Frühling 2022

Club der Confiserien
Genuss vereint

Confiserie Welt

News vom Club der Confiserien e. V.

Spezialitäten für den Fachhandel

Finest Creations

Erstmalig präsentieren CdC-Mitglieder auf der ISM in Köln im Rahmen eines Gemeinschaftsstands ihre herausragenden Produkte

PACARI

Von der Bohne bis zur Verpackung aus Ecuador

„Pacari macht Schokolade, wie sie sein sollte: Jede Tafel unterstützt den fairen Handel und enthält nur beste biologische Zutaten. Gefertigt werden die Schokoladen ausschließlich aus der Edelkakaosorte Arriba Nacional aus Ecuador", betont Mònica Riera Willius, die mit ihrem Unternehmen Premifair die Schokoladen in Deutschland vertreibt. Dafür pflegt Pacari enge Partnerschaften mit über 4.000 in Kooperativen organisierten Familienbetrieben, die Felder in den traditionellen ecuadorianischen Kakaoprovinzen Esmeraldas, Guayas, Manabí, Los Ríos und im Amazonasgebiet bewirtschaften. Die Bauern kennen ihr Land und ihren Boden seit Jahrzehnten und sind Experten im Anbau ihres Kakaos. In der Pacari-Manufaktur in Quito wird dieser zu den Schokoladen verarbeitet. „Viele unserer Auszeichnungen und Preise verdanken wir der hohen Qualität dieses Edelkakaos", sagt Riera Willius.

Mit außergewöhnlichen Kombinationen und Techniken kreiert Pacari stets neue Geschmackserlebnisse. Als Pionier im Segment „rohe Schokolade", die bei Temperaturen unter 42 °C hergestellt wird, um die wertvollen Inhaltsstoffe des Kakaos zu bewahren, gewann Pacari 2012 mit der Raw 70% Tafel Gold bei den International Chocolate Awards in London. Und als Vorreiter von Demeter-zertifizierten Schokoladen strebt die Manufaktur nach den höchsten Standards. Der biodynamische Anbau ermöglicht es, sinnvoll zu wirtschaften, ohne den Boden oder die Menschen auszubeuten.

„Das Konzept ‚bean to bar' verfolgen wir noch einen Schritt weiter: Mit ‚from tree to bar' bleibt die gesamte Herstellung – vom Anbau der Pflanze bis zum Bedrucken der Verpackung – in Ecuador", so die Geschäftsführerin von Premifair. Aus Sicht der Wertschöpfungskette ist diese Philosophie ideal. Sie sorgt dafür, dass mehr Einkommen vor Ort generiert wird, es bleibt gewährleistet, dass keine Zwischenhändler Profit und Wertschöpfung für sich beanspruchen.

Doch Riera Willius weiß: „Die Philosophie kann noch so idealistisch sein – letztendlich kommt es auf den Geschmack der Schokolade an. Selbstverständlich ist das subjektiv, allerdings gibt es auch hier Maßstäbe." Einer davon sind die International Chocolate Awards, die als einziger weltweiter unabhängiger Schokoladenwettbewerb jährlich die besten Schokoladen küren. Sie betont: „Keine Frage, wir sind jedes Mal ganz vorne mit dabei." Mehr als 350 Auszeichnungen haben Pacari-Produkte über die letzten Jahre angesammelt. Somit reihen sich die Schokoladen Jahr für Jahr aufs Neue in die Riege der Besten der Welt ein.

ISM Halle 5.2, H031
www.pacarischokolade.de/www.premifair.de

STEINER & KOVARIK/SCHOKOLADE IMPERIAL

Neue vegane Schokoladen

Bean-to-Bar aus Tschechien präsentieren Steiner & Kovarik mit ihren Bio-Schokoladentafeln der Marke Aluna. Gefertigt werden sie aus kolumbianischen Kakaobohnen und Kokosblütenzucker, das Milchpulver für die Milchschokoladen kommt von der Molkerei Berchtesgadener Land. Die veganen Tafeln werden anstelle von Milch wahlweise mit Kokosmilch, Reis oder Mandeln hergestellt, es gibt sie mit unterschiedlichem Kakaogehalt. Ein Highlight im Portfolio von Steiner & Kovarik sind die dragierten Mandeln, beispielsweise Milchschokolade mit Zimt oder Zartbitterschokolade mit Chili und Salz.

