

A close-up photograph of several cacao pods hanging from a branch. The pods are a deep, vibrant red color with a textured, bumpy surface. The background is a soft-focus green, suggesting a lush environment. The text 'Gesamtkatalog 2024' is overlaid in white on an orange semi-transparent banner at the top.

Gesamtkatalog 2024

Becks
cocoda
Kakaospezialitäten



Try it,
taste it,
love it
forever.

Qualität beginnt bei den Zutaten

Qualität beginnt bei **Becks cocoa™** bereits bei der Auswahl der Zutaten. Für Kakaogenießer aus aller Welt suchten wir die feinsten Ingredienzen und haben sie gefunden. Ganz bewusst wählen wir für unsere Kakao-spezialitäten nur die edelsten Kakaobohnen und erlesene Gewürze, Kräuter und Früchte aus den besten Anbaugebieten weltweit.

Unsere Kakaos sind nicht stark entölt und haben einen Fettgehalt von 20 - 24 %, das ist für einen vollmundigen Geschmack von großer Bedeutung. Alle unsere Kakaos haben einen Kakaoanteil von über 50 % lediglich bei unserem Kinderkakao Michel (35 %) und The Fudge (40 %) überwiegt der Zuckeranteil.

Nachhaltig denken und handeln – auch das gehört zu unserem Qualitätsanspruch. Der Kakao für unsere hochwertigen Trinkschokoladen kommt daher wo immer möglich aus biologischem Anbau und aus fairem Handel. Auch unsere Verpackung wird fortlaufend optimiert. Unsere 250 g Dosen sind bereits zu 100 % recycelbar.

Mal klassisch, mal extravagant harmonisieren die Bio Edelkakaos mit echtem Ceylon-Zimt, mit kostbarer Vanille aus Madagaskar, fruchtiger Orange oder einem Hauch von Lavendel.

Kreative Vielfalt für individuellen Genuss – das ist **Becks cocoa™**.



Die Becks cocoa™ Kakaovielfalt

Try it, taste it, love it forever! **Becks cocoa™**-Kakaos sind echte Lieblingskakaos. Damit auch wirklich niemand auf **Becks cocoa™** verzichten muss, stellen wir heute **20 Kakao-Kreationen** im bayerischen Stephanskirchen her. Mal klassisch, mal extravagant. Immer harmonisch abgestimmt, voll aromatisch und für jeden ist sicher etwas dabei!

Becks cocoa™ Liebingsorten verwenden ausschließlich Bio Kakaos aus Afrika, Südamerika und der Dominikanischen Republik sowie Bio Rohrzucker aus Südamerika. Bis auf die Sorten The Fudge und White Wedding sind alle Kakaospezialitäten vegan.

Das ist hochwertige Kakaovielfalt für den individuellen Genuss! Die 250 g Design Dosen sind wiederverschließbar, sodass auch ja kein Aroma flöten gehen kann. Zum Kosten gibt es die 25 g Probiersachets.

Aussuchen, zugreifen, genießen.



Unser Newcomer!

Garden Eden Apfel Zimt

Willkommen im Schokoladenparadies – entdecke den unvergleichlichen Geschmack von „Garden Eden“, unsere neue himmlische Kakaospezialität mit Apfel und Zimt! Tauche ein in eine Welt der Genüsse, in der jeder Schluck zu einem sinnlichen Erlebnis wird.

„Garden Eden“ ist mehr als nur Trinkschokolade – es ist eine Einladung, sich eine Auszeit zu gönnen und die kleinen Freuden des Lebens zu zelebrieren. Ob alleine in Ruhe oder in geselliger Runde mit Freunden und Familie, Kakao schafft Momente des Glücks und der Entspannung.



Die
neueste
Kreation
aus dem
Hause
Becks cocoa™

Klassischer Genuss



Criollo

Kakao pur

Einfach 100 % bester Kakao, herb, ohne Zucker, ohne Zusätze veredelt; ein Stück Zentralamerika zum Genießen. Löst sich in warmer Milch ohne Kochen.

Dose 250 g / Beutel 20 g



White Wedding*

Weißer Schokolade, Kokosnuss, Vanille Schokolade ohne Kakao. Aufgemerkt all die, die keinen Kakao mögen.

