



Catalogue général 2023

Becks  
**cocoa**

Spécialités au cacao



Try it,  
taste it,  
love it  
forever.



## La qualité commence par les ingrédients

Chez **Becks cocoa™**, la qualité commence déjà par le choix des ingrédients. Mus par le désir de ravir le palais des amateurs de cacao aux quatre coins du monde, nous sommes partis à la recherche des meilleurs ingrédients et les avons trouvés. Pour nos spécialités cacaotées, nous veillons à ne sélectionner que des fèves de cacao des plus fines ainsi que des épices, des herbes aromatiques et des fruits de première qualité, provenant des meilleures régions agricoles du monde.

Nos cacaos ne sont pas fortement dégraissés et contiennent entre 20 et 40 % de matières grasses, ce qui leur confère un goût intense en bouche. Tous nos cacaos renferment 50 % de cacao minimum, à l'exception de notre cacao pour enfant Michel (35 %) et The Fudge (40 %) où la proportion de sucre est plus grande.

La durabilité aussi fait partie de notre concept de qualité, et s'exprime tant dans notre façon de penser que dans notre manière d'agir. C'est pourquoi le cacao que nous utilisons pour nos boissons chocolatées de haute qualité est, dans la mesure du possible, toujours issu d'une agriculture biologique et d'un commerce équitable. Nos emballages aussi sont continuellement optimisés. Nos boîtes de 250 g sont d'ores et déjà entièrement recyclables.

Et c'est dans une harmonie parfois classique et parfois extravagante que notre sélection de cacao fin bio rencontre une cannelle de Ceylan véritable, une délicieuse vanille de Madagascar, une orange fruitée ou encore un soupçon de lavande.

**Becks cocoa™** : un esprit créatif pour un plaisir distinctif !

## La variété de cacao Becks cocoa™

Try it, taste it, love it forever! Les cacaos **Becks cocoa™** sont tout simplement de petites merveilles cacaotées. Afin que personne, mais vraiment personne, ne doive renoncer au cacao **Becks cocoa™**, nous produisons aujourd'hui **20 créations cacaotées** au cœur de la commune bavaroise de Stephanskirchen (Allemagne). Parfois classique, parfois extravagant. Mais toujours harmonieux et riche en arômes. Une chose est sûre : il y en a pour tous les goûts !

Les variétés n° 1 **Becks cocoa™** contiennent exclusivement du cacao bio d'Afrique, d'Amérique du Sud et de République Dominicaine, ainsi que du sucre de canne bio d'Amérique du Sud. Hormis les variétés « The Fudge » et « White Wedding », toutes nos spécialités de cacao sont vegan.

Découvrez notre assortiment cacaoté créatif pour un plaisir chocolaté distinctif ! Les boîtes design de 250 g sont refermables de sorte à prévenir toute perte d'arôme au fil du temps. Et pour vous faire une idée, nous vous proposons également des sachets de dégustation de 25 g.

Choisissez, emportez, savourez.



## Nos nouveaux arrivants !



### Especial no 2

#### 55 % cacao fin de l'Équateur

Végan, notre poudre de cacao brut bio issue de fèves de cacao brut Arriba Nacional est produite à partir de l'une des meilleures variétés de cacao au monde. À la fois fruitée et florale, cette variété de cacao fin présente un profil aromatique unique. « Brut » signifie que les fèves de cacao sont fermentées et non pas torréfiées (sous 42 °C - 47 °C) après leur récolte. De cette manière, le cacao conserve mieux ses substances actives précieuses. Le cacao de ce projet provient de forêts exploitées selon les normes biologiques et pousse entre d'autres bois durs.



### Mekong

#### Citronnelle

Ce cacao fin vous fera voyager en Asie avec son goût délicat, sublimé par la fraîcheur citronnée de la citronnelle et un soupçon de piment.



### Red Spirit

#### Cacao au vin chaud

Le chocolat au vin chaud Red Spirit est la toute dernière création signée **Becks cocoa™**. Ce délicieux cacao révèle des arômes à la fois amers et sucrés dans un chocolat au vin chaud raffiné. Les fines épices hivernales telles que la cannelle, l'orange, le gingembre et la cardamome, viennent parfaitement compléter ce chocolat au vin chaud sur le plan aromatique, avec en bouche un arôme de cacao rond et puissant. Bien entendu, cette variété aussi est conditionnée dans des boîtes en métal recyclables, dans un style élégant et durable !



