

Pressemitteilung
VIVANI BIOSCHOKOLADE

Spekulatius und Kokosmakrone Neue winterliche Schokoladensorten von VIVANI

[Herford, September 2018] Zu kaum einer Zeit schmeckt Schokolade so gut, wie in der Vorweihnachtszeit. Mit den Sorten „Mousse au Coco“ und „Winter“ bringt die Herforder Schokoladenmarke VIVANI gleich zwei saisonale Neuheiten in den Biohandel. Die neuen Sorten sind ab Oktober in jedem gut sortierten Biomarkt und Reformhaus erhältlich.

Einen Vorgeschmack auf die leckerste Zeit des Jahres bietet die neue VIVANI Bioschokolade „Mousse au Coco“, deren Geschmack an feinste Kokosmakronen erinnert. Die Sorte „Winter“ hingegen ist ein Saison-Klassiker von VIVANI, der alle Jahre wieder von den Biokunden freudig erwartet wird. Die Sorte zielt in nun eine neue stimmungsvolle Malerei der Künstlerin Annette Wessel, die sämtliche Designs der VIVANI Tafelschokoladen gestaltet hat.

»**Mousse au Coco**« | 100 g | UVP 1,99 €

Zartes Kokosmousse und knusprige Kokosflöckchen in feinsten Bio-Vollmilch-Schokolade.

»**Winter**« | 100 g | UVP 1,99 €

Bio-Vollmilch-Schokolade verfeinert mit weihnachtlich würzigen Spekulatius-Stückchen.



Ökologisch verpackt und klimaneutral produziert

Wie die übrigen Tafelsorten werden auch die „Mousse au Coco“ und „Winter“ klimaneutral produziert und zu einhundert Prozent ökologisch verpackt. Neben FSC-zertifiziertem Papier, das ausschließlich mit mineralölfreien Farben bedruckt wird, kommt hierbei eine Folie aus nachwachsenden Rohstoffen zum Einsatz. Diese lässt sich sogar vollständig kompostieren. Die Folien-Innovation NatureFlex™ zeichnet sich durch einen optimalen Produktschutz aus und hat nahezu dieselben Eigenschaften, wie PET-Folie oder Stanniol, obwohl sie auf Basis von nachhaltig gewonnener Holzfaser hergestellt wird.

Über die EcoFinia GmbH / VIVANI:

Muttergesellschaft und Produktionspartner der EcoFinia GmbH ist die traditionsreiche Schokoladenfabrik Weinrich im ost-westfälischen Herford; ein Familienunternehmen, das inzwischen auf eine 120-jährige Geschichte zurückblickt. Für die Herstellung der VIVANI Schokoladen kommen nur ausgewählte Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau zum Einsatz. Auf die Verwendung von Emulgatoren und künstlichen Hilfsmitteln wird bewusst verzichtet. Mit über fünfzig Schokoladenartikeln ist VIVANI seit Gründung der Marke im Jahr 2000 erfolgreich im Bio- und Naturkosthandel vertreten und exportiert mittlerweile in über fünfzig Länder weltweit.

PRESSEMATERIAL-DOWNLOAD: <https://vivani.de/presse/> (© EcoFinia GmbH, VIVANI)

Presse-Kontakt

EcoFinia GmbH – Pressestelle
ASP: Alexander Kuhlmann
Universitätsstr. 60 | 44789 Bochum
Tel.: 0234-544493-60 | Fax: 0234-544493-61
Email: kuhlmann@ecofinia.de

Websites

www.vivani.de
www.bioschokolade.de (Webshop)
facebook.com/Vivani.finestchocolate