Dose 250 g / Beutel 25 g

* Weiße Schokolade

8 Dosen im Karton

20 Sachets pro Display
12 Displays pro Karton



Sinnerman

Echter Zimt

Ein wenig echter Ceylonzimt in dieser Mischung und ein Hauch Kardamom und schon wird ein echter Klassiker aus dieser Mischung.

Dose 250 g / Beutel 25 g



Nude

Bourbonvanille aus Madagaskar

in seiner reinsten Form. Kaum zu erahnen und trotzdem präsent, wohlgefühlweich und lieblich.

Dose 250 g / Beutel 25 g



Amydala

Mandel

Eine deutlich bemerkbare, doch leichte Bittermandelnote erinnert an beides, sowohl Amaretto als auch Marzipan. Beliebt im Norden Deutschlands bekommt er immer mehr Fans auch südlich der Donau.

Dose 250 g / Beutel 25 g



As I went out walking

Mit dezent blumiger Note

erinnert diese Sorte an einen Spaziergang durch riesige Lavendelfelder in der Provence. Dabei ist diese jene in der Nase deutlicher, im Abgang eher nur zu erahnen. Ein Kakao für Connaisseurs.

Dose 250 g / Beutel 25 g



The Fudge

Feiner Karamell

Edelkakao mit Sahnekaramell. Lieblich im Geschmack mit einer Weichheit, die Geschmacksenthusiasten als „mouthfeel“ bezeichnen und Kindern ein „umpff“ entlocken lässt.

Dose 275 g / Beutel 25 g



Chill Bill

Chili und ein wenig Piment

Mutmaßlich aphrodisierend. Erst schüchterne Jungfrau, dann feuriger Vamp. Die leichte Schärfe der Chillies ist der krönende Abschluss für einen tiefschokoladigen Kakao.

Dose 250 g / Beutel 25 g





Sinnerman forte

Zimt

Ein aufregender Edelkakao mit einer „Forte“-Portion Zimt verfeinert und trotz des Fehlens jeglichen Zuckers ist er nur leicht herb. 96 % Kakao in Bio- und fairer Qualität.

Wundervoll zimtig mit einem Hauch Kardamom.

Dose 250 g / Beutel 25 g



Choc Orange

Orange und Ingwer

Edelkakao, ganz dezent komponiert mit dem Geschmack von sonnenreifen Orangen und einem Hauch Ingwer. Eine ganz frühe Sorte und beliebt wie eh und je.

Dose 250 g / Beutel 25 g



Red Spirit

Glühkakao

Die feinen winterlichen Gewürze wie Zimt, Orange, Ingwer und Kardamom ergänzen den Glühkakao in seinem aromareichen Auftritt perfekt und gleichzeitig bekommt man ein volles und starkes Kakaoaroma.

Dose 250 g / Beutel 25 g



Garden Eden

Apfel Zimt

Unsere neue himmlische Kakaospezialität mit Apfel und Zimt! Tauche ein in eine Welt der Genüsse, in der jeder Schluck zu einem sinnlichen Erlebnis wird.

Dose 250 g / Beutel 25 g



NEU



Hot Winter

Winterliche Mischung, feines Lebkuchenaroma

Eine sensationelle Alternative zu Glühwein. Zehn winterliche Gewürze, eine Prise Chili und jegliches Frösteln sei vertrieben. Mit einem Schuss Rum durchaus von adventivem Charakter. Trotz des Namens auch im Sommer, dann eiskalt, zu genießen.

Dose 250 g / Beutel 25 g



T.E. Lawrence

Mokka

Der arabisch angehauchte Kakao mit Koffein ist eine Hommage an den Orient: verfeinert mit türkischem Kaffee, Datteln und einem Hauch Kardamom erweckt der T.E. Lawrence Mokka die müden Lebensgeister und erinnert an den Duft der nahöstlichen Morgenluft.

Dose 250 g / Beutel 25 g



BEET me up!

Ein Edelkakao mit Roter Beete,

etwas Senf, Piment, Wacholderbeeren und Nelken erinnert an den russischen Eintopf Borschtsch. Ein edler Kakao, der mit Schwung für richtig gute Laune sorgt! Der trendige unter den Kakaokompositionen.

