



Schokoladen - Handelskontor
Dresden GmbH

PRODUKTKATALOG



Aus Liebe zur Schokolade & einer Portion Zufall erwächst ein kleines Unternehmen...

Auf einer Rundreise durch die Kakaoregionen Südamerikas sind uns 2009 zwei tolle Schokoladen aus Ecuador besonders aufgefallen, welche zum damaligen Zeitpunkt keinen Vertriebspartner in Deutschland hatten und am Markteintritt in Europa zu scheitern drohten, was mehr als schade gewesen wäre. Da wir vom beeindruckenden Geschmack dieser Schokoladen überzeugt waren, gründeten wir eine kleine Firma, das Schokoladen-Handelskontor, um diese im Fachhandel zu vertreiben. Die Anfänge waren nicht leicht, dennoch ging es Schritt für Schritt voran.

Mit konsequentem Fokus auf besondere Schokoladen haben wir 2011 unser Sortiment um zwei weitere, tolle Schokoladenmanufakturen erweitert. Zum einen BESCHLE CHOCOLATIER SUISSE, welche dem guten Ruf der Schweizer Schokolade mit seinen Produkten wieder gerecht wird. Zum anderen ANTIDOTE, welche in Ecuador hergestellt wird. Schokolade als Gegenmittel, eine ganz neue Sichtweise und Konzeption von Schokoladen.

Anfang 2014 hießen wir zwei weitere Hersteller in unserem Sortiment willkommen: Zum einen den ecuadorianischen Hersteller PACARI, der mit einer Vielzahl an Premiumschokoladen und mit biodynamischen Anbau überzeugt. Zum anderen GÖTTINGER aus Österreich mit einer neuen Kreation auf dem Schokoladenmarkt, von der wir rasch überzeugt waren: Dem Schokoladensoufflé. Ein vergleichbar hochwertiges Produkt gab es bislang noch nicht im Einweckglas. Ende des Jahres 2014 haben wir wieder zwei Hersteller in unser Sortiment aufgenommen: PARIANI aus Italien, ein unglaublich leidenschaftlicher Hersteller mit Fokus auf reinen und intensiven Geschmack seiner Nussprodukte. Und MRS BROWN aus Dresden ergänzt unser Sortiment mit geröstete und rohen Bohnen, und dem sehr beliebtem Kakaoschalentee.

Schon seit 2009 wird unser Sortiment mit einem Einstiegsprodukt in die Welt der guten Schokoladen abgerundet, der CUORENERO aus Bologna in Italien.

Wir würden uns freuen, wenn Sie auf der Suche nach speziellen Angeboten für Ihre Kunden, unseren kleinen Manufakturen eine Chance geben.

Ivo Schaffer
Alexander Heim
Fanny Dittrich



INHALT

Göttinger ÖSTERREICH ...4

Mrs. Brown DEUTSCHLAND ...7

Cuorenero ITALIEN ...9

Beschle SCHWEIZ ...11

Pariani ITALIEN ...15

Antidote ECUADOR ...18

Pacari ECUADOR ...22



Schokoladen - Handelskontor
Dresden GmbH

An der Frauenkirche 20
01067 Dresden



 **göttinger**
erlesene Patisserie

Ihre Verkaufsargumente für Soufflini von Göttinger:

- ▶ Nachhaltigkeit durch Wiederverwendbarkeit - Das Soufflini wird im Original Weck Glas geliefert
- ▶ Ideal als Geschenk
- ▶ Herstellung erfolgt ohne Farb- und Konservierungsstoffe



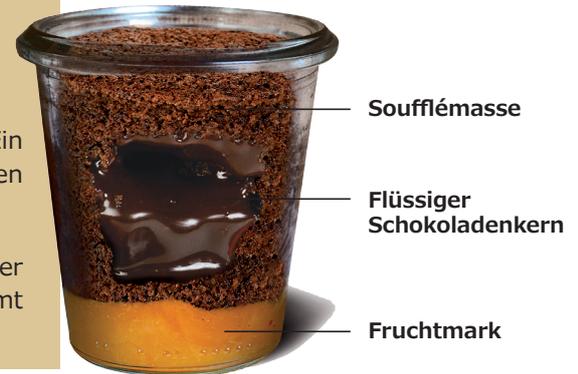


Soufflini

Erlesene Patisserie aus Frucht und Schokolade

Zeit für eine Auszeit - Mit dem BIO-Schokoladensoufflé von Göttinger. Ein zartschmelzender, flüssiger Schokoladenkern umgeben von einem cremigen Soufflé auf einem kräftig-frischen Fruchtspiegel.

Das Schokoladensoufflé ist der krönende Abschluss eines feinen Menüs oder zum Genießen für besondere Momente. Das Soufflini von Göttinger erwärmt jedes Herz - auch wenn Sie es kalt genießen!