ISM Halle 5.2, H039
www.steinerkovarik.de

HANSEATISCHES CHOCOLADEN KONTOR

Der Klassiker zum Kennernlernen

Mittlerweile ein Klassiker sind die bereits im Jahr 1923 aus edler Schokolade kreierten Hachez Blätter. Sechs verschiedene filigrane Blattformen, von Ahorn bis Weinlaub, bilden eine Vielfalt, die ihresgleichen sucht, und bescheren mit ihrem zarten Schmelz ein unvergleichliches Geschmackserlebnis. Neu im Sortiment ab 2022 sind zwei kleine Packungen à 50 Gramm in den Sorten Edel Vollmilch und Edel Bitter. Sie sind ideal zum Kennenlernen dieser feinen Spezialität, eignen sich aber natürlich auch zum Verschenken oder zum selber Genießen. (50 g, UVP € 1,99).

ISM Halle 11.2, G020
www.hachez.de

SCHOKOLADERIE JUILLET DE PRIE

Breites Sortiment, handwerklich gefertigt

2005 in Rostock als kleine Schokoladenmanufaktur gegründet, realisiert die Schokoladerie Juillet de Prie heute als klassisches Handwerksunternehmen die gesamte Breite der Herstellung von Schokoladenerzeugnissen: ausgehend von der Bean-to-Bar-Produktion über die traditionelle Tafelwarenherstellung bis hin zu klassischen und exotischen Pralinen mit mehr als 600 eigenen Rezepten. Mithilfe ihrer etwa 1.200 Hohlkörperformen fertigt die Schokoladerie zahlreiche Saisonartikel und nimmt Sonderbestellungen für vielfältige Anlässe entgegen. Mit selbst gefertigtem Marzipan und Nougat kreiert sie in Kombination mit Schokoladen innovative Mischprodukte Seit fünf Jahren fertigt die Manufaktur Bean-to-Bar Schokoladen, im vergangenen Jahr hat Ullrich Deprie, geschäftsführender Inhaber der Schokoladerie Juillet de Prie GmbH, beschlossen, „nur noch nach den besten Bohnen weltweit zu fahnden und diese in Einzelsäcken einzukaufen. Wir wählen die besten Kakaobohnen, die wir in den europäischen Kakaolagern finden können", betont er. Während des auf die einzelnen Kakaosorten abgestimmten Röstens entfalten die handverlesenen Bohnen ihre individuellen Aromanoten. Nach dem Brechen und Vorvermahlen entstehen dann in einem bis zu 96-stündigen Conchiervorgang die Schokoladen, zusätzliche Kakaobutter wird nicht hinzugefügt. Diese ruhen vier Wochen bevor sie zu 100-g-Tafeln gegossen werden. „Wir bezahlen überdurchschnittlich viel für die Kakaobohnen, die es nur in beschränkten Mengen gibt. Das schlägt sich natürlich bei den Tafeln nieder. Die edelsten kosten 11,20 Euro pro 100-g-Tafel, sie sind einfach etwas Besonderes", erklärt Deprie.

Die gläserne Produktion in Rostock versorgt die fünf eigenen Geschäfte entlang der Ostseeküste. Doch auch im B2B-Bereich ist die Schokoladerie ein zuverlässiger Partner. „Hier sind unsere sanddornbasierten Marzipan- und Schokoladenerzeugnisse und die Tafelware mit karamellisierten Nuss- , Mandel- und Kakaonibs unsere Bestseller", verrät Deprie.

ISM Halle 5.2, H035
www.schokoladerie.com

VIBA SWEETS/CONFISERIE HEILEMANN

Mehr als Schokolade – der Geschmack des Sommers

Neuer Markenauftritt. Neues Design. Neue Geschmackserlebnisse. Die Confiserie Heilemann überrascht 2022 mit offensivem Markenauftritt und launcht zum April drei genussvolle Schokoladen als Summer-Edition: Sweet Mango – sehr fruchtig mit exotisch-erfrischender Note, Iced Coffee – verfeinert mit dem herben Aroma geschroteter Kaffeebohnen sowie Cool Cassic – feine Frucht mit angenehmer Säure. Insbesondere Liebhaber Weißer Schokoladen wird die Range, die auch eiskalt ein Genuss ist, überraschen und begeistern.

www.heilemann.de

Förder-mitglieder