

ChocArtDesign

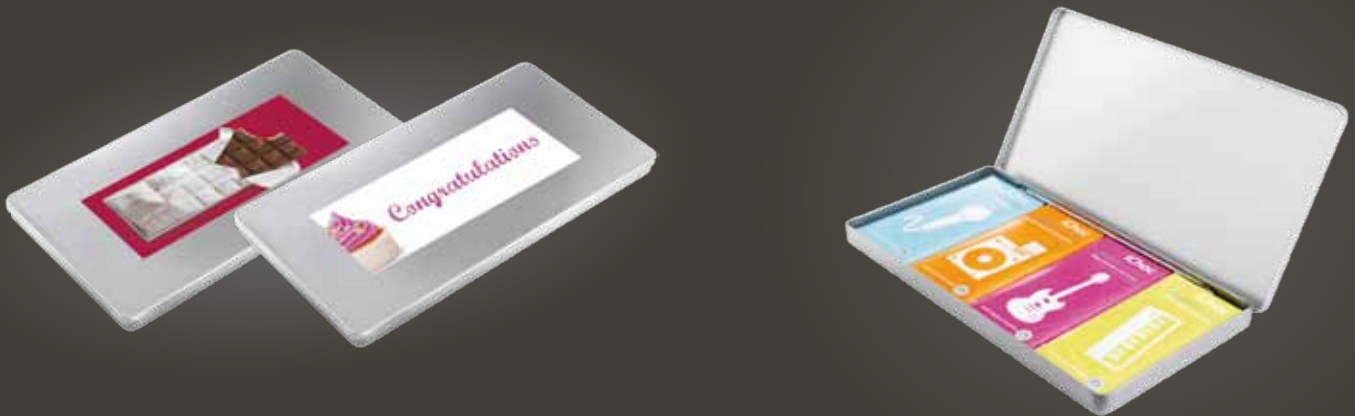
Nachhaltigkeit in ihrer schönsten Form

Köstliche Bio-Schokolade in individueller Gestaltung
Zertifizierte Qualität, überzeugend und sympathisch



iChoc Geschenkbox – da ist Musik drin

Vier stylische Tafeln à 40g in der Anmutung eines beliebten mp3 Players. Gemeinsam warten sie in der hochwertigen Metallbox darauf, von glücklichen Menschen angeschaut – und verzehrt zu werden. Feinste Schokolade in den Sorten WildMilk, ChillOut Caramel, GoGoMango und Electric Licorice. Der Geschmack: DLG-Gold prämiert! Die Box ist etikettierbar oder bedruckbar, Mindestabnahmemenge: keine, gestaffelte Preise auf Anfrage.



VIVANI Gourmet-Tafeln

Genuss ohne Reue mit dem Marktführer der Bio-Tafelschokolade in Deutschland. Gesunde 70%, traumhafte Weisse Vanille oder zartschmelzende Edel-Vollmilch. In der hochwertigen Faltschachtel sind die VIVANI Gourmet-Tafeln schon beim Anblick ein Genuss. Wer gute Schokolade mag wird VIVANI lieben!

Die Verpackung ist etikettierbar oder individualisiert druckbar, je nach Menge. 100 g Tafeln, gestaffelte Preise auf Anfrage.



Mini-Tafeln und Riegel

80 Tafelchen à 12,5 g im Thekendisplay, da wird jeder schwach! Erhältlich in den Sorten Vollmilch und Feine Bitter. Ab 80.000 Stück individualisierbar mit eigener Umverpackung.

Die Riegel sind in vier unwiderstehlichen Geschmacksrichtungen erhältlich: Vollmilch Crisper, Vollmilch mit Himbeerfüllung, Espresso Biscotti und Dark & Cream. Hier ist die Individualisierung ab 8.000 Stück möglich.



VIVANI und iChoc – Bio in Bestform

Woher kommt die Schokolade? Das Sortiment biologischer Schokoladen wird bei dem Familienunternehmen Ludwig Weinrich hergestellt. Weinrich kann auf mehr als 100 Jahre Erfahrung mit der Herstellung feinsten Schokoladenerzeugnisse zurückblicken. Mit handwerklichem Können entwickelte das Traditionshaus auch die VIVANI- und iChoc-Produktpalette. Erlesene Zutaten zu 100 Prozent aus kontrolliert biologischem Anbau, beste Rezepturen, fachkundiges Knowhow, modernste Produktionsanlagen und eine sorgfältige Qualitätssicherung garantieren herausragende Produkte.

Was ist uns wichtig? Abgesehen davon, dass wir Sie mit gleichbleibender Qualität feinsten Schokoladen überzeugen möchten, spielt für uns der Beitrag zum Erhalt einer gesunden Landwirtschaft in den Ländern, die uns die Schokoladen-Rohstoffe liefern, eine wesentliche Rolle. Durch die Verwendung von Ernteprodukten aus Anbauregionen der Dritten Welt tragen wir dazu bei, dass Kleinbauern und die Natur vor dem Einsatz schädlicher Agrochemie verschont bleiben. Aufgrund höherer Rohstoffpreise für Kakaobohnen und Roh-Rohrzucker aus kontrolliert biologischem Anbau wird ein verbesserter Lebensstandard der Produzenten in den Ursprungsländern ermöglicht.

Qualitätsgarantie

- beste Rezepturen mit erlesenen Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau (100%)
- traditionelle Verarbeitungsweise mit langen Conchierzeiten
- nur hochwertige Zutaten, z.B. reine Bourbon Vanille, keine naturidentischen Aromen
- keine Emulgatoren wie allergieauslösendes Soja Lezithin
- lückenlose Qualitätssicherung
- wir sagen NEIN zu Kinderarbeit
- kosher zertifiziert

Nachhaltigkeit ist keine Modeerscheinung, sie ist bereits ein dauerhafter Anspruch vieler Konsumenten. Dementsprechend sind nachhaltige Bio-Lebensmittel von hoher Qualität perfekte Werbemittel, auch für anspruchsvolle Konsumenten!

Aktuelle Referenzen: u.a. Bauknecht, Lavazza, Die Zeit, 3Cert.

VIVANI

iChoc
It's music.

Kontakt

Telefon +49 2305 54 80 75
Fax +49 2305 54 80 76
E-Mail service@bioschokolade.de
Web www.bioschokolade.de
Ansprechpartner: Herr Lars Kruse

Anschrift

Lars Kruse und Andreas N.-Meyer GbR
Erinstr. 8
44575 Castrop-Rauxel
Deutschland