Ananas & Ingwer



Exotisches Schokoladensoufflé mit einem flüssigem Schokoladenkern auf einem Ananans-Spiegel. Eine leichte Ingwernote gibt diesem Soufflini einen tropisch-würzigen Geschmack.

Art.-Nr.: 17-0001 / 100 g Glas

Mango & Chili



Feinstes Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern auf Mangomark mit etwas Chili. Die Mango gibt dem Soufflini eine sommerlich, fruchtige Note, welche perfekt mit der leichten Schärfe der Chili harmoniert.

Art.-Nr.: 17-0002 / 100 g Glas

Orange



Ein fruchtiges Schokoladensoufflé mit einem flüssigem Schokoladenkern auf einem Orangen-Spiegel.

Art.-Nr.: 17-0004 / 100 g Glas

Kirsch



Ein delikates Schokoladensoufflé mit einem flüssigem Schokoladenkern auf einer Kirsch-Ganache.

Art.-Nr.: 17-0008 / 100 g Glas

Marille



Ein aromatisches Schokoladensoufflé mit einem flüssigem Schokoladenkern auf einer Marillen-Ganache.

Art.-Nr.: 17-0007 / 100 g Glas

Triple Chocolate



Das schokoladigste aller Schokoladensoufflés mit einem flüssigen Schokoladenkern auf weißer Schokolade. Die Kombination aus dunkler, heller und weißer Schokolade ist ein wahrer Genuss für jeden Schokoladenliebhaber.

Art.-Nr.: 17-0005 / 100 g Glas

Eierlikör



Ein köstliches Schokoladen-Soufflé mit einem flüssigen Schokoladenkern auf einer hochwertigen Eierlikör-Ganache.

Art.-Nr.: 17-0003 / 100 g Glas

Apfelstrudel



Typisch Österreich - Das Schokoladensoufflé mit flüssigen Schokoladenkern sitzt auf einer Ganache aus frischem Apfelstrudel. Nicht nur für Österreicher ein absolutes Geschmackserlebnis.

Art.-Nr.: 17-0009 / 100 g Glas

Nachhaltigkeit durch Wiederverwendung

Die Patisserie Göttinger hat sich zum Ziel gesetzt, seine Produktion verantwortungsvoll zu gestalten und mit CO₂-neutralem Strombezug für Büroräume und Produktion, mit CO₂-neutraler Beheizung aller Betriebsräume sowie Heißwasseraufbereitung für Nachhaltigkeit zu sorgen.

Auch in Hinblick auf die Soufflini-Produktreihe wird darauf großen Wert gelegt. Das hochwertige Soufflini-Glas kann beliebig oft mit selbstgemachten Marmeladen, Desserts oder Chutneys wieder verwendet werden. Auch als Tischdekoration z.B. mit einem Teelicht bestückt eignet sich das Glas hervorragend. Der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt.



Wintersoufflini



Bratapfel

Winterliches Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern auf einem Bratapfel-Spiegel. Besonders zur Weihnachtszeit bereitet der Verzehr eine sinnliche Stimmung.

Art.-Nr.: 17-0006 / 100 g Glas



Schokoladen - Handelskontor
Dresden GmbH

An der Frauenkirche 20
01067 Dresden



Ihre Verkaufsargumente für Mrs. Brown:

- ▶ Bio-Kakaobohnen sind sehr gesund und gehören zur Kategorie der „Super-Food“
- ▶ Enthalten Antioxidantien, Vitamine, viel Eisen und Magnesium
- ▶ Der Kakaoschalen-Tee hat einen Geschmack von Tee und Kakao, besitzt außerdem nahezu keine Kakaobutter und ist somit auch ein figurbewusstes Getränk
- ▶ Diese Produkte sind eine echte Erweiterung für Ihr Sortiment und somit auch ein echter zusätzlicher Nutzen für den Kunden



Kakaobohnen-Spezialitäten

Kakaobohnen aus der Dominikanischen Republik



Geröstete Bio-Kakaobohnen aus der Dominikanischen Republik. Ihr Geschmack ist kräftig schokoladig.

Art.-Nr.: 20-0006 / 100 g
Art.-Nr.: 20-0012 / 1000 g

Kakaobohnen aus Venezuela



Geröstete Kakaobohnen aus Sur de Lago / Venezuela, nussig und mild im Geschmack.

Art.-Nr.: 20-0005 / 100 g
Art.-Nr.: 20-0011 / 1000 g

Vitalität durch Kakao

Im natürlichen und unbehandelten Zustand enthält roher Kakao eine Fülle an Vitaminen, Mineralstoffen (wie Eisen und Magnesium), Antioxidantien, Ballaststoffen und ungesättigten Fettsäuren. Die braune Kakaobohne steigert die Energie und die Konzentration, verbessert die Gemütslage und schützt gleichzeitig das Herz-Kreislauf-System.



Kakaoschalen- Tee



Kakaoschalen und Kakaobohnenstücken aus Venezuela. Ein sehr schmackhaftes Getränk, welches die angenehmen Eigenschaften des Tees mit denen von Schokolade vereint.