Les toutes dernières créations de la maison **Becks cocoa™**

## Délice classique



### Criollo

#### Cacao pur

Rien que du cacao de première qualité, amer, sans sucre et sans additifs ; un petit goût d'Amérique centrale à savourer. Se dissout dans du lait chaud sans devoir porter à ébullition.

**Boîte de 250 g / Sachet de 20 g**



### White Wedding\*

#### Chocolat blanc, noix de coco, vanille

Chocolat sans cacao. Pour tous ceux et celles qui n'aiment pas le cacao.

**Boîte de 250 g / Sachet de 25 g**

\* Chocolat blanc

8 boîtes dans carton

20 sachets par présentoir  
12 présentoirs par carton



### Sinnerman

#### Cannelle de Ceylan véritable

Juste un peu de cannelle de Ceylan et un soupçon de cardamome, et voilà que ce mélange devient déjà un grand classique.

**Boîte de 250 g / Sachet de 25 g**



### Nude

#### Vanille Bourbon de Madagascar

dans sa forme la plus pure. Difficile à deviner, mais malgré tout bien présente, douce et moelleuse.

**Boîte de 250 g / Sachet de 25 g**



### Amydala

#### Amande

Une note d'amande amère bien perceptible mais pour autant légère rappelle aussi bien le goût de l'amaretto que celui de la pâte d'amandes. Déjà pleinement populaire dans le nord de l'Allemagne, ce cacao séduit également de plus en plus de fans au sud du Danube.

**Boîte de 250 g / Sachet de 25 g**



### As I went out walking

#### Avec note florale discrète

cette variété invite à une promenade en Provence, à travers d'immenses champs de lavande. Bien que bien perceptible au nez, cette note florale reste plutôt discrète en bouche. Un cacao pour les connaisseurs.

**Boîte de 250 g / Sachet de 25 g**



### The Fudge

#### Caramel fin

Un cacao fin agrémenté d'un caramel crémeux. Moelleux au palais avec une douceur qui incite les connaisseurs à parler de « sensation en bouche », qui pousse les enfants à faire « hmmm » de la leur, de laquelle, rappelons-le, sort également la vérité.

**Boîte de 275 g / Sachet de 25 g**



### Chill Bill

#### Du chili et un peu de piment

Probablement aphrodisiaque. De femme-enfant timide à femme fatale fouguese. Le léger goût épicé du chili est la cerise sur le gâteau pour un cacao intensément chocolaté.

**Boîte de 250 g / Sachet de 25 g**



### BEET me up!

#### Un cacao fin agrémenté de betterave rouge,

d'un peu de moutarde, de piment, de genièvres et de clous de girofle, qui rappelle le potage russe dénommé « Borschtsch ». En deux coups de cuillère à pot, ce cacao fin garantit la bonne humeur !

Le plus tendance parmi les créations cacaotées.

**Boîte de 250 g / Sachet de 25 g**



### Before Nine

#### Menthe fine

Un compagnon ambivalent qui est apprécié tout autant qu'il est détesté. Néanmoins, une expérience gustative rafraîchissante, avec un léger goût de menthe des plus raffinés.

**Boîte de 250 g / Sachet de 25 g**



### Sinnerman forte

#### Cannelle

Un cacao fin exaltant, agrémenté d'une « forte » portion de cannelle, qui, malgré le petit manque de sucre, ne révèle qu'une très légère amertume. 96 % cacao de qualité bio et équitable. Un arôme de cannelle puissant avec un soupçon de cardamome.

**Boîte de 250 g / Sachet de 25 g**



### Hot Winter

#### Mélange hivernal, arôme fin de pain d'épices

Une alternative sensationnelle au vin chaud. Dix épices hivernales et une pincée de chili pour chasser les frissons de l'hiver. Et pour parfaire le tout, un petit trait de rhum en guise de cerise sur le gâteau. Malgré son nom, à savourer également en été, en version glacée.