Dose 250 g / Beutel 25 g



Mekong

Zitronengras

Dieser Edelkakao erinnert an einen Urlaub in Asien, ganz dezent komponiert mit dem Geschmack von erfrischendem, zitrusartigem Lemongras und einem Hauch Chili.

Dose 250 g / Beutel 25 g



Before Nine

Feine Minze

Ein ambivalenter Geselle, der geliebt und gehasst zu gleichen Teilen wird. Nichtsdestotrotz ein erfrischendes Geschmackserlebnis mit leichtem, feinstem Minzgeschmack.

Dose 250 g / Beutel 25 g



8 Dosen im Karton

20 Sachets pro Display
12 Displays pro Karton

Kakao für Klein und Groß!



Michel

Der ganz normale

Süß, jedoch nicht zu sehr, schokoladig, ein ganzer Mund voll, und ganz lange anhaltend. Dieser Kakao enthält 35 % Kakao, ideal für Kinder, Erwachsene, Schokoladenjunkies und Kakaoverrückte.

Dose 335 g / Beutel 25 g



Günther

Froh-herb und urban

Unser Günther mit 66 % Kakaoanteil ist der hippe Zartbitterkakao für den etwas herberen Kakaogenuss. Zwei edle Single Origins, mit wenig Zucker nur leicht gesüßt: Passend zum Zeitgeist der Stadt. Zu jeder Tages- und Nachtzeit ein Genuss. Wer gerne Affogato trinkt, wird Affogato mit Günther lieben!

Dose 300 g / Beutel 25 g



Wie bereite ich den perfekten Kakao zu?



Jetzt wirds gleich gemütlich.

250 ml Milch erwärmen und zu feinem Milchschaum aufschäumen.

Ein Glas zur Hälfte mit Milchschaum füllen und zwei gehäufte Teelöffel oder ein 25-Gramm-Sachet **Becks cocoa™** dazugeben.

Gut umrühren und die übrige aufgeschäumte Milch mit einer Schaumkrone ins Glas füllen. Zum Schluss mit etwas Kakao bepudern und genießen.

Tipp für vegane Kakaogenießer: Mit Mandel-, Hafer-, Soja-, Kokos- und Dinkelmilch lassen sich alle Sorten bis auf White Wedding und The Fudge auch als vegane Kakaos zubereiten.

8 Dosen im Karton

20 Sachets pro Display
12 Displays pro Karton

Die Single Origin Edelkakaos

Unsere sortenreinen Kakaos aus Ecuador, Vietnam und der Dominikanischen Republik versprechen Genuss auf höchstem Niveau für Especial-Feinschmecker! Erhältlich in den wiederverschließbaren 250 g Design Dosen, in den 25 g Probiersachets und in unseren 1.500 g Dosen für die Gastronomie.



cacao especial no 2 55 % Edelkakao aus Ecuador

Unser veganes Bio Rohkakao Pulver aus Arriba Nacional Rohkakaobohnen wird aus einer der besten Kakaosorten der Welt produziert. Die fruchtig-florale Edelkakaosorte hat ein einzigartiges Geschmacksprofil. „Roh“ bedeutet, dass die Kakaobohnen nach der Ernte fermentiert, jedoch nicht (unter 42 °- 47 °C) geröstet werden. Dieser Kakao behält so mehr seiner wertvollen Wirkstoffe. Der Kakao aus diesem Projekt stammt aus biologisch bewirtschafteten Wäldern und wächst zwischen anderen Harthölzern. Alle Bauern erhalten faire Löhne sowie Ausbildung in ökologischen Anbaumethoden.

Dose 250 g / Beutel 25 g



cacao especial no 3 75 % Edelkakao aus Vietnam

Eine ganz besondere Sorte aus dem kleinen Anbaugebiet im Mekong Delta, die von Kleinbauern – ohne offiziell zertifiziert zu sein – fair und nachhaltig kultiviert wird! Fruchtig, fein säuerlich und mit ihrer herben Geschmacks-note zergeht diese ausgesuchte Trinkschokolade auf der Zunge. Sie zählt zu einer der besten Kakaospezialitäten, die im asiatisch-pazifischen Raum zu bekommen ist.