Art.-Nr.: 20-0001 / 150 g
Art.-Nr.: 20-0004 / 1000 g

Ein Erlebnis für die Sinne

Frisch aufgebühter und köstlich duftender Tee ist eine wahre Wohltat. Natürlich kann man Kakaoschalentee nicht nur als Heißgetränk, sondern auch als Eisgetränk genießen. Die heilende Wirkung der Kakaoschalen ist auch nicht zu verachten, hat sie doch schließlich eine ähnliche Wirkung wie Kakao selbst, nur mit viel weniger Kalorien.





Schokoladen - Handelskontor

Dresden GmbH

An der Frauenkirche 20
01067 Dresden

Cuorenero



Ihre Verkaufsargumente für Cuorenero:

- ▶ Der ideale Einstieg in die Welt der guten Schokoladen, mit hervorragendem Preis-Leistungs-Verhältnis
- ▶ Topseller ohne hohen Erklärungsaufwand
- ▶ Traditionelles, italienisches Design im Kontorstil
- ▶ Ideal als Geschenk
- ▶ Mit Piemonter Haselnüssen



Blocktafeln in Nietenoptik

Dunkel pur



Feinherbe dunkle Schokolade mit einem Kakaoanteil von min. 60 %.

Art.-Nr.: 07-0003 / 200 g

Vollmilch pur



Milkschokolade mit min. 32 % Kakaoanteil.

Art.-Nr.: 07-0002 / 200 g

Die Modernen

Diese Groß-Tafeln sind für alle, die nicht genug von Schokolade bekommen können. 200g Schokoladengenuss pur oder mit echten Piemonter Haselnüssen. Der Edelkakao für diese massiven Schokoladen stammt aus Ecuador, Ghana und von der Elfen-einküste.

Besonders auffällig an diesen Genießer-Tafeln ist die ausgefallene Verpackung. Das mit Gold gestanzte Packpapier wird rechts und links mit einer Niete zusammengehalten. Ein absolutes Unikum und damit ideal zum Verschenken.



Dunkel mit Nuss



Dunkle Schokolade mit ganzen, gerösteten Haselnüssen aus dem Piemonte. Der Kakaoanteil liegt bei 60 %.

Art.-Nr.: 07-0006 / 200 g

Vollmilch mit Nuss



Milkschokolade mit ganzen, gerösteten Haselnüssen aus dem Piemonte. Der Kakaoanteil liegt bei 32 %.

Art.-Nr.: 07-0005 / 200 g



Weiß mit Nuss



Weißer Schokolade mit ganzen, gerösteten Haselnüssen aus dem Piemonte.

Art.-Nr.: 07-0004 / 200 g





Schokoladen - Handelskontor

Dresden GmbH

An der Frauenkirche 20
01067 Dresden



BESCHLE



Ihre Verkaufsargumente für Beschle:

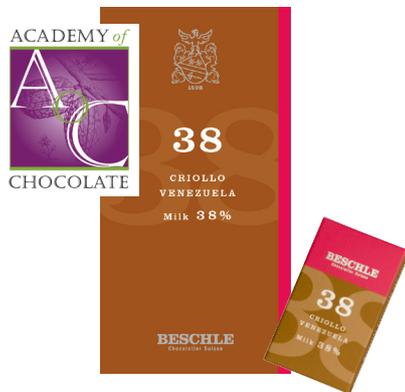
- ▶ Erfüllen den Ruf guter Schweizer Schokolade und sprechen dadurch eine sehr breite Zielgruppe an
- ▶ Das klare, zeitlose Design passt sehr gut als wertiges Geschenk
- ▶ Fokus auf „ehrlicher“ Qualität unter Verwendung von bestem Criollo- oder Trinitario-Kakao
- ▶ Diverse Auszeichnungen der Schokoladen durch die Academy of Chocolate und bei den International Chocolate Awards
- ▶ Unterstützung der Kakaobauern in Venezuela





Pure Tafelschokoladen

Swiss Milk 38 %



Cremige und zartschmelzende Milchschokolade mit Criollo-Kakao aus Venezuela.

Art.-Nr.: 09-0504 / 50 g
Art.-Nr.: 09-0601 / 9 g

Criollo - Java 64 %



Eine harmonische Mischung aus kräftigen Criollo-Kakao mit deutlichen Noten von geröstetem Kaffee, Fruchtsäure und süßen getrockneten Feigen.

Art.-Nr.: 09-0507 / 50 g
Art.-Nr.: 09-0613 / 9 g



Criollo-Venezuela 88 %



Eine zarte und doch intensiv, bitter und säuerliche Schokolade, die den natürlichen Reichtum der Aromen des Criollos enthüllt.

