

iChoc – Die neue vegane Schokolade der VIVANI-Macher

geschrieben von Alexander Kuhlmann | 26. Januar 2015



[Herford, 20. Januar 2015] Die veganen Bio-Schokoladen von VIVANI gehören mittlerweile zum festen Einkaufs-Repertoire vieler veganer Bio-Kunden. In England wurden sie bereits als „beste vegane Süßware“ prämiert.* Nun knüpft der Hersteller an den Erfolg seiner milchfreien Schoko-Alternativen an und bringt mit iChoc eine neue, rein vegane Bioschokoladen-Linie auf den Markt. Der Schwerpunkt liegt hierbei auf tierproduktfreien Schokoladen, die geschmacklich sehr nah an das Vollmilch-Original herankommen.

Vier Sorten auf preisbewusstem Niveau

„White Nougat Crisp“, „Choco Cookie“, „White Vanilla“, „Almond Orange“: Vier innovative Sorten, die wie klassische Vollmilch-Schokolade schmecken, aber – dank der Verwendung von Reisdrink (Reismilch) anstelle von Kuhmilch – völlig tierproduktfrei gefertigt sind. Hergestellt werden die veganen iChoc Schokoladen, ebenso wie auch die VIVANI-Produkte, in der renommierten Ludwig Weinrich Schokoladenfabrik im ostwestfälischen Herford. Ab März werden sie im ausgewählten Einzelhandel, gut sortierten Biomarkt und Reformhaus sowie im VIVANI Onlineshop erhältlich sein.

Die einzelnen iChoc Schokoladen im Überblick:

»Almond Orange« | 80 g | UVP 1,99 €

„Vollmilch“-Schokolade auf Reisdrink-Basis mit Mandel- und

Orangenstückchen.

»**White Nougat Crisp**« | 80 g | UVP 1,99 €

„Weißer“ Haselnuss-Nougat, verfeinert mit knusprigem Haselnuss-Krokant.

»**White Vanilla**« | 80 g | UVP 1,99 €

Weißer Reisdink-Schokolade, veredelt mit echter Bio-Bourbon-Vanille.

»**Choco Cookie**« | 80 g | UVP 1,99 €

„Vollmilch“-Schokolade auf Reisdink-Basis mit dunklen Kakaokeks-Stückchen.

Vegan und ganzheitlich ökologisch

Die Rohstoffe der iChoc Schokoladen stammen allesamt aus 100 % geprüfem Bio-Anbau, der Kakao aus Bio-Mischkulturen von fair bezahlten Bauern-Kooperativen in der Dominikanischen Republik. Bei den Rezepturen werden keine künstlichen Aromen und keine Emulgatoren, wie beispielsweise Sojalezithin, eingesetzt – ein besonderer Qualitätsanspruch der VIVANI Chocolatiers. Auch die Verpackung der einzelnen Tafelchen ist ökologisch wertvoll. Dank NatureFlex-Folie und FSC-zertifiziertem Karton ist sie vollständig kompostierbar. „Hierauf haben wir viel Wert gelegt“, erklärt iChoc Geschäftsführer Andreas Meyer. „Ökologische Zutaten, faire Löhne für die Lieferanten und Bio-Verpackungsmaterial sind unserer Meinung nach ebenso wichtige Aspekte für eine vegane Schokolade, wie die tierproduktfreie Herstellung. Da sollte es keine Trennung geben.“

Große Kundennachfrage gab den Ausschlag

Durch den Erfolg der VIVANI Schokoladen wurde spürbar, was die vegane Kundschaft bislang vermisst hat: Milchfreie Schokolade, die genauso schmeckt, wie die Schokolade, die man vor dem veganen Entschluss gerne gegessen hat. „Der Mensch wird ja nicht als Veganer geboren,“ so Andreas Meyer. „Für viele ist der Geschmack einer leckeren Vollmilchschokolade eine liebgewonnene Kindheitserinnerung. Entschließt man sich für

die vegane Lebensweise, ergeben sich zwangsläufig Einschränkungen. Bei Schokolade bleibt unterm Strich zumeist dunkle Schokolade übrig. Wenn man die nicht mag, führt Verzicht schnell zu Frustration.“ Das soll sich nun ändern, indem diese Lücke mit geschmacklich hochwertigen Alternativen geschlossen wird.