Dose 250 g / Beutel 25 g



cacao especial no 4 60 % Edelkakao aus der Dominikanischen Republik

Die Trinkschokolade aus der Dom. Rep. besticht durch ihren anfangs zarten, nur leichten aber herben Schokoladengeschmack mit einer zarten Karamellnote. Zum Ende entfaltet sich eine intensive schokoladige Note.

Dose 250 g / Beutel 25 g



especial

8 Dosen im Karton

20 Sachets pro Display
12 Displays pro Karton

STREUER

Verfeinern auf höchstem Geschmacksniveau mit den Kakaostreuern

Die **Becks cocoa™** Kakaostreuer halten, was sie versprechen: Feinstes Kakaopulver, verfeinert mit der persönlichen Note von **Becks cocoa™**. Ein Augenschmaus auf jeder Milchhaube, auf Torten und Backwaren oder zur schmackhaften Dekoration von Desserttellern.



Sinnerman

Echter Zimt

Echter Ceylon-Zimt veredelt diesen Klassiker. Kardamom gibt ihm die richtige Tiefe.

Streuer 65 g



As I went out walking

Ein Kakao für Connaisseurs

Mit dezent blumiger Note erinnert diese Sorte an einen Spaziergang durch riesige Lavendelfelder in der Provence.

Streuer 65 g



6 Streuer im Karton

Wenn das Wetter dazu ermutigt Genuss zu verschenken! Becks cocoa™ Schmuddelwetterbox

Damit Verschenken und Beschenktwerden zum Genuss wird, dafür gibt es die **Becks cocoa™** Schmuddelwetterbox.

In jeder **Becks cocoa™** Box befinden sich feinste ausgewählte Kakaospezialitäten in Sachetgrößen und ein Rezeptheft mit kreativen Rezepten, die auf die enthaltenen Sorten angepasst sind.

Verpackt im hochwertigen Geschenkkarton ist die **Becks cocoa™** Schmuddelwetterbox ein nettes Mitbringsel.



Schmuddelwetter Box

Wenn das Wetter dazu ermutigt, den Tag drinnen zu verbringen:

