-sortierten Auswahl (130 g) und die Lantenhammer Rumult Rum-Trüffel-Auslese in einer 2fach-sortierten Auswahl.

Limited Edition, schillernd wie Kolibris

Regelmäßig bringen die Lauensteiner eine Limited Edition auf den Markt – eine Besonderheit, die Trends aus der Farb- und Modewelt, Design und Livestyle aufgreift. Aktuell ist die Limited Edition „Blütenzauber" erhältlich. Ab Mai 2024 zeigt die Limited Edition die faszinierenden Kolibris, die durch ihre wunderschönen Farben begeistern und deshalb auch „fliegende Edelsteine" genannt werden. Das schillernde, bunte Farbspiel entsteht durch eine spezielle Struktur im Federkleid. Die 125-g-Schachtel, die ab Mai verfügbar ist, enthält fruchtig-frische Trüffel und Pralinen wie Granatapfel, Waldmeister oder Himbeere – sie sind der „Nektar" für den Lauensteiner Kolibri.

Die Lauensteiner Teeblätter gibt es jetzt auch in einer hochwertig veredelten Metalldose mit neun Schokoladen-Teeblättern in verschiedenen Geschmacksvariationen wie Matcha Limette, Morgentau®, Chai Latte, Rooibos Orange, Earl Grey oder Kurkuma Latte – optisch und geschmacklich ein Hochgenuss.

Für ihre feinen Pralinen hat die Confiserie zudem zwei neue, besondere Verpackungen konzipiert: Lauensteiner Platinum XXL ist eine Genusskollektion, eingehüllt in edles Grau, ummantelt von Gold. Realisiert wurde die Box mit dem italienischen Edelpapierhersteller Fedrigoni®. Sie ist in fünf Größen erhältlich, die XXL-Version überrascht mit fast 1.000 Gramm Pralinenkunst. Das Lauensteiner Herzklopfen ist eine Auswahl handgefertigter Trüffel- und Pralinenspezialitäten in einer edlen Klarsicht-Herz-Geschenkpackung (125 g).

lauensteiner.de
Halle 5.2, Stand E22a, E22, E20

Anzeige

Market Grounds GmbH & Co. KG, Ericus-Contor, Ericusspitze 2, 20457 Hamburg, Germany,
Tel.: +49 40 8090300-0, info@market-grounds.com, market-grounds.com

ORIGINAL BEANS

Premiumkuvertüre ab Hof

Mit der Kuvertürenproduktion „Made in Piura (Peru)“ unterstreicht Original Beans seinen Anspruch, die Schokoladenkultur fortschrittlich zu erneuern. Dies umfasst das Erreichen einzigartiger Produktqualität und ständige Innovation in Bezug auf drängende Fragen wie soziale Gerechtigkeit und Nachhaltigkeit gleichermaßen. Im Fokus steht für Original Beans eine höhere Wertschätzung von Kakao. Einzigartige Kakaosorten, eindrucksvolle Traditionen und regenerative Waldwirtschaft ringen täglich mit den harten Realitäten kleinbäuerlicher Armut und dem Preiskampf im Schokoladenmarkt.

„Peru, ein Land das berühmt ist für hochwertige, biologische Nahrungsmittel – darunter Kakao – und für die besten Restaurants weltweit, ist eine Geburtsstätte von Kakao und Schokolade. Wir wollten diesem kulinarischen Erbe mit einem besonderen Schokoladenprojekt Respekt zollen“, so Philipp Kauffmann, der Firmengründer von Original Beans. Gemeinsam mit ihrem langjährigen Ursprungspartner, der kleinbäuerlichen Kooperative Norandino in Piura, Peru, produziert Original Beans nun erstmalig eine biologische Premiumkuvertüre vor Ort, deren Kakaogehalt bei rund 70 Prozent liegt. Die Bohnen stammen selbstverständlich von den kooperativen Bauern.

