

Pressemitteilung
VIVANI BIOSCHOKOLADE

VIVANI erweitert Demeter-Sortiment Nach Tafelschokoladen folgen Trinkschokolade und Kakaopulver

[Bochum, Januar 2024] Höchster Genuss mit höchstem ökologischem Anspruch. Diesen Einklang schafft VIVANI spätestens mit der ersten Serie an Demeter-Schokoladen, die im Herbst 2023 erschienen ist. Nun wird das Portfolio an Demeter-Produkten um eine Trinkschokolade und ein hochwertiges Kakaopulver erweitert. Von den neuen Produktkategorien erhofft sich der Bochumer Bioschokoladen-Pionier neue Impulse im demeter-qualifizierten Handel.

Seit 1924 steht das orangene Siegel für Anbaumethoden im Sinne einer gesunden, biodynamischen Landwirtschaft. Unter allen Bio-Zertifizierungen gilt das Demeter-Siegel als das strengste und vertrauenswürdigste. Entsprechend hoch sind die Anforderungen, um es zu erhalten. Dies ist VIVANI Hersteller EcoFinia im letzten Jahr gelungen, indem – in enger Zusammenarbeit mit dem Demeter e.V. und einem engagierten Kakaopartner in der Dominikanischen Republik – drei Kakaofincas im Nord-Osten des Landes auf die strengen Demeter-Ansprüche umgestellt wurden.

Die Demeter-Richtlinien verstehen den Hof als lebendigen Organismus, der aus sich heraus lebensfähig ist. Mit ökologischen Düngungsmethoden und eigens hergestellten biodynamischen Präparaten – u.a. aus Mist, Pflanzen und Mineralien – wird nach der Idee einer intakten natürlichen Kreislaufwirtschaft eine hohe Bodenfruchtbarkeit sichergestellt. Für diese Ziele wurde auf den Fincas eine biologische Nutztierhaltung (Kühe, Hühner, Gänse etc.) etabliert und eine ganzheitliche Kreislaufkompostierung – von beispielsweise Totholz, Blättern, Humus und Tierdung – aufgebaut.

Mit dem wachsenden Sortiment an Demeter-Kakaoprodukten, die zusätzlich nach EU-Bio-Richtlinien zertifiziert sind, behauptet VIVANI die führende Markenrolle in einer immer stärker umkämpften Produktkategorie und setzt ein klares Zeichen für konsequente Nachhaltigkeit im Kakaosektor. Für ihr Engagement wurde die EcoFinia GmbH kürzlich mit dem **Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2024** ausgezeichnet.



Abb. 1: VIVANI Demeter-Sortiment 2024



Das Demeter-Sortiment im Überblick:

NEU »Feine Trinkschokolade 50 % Cacao« | 300 g Dose | UVP 5,49 €
Santo Domingo Edelkakao | vegan | Demeter
Hochwertige Trinkschokolade in Demeter-Qualität mit 50 % Edelkakaanteil.

NEU »Edel Cacao Kakaopulver« | 100 g | UVP 2,49 €
Santo Domingo Edelkakao | vegan | Demeter
Feines Demeter Edelkakaopulver, stark entölt, unbehandelt und nicht-alkalisiert. Multifunktional einsetzbar, z.B. zum Backen, für Desserts oder als Getränk.

»Dunkle Milch« | 90 g | UVP 2,99 €
Santo Domingo Edelkakao | Demeter | Bean-to-Bar
Die ungewöhnliche Komposition „Dunkle Milch“ ist eine echte Produktinnovation. Mit einem ungewöhnlich hohen Kakaogehalt von 70 % ist diese Milkschokolade eine interessante Geschmackserfahrung für Bitter-Fans und Milch-Begeisterte zugleich. Zartcremig, mit einem – für Milkschokoladenverhältnisse – äußerst geringen Zuckergehalt.

»Edel Bitter 80% Cacao« | 90 g | UVP 2,99 €
Santo Domingo Edelkakao | vegan | Demeter | Bean-to-Bar
Kräftige Kakaonote trifft dezente Süße. Diese Edel Bitter Schokolade mit 80 % dominikanischem Kakao ist ein Highlight für alle Liebhaber*innen von dunklen, reinen Schokoladen mit unverwechselbaren Kakaoaromen.

»Edel Bitter Blutorange« | 90 g | UVP 2,99 €
100 % Santo Domingo Edelkakao | vegan | Demeter | Bean-to-Bar
Puristischer Kakaogenuss mit Zutaten ausschließlich aus der Kakaobohne – ganz ohne zugesetzten Zucker und daher bestens für die zuckerfreie Ernährung geeignet. Ein kleiner Tropfen ätherischer Blutorange-Essenz bringt eine feine fruchtige Note ins Spiel.



Abb. 2-4: Demeter-Kakaofinca in Nagua, Dominikanische Republik

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

Presse-Kontakt

EcoFinia-Pressestelle: Alexander Kuhlmann
Universitätsstr. 60 | 44789 Bochum
Tel.: 0234-544493-54 | Fax: 0234-544493-61
Email: kuhlmann@ecofinia.de

Websites

<https://vivani.de>
www.bioschokolade.de (Webshop)
facebook.com/Vivani.finestchocolate
www.instagram.com/vivani_chocolate/