Sinnerman forte, Chill Bill, Criollo und Before Nine

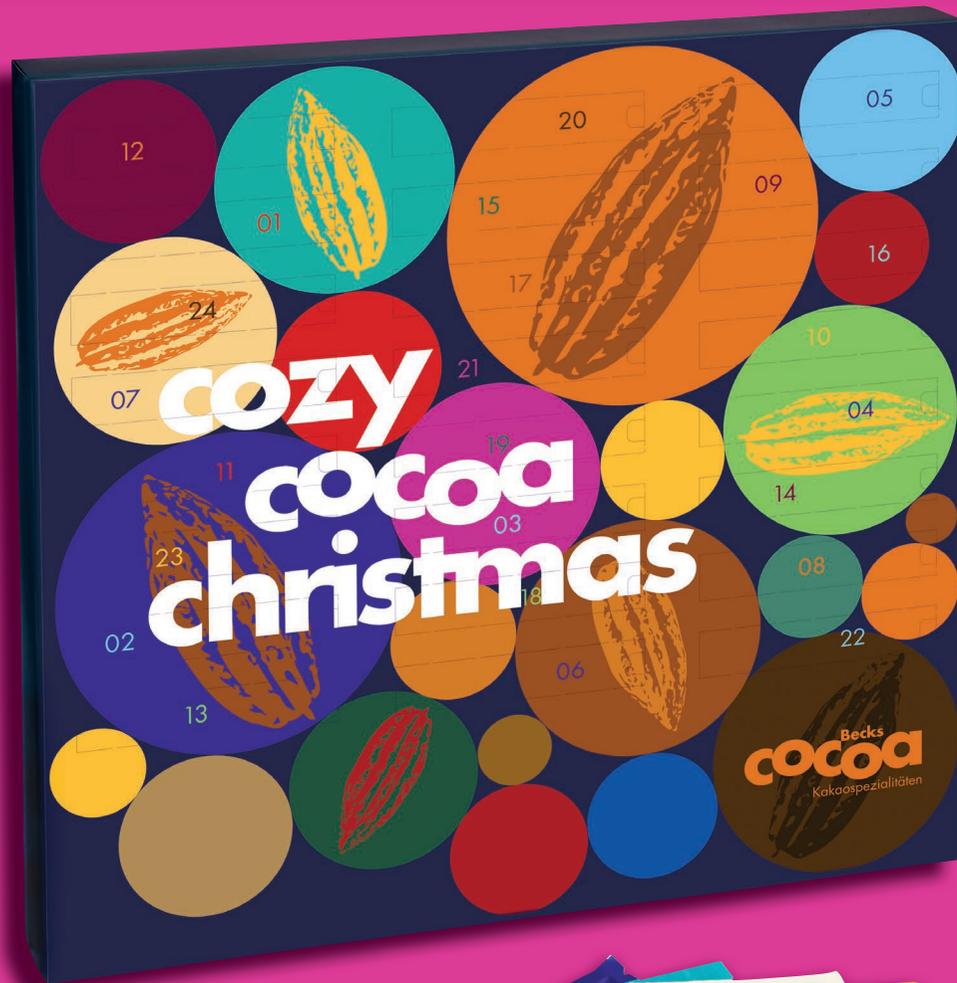
4 x 25 g



10 Stück pro Karton

All I want for Christmas...

Der Becks cocoa™ Adventskalender 2024



Becks cocoa™ Adventskalender 2024

24-mal Vorfreude auf die ganze **Becks cocoa™** Vielfalt.
24-mal eine kuschelige Auszeit gönnen – ein ganz besonderes
Geschenk vor Weihnachten und zum Selbst-Genießen.

Enthält 24 Sachets à 25 g



6 Stück pro Karton

Die Großen

Perfekt für die Gastronomie. Mit Massive und A-Muse bieten wir hier auch zwei etwas süßere Varianten. 17 Sorten unserer Kakaos und Chais bieten wir in Dosen zu 1.200 g oder 1.500 g an. Weitere Sorten gerne auf Anfrage.



Massive

Aus Nude entstand Massive

Unser Klassiker als pure Milchschokolade mit 35 % Kakaoanteil und echter Bourbonvanille.

Dose 1.500 g



A-Muse

Aus White Wedding wurde A-Muse

Weißer Schokolade mit zartlieblicher Vanille.

Der weiße Schokoladenanteil ist gewohnt sehr hoch bei 34 %.

Dose 1.200 g

2 Dosen im Karton

Die Großen



Criollo Kakao pur

Einfach 100 % bester Kakao, herb, ohne Zucker, ohne Zusätze veredelt. Ein Stück Zentralamerika zum Genießen. Löst sich in warmer Milch ohne Kochen.

Dose 1.200 g



Hot Winter Eine sensationelle Alternative zu Glühwein

Zehn winterliche Gewürze, eine Prise Chili und jegliches Frösteln sei vertrieben. Mit einem Schuss Rum, durchaus von adventivem Charakter. Trotz des Namens auch im Sommer, dann eiskalt, zu genießen.

Dose 1.500 g



The Fudge Edelkakao mit Sahnekaramell

Lieulich im Geschmack; mit einer Weichheit, die Geschmacksenthusiasten als „mouth-feel“ bezeichnen und Kindern ein „umpff“ entlocken lässt.

Dose 1.500 g



Sinnerman Mit echtem Ceylon-Zimt

In Kombination mit einem Hauch Kardamom wird ein echter Klassiker aus dieser Mischung.

Dose 1.500 g



Amydala Mandel

Eine deutlich bemerkbare, doch leichte Bittermandelnote erinnert an beides, sowohl Amaretto als auch Marzipan. Beliebte im Norden Deutschlands, bekommt er immer mehr Fans auch südlich der Donau.

Dose 1.500 g



Chill Bill Mutmaßlich aphrodisierend

Erst schüchterne Jungfrau, dann feuriger Vamp. Die leichte Schärfe der Chillies ist der krönende Abschluss für einen tiefschokoladigen Kakao.

Dose 1.500 g



Choc Orange Orange und Ingwer

Edelkakao, ganz dezent komponiert mit dem Geschmack von sonnenreifen Orangen und einem Hauch Ingwer. Eine ganz frühe Sorte und beliebt wie eh und je.

Dose 1.500 g



White Wedding* Weiße Schokolade, Kokosnuss, Vanille

Schokolade ohne Kakao. Aufgemerkt all die, die keinen Kakao mögen.