Kakaoanbau und Kuvertürenfertigung: Qualitätsphilosophie von Beginn an

„Wir präsentieren jetzt eine Schokolade, die sozusagen von den Bauern selbst hergestellt wird. Eine Kuvertüre ab Hof“, erklärt Patrick von Vacano, Original Beans Verkaufsleiter für Verarbeiter & Gastgewerbe im deutschsprachigen Raum. „Möglich wurde dieses Projekt, weil die Peruaner, auch kulturell, mit uns von Beginn an den Qualitätsweg gegangen sind“, pflichtet Jan Schubert, verantwortlich für das Kakao Sourcing bei Original Beans, bei. „Aufgrund höchster Ansprüche an die Kakao-Landwirtschaft und Veredelung in Piura, einschließlich dem Export der Bohnen, war es nur eine Frage der Zeit, bis eine hochwertige Verarbeitung des Kakaos vor Ort zu Halbfertigprodukten, also Masse und Butter, erfolgte. Gemeinsam mit den Bauern haben wir dann beschlossen, den logischen letzten Schritt auch noch zu gehen.“

Seit jeher lässt Original Beans seine Kakaos bei der Max Felchlin AG in Schwyz zu Kuvertüren verarbeiten. Zudem werden die Bohnen in einem gemeinsamen Venture mit Cacao Latitudes an Bean-to-Bar-Hersteller verkauft. Mit dem Projekt „Made in Piura (Peru)“ geht das Unternehmen einen weiteren Schritt, um vor Ort in Peru höchste Wertschöpfung und Flexibilität in allen Produktionsstufen anzubieten. „Jetzt kann man sich für eine Weltklasse-Kuvertüre ‚Made in Piura (Peru)‘ vormerken lassen“, kündigt Patrick von Vacano mit strahlendem Gesicht an. „In Peru werden wir unser Projekt in der fantastischen Craftfood-Szene feiern. Aber erst wenn europäische Manufakturen mitmachen, schließt sich der Kreis. Ich nenne das eine Wertegemeinschaft, in der wir dafür einstehen, dass Firmen mit denselben Werten zusammenkommen.“ Jede Chocolaterie und Confiserie schaffe mit der Verarbeitung dieser Kuvertüre einen Mehrwert – nicht zuletzt für sich selbst. „Hersteller und Fachhandel können hier vorangehen und Strahlkraft zeigen. ‚Made in Piura‘ ist ein Mehrgewinn für alle.“ so sein Appell.

Professionelle Kakaoverarbeitung in Peru: Jan Schubert (li.) und Evelyn Valle, Mitglied des Norandino Kakaoteams, arbeiten eng zusammen

originalbeans.de
Halle 5.2, Stand E33

CONFISERIE HEILEMANN

Stimmungsvolle Weihnachtszeit

Mit zwei neuen auffallenden Serien bereichert die Confiserie Heilemann die Weihnachtssaison 2024. Eine davon ist die HO, HO, HO–Edition bei der modernes Design auf festliche Weihnachtsstimmung trifft, verbunden mit herrlichen Schokoladen- & Pralinen-Momenten.

Mit dem Tisch-Adventskalender HO, HO, HO wird das Warten auf Weihnachten für die Liebhaber zart schmelzender Edelvollmilch-Schokolade zum Genuss: 24 Schokoladentäfelchen verstecken sich hinter edlem Chic für die täglichen Genussmomente. Die Weihnachts-Geschenkdose im passenden Design spricht mit ihrer erlesenen Praliné-Auswahl als charmantes Präsent für sich. Und weil Schokolade mehr sagt als tausend Worte versüßen in der HO, HO, HO-Edition zudem liebevolle 37-g-Weihnachtsschokoladen-Täfelchen mit Botschaften die Vorfreude aufs Fest. Mit „Seelenwärmer“ oder

„Schokolade für Dich“ zaubern Mitteilungen in Edelvollmilch ein Lächeln ins Gesicht.