**Boîte de 250 g / Sachet de 25 g**



### Choc Orange

#### Orange et gingembre

Un cacao fin, délicatement relevé par des notes d'oranges gorgées de soleil et un soupçon de gingembre. Une variété de la première heure, toujours aussi appréciée.

**Boîte de 250 g / Sachet de 25 g**



### T.E. Lawrence

#### Moka

Caféiné, ce cacao aux légères influences arabes est un hommage à l'Orient : agrémenté de café turc, de dattes et d'un soupçon de cardamome, le T.E. Lawrence Moka donne un véritable coup de fouet et rappelle le parfum de l'air du Proche-Orient au petit matin.

**Boîte de 250 g / Sachet de 25 g**



## Finesse extravagante



### Mekong

#### Citronnelle

Ce cacao fin vous fera voyager en Asie avec son goût délicat, sublimé par la fraîcheur citronnée de la citronnelle et un soupçon de piment.

**Boîte de 250 g / Sachet de 25 g**



### Red Spirit

#### Cacao au vin chaud

Les fines épices hivernales telles que la cannelle, l'orange, le gingembre et la cardamome, viennent parfaitement compléter ce chocolat au vin chaud sur le plan aromatique, avec en bouche un arôme de cacao rond et puissant.

**Boîte de 250 g / Sachet de 25 g**



NOU-VEAU

NOU-VEAU

8 boîtes dans carton

20 sachets par présentoir  
12 présentoirs par carton

## Cacao pour petits et grands !



### Michel

#### L'authentique

Sucré mais pas trop, chocolaté, plein et long en bouche. Avec 35 % de cacao, ce chocolat est idéal pour les enfants, les adultes, les chocomanes et les chocofans.

**Boîte de 335 g / Sachet de 25 g**



### Günther

#### Gai, acidulé et urbain

Notre Günther avec 66% de cacao est le cacao noir branché pour un plaisir cacaoté légèrement acidulé. Deux mono-origines nobles, légèrement sucrées avec un peu de sucre : dans l'air du temps de la ville.

Un plaisir à toute heure du jour ou de la nuit. Qui aime Affogato boit, Affogato va adorer avec Günther !

**Boîte de 300 g / Sachet de 25 g**



## Comment préparer un chocolat parfait ?



## Place à la détente et à la délectation.

Faites chauffer 250 ml de lait et faites mousser le tout afin d'obtenir une fine mousse de lait.

Remplissez un verre de mousse de lait à moitié et ajoutez-y deux cuillères à café bombées ou un sachet de 25 grammes de **Becks cocoa™**.

Remuez bien et versez le reste de mousse de lait dans le verre en formant un chapeau de mousse. Pour finir, saupoudrez le tout d'un peu de cacao. Il ne vous reste plus qu'à savourer.

### Conseil pour les adeptes de cacao vegan :

Toutes nos variétés, à l'exception des mélanges « White Wedding » et « The Fudge », peuvent être préparées sous forme de chocolat vegan avec du lait d'amande, d'avoine, de soja, de coco et d'épeautre.

## Les cacaos fins « Single Origin »

Nos cacaos purs du Vietnam et de République dominicaine promettent une véritable délectation des sens aux fins gourmets « Especial » !

Ces cacaos sont disponibles en trois formats : en boîte design refermable de 250 g, en sachet de dégustation de 25 g et, pour le secteur de la restauration, en boîte de 1 500 g.



### Especial no 2

55 % cacao fin de l'Équateur



Végan, notre poudre de cacao brut bio issue de fèves de cacao brut Arriba Nacional est produite à partir de l'une des meilleures variétés de cacao au monde. À la fois fruitée et florale, cette variété de cacao fin présente un profil aromatique unique. « Brut » signifie que les fèves de cacao sont fermentées et non pas torréfiées (sous 42 °C - 47 °C) après leur récolte. De cette manière, le cacao conserve mieux ses substances actives précieuses. Le cacao de ce projet provient de forêts exploitées selon les normes biologiques et pousse entre d'autres bois durs. Tous les agriculteurs perçoivent des salaires équitables et justes et sont formés sur les méthodes d'agriculture biologique.