Art.-Nr.: 09-0508 / 50 g
Art.-Nr.: 09-0600 / 9 g

Traditionell guter Schokoladengeschmack

Bereits in der vierten Generation schaffen Pascal und Dominik Beschle Köstlichkeiten, die dem exzellenten Ruf der Schweizer Schokolade gerecht werden. Auf Grundlage von 110 Jahren Erfahrung kombinieren sie traditionelle Qualitätsansprüche mit spannenden neuen Kreationen zu einem anspruchsvollen Auftritt. Dieser zeigt sich nicht nur im Geschmack, sondern auch in modernen und verkaufsstarken Verpackungen.



Bestseller-Tafelschokoladen

Was ist Matcha?

Matcha wurde vor über 800 Jahren von buddhistischen Mönchen als Meditationsgetränk erschaffen und gilt heute als hochwertigste und seltenste Teesorte Japans. Nur einige Dutzend Teebauern besitzen die komplexe Kenntnis, diesen Tee herzustellen.



Matcha Weiß 36 %



Erfrischend zarte weiße Schokolade aus Schweizer Milch, gemischt mit Joghurt und hochwertigem Matcha-Tee.

Art.-Nr.: 09-0523 / 50 g
Art.-Nr.: 09-0605 / 9 g

Lassi Weiß 36 %



Erfrischend zarte weiße Schokolade aus Schweizer Milch, gemischt mit Joghurt und gewürzt mit Zitrone und Kardamom.

Art.-Nr.: 09-0503 / 50 g
Art.-Nr.: 09-0604 / 9 g



Fleur de Sel & Pistachios 64 %



Eine Triterio-Schokolade mit Kakao aus Madagascar. Diese 72h conchierte Schokolade besticht durch ihre ausgeglichene Kombination der Schokolade mit Pistazienstückchen und einem Hauch Meersalz.

Art.-Nr.: 09-0510 / 50 g
Art.-Nr.: 09-0603 / 9 g

Rosemary & Citrus Thyme 65%



Eine sortenreine Grand Cru Criollo Schokolade mit Kakao aus Venezuela, gewürzt mit Rosmarin und einer Brise Zitronenthymian.

Art.-Nr.: 09-0511 / 50 g
Art.-Nr.: 09-0611 / 9 g

Klein aber fein - Die Mini-Tafeln

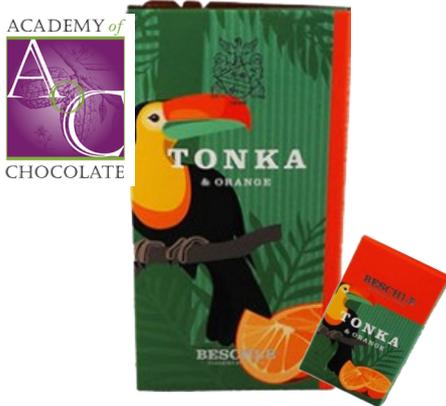
Die Tafeln sind ein kleiner Snack für zwischendurch oder nach dem Essen, wenn man noch die Lust auf etwas Süßes und Besonderes verspürt.





Veredelte Tafelschokoladen

Tonka Orange 38 %



Eine zartschmelzende Milkschokolade mit dem Geschmack der Bohne des Tonka-baumes und einem Hauch von Orange.

Art.-Nr.: 09-0509 / 50 g
Art.-Nr.: 09-0612 / 9 g

Caramel 39 %



Eine zarte Bio-Schokolade verfeinert mit knusprigen Karamellstückchen.

Art.-Nr.: 09-0515 / 50 g
Art.-Nr.: 09-0607 / 9 g

Ginger 64 %



Eine Trinitario-Schokolade mit Kakao aus Madagascar. Der getrocknete (nicht kandierte) Ingwer hat eine sehr intensive und langanhaltende Note.

Art.-Nr.: 09-0512 / 50 g
Art.-Nr.: 09-0608 / 9 g

Echte Schweizer Trüffel

Genuss auf höchstem Niveau

Auch für die Trüffel aus dem Hause Beschle werden natürlich nur die besten Kakao der Welt verarbeitet. Dies macht sie geschmacklich zu einem absoluten Highlight. Zudem eignen sich die in Handarbeit und mit viel Liebe zur Perfektion hergestellten Trüffel durch ihre ansprechende Optik hervorragend als Geschenk.



Marc de Champagne Collection



Edle Marc de Champagne Ganache umhüllt von zartschmelzender Milkschokolade und außen mit Puderzucker bestäubt. Nach einem Rezept von Ernst Beschle entstehen hier intensive Champagner-Trüffel ohne eine dominierende Note von Zucker.

Art.-Nr.: 09-1002 / 9 Stück
Art.-Nr.: 09-1006 / 16 Stück

Maracaibo Collection



Trüffel aus einer dunklen Ganache mit Schokolade und Kakao bestäubt. Hergestellt werden diese einzigartigen Trüffel aus 65 % Grand Cru Criollo-Bohnen aus dem Süden des Maracaibo-sees. Hier schätzt man die klassische, qualitativ hochwertige Variante der Trüffel. Für den Genießer das ultimative Erlebnis von Schokoladentrüffeln.

