Choc Concept

Süßwarendecor

Good for you, good for the planet

Good for you, good for the planet

Unsere neue Produktreihe **“Good for you, good for the planet”** steht in Kooperation mit dem herstellenden Familienunternehmen „Montserrat“, welches seit 1986 auf die Produktion **feinster belgischer Schokoladen** mit höchstem Genuss spezialisiert ist.

Montserrat Belgium x Choc Concept Süßwarendecor

Der Fokus dieser Produktreihe liegt bei der **Nachhaltigkeit. - Nachhaltig gesünder für den Menschen und nachhaltig ökologischer für unsere Erde**, durch den Schutz von Tier und Natur. Ausgewählte Artikel können **BIO, vegan, KETO** und/oder **ohne zugesetzten Zucker** bezogen werden. Vegane Produkte stehen für Tierwohl und Reduzierung unseres CO2 Fußabdrucks, durch die Verwendung klimafreundlicherer Lebensmittel, wie Reis- oder Hafermilch. Die Typ Milch - oder Typ Weiße - Schokolade, die so kreiert werden kann, steht der konventionellen Schokolade in Geschmack und Konsistenz in nichts nach.

Die Geschmackspalette der BIO-Schokoladen besteht aus hochwertigsten Herkunftskakaobohnen aus Madagaskar, Peru Amazonien und Hochland, Bolivien und der Dominikanischen Republik.
Um die Anwendung von dieser Produktreihe auch für kleinere Verarbeiter möglich zu machen, bieten wir die Abnahme von **Chargen ab bereits 3.200kg** an.
Alle unsere Artikel sind zudem Halal und Kosher zertifiziert. Auf Wunsch hin, können Sie Rainforrest Alliance und/oder Fairtrade zertifizierte Ware beziehen. Zudem haben Sie die Möglichkeit maßgeschneiderte Rezepturen auf Anfrage, von unserem Partner und uns, produzieren zu lassen.

Unsere Schokoladenartikel stehen Ihnen in den verschiedensten nachhaltigen Ausführungen und drei unterschiedlichen Formen zur Verfügung:

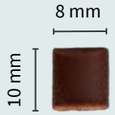
Drops
4.000 St./kg | 7.500 St./kg
10.000 St./kg