heilemann.de
Halle 10.2, Stand A8

SELMI PARTNER

Pralinen im Winter und mit Eiskonfekt durchs Sommerloch

Der Sommer 2023 hat viele Händler – und Schokoladenhersteller – kalt erwischt. Er war heiß und lockte bis in den Oktober an den See oder ins Straßencafé – keine optimalen Voraussetzungen, um reichlich Schokolade zu verkaufen. Viele Fachhändler stellten sich die Frage: „Was tun?“, um das Loch, das der Sommer in ihre Kassen gerissen hatte, wieder zu stopfen. Schoko-Werker Volker Müller bietet eine Lösung für diejenigen mit eigener Schokoladenmanufaktur: Eiskonfekt. „Seit Jahren wird versucht, die Welt der Schokolade mit der Welt des Speiseeises zu verbinden. Zwei Welten, die aus kommerziellen Gründen vereint, doch in Bezug auf Saisonalität und Struktur weit voneinander entfernt sind. Wir von Selmi glauben, dass wir mit der OneShot Tuttuono Ice die Antwort gefunden haben, um diese beiden fantastischen Produkte zu verbinden und den Markt mit einer einfachen Verarbeitung zufriedenzustellen.“ Die OneShot Ice wurde für Eisdielen, Chocolaterien und Konditoreien gleichermaßen entwickelt. Jeder Hersteller kann individuelle und fantasievolle Produkte damit fertigen. Das Besondere: Die OneShot Ice ist polyvalent: Mit ihr lassen sich sowohl klassische Pralinen als auch optional Eispralinen herstellen. Sie spritzt Schokoladen- und Eiscremefüllungen in verschiedenen Prozentsätzen, Zeiten und Arten, je nach den Wünschen des Bedieners. Eine Temperiermaschine, führt die Schokolade in einem kontinuierlichen Zyklus zu, die Füllung wird manuell durch den thermoregulierten Trichter zugegeben. Über ein komfortables und intuitives Touchscreen-Bedienfeld lassen sich alle Funktionen steuern.

Praline oder Eiskonfekt? Die OneShot Ice von Selmi kann beides

selmi-partner.de
Halle 10.1/Stand C41

HANS BRUNNER

Mini Spin Tisch-Schleudermaschine

Nicht nur in der Schokoladenbranche stellt sich derzeit die Frage, wie traditionelles Handwerk hochgehalten werden kann, ohne auf Effizienz und kostengünstige maschinelle Lösungen zu verzichten. Derzeit stehen für handwerklich arbeitende Hersteller zwei Fertigungsmethoden für Hohlfiguren zur Verfügung. Eine komplett manuelle Bearbeitung erfordern die Formen mit offenem Boden. Der Vorteil dieser komplett manuellen Bearbeitung ist der geringe Investitionsaufwand, von Nachteil ist jedoch, dass die Methode sehr zeitintensiv ist.

Der Einsatz von Schleudermaschinen, die mit selbsttragenden Formen, sogenannten „SE-Formen“, arbeiten, ist mit weniger manuellem Arbeitsaufwand verbunden. Jedoch erfordert der Einsatz solcher Maschinen Investitionen in Höhe von etwa 8.000–10.000 Euro.

Mit der „Mini Spin“ Tisch-Schleudermaschine für Hohlfiguren hat Brunner darauf eine innovative Antwort gefunden. Diese ist deutlich günstiger und kompakter als herkömmliche Schleudern und reduziert zugleich den manuellen Aufwand. Das lässt Schokoladenkünstlern mehr Zeit für die feinen Details ihrer Arbeit.

Die Kosten für diese Tischschleuder liegen bei etwa einem Drittel der Kosten einer herkömmlichen Schleuder. Die benötigten Formen sind in der Regel Einfachkavitäten, die manuell befüllt und mit Klammern geschlossen werden. So werden sie auf der Schleuder befestigt und automatisch geschleudert. Der aufwendige Bodenherstellungsprozess entfällt. Auf der Schleuder können gleichzeitig bis zu zwölf Formen befestigt werden. Die Größe der Artikel ist bei der Tischschleuder auf 174 x 110 mm begrenzt. Auch Kugeln lassen sich mit der Tischschleuder hergestellen. Diese werden als Mehrfachkavitäten verwendet. Am Stand von Brunner Schokoladenformen auf der ProSweets kann man die Tischschleuder live sehen.

www.hansbrunner.de
Halle 10.1, Stand C30

Anzeige

GLISS CAFFEE CONTOR

Kaffee und Schokolade: Synergien nutzen

Claudia und Michael Gliss stehen für bewussten Kaffeegenuss, Transparenz und Nachhaltigkeit. Wie gut Kaffee zu Schokolade passt, zeigen sie am CdC-Gemeinschaftsstand auf der ISM.