Art.-Nr.: 09-1001 / 9 Stück
Art.-Nr.: 09-1005 / 16 Stück



Schokoladen - Handelskontor

Dresden GmbH

An der Frauenkirche 20
01067 Dresden



PARIANI

Ricerca ed Eccellenza



PIEMONTE

VENETO

TOSCANA

SICILIA

SICILIA

Ihre Verkaufsargumente für **PARIANI:**

- ▶ Entwickler des innovativen Kaltpressverfahrens zur Extraktion von geschmacksintensiven Ölen
- ▶ Verarbeiter qualitativ hochwertiger Nüsse und Schalenfrüchte, wie Haselnüsse aus dem Piemont oder Pistazien aus Bronte/Sizilien
- ▶ Garant für intensiven, ursprünglichen Geschmack bei allen seinen Produkten
- ▶ Hersteller mit Bedacht auf den Erhalt von gesundheitsfördernden Vitaminen und Mineralien in seinen Endprodukten



Aufstriche

Cremig-nussige Versuchung

Pariani-Schokoladenaufstriche wurden mit der ursprünglichen Idee kreiert, Haselnuss- und Pistazienöl zu verwenden, anstelle von gewöhnlichen Fetten. Damit war die flüssige Basis für hocharomatische Aufstriche gefunden, welche kein Kakaopulver oder hydrierte Fette enthalten.

Um diese Aufstriche herzustellen bediente sich Mattia Pariani der Talente von Lorenzo Zuccarello, einem jungen aber schon sehr angesehenen Turiner Schokoladenhersteller. Aus einem sorgsam ausgewählten Blend von Schokoladensorten haben sie dann zwei Sorten von Aufstrichen hergestellt, den klassischen Haselnussaufstrich und den intensiven Pistazieneufstrich. Beide zeichnet ein unnachahmlicher „voller“ und sehr lang anhaltender Geschmack der jeweiligen Nuss aus.



Haselnuss-Aufstrich

Der cremige Haselnuss-Aufstrich beinhaltet min. 50 % Haselnüssen I.G.P. Der hervorragende Aufstrich eignet sich am besten auf einem schönen frischem Brot zum Frühstück oder als Snack.

Art.-Nr.: 21-0008 / 100 g
Art.-Nr.: 21-0009 / 200 g



Pistazien-Aufstrich

Der grüne Aufstrich mit 52 % Pistazien ist nicht nur pur ein Genuss, auch als Kuchenfüllung oder für Crêpes ist er eine ideale, geschmacksintensive Ergänzung.

Art.-Nr.: 21-0010 / 100 g
Art.-Nr.: 21-0011 / 200 g



„Pasta di Torrone“

Der gebackene Honig-Nougat-Aufstrich mit gerösteten Piemontener Haselnüssen I.G.P. wird nach einem traditionellen Rezept von 1883 hergestellt. Der cremig verrührte Aufstrich ist auch als Zutat von Eiscreme oder Kuchen geeignet.

Art.-Nr.: 21-0012 / 180 g

Trüffel

Dunkler Schokoladentrüffel



Ein feinherber Trüffel aus dunkler Schokoladenmasse und gerösteten Haselnusssplittern aus dem Piemont (I.G.P.). Die kleine, süße Versuchung harmoniert besonders zum Kaffee.

Art.-Nr.: 21-0002 / 2,5 Kg

Weißer Schokoladentrüffel



Ein köstlich süßer Trüffel mit weißer Schokoladenmasse und den hochgeschätzten Piemonter Haselnüssen (I.G.P.). Sein zarter Geschmack und die angenehme Größe machen ihn für jede Zeit perfekt.

Art.-Nr.: 21-0001 / 2,5 Kg

Pistazientrüffel



Ein delikater weißer Schokoladentrüffel mit Pistazienstücken und Pistazienpaste, welche ihm seine grüne Farbe verleihen. Der intensive Nussgeschmack ist bezeichnend für die Produkte von Mattia Pariani.

Art.-Nr.: 21-0003 / 2,5 Kg

Pistacchiotto

Köstliche Vereinigung von Nougat und Pistazien

Was dabei heraus kommt, wenn sich zwei Meister ihres Faches vereinen zeigt das Pistacchiotto von Pariani und Barbero.

Bereits 1883 erwarb das Familienunternehmen Barbero die Lizenz zur Herstellung von Torroni. Seither stellt der sizilianische Betrieb verschiedene Torroni und feinstes Gianduiotto nach dieser alten Tradition her.

Eine Neu-Interpretation des klassischen Gianduiotto aus Turin ist das Pistacchiotto. Die weiche Pariani-Pistazien-Paste vereinigt sich mit diesem Nougat und verleiht ihm einen reichen und exotischen Geschmack.