**Boîte de 250 g / Sachet de 25 g**



### Especial no 3

75 % cacao fin du Vietnam

Une variété bien particulière de la petite région agricole du delta du Mékong, cultivée de manière durable et équitable par de petits agriculteurs, sans certification officielle ! À la fois fruité et légèrement acidulé, ce chocolat à boire exquis fond sur la langue avec son goût amer. Il s'agit là de l'un des meilleurs cacaos de la région Asie-Pacifique.

**Boîte de 250 g / Sachet de 25 g**



### Especial no 4

60 % cacao fin de République dominicaine

Le chocolat à boire de République Dominicaine se distingue par son goût chocolaté doux au début, puis légèrement amer ensuite, avec une délicate note de caramel. La finale quant à elle révèle une note chocolatée intense.

**Boîte de 250 g / Sachet de 25 g**



# especial

8 boîtes dans carton

20 sachets par présentoir  
12 présentoirs par carton

8 boîtes dans carton

20 sachets par présentoir  
12 présentoirs par carton

## Agrémenter au plus haut niveau du goût avec les saupoudreuses de cacao

Les saupoudreuses **Becks cocoa™** tiennent leur promesse : une poudre de cacao des plus fines, agrémentée de la petite touche personnelle signée **Becks cocoa™**. Un régal pour les yeux, à parsemer sur chaque mousse de lait, chaque gâteau et chaque pâtisserie ou en guise de délicieuse décoration sur vos assiettes à dessert.



### Criollo

#### Cacao pur

Rien que du cacao de première qualité, amer, sans sucre et sans additifs ; un petit goût d'Amérique centrale à savourer.

**Saupoudreuse de 65 g**



### Sinnerman

#### Cannelle de Ceylan véritable

La cannelle de Ceylan vient ennoblir ce grand classique. La cardamome lui confère la juste profondeur.

**Saupoudreuse de 65 g**



### As I went out walking

#### Un cacao pour les connaisseurs

Avec sa note florale discrète, cette variété invite à une promenade en Provence, à travers d'immenses champs de lavande.

**Saupoudreuse de 65 g**



## Offrez du plaisir à savourer avec les boîtes cadeaux Becks cocoa™

Pour le plaisir d'offrir et de recevoir, il existe désormais les boîtes cadeaux **Becks cocoa™** :

Chaque boîte **Becks cocoa™** contient une sélection de spécialités cacaotées des plus raffinées sous forme de sachets, accompagnée d'un petit livret renfermant des recettes créatives à concocter avec les variétés offertes.

Présentées dans un emballage cadeau haut de gamme, les boîtes cadeaux thématiques **Becks cocoa™** représentent le petit cadeau parfait pour chaque occasion.



### The new Breakfast

Une boîte qui invite à des petits déjeuners prolongés : les variétés « Criollo », « The Fudge », « Choc Orange » et « Nude » promettent du bonheur au petit déjeuner !

**95 g**



### Temps de chien

Lorsque la météo pousse à passer la journée à l'intérieur : « Dschindscha », « Before Nine », « Sinnerman forte » et « Chill Bill » mettront du soleil dans votre maison !

**100 g**



### Pâtisserie de Noël

À vos marques, allumez les fours, pâtissez : les variétés « Amydala », « Choc Orange », « Criollo » et « Hot Winter » apportent la petite touche finale aux petits biscuits de Noël.

**95 g**

10 pièces par carton

# All I want for Christmas... Le calendrier de l'Avent 2023 de Becks cocoa™



## Calendrier de l'Avent 2023 de Becks cocoa™

24 petits avant-goûts de l'assortiment complet de **Becks cocoa™**. 24 raisons de s'octroyer un petit temps rien que pour soi : un cadeau spécial en attendant Noël, à offrir ou à s'offrir soi-même.

Contient 24 sachets de 25 g



## Les grands

Parfaits pour le secteur de la restauration. Avec les variétés « Massive » et « A-Muse », nous proposons ici deux autres variantes, un peu plus sucrées. Retrouvez ici 19 variétés de nos cacaos, avec également les spécialités Frappé et le célèbre Chai Om, en boîte de 1 200 ou 1 500 g. Autres variétés sur demande.