Claudia und Michael Gliss

Transparenz, heute ein wichtiges Verkaufsargument, spielt für das Gliss Caffee Contor seit jeher eine bedeutende Rolle. „Wir arbeiten von Beginn an zu 100 Prozent nachhaltig", betonen Michael und Claudia Gliss. „Ökologisch, ökonomisch und sozial soll unser Kaffee sein." Nachhaltigkeit und Transparenz in der gesamten Wertschöpfungskette, sind essenziell für uns", sagen sie. Diese Philosophie erstreckt sich bis hin zu ihren Holz-Kaffeekapseln aus nachhaltiger Forstwirtschaft, und dem Segelkaffee, den sie in diesem Jahr realisieren wollen. Der direkte Handel mit den Kaffeebauern ist Teil ihres Geschäftsmodells. Grundvoraussetzung ist der exzellente Kaffeegeschmack. „Sortenreine Kaffees und Blends sind wichtig. Erstere sind die Qualitätsbasis, bei ihnen erkennt man feine Unterschiede, vergleichbar zu den Rebsorten beim Wein. Allerdings haben Single-Origin-Kaffees für die meisten Kunden keinen wirklichen Mehrwert, da sie die geschmacklichen Nuancen, die feinen Unterschiede nicht wahrnehmen."

Aktuell legt Gliss den Fokus auf Blends: „Wir möchten den Kunden gerne zeigen, welch tolle Qualitäten aus unterschiedlichen Ländern es gibt. Auch bei Kaffeemischungen kann man transparent sein " Und so nutzt er sein Know-how, um Blends zu komponieren, die jeder für sich einzigartig und perfekt schmecken. Sein Ziel: Ein Wow-Erlebnis beim Kaffeetrinken kreieren. Um mehr Konsumenten anzusprechen, setzt Gliss auf markentechnische Begriffe. Als Beispiel führt er einen jungen deutschen Winzer an, der seinen Wein zur Marke gemacht hat. „Er hat es verstanden, mit guten Begrifflichkeiten für Aufmerksamkeit und Wiedererkennung zu sorgen." Michael Gliss ist Deutschlands erster Diplom Kaffee-Sommelier. Die Ausbildung nutzt er für sein Produktportfolio, mit der Auszeichnung kommuniziert er seine Kompetenz nach außen. „Vor 23 Jahren habe ich den Sommelier gemacht und werde immer noch darauf angesprochen. Das ist ein Door-Opener, man kann sich vermarkten", sagt er. „Ob Seminar, Degustation, Moderation oder Event: Als Experte, Slow-Food-Unterstützer, Genuss-Botschafter und Ideenlieferant ist er DER Mann, wenn es um die kleine braune Bohne und ihre über 1.000 Aromen geht", macht die Gliss-Homepage neugierig.

Während Michael Gliss den Content bringt, die Marke nach außen transportiert, agiert seine Frau Claudia im Hintergrund. „Sie ist Miss Gliss und unersetzlich. Ihr großes Wissen, insbesondere ihr fachliches fotografisches und Kaffee-Know-how machen meine Arbeit erst möglich", betont Gliss. Sie erarbeitet Konzepte und sorgt für einen reibungslosen Ablauf innerhalb der Gliss Caffeewelt."

Besuchen Sie den **CdC-Gemeinschaftsstand auf der ISM** vom 28. bis 31. Januar 2024 **und lernen Sie Gliss Caffee kennen**

Kaffee- und Schokoladen-Sommelier können ihr Know-how gewinnbringend verknüpfen

Der Kaffeegenuss ist für viele Menschen eng mit dem Genuss von Schokolade verknüpft. Kaffee- und Kakaobohnen kommen häufig aus demselben Land, meist gedeihen sie auf unterschiedlichen Höhen, zuweilen aber sogar nebeneinander. „Sie sind Geschwister, das Co-Working beider Segmente ist ein tolles Instrument, das leider viel zu häufig nicht gespielt wird. Ich habe hier viele Ideen, wo man ansetzen kann", sagt Gliss. „Als alltäglicher Begleiter vieler Menschen ist unsere stärkste Säule der Kaffee. Jeder Händler muss sich fragen, wie er Anregungen zum Genuss – auch gemeinsam mit Schokolade – geben kann", so sein Appell an die Handelspartner. „Ich könnte mir gut vorstellen, dass wir unser Know-how – ich als Kaffee-Sommelier und der Schokoladen-Sommerlier – gewinnbringend miteinander verknüpfen." „Wir sind beide ausgebildet, da steckt Kompetenz dahinter. Wir können die Synergien nutzen."