Art.-Nr.: 21-0007 / 3 Kg



Schokoladen - Handelskontor Dresden GmbH

An der Frauenkirche 20
01067 Dresden



serious chocolate



Ihre Verkaufsargumente für Antidote:

- ▶ Schokolade aus 50% Rohkakao und 50% gerösteten Kakaobohnen
- ▶ Alle dunklen Schokolade sind Bio-zertifiziert, vegan, glutenfrei und kosher
- ▶ From bean to bar - Herstellung zu 100% in Ecuador
- ▶ Fairtrade
- ▶ Einzigartiges, junges Design



Gesundheit durch Genuss

Nach einem stressigen Tag im Jahr 2009 kam der Österreicherin Red R. Thalhammer die Idee, ein Gegenmittel für schlechte Laune und Unwohlsein zu entwickeln. Und was hilft dagegen besser als Schokolade? Nach neun Monaten des Experimentierens waren die ersten fünf Antidote-Schokoladen geboren, allesamt mit einem Auftrag:

- Anti-Depressiva
- Anti-Stress
- Appetitzügler
- Aphrodisiakum
- Antioxidantien

Seither entstanden weitere Schokoladen in einzigartigen Geschmacksrichtungen, sowie die 100 %igen Rohschokoladen.

Schokoladen mit 100% Kakaoanteil

„Tonacatecutli“ mit Kakaosplitter



Ein Schokolade, gewidmet dem aztekischem Gott „Tonacatecutli“, Gott der Fruchtbarkeit.

Ein sanftes Gefüge aus erdigem und nussartigem Aroma in einer dunklen Schokolade mit 100% biologischem „Arriba Nacional“ Edel-Kakao.

Art.-Nr.: 16-0004 / 65 g

„Xochipilli“ mit Datteln



Ein Schokolade, gewidmet dem aztekischem Gott „Xochipilli“, Gott der Liebe.

100% roher Kakao, kombiniert mit süßen Dattel-Stücken. Ein weiches Gefüge in einer dunklen Schokolade mit 100% biologischem „Arriba Nacional“ Edel-Kakao.

Art.-Nr.: 16-0009 / 65 g

Schokoladen mit 84% Kakaoanteil

„Panakeia“ Lavendel & rotes Salz



Diese Schökolade ist der griechischen Göttin „Panakeia“ gewidmet, Göttin der Medizin und Zauberei.

Erdiges und antreibendes rotes Meersalz aus Hawaii, ergänzt mit besänftigtem Atem von französischem Lavendel, in einer dunklen Schokolade mit 84% biologischem „Arriba Nacional“ Edel-Kakao.

Art.-Nr.: 16-0008 / 65 g

„Gaia“ Vanille & Kakaosplitter



Diese Schokolade ist benannt nach der griechischen Göttin „Gaia“, Mutter Erde.

Gewagt & ausgeglichen mit fruchtigem und nussartigem Kakaoaroma. 84% biologischer „Arriba Nacional“ Edel-Kakao.

Art.-Nr.: 16-0007 / 65 g





Schokoladen mit 77% Kakaoanteil

„Hestia“

Banane & Cayennepfeffer



Diese Schokolade ist der griechischen Göttin „Hestia“ gewidmet, Göttin des Familien- und Staatsherdes.

Scharfer Cayenne Pfeffer, ausgeglichen mit süßen & geschmackvollen Bananen aus Ecuador, verschmelzen zu einem sanften Bissen in einer Schokolade mit 77% biologischem „Arriba Nacional“ Edel-Kakao.

Art.-Nr.: 16-0005 / 65 g

„Hebe“

Bergsalz & Zitrone



Diese Schokolade ist der griechischen Göttin „Hebe“ gewidmet, Göttin der Jugend.

Herbe Zitrone und Rosé Salz aus den Anden berieseln dunkle Schokolade mit 77% biologischem „Arriba Nacional“ Edel-Kakao.

Art.-Nr.: 16-0003 / 65 g

„Aletheia“

Ingwer & Panela



Diese Schokolade ist der griechischen Göttin „Aletheia“ gewidmet, Göttin der Wahrheit.

Eine feurige Verschmelzung aus würzigen Ingwer-Stücken und dem karamelligen Geschmack des Vollrohrzuckers in einer Schokolade mit 77% biologischem „Arriba Nacional“ Edel-Kakao.

Art.-Nr.: 16-0002 / 65 g

Schokoladen mit 73% Kakaoanteil

„Artemis“

Mandeln & Fenchel



Diese Schokolade ist der griechischen Göttin „Artemis“ gewidmet, der Göttin der Jagd, des Waldes und die Hüterin der Frauen und Kindern.

Knackige Mandeln, ergänzt mit einer gewagten Zugabe von süßem Fenchel. Ein Geschmackserlebnis in einer Schokolade mit 73% biologischem „Arriba Nacional“ Edel-Kakao.

