

UNSER TEAM



UNSERE MANUFAKTUR

Bean-to-bar - wofür steht das denn eigentlich?

Im Vergleich zu rohen Schokoladen die aus roher Kakaomasse und Kakaobutter hergestellt werden, ermöglicht die bean-to-bar Produktionsmethode, das Schaffen einer außergewöhnlichen, gesunden Schokolade mit einzigartigen und intensiven Geschmack.

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



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



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

5. Danach temperieren (erwärmen) wir die polymorphe 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 :)