www.gliss.de

ECOFINIA GMBH

Vivani gewinnt Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2024

Für den ökologischen Einsatz aus Überzeugung hat die EcoFinia GmbH mit ihrer Schokoladenmarke Vivani den Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2024 erhalten. „Unser Fokus auf Nachhaltigkeit und Qualität treibt uns an, und dieser Preis ist eine wertvolle Anerkennung unseres Engagements [...]. Ganz besonders danke ich meinem Mitgesellschafter Cord Budde und dem Team der Weinrich Schokoladenfabrik, ohne die das nachhaltige Sourcing der Rohstoffe gar nicht möglich wäre [...]", so Andreas Meyer, Gründer und Gesellschafter von EcoFinia, der sein Werk an seinen Sohn Noël übergeben wird. Mit seiner Demeter-Schokoladenserie hat Vivani 2023 eine hochqualitative Schokolade unter 3 Euro lanciert. „Das Ziel ist es, Premiumprodukte mit dem bestmöglichen Öko-Standard einer breiten Masse zugänglich zu machen," so Meyer. Angeboten wird sie in drei Sorten: Dunkle Milch mit einem hohen Kakaogehalt von 70 Prozent, Edel Bitter Blutorange 100% Cacao mit Zutaten ausschließlich aus der Kakaobohne und hochwertiger ätherischer Blutorangen-Essenz. Das Trio komplettiert die Sorte Edel Bitter 80% Cacao.

Beteiligung an Das Bernsteinzimmer

Bereits im Herbst 2023 hat sich EcoFinia zu 33 Prozent an der Das Bernsteinzimmer Genuss GmbH, Wuppertal, beteiligt. „Mit dem Bernsteinzimmer konnten wir eine absolute Lovebrand mit viel kreativem Potenzial an uns binden", so Geschäftsführer Gerrit Wiezoreck. „Das Bernsteinzimmer wird ein integraler Teil der neuen EcoFinia-Strategie zu mehr vertikaler Integration sein, qualitativ hochwertige Genussprodukte im kleinteiligeren Pralinen- und Schokosnack-Bereich selbst herstellen zu können." „Seit 2015 arbeiten wir viel mit den veganen Kuvertüren der EcoFinia [...] Für die weitere Entwicklung des Bernsteinzimmers wollten wir einen erfahrenen Partner aus der Bio-Branche an unserer Seite haben, dem die Themen ‚vegan' und ‚nachhaltiges Wachstum' auch am Herzen liegen. Mit ausschlaggebend für uns war [...] das Vertrauen und die Verbindung zu Geschäftsführer Gerrit Wiezoreck und zu Noël Davie Meyer, die unsere Vision einer lebenswerten Zukunft mit pflanzenfokussierter Ernährung teilen", so die Bernsteinzimmer-Geschäftsführer Solvejg Klein und Oliver Pak.

Verstehen sich beruflich und priavat: Gerrit Wiezoreck, Solvejg Klein und Noël Meyer (v. li)

www.ecofinia.de
Halle 5.2, Stand C10

VALRHONA

Segelkakao aus Madagaskar

Kleinere Hersteller haben es vorgemacht, jetzt steigt mit dem französischen Schokoladenhersteller Valrhona und dessen Vanille-Schwester Norohy ein größerer Kakaoverarbeiter in den Kakaotransport mit Segelschiffen ein und unterstützt mit der Beteiligung an der Bürgergenossenschaft Windcoop den Bau eines neuen Segelfrachtschiffs mit 300.000 Euro. Dann wird Windcoop die erste Frachtreederei sein, die eine direkte Route zwischen Frankreich und Madagaskar anbietet. Die geschätzte Überfahrtseit liegt bei 35 Tagen. Das Schiff kann 1.400 Tonnen Fracht laden.

