

Merken

[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 Reisdink (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 Reisdink-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 Reisdrink-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 tierproduktfreien „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