

Neue Schokoladensorten von Original Beans: Nachhaltig, fair, ausgezeichnet und klimapositiv

geschrieben von Katrin Becht | 20. Januar 2015



Neue Original Beans Sternekochschokolade zum Kochen und Backen Vier neue Schokoladensorten

Januar, 2015: Schokolade zum Geburtstag: Zum fünfjährigen Jubiläum hat die nachhaltige und mit internationalen Preisen ausgezeichnete Schokoladenfirma Original Beans vier neue Sorten sowie die brandneue „Sternekochschokolade“ in ihr Sortiment aufgenommen. Die kleinen Schokoladenrondos in den Sorten Cru Virunga und Piura Porcelana eignen sich perfekt zum Kochen und Backen – auf jeder der 200 Gramm Packungen findet sich das Rezept eines Sternekochs. In Milch aufgelöst wird aus ihnen im Handumdrehen eine leckere Trinkschokolade. Und wer die pure Schokolade einfach nur genießen will, hat mit der Sternekochschokolade immer einen leckeren, aus hochwertigen Zutaten hergestellten Snack zur Hand. Eine 200 Gramm Packung kostet ab 7,49 EUR (unverbindliche Preisempfehlung) und ist in Biofachläden in ganz Deutschland erhältlich.

Milchschokolade, Weiß, Pur & Vegan oder ein Blend:

Die neuen Sorten der Original Beans Tafeln sind abwechslungsreich und bestehen aus edelsten Kakaosorten: PAPUA KERAFAT ist eine 68%ige Schokolade aus historischem Kakao, der in den Regenwäldern Papuas Indonesien wieder entdeckt wurde; die dunkle, 55%ige Milchsokolade „FEMMES DE VIRUNGA“ entsteht in einem Emanzipationsprojekt für Frauen im Ostkongo; die weiße Schokolade „EDEL WEISS“ hat 40% Kakaoanteil und ist neben Zucker und Milch frei von Zusätzen und der 80%ige GRAND CRU BLEND ist eine Mischung aus den seltensten Kakaos der Erde.

Original Beans Schokoladen sind in Biofachläden in ganz Deutschland erhältlich, darunter denn's, basic, Vollkornern München, Biocompany Berlin, SuperBiomarkt, LPG Landwege, *bioladen sowie im ausgewählten Feinkosthandel. Die unverbindliche Preisempfehlung für eine 70 Gramm Tafel liegt zwischen 3,99 Euro und 4,60 Euro. Für jede verkaufte Tafel Schokolade pflanzt Original Beans einen Baum in den Anbaugebieten im Regenwald – 2014 wurden so über 450.000 Bäume gepflanzt. Dank grünster Logistik und der innovativen bio-kompostierbaren Folie aus Holzzellulose ist Original Beans die erste klimapositive Schokolade im Biosegment. Das schätzen auch zahlreiche Sterneköche und Pâtissiers wie Kevin Fehling, Johannes King, Alexandro Pape, Christian Hümbes, Maria Groß oder Massimo Bottura, die Original Beans Schokolade für ihre Kreationen verwenden.

PRESSEKONTAKT:

Katrin Becht

c/o Herzblut PR & Text

Pointstr. 2

D-82347 Bernried

phone: +49-176-30739694