

Winter 2023

Club der
Confiseries
Genuss vereint

CC

Confiserie Welt

News vom Club der
Confiseries e. V.

*Glänzend,
knackig,
unwiderstehlich*

Heute schon getafelt?

Die Schokoladenvielfalt
ist beeindruckend und
zeigt, wie gekonnt die
Hersteller mit der Klaviatur
des Kakaos und weiterer
Zutaten spielen

PREMIFAIR

Zuckerfreier Genuss ohne Kompromisse

Premifair präsentiert eine Erweiterung des Paccari-Sortiments: zuckerfreie Schokoladen, die puren Genuss ohne Kompromisse versprechen. Paccari ist bekannt für dunkle Edelschokoladen mit einem Kakaogehalt von 60% bis 100% - und mit weniger Zucker im Vergleich zu herkömmlicher Milchschokolade. Auslöser für die neuen Tafeln waren die zahlreichen Anfragen von Konsumenten, die ein Augenmerk auf ihren Zuckerkonsum oder ihren Blutzuckerspiegel haben.



Die rohen Sorten ab 70% Kakao sind sehr beliebt, doch für den Geschmack mancher ist der Kakaogehalt zu hoch. Aus diesem Grund hat sich Premifair dazu entschlossen, diesen Herbst zwei Sorten ohne Zucker auf den

Markt zu bringen: eine pure Schokolade mit 60 % Kakaogehalt sowie eine Sorte mit Maracuja (60 %), hergestellt aus dem edlen Arriba Nacional Kakao.

Zwei Sorten, gesüßt mit Erythrit

Die beiden zuckerfreien Paccari-Tafeln entsprechen der Premiumqualität des Standardsortiments. Hergestellt sind sie mit dem Zuckerersatz Erythrit, einem natürlichen Süßstoff, der durch Fermentation von Mais oder Früchten entsteht. „Erythrit ist mit nur 0,2 kcal pro Gramm extrem kalorienarm, gut verdaulich und hat kaum Einfluss auf Blutzucker- und Insulinspiegel, weil der Körper es nicht verstoffwechselt“, so Mònica Riera Willius, Inhaberin von Premifair. „Mit dem Hinweis „Erythrit“ auf den Tafeln, können sich Liebhaber von Paccari-Schokoladen sicher sein, nicht nur großartigen Geschmack, sondern auch beste Inhaltsstoffe in Ihren Händen zu halten. Dank der Verwendung hochwertiger Kakaobohnen entfaltet sich der volle Geschmack des edlen Kakaos in all seiner Vielfalt.“ www.paccari.de

DOS ESTACIONES

Die Mini-Bars sind eröffnet

Rohkakao, direkt von der familiengeführten Farm Fundo Quya in Chazuta in Peru, das ist seit jeher das Konzept von Dos Estaciones in Beilngries. Genau genommen war es der Kakao, sein Geruch, das Miteinander mit den Inhabern und das Arbeiten auf der Farm, was Corinna Camacho Angeles dazu veranlasst hat, ihre Manufaktur zu gründen. Als Konditormeisterin verstand sie das Handwerk, die Bean-to-Bar-Produktion startete klein. Sie experimentierte und optimierte, bis sie schließlich vor gut drei Jahren ihre ersten Single Farm Tafelschokoladen mit 60 und 74 % Prozent Kakao präsentierte. Mittlerweile fertigt sie ihre Schokoladen in einer 30-kg-Steinwalze. Aus dem kleinen Sortiment ist eine Range von 13 Sorten geworden. Jüngste Zugänge im Portfolio sind eine

60% Single Farm Chocolate + White Pepper sowie eine 74 %ige mit Salz von der Luisenhaller Saline. Als saisonale Sorte gibt es eine Schokolade (74%) mit baskischem Chili. Einige ihrer Tafeln wurden bei den International Chocolate Awards ausgezeichnet.

Limited Edition Single Farm Chocolate + Christmas

Nun bietet sie ihr Single Farm Tafelschokoladen-Sortiment – bis auf die Sorten Haselnuss und Love Schokolade – in Mini-Tafeln an. Die 18,9–19-g-Täfelchen haben eine attraktive Probiergröße und eignen sich gut als Zugabe zu einem Geschenk. Zeitgleich mit den kleinen Tafeln stellt die Chocolatière ihr neues Verpackungsdesign vor: Schlicht verpackt in kompostierbarer Folie stecken die Tafeln in einem FSC-zertifizierten Schuber, der mehr über die jeweilige Sorte verrät und den Griff zur Lieblingsschokolade einfach macht.

dosestaciones.de



BELCOLADE

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



BELCOLADE SELECTION W. PLANT-BASED CACAO-TRACE

Die pflanzenbasierte weiße Kuvertüre, besonders vollmundig und cremig, mit einer zarten Nuss- und Vanillenote, verstärkt durch eine sanfte Honignote.



Erfahren Sie mehr



 **puratos**
Food Innovation for Good