



Roh.Pur.CO COA.

NEU



NEU



**Weihnachtsmann
Mandel Schokolade 52%**

Einwaage 75 g – vegan
VPE-Einheit 6 x 75 g – milchfrei, sojafrei, glutenfrei
EAN-Code 5902565210885 – mit Kokosblütenzucker gesüßt



**Weihnachtsmann
Kokoschokolade 45%**

Einwaage 75 g – vegan
VPE-Einheit 6 x 75 g – milchfrei, sojafrei, glutenfrei
EAN-Code 5902565210892 – mit Kokosblütenzucker gesüßt



**Mandeln
in Vegemylk Schokolade**

Einwaage 70 g – vegan
VPE-Einheit 8 x 70 g – milchfrei, sojafrei, glutenfrei
EAN-Code 5902565210328 – mit Kokosblütenzucker gesüßt



**Cashewnüsse
in Kokoschokolade**

Einwaage 70 g – vegan
VPE-Einheit 8 x 70 g – milchfrei, sojafrei, glutenfrei
EAN-Code 5902565210472 – mit Kokosblütenzucker gesüßt



**Haselnüsse
in Kokoschokolade**

Einwaage 70 g – vegan
VPE-Einheit 8 x 70 g – milchfrei, sojafrei, glutenfrei
EAN-Code 5902565210458 – mit Kokosblütenzucker gesüßt



Roh.Pur.CO COA.

NEU



NEU



**Weiße Tafel
mit Pistazien und Salz**

Einwaage 50 g – vegan
VPE-Einheit 10 x 50 g – milchfrei, sojafrei, glutenfrei
EAN-Code 5902565210267 – mit Kokosblütenzucker gesüßt



**Weiße Tafel
mit Kirschen**

Einwaage 50 g – vegan
VPE-Einheit 10 x 50 g – milchfrei, sojafrei, glutenfrei
EAN-Code 5902565210434 – mit Kokosblütenzucker gesüßt



**Weiße Tafel
mit Zimt**

Einwaage 50 g – vegan
VPE-Einheit 10 x 50 g – milchfrei, sojafrei, glutenfrei
EAN-Code 5902565210656 – mit Kokosblütenzucker gesüßt



Kokoschokolade

Einwaage 50 g – vegan
VPE-Einheit 10 x 50 g – milchfrei, sojafrei, glutenfrei
EAN-Code 5902565210076 – mit Kokosblütenzucker gesüßt

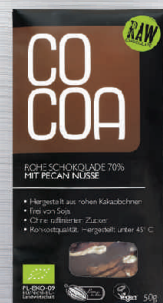


**Schokolade
mit Haselnüssen**

Einwaage 50 g – vegan
VPE-Einheit 10 x 50 g – milchfrei, sojafrei, glutenfrei
EAN-Code 5902565210694 – mit Kokosblütenzucker gesüßt



Roh.Pur.CO COA.



**Rohkostschokolade
Mandel Cappuccino mit Maulbeeren**

Einwaage 50 g – vegan
VPE-Einheit 10 x 50 g – milchfrei, sojafrei, glutenfrei
EAN-Code 5902768064216 – mit Kokosblütenzucker gesüßt



**Rohkostschokolade
mit Goji Beeren**

Einwaage 50 g – vegan
VPE-Einheit 10 x 50 g – milchfrei, sojafrei, glutenfrei
EAN-Code 5908268768234 – mit Kokosblütenzucker gesüßt



**Rohkostschokolade
Kirsche Acai**

Einwaage 50 g – vegan
VPE-Einheit 10 x 50 g – milchfrei, sojafrei, glutenfrei
EAN-Code 5902768064223 – mit Kokosblütenzucker gesüßt



**Rohkostschokolade
Klassisch Bitter**

Einwaage 50 g – vegan
VPE-Einheit 10 x 50 g – milchfrei, sojafrei, glutenfrei
EAN-Code 5902768064209 – mit Kokosblütenzucker gesüßt



**Dunkle Schokolade 70%
mit Pekannüssen**

Einwaage 50 g – vegan
VPE-Einheit 10 x 50 g – milchfrei, sojafrei, glutenfrei
EAN-Code 5902768064247 – mit Kokosblütenzucker gesüßt





Roh.Pur.COCOA.

EINZIGE RAW SCHOKOLADENMANUFAKTUR, VON DER BOHNE BIS ZUR TAFEL – WIR ARBEITEN OHNE FERTIGE KUVERTÜRE

UNSER TEAM



UNSERE MANUFAKTUR

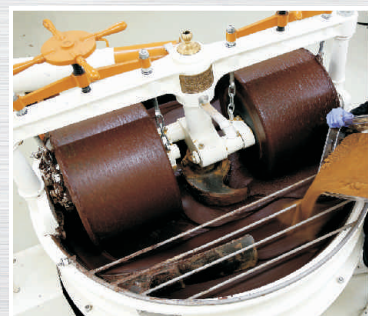
UNSERE BESONDERHEIT LIEGT DARAN, DASS WIR DIE SCHOKOLADE NOCH SELBST CONCHIEREN – OHNE EINSATZ VON KUVERTÜRE.