### Massive

**De Nude est né Massive**

Notre grand classique en version chocolat au lait pur avec 35 % de cacao et une véritable vanille Bourbon..

**Boîte de 1 500 g**



### A-Muse

**De White Wedding est né A-Muse**

Un chocolat blanc agrémenté d'une vanille moelleuse et délicate. La part de chocolat blanc s'élève habituellement à 34 %.

**Boîte de 1 200 g**



### Frappé Nude

**Chocolat glacé onctueux, à la fois doux et amer, agrémenté de vanille Bourbon.** Un soupçon de noix de coco se révèle en arrière-bouche.

**Boîte de 1 500 g**



### Frappé White Wedding

**Chocolat blanc froid avec vanille Bourbon et noix de coco**  
Parfait pour un Frozen Latte ou une Piña Bianca. 55 % de chocolat blanc.

**Boîte de 1 200 g**

2 boîtes dans carton

6 pièces par carton

## Les grands



### Criollo

#### Cacao pur

Rien que du cacao de première qualité, amer, sans sucre et sans additifs. Un petit goût d'Amérique centrale à savourer. Se dissout dans du lait chaud sans devoir porter à ébullition.

**Boîte de 1 200 g**



### Amydala

#### Amande

Une note d'amande amère bien perceptible mais pour autant légère rappelle aussi bien le goût de l'amaretto que celui de la pâte d'amandes.

**Boîte de 1 500 g**



### Hot Winter

#### Une alternative sensationnelle au vin chaud.

Dix épices hivernales et une pincée de chili pour chasser les frissons de l'hiver. Et pour parfaire le tout, un petit trait de rhum en guise de cerise sur le gâteau.

**Boîte de 1 500 g**



### Chill Bill

#### Probablement aphrodisiaque.

De femme-enfant timide à femme fatale fouguese. Le léger goût épicé du chili est la cerise sur le gâteau pour un cacao intensément chocolaté.

**Boîte de 1 500 g**



### The Fudge

#### Un cacao fin agrémenté d'un caramel crémeux.

Moelleux au palais avec une douceur qui incite les connaisseurs à parler de « sensation en bouche », qui pousse les enfants à faire « hmmm » de la leur, de laquelle, rappelons-le, sort également la vérité.

**Boîte de 1 500 g**



### Choc Orange

#### Orange et gingembre

Un cacao fin, délicatement relevé par des notes d'oranges gorgées de soleil et un soupçon de gingembre. Une variété de la première heure, toujours aussi appréciée..

**Boîte de 1 500 g**



### Sinnerman

#### Avec cannelle de Ceylan véritable

Un soupçon de cardamome en plus, et voilà que ce mélange devient déjà un grand classique.

**Boîte de 1 500 g**



### White Wedding\*

#### Chocolat blanc, noix de coco, vanille

Chocolat sans cacao. Pour tous ceux et celles qui n'aiment pas le cacao.

**Boîte de 1 200 g**

\* Chocolat blanc

2 boîtes dans carton



### Michel

#### L'authentique

Sucré mais pas trop, chocolaté, plein et long en bouche. Avec 35 % de cacao, ce chocolat est idéal pour les enfants, les adultes, les chocomanes et les chocofans..

**Boîte de 1 500 g**



### Günther

#### Gai, acidulé et urbain

Notre Günther avec 66% de cacao est le cacao noir branché pour un plaisir cacaoté légèrement acidulé. Deux mono-origines nobles, légèrement sucrées avec un peu de sucre : dans l'air du temps de la ville. Un plaisir à toute heure du jour ou de la nuit.

**Boîte de 1 500 g**



mit Google translate übersetzt



NOU-VEAU

### Especial no 2

#### 55 % cacao fin de l'Équateur

Végan, notre poudre de cacao brut bio issue de fèves de cacao brut Arriba Nacional est produite à partir de l'une des meilleures variétés de cacao au monde. Le cacao provient de forêts exploitées selon les normes biologiques et pousse entre d'autres bois durs.