Art.-Nr.: 16-0001 / 65 g

„Hybris“

Mango & Wacholderbeeren



Diese Schokolade ist der griechischen Göttin „Hybris“ gewidmet, Göttin des Hochmuts.

Rauchige Wacholderbeeren verschmelzen mit sonnengereiften Mango-Stücken in extra dunkler Schokolade mit 73% biologischem „Arriba Nacional“ Edel-Kakao.

Art.-Nr.: 16-0010 / 65 g

„Kakia“

Kaffee & Kardamom



Diese Schokolade ist der griechischen Göttin „Kakia“ gewidmet, Göttin der Untugend.

Ecuadorianischer Arabica Kaffee und Kardamom erzielen eine kraftvolle Verschmelzung in einer Schokolade mit 73% biologischem „Arriba Nacional“ Edel-Kakao.

Art.-Nr.: 16-0006 / 65 g

Neuheit

Milchschokoladen mit 56% Kakao

„Explorer“
pur



Vollmundige, pure Milchschokolade, die ihren Namen verdient hat. Lassen Sie sich zurück in Ihre Kindheit versetzen, wo Sie davon träumten Flugzeugpilot zu werden oder zu unbekannten Stränden zu segeln.

Art.-Nr.: 16-0014 / 65 g

„Magician“
mit Erdbeeren



Saftige Erdbeeren in vollmundiger Milchschokolade erschaffen ein magisches Geschmackswunderland auf der Zunge.

Art.-Nr.: 16-0013 / 65 g

Beste Zutaten für besten Geschmack

Antidote-Milchschokoladen werden aus bestem „Arriba Nacional“ von der Plantage „Manabi“ hergestellt. Der Zuckergehalt ist vergleichsweise gering und wird dafür mit viel Milch ersetzt. Auf die Zugabe von künstlichen Zusatzstoffen wird bei der Herstellung komplett verzichtet, dafür wird echter Vollrohrzucker und echte Vanille-Schote aus biologischem Anbau verwendet.

Beide Milchschokoladen besitzen einen hohen Anteil an gesunden Inhaltsstoffen der Kakaobohne, da bei der Herstellung 50% rohe und 50% geröstete Bohnen verwendet werden. Die Antidote-Schokoladen sind glutenfrei.

Schokoladen-Minis

Der kleine Snack für zwischendurch

Die fünf beliebtesten Antidote-Schokoladen gibt es nun auch als Mini-Täfelchen. Mit zwei Stück pro Packung sind sie die idealen Begleiter für alle, die unterwegs nicht auf Ihre Lieblingsschokolade verzichten möchten. Zudem sind sie für alle Nicht-Kenner optimal zum Probieren geeignet.

„Tonacatecutli“
mit Kakaosplitter

Art.-Nr.: 16-0015 / 13 g

„Gaia“
Vanille & Kakaosplitter

Art.-Nr.: 16-0017 / 13 g

„Hebe“
Bergsalz & Zitrone

Art.-Nr.: 16-0012 / 13 g

„Kakia“
Kaffee & Kardamom

Art.-Nr.: 16-0011 / 13 g



„Aletheia“
Ingwer & Panela

Art.-Nr.: 16-0016 / 13 g



Schokoladen - Handelskontor

Dresden GmbH

An der Frauenkirche 20
01067 Dresden



Ihre Verkaufsargumente für

PACARI:

- ▶ Alle Zutaten zu 100% biologisch, vegan, kosher & glutenfrei*
- ▶ „GOLD“ und „SILBER“ bei Chocolate Awards 2012 & 2013
- ▶ Unverfälschter Geschmack des „Arriba Nacional“ – Kakaos
- ▶ Regional typisches Geschmacksprofil jeder einzelnen Tafel
- ▶ Vielfältiges Sortiment, in dem für jeden Anspruch etwas dabei ist, egal ob Genießer, Kenner oder Einsteiger in die gehobene Schokoladenwelt
- ▶ Stilvolle Optik, die die Qualität der Schokolade in höchstem Maße repräsentiert



*=Tafelware



Roh-Schokoladen

RAW 100 %



100% Rohkakao mit einzigartigem Schmelz. Ein reines und unverfälschtes Kakaolerlebnis.

Art.-Nr.: 18-0013 / 50 g

RAW 85 %



Pure Schokolade, voluminös-herbe Note des Arriba Nacional Kakaos.

Art.-Nr.: 18-0012 / 50 g

RAW 70 %



Pure Schokolade mit würzig-nussiger Note und sehr zartem Schmelz. Entdecken Sie den wahren Kakaogeschmack.

Art.-Nr.: 18-0011/ 50 g

Die Revolution der Schokoladenherstellung

Die Kakaobohne besitzt viele vitalstoffreiche Inhaltsstoffe wie Vitamine, Magnesium, Eisen und Antioxidantien. Viele dieser Inhaltsstoffe gehen bei einer normalen Verarbeitung bei über 42°C verloren. Anders bei Rohschokoladen. Hier wird die Schokolade nur langsam und sorgsam unter 42°C verarbeitet.