Chips
20mm ø

Chunks
10 x 8 x 3mm

Maßgetreue Originalgrößen

*je nach St./kg



VEGAN KETO NO ADDED SUGAR HALAL KOSHER FOOD CERTIFIED RAINFOREST ALLIANCE CERTIFIED FAIRTRADE

Produktname	Verkehrsbezeichnung	Zutaten	BIO	KETO	vegan	kein zugesetzter Zucker
Dunkle Schokolade - Dunkle Schokolade - Dunkle Schokolade - Dunkle Schokolade - Dunkle Schokolade - Dunkle Schokolade						
CONV F54%	Zartbitterschokolade: Kakao 54% mind.	Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator (Sonnenblumenlecithine)	✕	✕	✓	✕
CONV F60%	Zartbitterschokolade: Kakao 60% mind.	Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator (Sonnenblumenlecithine)	✕	✕	✓	✕
CONV F72%	Zartbitterschokolade: Kakao 72% mind.	Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator (Sonnenblumenlecithine)	✕	✕	✓	✕
CONV F86%	Zartbitterschokolade: Kakao 86% mind.	Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator (Sonnenblumenlecithine)	✕	✕	✓	✕
CONV KETO F56%	Zartbitterschokolade mit Süßungsmittel: Kakao 56% mind.	Kakaomasse, Erythrit, Inulin, Kakaobutter, Emulgator (Sonnenblumenlecithine)	✕	✓	✓	✓
BIO KETO F56%	Bio-Zartbitterschokolade mit Süßungsmittel: Kakao 56% mind.	Kakaomasse, Erythrit, Inulin, Kakaobutter, Emulgator (Sonnenblumenlecithine)	✓	✓	✓	✓
BIO F54%	Bio-Zartbitterschokolade: Kakao 54% mind.	Kakaomasse, Rohrzucker, Kakaobutter, Emulgator (Sonnenblumenlecithine)	✓	✕	✓	✕
BIO F60%	Bio-Zartbitterschokolade: Kakao 60% mind.	Kakaomasse, Rohrzucker, Kakaobutter, Emulgator (Sonnenblumenlecithine)	✓	✕	✓	✕
BIO F72%	Bio-Zartbitterschokolade: Kakao 72% mind.	Kakaomasse, Rohrzucker, Kakaobutter, Emulgator (Sonnenblumenlecithine)	✓	✕	✓	✕
BIO F86%	Bio-Zartbitterschokolade: Kakao 86% mind.	Kakaomasse, Rohrzucker, Kakaobutter, Emulgator (Sonnenblumenlecithine)	✓	✕	✓	✕
BIO RAP F54%	Bio-Zartbitterschokolade: Kakao 54% mind.	Kakaomasse, Vollrohrzucker (Rapadura), Zucker, Kakaobutter, Emulgator (Sonnenblumenlecithine)	✓	✕	✓	✕
MAL F54%	Zartbitterschokolade mit Süßungsmittel: Kakao 54% mind.	Kakaomasse, Maltitol, Kakaobutter, Emulgator (Sonnenblumenlecithine)	✕	✕	✓	✓
MAL F59% HP	Zartbitterschokolade mit Süßungsmittel angereichert mit Proteinen: Kakao 59% mind.	Molkenproteinkonzentrat (Milch), Kakaobutter, Maltitol, Kakaomasse, Butterreinfett (Milch), Emulgator (Sonnenblumenlecithine)	✕	✕	✕	✓
BIO WILOCO dark 64%	Bio-Zartbitterschokolade mit Kokosblütenzucker: Kakao 64% mind.	Kakaomasse, Kokosblütenzucker, Kakaobutter, Emulgator (Sonnenblumenlecithine)	✓	✕	✓	✕
BIO date F63%	Bio-Zartbitterschokolade mit Dattelsüße: Kakao 63% mind.	Kakaomasse, Dattelpulver, Kakaobutter, Emulgator (Sonnenblumenlecithine)	✓	✕	✓	✕

Produktname	Verkehrsbezeichnung	Zutaten	BIO	KETO	vegan	kein zugesetzter Zucker
(Typ) Milch Schokolade	**(Typ) Milch Schokolade**	**(Typ) Milch Schokolade**	**(Typ) Milch Schokolade**	**(Typ) Milch Schokolade**		**(Typ) Milch Schokolade**
CONV M35%	Vollmilchschokolade: Kakao 35% mind.	Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakaomasse, natürliche Vanille	✗	✗	✗	✗
BIO M35%	Bio-Vollmilchschokolade: Kakao 35% mind.	Rohrzucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakaomasse, natürliche Vanille	✓	✗	✗	✗
KETO brown 43%	Kakaobutterhaltige Süßware mit Kokosmilchpulver und Süßungsmittel: Kakao 43% mind.	Erythritol, Kakaobutter, Kakaomasse, Inulin, Kokosnussmilchpulver, natürliches Vanillearoma	✗	✓	✓	✓
MAL M35%	Vollmilchschokolade mit Süßungsmittel: Kakao 35% mind.	Maltitol, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakaomasse, Emulgator (Sonnenblumenlecithine), natürliche Vanille	✗	✗	✗	✓
MAL M44% HP	Vollmilchschokolade mit Süßungsmittel angereichert mit Proteinen: Kakao 44% mind.	Molkenproteinkonzentrat (Milch), Kakaobutter, Maltitol, Kakaomasse, Butterfett (Milch), Emulgator (Sonnenblumenlecithine), natürliche Vanille	✗	✗	✗	✓
BIO oat brown 40%	Kakaobutterhaltige Bio-Süßware mit Hafermehl (Typ Vollmilch): Kakao 40% mind.	Rohrzucker, Kakaobutter, Hafer, Kakaomasse, Emulgator (Sonnenblumenlecithine), natürliche Vanille	✓	✗	✓	✗
CONV oat brown 40%	Kakaobutterhaltige Süßware mit Hafermehl (Typ Vollmilch): Kakao 40% mind.	Zucker, Kakaobutter, Hafer, Kakaomasse, Emulgator (Sonnenblumenlecithine), natürliche Vanille	✗	✗	✓	✗
BIO rice brown 40%	Kakaobutterhaltige Bio-Süßware mit Reissiruppulver (Typ Vollmilch): Kakao 40% mind.	Reissiruppulver, Kakaobutter, Rohrzucker, Kakaomasse, Emulgator (Sonnenblumenlecithine)	✓	✗	✓	✗
CONV rice brown 40%	Kakaobutterhaltige Süßware mit Reissiruppulver (Typ Vollmilch): Kakao 40% mind.	Reissiruppulver, Kakaobutter, Zucker, Kakaomasse, Emulgator (Sonnenblumenlecithine)	✗	✗	✓	✗
CONV vegan IH 40%	Kakaobutterhaltige Süßware mit Reissiruppulver (Typ Vollmilch): Kakao 40% mind.	Reissiruppulver, Kakaobutter, Rohrzucker, Kakaomasse, Emulgator (Sonnenblumenlecithine)	✗	✗	✓	✗
BIO date brown 40% CL	Kakaobutterhaltige Süßware mit Reissiruppulver (Typ Vollmilch): Kakao 40% mind.	Reissiruppulver, Kakaobutter, Dattelpulver, Kakaomasse, Bourbon Vanille	✓	✗	✓	✓
Weiße Schokolade	**Weiße Schokolade**	**Weiße Schokolade**	**Weiße Schokolade**	**Weiße Schokolade**		**Weiße Schokolade**
CONV W30%	Weiße Schokolade	Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, natürliche Vanille	✗	✗	✗	✗
BIO W30%	Weiße Bio-Schokolade	Rohrzucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, natürliche Vanille	✓	✗	✗	✗
MAL W30%	Weiße Schokolade mit Süßungsmittel	Maltitol, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Emulgator (Sonnenblumenlecithine), natürliche Vanille	✗	✗	✗	✓
CONV vegan W33%	Kakaobutterhaltige Süßware mit Reissiruppulver	Reissiruppulver, Kakaobutter, Zucker, Emulgator (Sonnenblumenlecithine), natürliches Vanillearoma	✗	✗	✓	✗
BIO vegan W33%	Kakaobutterhaltige Bio-Süßware mit Reissiruppulver	Reissiruppulver, Kakaobutter, Zucker, Emulgator (Sonnenblumenlecithine), natürliche Vanille	✓	✗	✓	✗