Dose 1.200 g

* Weiße Schokolade

2 Dosen im Karton



Michel

Der ganz normale

Süß, jedoch nicht zu sehr, schokoladig, ein ganzer Mund voll, und ganz lange anhaltend. Dieser Kakao enthält 35 % Kakao, ideal für Kinder, Erwachsene, Schokoladenjunkies und Kakaoverrückte.

Dose 1.500 g



Günther

Froh-herb und urban

Unser Günther mit 66 % Kakaoanteil ist der hippe Zartbitterkakao für den etwas herberen Kakao-genuss. Zwei edle Single Origins, mit wenig Zucker nur leicht gesüßt: Passend zum Zeitgeist der Stadt. Zu jeder Tages- und Nachtzeit ein Genuss.

Dose 1.500 g



cacao especial no 2

55 % Edelkakao aus Ecuador

Unser veganes Bio Rohkakao Pulver aus Arriba Nacional Rohkakaobohnen wird aus einer der besten Kakaosorten der Welt produziert. Der Kakao stammt aus biologisch bewirtschafteten Wäldern und wächst zwischen anderen Harthölzern.

Dose 1.500 g



Red Spirit

Glühkakao

Die feinen winterlichen Gewürze wie Zimt, Orange, Ingwer und Kardamom ergänzen den Glühkakao in seinem aromareichen Auftritt perfekt und gleichzeitig bekommt man ein volles und starkes Kakaoaroma.

Dose 1.500 g



cacao especial no 3

75 % Edelkakao aus Vietnam

Eine der besten Kakaoqualitäten im asiatisch-pazifischen Raum: fruchtig, fein säuerlich, mit herber Note. Fair und nachhaltig von Kleinbauern – ohne offiziell zertifiziert zu sein – in einem kleinen Gebiet im Mekong Delta kultiviert!

Dose 1.500 g



Om

Von der klassischen Yogalehre inspiriert

Lautruf, um in sich zu gehen, zu meditieren und zu der eigenen Mitte zu finden. Mit indischem Schwarztee und den landestypischen Gewürzen. Stimulierend und entspannend zugleich.

Dose 1.500 g



cacao especial no 4

60 % Edelkakao aus der Dom. Rep.

Die Trinkschokolade aus der Dom. Rep. besticht durch ihren anfangs zarten, nur leichten aber herben Schokoladengeschmack mit einer zarten Karamellnote. Zum Ende entfaltet sich eine intensive schokoladige Note.

Dose 1.500 g



2 Dosen im Karton

Die Cremes

Die Sensation ist das feine schokolodig-nussige Aroma

Hochwertige Bio Haselnüsse und Bio Cashews gehen die Vermählung mit bestem Bio Edelkakao ein. Dabei bestechen unsere Nuss-Kakao-Cremes durch ihren hohen Nussanteil. Die Sensation ist das feine schokolodig-nussige Aroma – ob pur auf dem Löffel, als köstlicher Aufstrich auf dem Brot, als nährnde Beigabe im Smoothie und im Müsli oder als wertvolle Zutat zum Backen und Kochen.

Beide Cremes sind **vegan, gluten- und palmölfrei!**



Dschandua

50 % Bio Haselnuss-Anteil

Sämige Haselnusspaste verfeinert mit knackigen Haselnussstückchen. Dazu bestes Kakaopulver, Rohrzucker und Kakaobutter, ebenfalls alles aus biologischem Abau.

Mehr kommt hier nicht ins Glas! Bio und Natur pur – das ist unsere **Becks cocoa™** Bio Haselnuss-Kakao-Creme.

Glas 200 g



Wellutata

30 % Bio Cashew-Anteil

Feinste Cashewkerne werden mit den hochwertigen Zutaten Bio Rohrzucker, Bio Sonnenblumenöl, Bio Kakaopulver und Bio Kakaobutter langsam und sorgfältig zu einem schokoladigcremigen Mus verarbeitet. Natürliches Bio Sonnenblumenlecithin stabilisiert die samtige Konsistenz der Creme.

Glas 200 g



6 Gläser pro Karton

Kakao Nuss Cremes

Pur, purer, am pursten!
Reine Zutaten,
ehrlicher Geschmack.
Da steckt Liebe drin,
in diesen Gläsern.
Und Wissen.



