

Die neuen Emmentaler Premium-Schokoladen – sinnliche Entdeckungen

Bio Grand Cru Couverture Hacienda Elvesia

Seit Generationen werden diese einzigartigen Criollo- und Trinitario-Kakaobohnen auf der Hacienda Elvesia an der Nordostküste der Dominikanischen Republik gehegt und gepflegt. Dieser Kakao ist eine echte Perle und in den Feinheiten seines Aromas einzigartig. Der stilvolle, kräftige Kakao wird von den zarten Tönen des Schwarztees umspielt und durch eine milde Tabaknote erweitert. Die traditionell schonende Verarbeitung verhilft der Schokolade zu einem fruchtbetonten Abgang, der – angekündigt durch erfrischende Orangenaromen – in einem Finale von Grapefruit seine Krönung findet.

Die hellen Schokoladen:

Orangen – Hopfen – Hagebutten

Orangen, Hopfen und Hagebutten – unverwechselbar

Rosenblüten

Hagrosenblüten und Hagebutten aus dem Emmental – sinnlich und geheimnisvoll

Lindenblüten und Hibiscus

Feinste Blumen und Blüten aus dem Emmental – ein einmaliger Genuss

Canelle und Lindenblüten

Zimt und Lindenblüten – ein sinnliches Geschmackserlebnis

Sonnenblume

Feinste geröstete Sonnenblumenkerne aus dem Emmental – Erinnerungen an wohlriechende Sommer-Abende im Freien

Bräzeli

Dinkel-Bräzeli aus dem Emmental – Glück, das man essen kann. Eine wahre Gaumenfreude

Die dunklen Schokoladen

Grand Cru Selection Crudo 70 % – ein Schokolade-Erlebnis der besonderen Art

Die Crudo wird aus wild wachsenden Bohnen aus dem Tiefland Beni in Bolivien hergestellt. Sie ist von grober Struktur. Kakao und Rohrohrzucker sind auf der Zunge noch gut spürbar. Der Geschmack ist intensiv, ungezähmt und voller Kraft.

Mit einem kräftigen Bouquet von Ristretto-Kaffee und kristallinem Rohrohrzucker im Zusammenspiel mit Brombeeren und dunklem Waldhonig. Im Abgang milde Würze von Muskat und Vanille. Ein sinnlicher Genuss.

Madirofolo – das Juwel aus Madagaskar

Madirofolo bedeutet auf Madagassisch «10 Tamarinden». Die Kakaopflanzung ist von Tamarindenbäumen umgeben. Die Früchte haben einen aussergewöhnlichen Geschmack – genau wie unsere Couverture.

Der Genuss dieser Schokolade führt an unbekannte Orte und lässt ein neues Land mit all seinen Eigenschaften, seiner Ausstrahlung, seinen Düften und seinen Geheimnissen entdecken.

Die Madirofolo-Schokolade ist lebhaft und robust, mit fruchtiger Note. Das einmalige Aroma der Tamarinden klingt lange nach.

Gestaltung der Banderolen: Flavia Travaglini und Lukas Maerki www.maerki.com/travaglini

Emmentaler Backwaren Freudiger AG

SwissChocolatier

Mühlestützli 2

3507 Biglen

Tel 031 705 50 50

Fax 031 705 50 51

www.swisschocolatier.com

www.emmentaler-backwaren.ch

Biglen, im Dez 2008