

Pressemitteilung
VIVANI BIOSCHOKOLADE

Das Land der edlen Kakao-Schätze Neue VIVANI „Single Origin“-Serie mit Edel-Kakao aus Peru

[Herford, Januar 2019] Nach Ecuador, der Dominikanischen Republik und Panama nimmt der Herforder Bioschokoladenhersteller EcoFinia mit Peru ein weiteres spannendes Kakaoland in seine VIVANI Single Origin-Serie auf. Die neue Reihe startet mit zwei charaktervollen Edelbitter-Sorten „Edel Bitter 89%“ und „Edel Bitter Ingwer Curcuma“, die ab März im Biohandel erhältlich sein werden.

Kein Kakao schmeckt wie der andere. Um das herauszuschmecken, braucht man tatsächlich kein Schokoladenkenner zu sein, sondern muss nur einmal die puren dunklen VIVANI Herkunftsschokoladen gegeneinander verkosten. Schnell wird auffallen, dass der Peru-Kakao anders schmeckt. Fruchtig und doch charaktervoll-herb. Ein ureigener Geschmack, der das Kakaoland Peru weltweit berühmt gemacht hat.

»**Edel Bitter 89 % Cacao Peru**«
80 g EcoPack | vegan | UVP 2,29 €
89 % charaktervoll-fruchtiger Edelkakao aus den peruanischen Anden. Gesüßt mit hochwertigem Kokosblütenzucker.

»**Edel Bitter Ingwer Curcuma 89 %**«
80 g EcoPack | vegan | UVP 2,29 €
Peru-Edelbitter-Schokolade, verfeinert mit gemahlenem Kurkuma und angenehm scharfen Ingwerstückchen. Gesüßt mit Kokosblütenzucker.



Hinweis: Wie bei VIVANI typisch sind auch die neuen Sorten vollständig ökologisch verpackt (EcoPack), mit mineralölfreien Farben bedruckt und klimaneutral produziert. Details zur nachhaltigen Verpackung finden sich unter vivani.de/nachhaltige-verpackung

Alpakas, Anden, Art of Chocolate – Das Geheimnis des Peru-Kakaos

Peru und Kakao verbindet eine uralte Beziehung. Das südamerikanische Land gilt als eine der wichtigsten Kakaonationen, da es 60 % aller weltweit bekannten Kakaosorten beheimatet. Seit dem 19. Jh. ist es einer der größten Kakaoproduzenten Südamerikas. Weit über 70.000 Tonnen Kakao werden dort jährlich produziert. Außerdem gehört Peru zu denjenigen Ländern der Welt mit der größten biologischen Vielfalt. Die besondere Beschaffenheit der Böden, der botanische Reichtum und das spezielle Klima in den Tälern und an den Hängen der Anden geben den Kakaoarten ihren ureigenen fruchtig-herben Geschmack, mit spannenden Noten von würzigen Nüssen und Trockenobst. Diese Charakteristik hat den Peru-Kakao weltweit berühmt und attraktiv für die besten Chocolatiers der Welt gemacht. Die wichtigsten Kakaoarten sind neben dem Criollo "Fine Flavour Cocoa" – so die offizielle Bezeichnung für Edel-Kakao – die Sorten Trinitario, Forastero und der "weiße Kakao" Piura.



VIVANI TASTING-TIPP

Schokoladenreise durch Lateinamerika

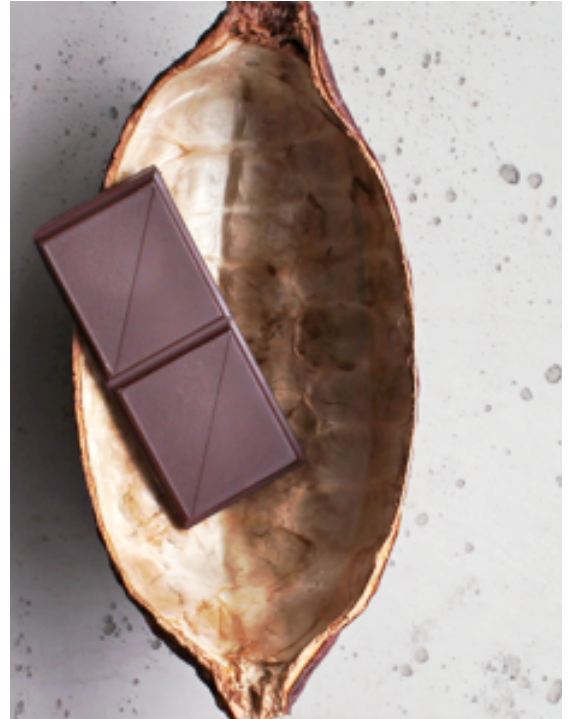
Die Sorten:

- | | |
|------------------------------|-----------------------------------|
| 1. „Feine Bitter 85 % Cacao“ | Herkunft: Dominikanische Republik |
| 2. „Feine Bitter 75 % Cacao“ | Herkunft: Panama |
| 3. „Edel Bitter 70 % Cacao“ | Herkunft: Ecuador |
| 4. „Edel Bitter 89 % Cacao“ | Herkunft: Peru |

Trotz unterschiedlicher Kakao-Intensität werden Sie verblüffende geschmackliche Entdeckungen machen!

Das Tasting:

Beachten Sie die oben genannte Sortenfolge. Nehmen Sie das erste Stück Schokolade in den Mund und lassen es langsam am Gaumen zergehen. Machen Sie sich währenddessen eine Notiz über die Entfaltung der Aromen. Was nehmen Sie direkt wahr? Was offenbart sich erst im Nachgeschmack? Lassen Sie den Geschmack der Schokolade lange ausklingen. Spülen Sie daraufhin Ihren Mund mit einem Schluck Wasser aus. Wiederholen Sie die Prozedur mit den anderen Schokoladen. Wählen Sie am Ende Ihren Favoriten und damit Ihr bevorzugtes Kakaoland.



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



Unterwegs im Kakaowald – EcoFinia-Mitarbeiter auf Entdeckungstour