Vorteile von bean-to-bar Schokolade

- hergestellt aus rohen Kakaobohnen, nicht aus fertiger Kakaomasse und Kakaobutter
- wir mischen verschiedene Sorten von Kakaobohnen, die wir aus Peru und Ecuador einführen. Als Ergebnis bekommen wir das volle ursprüngliche Kakaoaroma
- die bean-to-bar Produktionsmethode ist sehr zeitintensiv, d.h. über 60 Stunden – die Kakaobohnen werden sorgfältig auf den Granitwalzen vom Melanger fein gemahlen (Mischmaschine). Dies garantiert das langsame Zermahlen und Atmen von Schokomasse, sodass der intensive Schokogeschmack erhalten bleibt
- bean-to-bar Produktionsmethode verläuft bei Temperaturen unter 45°C – dies stellt sicher dass alle Mikronährstoffe weitestgehend erhalten bleiben



2. Anschließend mahlen die 400 kg schweren Granitwalzen die Kakaobohnen, für ein Dutzend von Stunden, in einem über 100 Jahre alten, deutschen Melanger J.M.LEHMAN DRESDEN fein – unserer wertvollsten renovierten Produktionsmaschine



3. Danach fügen wir ein wenig Kokosblütennektar hinzu – das gesündeste Süßungsmittel (niedriger glykämischer Index GI 35)

4. Dann conchieren (mischen) wir sorgfältig die Kakaomasse, für über 60 Stunden bei Temperaturen unter 45°C um Essigsäure von Kakaomasse zu verdunsten

1. Der bean-to-bar Produktion-sprozess fängt mit dem Entfernen der Kakaoschalen und dem Zerkleinern von Kakaobohnen an

5. Danach temperieren (erwärmen) wir die polymorphische Kakaomasse um eine glatte, sanfte Schokoladenstruktur zu bekommen



6. Dann gießen wir die Schokoladenmasse aus der Gießmaschine in Schokoladeförmchen ein und bekommen eine Schokoladentafel



7. Weiter verpacken wir die Schokoladentafel in COCOA Verpackungen

8. Anschließend bekommen wir schön verpackte Schokoladentafeln – fertig zum vernaschen :)



Roh.Pur.COCOA.



Goji Beeren
in Rohkostschokolade

Einwaage 70 g

– vegan

VPE-Einheit 8 x 70 g

– milchfrei, sojafrei, glutenfrei

EAN-Code 5902768064087



Inka Beeren
in Rohkostschokolade

Einwaage 70 g

– vegan

VPE-Einheit 8 x 70 g

– milchfrei, sojafrei, glutenfrei

EAN-Code 5902768064063



Maulbeeren
in Rohkostschokolade

Einwaage 70 g

– vegan

VPE-Einheit 8 x 70 g

– milchfrei, sojafrei, glutenfrei

EAN-Code 5902768064025



Banane
in Rohkostschokolade

Einwaage 70 g

– vegan

VPE-Einheit 8 x 70 g

– milchfrei, sojafrei, glutenfrei

EAN-Code 5902768064698



Feigen
in Rohkostschokolade

Einwaage 70 g

– vegan

VPE-Einheit 8 x 70 g

– milchfrei, sojafrei, glutenfrei

EAN-Code 5902768064766



Roh.Pur.COCOA.



Mandeln
in Rohkostschokolade

Einwaage 70 g

– vegan

VPE-Einheit 8 x 70 g

– milchfrei, sojafrei, glutenfrei

EAN-Code 5902768064049



Haselnüsse
in Rohkostschokolade

Einwaage 70 g

– vegan

VPE-Einheit 8 x 70 g

– milchfrei, sojafrei, glutenfrei

EAN-Code 5902768064100



Cashewnüsse
in Rohkostschokolade

Einwaage 70 g

– vegan

VPE-Einheit 8 x 70 g

– milchfrei, sojafrei, glutenfrei

EAN-Code 5902768064711



Rosinen
in Rohkostschokolade

Einwaage 70 g

– vegan

VPE-Einheit 8 x 70 g

– milchfrei, sojafrei, glutenfrei

EAN-Code 5902768064780



Datteln
in Rohkostschokolade

Einwaage 70 g

– vegan

VPE-Einheit 8 x 70 g

– milchfrei, sojafrei, glutenfrei

EAN-Code 5902565210809



NEU