Roh-Schokoladen mit Superfood

RAW Salz & Kakaosplitter 70 %



Süß, herzhaft und knusprig. Die RAW 70 % wird mit Salz aus Cuzco (Peru) verfeinert.

Art.-Nr.: 18-0017 / 50 g

RAW Maca 70 %



Fein-gemahlene Maca-Wurzel verleiht der Rohschokolade eine nussige Note.

Art.-Nr.: 18-0015 / 50 g

RAW An- den-Blaubeere



Ecuadorianische Blaubeeren mit einer fruchtigsüßen Note in kleinen Stücken dunkler Schokolade verarbeitet.

Art.-Nr.: 18-0016 / 50 g



Schokoladen mit Aromen & Früchten der Anden

Kaffee 60 %



Beste Bio-Schokolade kombiniert mit bestem Kaffee aus Ecuador. Diese erstaunliche Mischung gibt Ihnen einen Impuls von Geschmack und Energie.

Art.-Nr.: 18-0031 / 50 g

Rose 60 %



In dieser Schokolade finden Sie den intensiven ecuadorianischen Schokoladenduft und den einzigartigen Duft der Anden-Rosen in perfekter Harmonie vereint.

Art.-Nr.: 18-0032 / 50 g

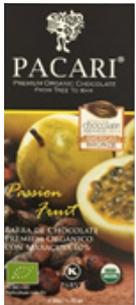
Salz & Kakaosplitter 60 %



Eine knusprige Textur und die Noten des Cuzco-Salzes aus Peru betonen und verfeinern den Geschmack des Arriba-Nacional-Kakaos.

Art.-Nr.: 18-0009 / 50 g

Maracuja 60 %



Maracujas sind reich an Vitaminen und Eisen. Die leicht säuerlichen Noten der Maracuja ergänzen perfekt diese Bio-Schokolade aus 60% Kakao.

Art.-Nr.: 18-0030 / 50 g

Physalis 60 %



Schokolade mit Physalis: Säuerlich-süße Andenfrucht, schonend getrocknet, ergibt eine aromatisch-fruchtige Kakao-komposition.

Art.-Nr.: 18-0004 / 50 g

Harmonisches Zusammenspiel von Schokolade und Früchten

Die süßen Aromen der Früchte vereinigen sich bei diesen Schokoladenvariationen perfekt mit den Noten der dunklen Schokolade zu einem besonderen Erlebnis für Ihre Geschmackssinne:

Unwiderstehlich lecker, fruchtig und zudem auch noch reich an Nährstoffen, die auch Ihrem gesunden Wohlbefinden förderlich sind.

Anden-Blaubeere 60 %



Beste ecuadorianischer Kakao kombiniert mit Bio-Blaubeeren aus dem Hochland ergibt eine unvergleichlich fruchtige, süßlich-säuerliche Schokolade.

Art.-Nr.: 18-0005 / 50 g



Schokoladen mit Gewürzen & Kräutern der Anden

**Chili
60 %**



Pure Schokolade aus Los Rios in Ecuador. Würzige Noten und vollmundig.

Art.-Nr.: 18-0010 / 50 g

**Minze
60 %**



Das starke Kakaoaroma ist eine perfekte Vereinigung mit dem außergewöhnlichen Duft und Geschmack der Anden-Minze.

Art.-Nr.: 18-0032 / 56 g

**Zitronenverbene
60 %**



Andenzitronenverbene ist ein Kraut, das für seine entspannende Wirkung und zitronenähnlichen Geschmack bekannt ist. Kombiniert mit der 60%igen Schokolade ergibt sich ein unvergleichlicher Geschmack.

Art.-Nr.: 18-0033 / 56 g

Der Zauber der Anden

Unsere dunklen Schokoladen mit einem Kakaoanteil von mindestens 60% werden in dieser Reihe teilweise mit richtigen „Powerfrüchten“ - sogenannten Superfoods - verfeinert und bieten Ihnen so den unvergleichlichen Gourmetgenuss von PACARI in Schokoladen, die auch Ihrem gesunden Wohlbefinden förderlich sind.



Schokoladendragees

**Schokolierte
Kakaosplitter**



Rohe Kakaonibs (ungerösteter Arriba Nacional) umhüllt von einer zarten Schicht Schokolade.

Art.-Nr.: 18-0018 / 56 g

**Schokolierte
Physalis**



Getrocknete Physalis aus den Anden umhüllt von einer zarten Schicht aus 60%iger Schokolade.

Art.-Nr.: 18-0019 / 56 g

Bestellmöglichkeiten:



**Schokoladen - Handelskontor
Dresden GmbH**

An der Frauenkirche 20
01067 Dresden

E-Mail: bestellung@schokoladen-handelskontor.de

Telefon: 0351 263 54 77

Fax: 03212 136 56 06