**Boîte de 1 500 g**



### Red Spirit

#### Cacao au vin chaud

Les fines épices hivernales telles que la cannelle, l'orange, le gingembre et la cardamome, viennent parfaitement compléter ce chocolat au vin chaud sur le plan aromatique, avec en bouche un arôme de cacao rond et puissant.

**Boîte de 1 500 g**



### Especial no 3

#### 75 % cacao fin du Vietnam

Un des meilleurs cacaos de la région Asie-Pacifique : fruité, légèrement acidulé, avec une petite note d'amertume. Cultivé de manière durable et équitable par de petits agriculteurs, sans certification officielle, dans une petite région du delta du Mékong !

**Boîte de 1 500 g**



### Om

#### Inspiré de la philosophie yoga classique

Un appel à aller au plus profond de soi, à méditer et à trouver son propre centre. Avec du thé noir indien et des épices typiques. À la fois stimulant et décontractant.

**Boîte de 1 500 g**



### Especial no 4

#### 60 % cacao fin de République dominicaine

Le chocolat à boire de République Dominicaine se distingue par son goût chocolaté doux au début, puis légèrement amer ensuite, avec une délicate note de caramel. La finale quant à elle révèle une note chocolatée intense.

**Boîte de 1 500 g**



### Sono

#### Matcha, pâte d'amandes et un soupçon de pistache

Seul un thé vert de qualité peut devenir un matcha magistral. La pâte d'amandes et la pistache ravissent le palais de notes onctueuses et raffinées de noix et d'amande. Un chai à la fraîcheur harmonieuse, stimulant et revigorant.

**Boîte de 1 500 g**



2 boîtes dans carton

## Les grands



# GLACE



## Délices glacés et spécialités chai exotiques

Hmmm – Pour la saison chaude de l'année

- Mélanger du Frappé Nude avec 5 cl de lait et faire mousser.
- Mettre des glaçons dans un verre.
- Y verser soigneusement le mélange lacté frappé.



Je suis aussi bon froid !

## Plaisir glacé, frappé !

# CACAO GLACÉ



### Frappé Nude

Chocolat glacé onctueux, à la fois doux et amer, agrémenté de vanille Bourbon, avec un soupçon de noix de coco en arrière-bouche.

**Boîte de 250 g / Sachet de 30 g**



### Frappé White Wedding

Merveilleux chocolat blanc froid avec vanille Bourbon et noix de coco.

Parfait pour un Frozen Latte ou, en ajoutant une tranche d'ananas dans le mixeur, pour savourer une Piña Bianca sans alcool.

**Boîte de 250 g / Sachet de 30 g**

8 boîtes dans carton

20 sachets par présentoir  
12 présentoirs par carton

## Épices chaudes, chai !

# CHAI EXOTIQUE



### Om

Inspiré de la philosophie yoga classique. Un appel à aller au plus profond de soi, à méditer et à trouver son propre centre.

Avec du thé noir indien et des épices typiques.

**Boîte de 250 g / Sachet de 30 g**



### Sono

Matcha et pâte d'amandes. C'est à un mélange grandiose que nous avons ici donné vie.

La note matcha végétale se marie à merveille à la pâte d'amandes, comme si elles étaient faites l'une pour l'autre.

**Boîte de 250 g / Sachet de 30 g**



## Les pâtes à tartiner

### Sensation garantie avec l'arôme fin mêlant noix et chocolat

Des noisettes bio et noix de cajou bio de qualité viennent épouser un cacao fin bio de première qualité. Nos pâtes à tartiner cacao-noix se distinguent ici par leur haute teneur en noix. Sensation garantie avec l'arôme fin mêlant noix et chocolat : que ce soit à l'état pur sur la cuillère, sur une délicieuse tartine de pain, comme complément nutritif dans un smoothie ou un muesli, ou comme ingrédient précieux en pâtisserie et en cuisine. Nos deux pâtes à tartiner sont **vegan, sans gluten et sans huile de palme !**



#### Dschandua

##### 50 % de noisettes bio

Une pâte à tartiner à la noisette onctueuse, agrémentée d'éclats de noisettes croustillants. À cela viennent s'ajouter du cacao en poudre, du sucre de canne et du beurre de cacao, le tout également issu d'une agriculture biologique. Et c'est tout !