Im weltweiten Durchschnitt liegt der CO_2-Verbrauch vom Produzenten bis zur Fabrik bei 23,2 kg CO_2/kg. Valrhona hat in den vergangenen Jahren den CO_2-Ausstoß des Kakaos der Millot Plantage in Madagaskar auf 570 Gramm CO_2/kg reduziert. Davon entfällt rund die Hälfte auf den Seetransport, so die Unternehmensmeldung.

Ab 2026 sollen der komplette Kakao der Millot Plantage und die Vanille von Norohy mit dem Segelschiff von Madagaskar nach Marseille transportiert werden. Damit wird der CO_2-Ausstoß für den Kakao der Millot Plantage halbiert.

valrhona.com

Anzeige

Traditionelles Unternehmen

sucht Kooperationspartner, Nachfolger oder Käufer

Manufaktur mit gläserner Produktion und fast 50-jähriger Firmengeschichte sucht Kooperationspartner, Nachfolger oder Käufer.

Große Kompetenz hat das Unternehmen mit Produktion und Verkauf (B2B und B2C) in der Fertigung von Schokoladen, Pralinen und Marzipanprodukten.

Anfragen unter:
Chiffre 012024

Heike Wollherr

CONFISERIE-MITARBEITERIN DES JAHRES 2023

„Triebfeder für das Geschäft“

Was wäre der Fachhandel ohne sein Verkaufsteam, das die Kundschaft begrüßt, berät und Präsente ansprechend verpackt. Heike Wolllherr, Confiserie-Mitarbeiterin des Jahres 2023, und Filialleiterin der Confiserie Felicitas, hat noch eine besondere Gabe: „Sie ist seit vielen Jahren Stütze der Potsdamer Filiale und mit ihrer Kreativität und handwerklichen Fähigkeiten bei der Anfertigung von Kundenaufträgen eine Triebfeder fürs Geschäft“, sagt Inhaberin Goedele Matthyssen. „Die Anfertigungen aus Schokolade sind ein Blickfang für Kunden und Anziehungspunkt für Neukunden und Touristen. www.felicitas-schokolade.de

Förder-mitglieder

IMPRESSUM **Herausgeber:** Club der Confiserien e. V., Grillparzerstraße 38, 81675 München, Telefon +49 (0) 89 / 45 76 90 88 - 16, Fax +49 (0) 89 / 45 76 90 88 - 88, service@clubderconfiserien.de, www.clubderconfiserien.de ◆ **Objektleitung:** Oliver Peik ◆ **Redaktion:** Anja Ashauer (Redaktionsleitung), Alfons Strohmaier
Bildnachweis: Seite 20 oben (Koa): Deniz Leu ◆ **Gestaltung & Realisation:** trurnit GmbH | trurnit Publishers, Putzbrunner Straße 38, 85521 Ottobrunn, Telefon +49 (0) 89 / 60 80 01 - 5 88 ◆ **Druck:** Aumüller Druck GmbH & Co. KG, Anton Müller, Weidener Straße 2, 93057 Regensburg, Telefon +49 (0)9 41 / 6 95 40 - 27
Irrtum oder Druckfehler vorbehalten ◆ **Unterstützt durch:** SWEETS GLOBAL NETWORK e. V.

ClearChox
CLEAR CHAIN CHOCOLATE™

Seit 2009 sind wir spezialisierter Großhändler und Importeur erlesener und ehrlicher Qualitätsschokoladen aus nah und fern.

Vorzugsweise im Herkunftsland hergestellt.

WIR ERZÄHLEN DIE GESCHICHTE HINTER DER SCHOKOLADE

Besuchen Sie uns:

ISM Köln
28.-31.01.2024
Halle 5.2, Gang E-020a

BIOFACH Nürnberg
13.-16.02.2024
Halle 5, Stand 5-320

Weil für uns sehr gute Schokolade bedeutet:

- Erstklassiger Geschmack
- Hochwertige Zutaten
- Transparente Herkunft
- Nachhaltig für Mensch und Umwelt
- Faires Einkommen für die Bauern
- Handgemacht im Ursprungsland
- Ausgezeichnete Qualität
- Hergestellt mit Leidenschaft

www.clearchox.com
sabine@clearchox.de
+49 157 548 601 67