Wir sind ChocConcept

Produkte nach Maß.

Ganz nach Ihren Bedürfnissen
Ausgefallene und außergewöhnliche Produktkreationen sind unsere Spezialität. Dabei greifen wir auf ein breites Sortiment an Schokoladenprodukten und Zuckerdekorationen zurück, die wir auf Ihre Vorstellungen und Applikation anpassen können. Sei es die Rezeptur, das Design, die Form oder die Sortierung und Verpackung.

Ihrem Produkt Mehrwert bieten
Mit jedem unserer Vertragsproduzenten pflegen wir eine langjährige Partnerschaft, die auf einem vertrauensvollen, offenen und transparenten Austausch basiert. Diese Interdisziplinarität ist der Motor unserer enormen Innovationskraft und Kreativität. Treten auch Sie diesem Dialog bei und profitieren von unseren Produkt- und Marktkenntnissen.

Alles in einer Hand
Um Ihnen die bestmögliche Kundenerfahrung zu bieten, steht Ihnen ein zentraler Ansprechpartner aus unserem Team zur Seite, an den Sie sich mit all Ihren Anliegen wenden können. Von der Produktidee bis hin zur Markteinführung, aber auch über den Launch hinaus. Somit ist der Kommunikationsweg für Sie möglichst einfach und schnell gestaltet.

Nur der höchste Qualitätsstandard
So wie für Sie nur der höchste Qualitätsanspruch genügend ist, so wollen wir mit unseren Produkten dazu beitragen. Unsere Rohstoffe und Waren werden sorgfältig geprüft und unter Berücksichtigung von anerkannten sozialen und ökologischen Standards hergestellt. Um ein lückenlos hohes Qualitätsniveau sicherzustellen sind unsere Vertragsproduzenten als auch wir Global Food Safety Initiative (GFSI) zertifizierte Betriebe.

Copyright ChocConcept 2024
ChocConcept ® – Süßwarendecor GmbH | Stahlwerk Becker 12 | 47877 Willich | Germany
Tel: +49 2154 95 349 25 | Email: info@ChocConcept.com | www.ChocConcept.com