Du bio et du naturel à l'état pur : voilà ce qu'est notre pâte à tartiner cacao-noisette **Becks cocoa™**.

Pot de 200 g



#### Wellutata

##### 30 % de noix de cajou bio

Des noix de cajou des plus fines ont été transformées délicatement et soigneusement avec des ingrédients de qualité (sucre de canne bio, huile de tournesol bio, poudre de cacao bio et beurre de cacao bio) en une pâte chocolatée onctueuse. La lécithine naturelle de l'huile de tournesol bio vient stabiliser la texture onctueuse de cette pâte à tartiner.

Pot de 200 g



# AUTOUR DE LA FÈVE

6 pots par carton

## Caisses en bois Becks cocoa™



Un clou, une idée incroyable : les caisses en bois de **Becks cocoa™**. Utilisez-les pour un système « shop in shop », pour une boutique éphémère, en guise de décoration, en guise de caisse cadeau ou bien entendu en guise de système d'étagères pour votre magasin.

Assez grandes pour ranger 12 boîtes **Becks cocoa™**, faciles à empiler et à transporter, enfin bref, tellement géniales que vous pourrez habiller des pièces entières avec.

*Demandez notre système « shop in shop »*



## Les tasses hautes en couleur



Des tasses hautes en couleur et au toucher agréable, conçues sans anse, de manière à passer parfaitement dans la main, pour se réchauffer ou pour savourer une grande gorgée de **Becks cocoa™**. 350 ml est une belle portion et d'ailleurs, il ne doit pas en être autrement. Une belle porcelaine, fabriquée selon les indications de **Becks cocoa™**.

*Dans la limite des stocks disponibles uniquement !*

6 tasses par carton

## Présentoir rotatif



Un présentoir de comptoir haut de gamme en bois, pour une présentation compacte de 12 variétés sous forme de sachets individuels. La garantie d'une présentation optimale des produits !

*Articles de merchandising sur demande*

## Présentoir à deux placements



Attractif et vendeur : le présentoir mobile à l'aspect naturel et en carton résistant peut être garni comme bon vous semble.

Comme sur l'illustration, ce présentoir à deux placements peut être confectionné, sur demande, pour chaque occasion et situation de marché avec les boîtes cadeaux ou boîtes de dégustation sympathiques de **Becks cocoa™** : garni sur mesure avec des produits divers et variés mais également dans des dimensions / quantités différentes.

# TOUJOURS PLUS LOIN

Pour tous ceux et celles qui répondent à cette question avec un grand « Oui ! », vous trouverez sans cesse de nouvelles actualités du monde **Becks cocoa™**, le monde des fèves de cacao et des petits plaisirs, sur notre site Web [www.beckscocoa.de](http://www.beckscocoa.de).

Nous vous dévoilons les nouvelles créations cacaotées prêtes à émoustiller vos papilles et vous emmenons dans les coulisses de **Becks cocoa™**. Bien entendu, nous vous donnons également tout un tas de conseils et astuces pour savourer au mieux votre cacao préféré. Par ailleurs, de superbes idées de recettes cacaotées du monde entier vous attendent ! Laissez-vous inspirer et essayez nos recettes ! Ça vaut le détour !

*Mesures promotionnelles à travers des dégustations en live continues, des actions de relations publiques, les réseaux sociaux et des mesures publicitaires*





DE-001 -  
Öko-Kontroll-  
stelle



Vegan



Cultivé par des producteurs Fairtrade,  
certifié et commercialisé selon les normes  
Fairtrade.



Matières premières cultivées par des  
producteurs Fairtrade et certifiées et  
commercialisées selon les normes Fairtrade.

Becks  
**cocoa**

Spécialités au cacao

[www.beckscocoa.com](http://www.beckscocoa.com)

**Distribution**

Süßwaren Albrecht GmbH  
Handelsagentur – Großhandel  
Daxa 13, 83112 Frasdorf / Daxa  
Tel.: +49 8032/98966-0  
E-Mail: [Info@best-sweets.de](mailto:Info@best-sweets.de)