- biologisch erzeugt,
- vegan, gluten- und palmölfrei!

CHAI EXOTISCH



HPD
2023

OMMMMMM

Die Chaispezialität



Om

Indischer Masalachai

Von der klassischen Yogalehre inspiriert. Laufruf, um in sich zu gehen, zu meditieren und zu der eigenen Mitte zu finden. Mit indischem Schwarztee und den landestypischen Gewürzen.

Dose 250 g / Beutel 30 g



8 Dosen im Karton

20 Sachets pro Display
12 Displays pro Karton

The image shows two bean pods that have been split open, revealing the seeds inside. The pods are positioned horizontally, one on the left and one on the right. The seeds are a deep purple color and appear to be arranged in a row within each pod. The background is a dark, textured surface, possibly soil or a wooden surface, with some small debris and fibers scattered around. The text "RUND UM DIE BOHNE" is overlaid in the center of the image in a white, stylized font.

RUND UM DIE BOHNE

Becks cocoa™ Holzkisten



Ein Clou, eine unglaubliche Idee – Holzkisten von **Becks cocoa™**. Verwenden Sie diese für ein Shop-in-Shop System, für einen Pop-Up-Store, als Dekoration, als Geschenkkisten oder natürlich als Regalsystem für Ihr Geschäft.

Groß genug, um 12 Dosen **Becks cocoa™** unterzubringen, einfach zu stapeln und zu transportieren und dabei so wunderschön, dass Sie ganze Räume damit auskleiden können.

Fragen Sie nach unserem Shop-in-Shop System



Die bunten Tassen



Die bunten Tassen, haptisch wunderbar passend in zwei sie umschließende Hände, ohne Henkel, zum Wärmen und für den ganz großen Schluck **Becks cocoa™** gedacht. 350 ml sind eine Riesenportion und so soll es ja auch sein.

Edles Porzellan, hergestellt nach den Vorgaben von **Becks cocoa™**.

Nur solange Vorrat reicht!

6 Becher pro Karton

Drehdisplay



Ein hochwertiges Thekendisplay aus Holz, zur Präsentation von 12 Sorten Portionsbeutel auf kleiner Fläche. Das sorgt auf jeden Fall für eine optimale Warenpräsentation.

Zweitplatzierungsdisplay



Attraktiv und verkaufsfördernd: Das natürlich wirkende mobile Display aus stabiler Pappe ist wahlweise bestückbar.

Wie im Bildbeispiel mit den sympathischen **Becks cocoa™** Geschenk- bzw. Probierboxen können diese Zweitplatzierungsdisplays nach Rücksprache für jede Gelegenheit und Marktsituation realisiert werden – individuell befüllt mit verschiedenen Produkten und auch in unterschiedlichen Größen/Mengen.

Merchandising-Artikel auf Anfrage



DARFS EIN BISSCHEN MEHR SEIN?

Für alle, die diese Frage mit einem eindeutigen „Ja!“ beantworten, gibt es auf unserer Website www.beckscocoa.de immer wieder Neuigkeiten aus der Welt von **Becks cocoa™** der Welt der Kakaobohnen und kulinarischen Genüsse.

Wir verraten euch, auf welche neuen Kakao-Kreationen ihr euch freuen könnt und werfen einen Blick hinter die Kulissen von **Becks cocoa™**. Selbstverständlich gibt es auch jede Menge Tipps und Expertise, wie euer Lieblingskakao am besten schmeckt. Hier findet ihr auch tolle Rezeptideen aus aller Welt rund um den Kakao! Lasst euch inspirieren und probiert unsere Rezepte aus. Vorbeischauen lohnt sich!

**Verkaufsunterstützende Maßnahmen durch fortlaufende
Live-Verkostungen, PR, Social Media und Werbemaßnahmen**





DE-001 -
Öko-Kontroll-
stelle



Vegan



Von Fairtrade-Produzenten angebaut,
nach Fairtrade-Standards zertifiziert
und gehandelt.



Rohstoffe von Fairtrade-Produzenten
angebaut und nach Fairtrade-
Standards zertifiziert und gehandelt.

Becks
cocoa
Kakaospezialitäten

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