**Quelle: <http://www.viva.org.uk/awards/winners>*

iChoc – Eine Marke erfindet sich neu

iChoc war nicht immer iChoc, so wie man sie heute kennt. Unter dem Markennamen iChoc brachte die EcoFinia GmbH bereits im Jahr 2010 eine Bioschokoladen-Linie auf den Markt. Mit einem modernen Design und einem handlichen 40 g „Chocolate-to-go“-Format sollte sie die neue Trendmarke für junge, bewusste Genießer werden. Im Jahr 2014 wurde die Produktion der alten iChoc-Linie eingestellt. 2015 ist nur noch der Markenname geblieben. Mit rein veganen Produkten – und dem Fokus auf tierfproduktfreien „Milch“-Schokoladen – verspricht sich die EcoFinia GmbH, neue Zielgruppen zu erreichen und eine Lücke im (veganen) Ladenregal zu schließen.

Weblinks

Website: www.ichoc.de

Onlineshop: www.bioschokolade.de

Facebook: [facebook.com/ichoc.vegan.chocolate](https://www.facebook.com/ichoc.vegan.chocolate)

England hat entschieden – VIVANI Schokoriegel White

Nougat Crisp ist „Beste vegane Süßware 2014“

geschrieben von Alexander Kuhlmann | 26. Januar 2015



[Herford, 20. Oktober 2014] Bereits seit Markteinführung im Februar 2014 befindet sich der vegane Schokoriegel „White Nougat Crisp“ sprichwörtlich in aller Munde. In zahlreichen veganen Magazinen, Foren und Facebook-Gruppen wird der Riegel als „leckerste vegane Schokolade ever“ geadelt. Nun wurde er vom britischen *Viva!*-Verband offiziell zur „Besten veganen Süßware“ gekürt.

Im Rahmen der „20th anniversary awards“ der englischen Tierschutz-Organisation *Viva!* konnte der Riegel die Jury um Gründerin Juliet Gellatley in allen Kategorien überzeugen und wurde folglich mit dem Titel „Best vegan confectionery product“ („Beste vegane Süßware“) ausgezeichnet.

„Wir sind sehr dankbar für diese Prämierung und überwältigt über die Resonanz auf das Produkt“, erklärt VIVANI Geschäftsführer Andreas Meyer. „Anscheinend scheint der Riegel genau den Nerv der Zeit getroffen zu haben und eine Lücke zu schließen. Weiße vegane Nougat-Schokolade gab es halt in dieser Form zuvor noch nicht.“

Schon jetzt ein Bestseller

In kürzester Zeit ist der „White Nougat Crisp“-Riegel zu einem der meistgefragten VIVANI Produkte geworden. In vielen Biomärkten ist er regelmäßig vergriffen. Auch in England – wo

es generell eine sehr große vegane Nachfrage gibt – herrscht ein regelrechter Run auf den kleinen Schokosnack. Für Andreas Meyer ist der Fall eindeutig: „Veganer haben einen süßen Zahn, soviel steht fest. Diese Kunden kann man nicht einfach mit Bitterschokoladen abpeisen, sondern muss interessante Alternativen zur herkömmlichen Vollmilch-Schokolade bieten.“

Was macht den Riegel so besonders?

Anstelle von Kuhmilch wird Reisdrink (Reismilch) verwendet. Im veganen Segment keine Neuheit. Im Falle des „White Nougat Crisp“-Riegels liegt der Kniff in der Rezeptur. Diese ist so zusammengestellt, dass die aufdringliche Süße des Reisdinks nicht zum Tragen kommt. Hierdurch kann man die Schokolade kaum von einer vergleichbaren „Milch“- Variante unterscheiden. Das macht den Riegel auch für den Nicht-Veganer attraktiv. Mit einem Verkaufspreis von 0,99 € stellt er im Vergleich eine preisgünstige Alternative zu den zumeist sehr kostenintensiven veganen Schokoladenprodukten dar.

Link-Sammlung:

<http://www.viva.org.uk/awards/winners>

http://www.vivani-schokolade.de/P_Riegel_White_Nougat_Crisp.html

Über VIVANI:

Gefertigt werden die VIVANI Bioschokoladen in der traditionsreichen Schokoladenfabrik Weinrich im westfälischen Herford. Für die Herstellung kommen nur ausgewählte Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau zum Einsatz. Auf die Verwendung von Emulgatoren und künstlichen Aromen wird bewusst verzichtet. Mit über fünfzig Schokoladenartikeln ist VIVANI seit Gründung der Marke im Jahr 2000 erfolgreich im Bio- und Naturkosthandel vertreten.

Website: www.vivani-schokolade.de