2023

Becks cocoa

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 haben einen Fettgehalt von 20 bis 24 Prozent, das ist für den runden, vollmundigen Geschmack von großer Bedeutung. Alle unsere Kakaos haben einen Kakaoanteil von über 50 Prozent, lediglich bei unserem Kinderkakao Michel (35 %) und unserem Sahnekaramell-Kakao The Fudge (40 %) überwiegt der Zuckeranteil.

Nachhaltig denken und handeln – auch das gehört zu unserem Qualitäts-anspruch. 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 Prozent recycelbar.

Mal klassisch, mal extravagant harmonieren unsere Bio Edelkakaos mit echtem Ceylon-Zimt, mit kostbarer Madagaskar-Vanille, fruchtiger Orange, Chilli 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 – da ist für jede/n etwas dabei!

Becks cocoa™ Lieblingssorten 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.

Die 250 g Designdosen sind wiederverschließbar, sodass auch ja kein Aroma flöten gehen kann. Zum Kosten gibt es die 25 g Probiersachets.

So geht individueller Kakao-Genuss!

Unsere Newcomer!

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.

Dose 250 g | **11,90 €**

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 | **8,90 €**

Red Spirit

Glühkakao

Dieser Kakaogenuss vereint die herben und süßen Aromen in einer perfekten Glühschokolade. 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 | **8,90 €**

Die neusten Kreationen aus dem Hause **Becks cocoa™**

Natürlich sind auch diese Sorten in den recyclebaren Blechdosen edel und nachhaltig verpackt!

Kakao Nuss Crèmes

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 nährende Beigabe im Smoothie und im Müsli oder als wertvolle Zutat zum Backen und Kochen. Beide Cremes sind **vegan, gluten- und palmölfrei!**

Dschanduia

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 | 8,69 €

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 | 6,95 €

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 | **8,90 €** / **Beutel 20 g** | **1,60 €**

Sinnerman

Echter Zimt

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

Dose 250 g | **8,90 €** / **Beutel 25 g** | **1,60 €**

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 | **8,90 €** / **Beutel 25 g** | **1,60 €**

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 | **8,90 €** / **Beutel 25 g** | **1,60 €**

White Wedding*

Weiße Schokolade, Kokosnuss, Vanille

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

Dose 250 g | **11,90 €** / **Beutel 25 g** | **1,60 €**

* Weiße Schokolade

Nude

Bourbonvanille aus Madagaskar

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

Dose 250 g | **9,90 €** / **Beutel 25 g** | **1,60 €**

As I went out walking

Mit dezent blumiger Note

Erinnert an einen Spaziergang durch riesige Lavendelfelder in der Provence. In der Nase deutlicher, im Abgang eher nur zu erahnen. Ein Kakao für Connaisseurs.

Dose 250 g | **8,90 €** / **Beutel 25 g** | **1,60 €**

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 | **8,90 €** / **Beutel 25 g** | **1,60 €**

Extravagante Finesse

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 | **8,90 € / Beutel 25 g** | **1,60 €**

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 | **8,90 € / Beutel 25 g** | **1,60 €**

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 | **8,90 € / Beutel 25 g** | **1,60 €**

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 | **8,90 € / Beutel 25 g** | **1,60 €**

Before Nine

Feine Minze
Ein ambivalenter Geselle, der geliebt und gehasst zu gleichen Teilen wird. Nichtsdestotrotz ein erfrischendes Geschmackserlebnis mit leichtem, feinsten Minzgeschmack.
Dose 250 g | **8,90 € / Beutel 25 g** | **1,60 €**

Hot Winter

Winterliche Mischung,
feines Lebkuchenaroma
Eine sensationelle Alternative zu Glühwein. Zehn winterliche Gewürze, eine Prise Chilli 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 | **8,90 € / Beutel 25 g** | **1,60 €**

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 | **9,90 € / Beutel 25 g** | **1,60 €**

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 | **8,90 € / Beutel 25 g** | **1,60 €**

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, Schokoladen-junkies und Kakaoverrückte.

Dose 335 g | **8,90 €** / **Beutel 25 g** | **1,60 €**

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 | **8,90 €** / **Beutel 25 g** | **1,60 €**

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.

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 Designdosen, in den 25 g Probiersachets und in unseren 1.500 g Dosen für die Gastronomie.

Especial no 2

NEU

55 % Edelkakao aus Ecuador

Dieser Bio Single Origin ist ein Rohkakao! Hergestellt aus Arriba Nacional Kakaobohnen, einer der besten Kakaosorten der Welt. Die fruchtig-florale Edelkakaosorte hat ein einzigartiges Geschmacksprofil. „Roh" bedeutet, dass die Kakaobohnen nach der Ernte fermentiert, jedoch nicht geröstet werden (bzw. unter 42-47 °C). 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 | **11,90 €** / **Beutel 25 g** | **1,60 €**

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 Kakaoqualitäten, die im asiatisch-pazifischen Raum zu bekommen ist.

Dose 250 g | **10,90 €** / **Beutel 25 g** | **1,60 €**

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 | **11,90 €** / **Beutel 25 g** | **1,60 €**

especial

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 Augen- und ein Gaumenschmaus auf jeder Milchhaube, auf Torten und Backwaren oder zur schmackhaften Dekoration von Desserttellern.

Criollo
Kakao pur
Einfach 100 % bester Kakao, herb, ohne Zucker, ohne Zusätze veredelt; ein Stück Zentralamerika zum Genießen.
Streuer 65 g | **4,95 €**

Sinnerman
Echter Zimt
Echter Ceylon-Zimt veredelt diesen Klassiker. Kardamom gibt ihm die richtige Tiefe.
Streuer 65 g | **4,95 €**

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 | **4,95 €**

Genuss verschenken mit den
Becks cocoa™ Geschenkboxen

Damit Verschenken und Beschenktwerden zum Genuss werden, gibt es die **Becks cocoa™** Geschenkboxen: 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 sind die themenspezifischen **Becks cocoa™** Geschenkboxen ein schönes Mitbringsel für jeden Anlass.

The new Breakfast

Eine Box, die zum stundenlangen Frühstücken einlädt: die Sorten Criollo, The Fudge, Choc Orange und Nude versprechen wahre Frühstücksfreuden!

95 g | **9,95 €**

Schmuddelwetter

Wenn das Wetter dazu ermutigt, den Tag drinnen zu verbringen: Before Nine, Sinnerman forte und Chill Bill zaubern Freude ins Haus!

100 g | **9,95 €**

Adventsbäckerei

Ofen vorheizen und losbacken: die Sorten Amydala, Choc Orange, und Hot Winter verleihen Plätzchen die besondere Note.

95 g | **9,95 €**

All I want for Christmas...
Der Becks cocoa™ Adventskalender 2023

Becks cocoa™ Adventskalender 2023

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 | 49,95 €

Die Großen

Perfekt für die Gastronomie. Mit Massive und A-Muse bieten wir hier auch zwei etwas süßere Varianten.
19 Sorten unserer Kakaos, Frappé-Spezialitäten 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 | **39,90 €**

A-Muse

Aus White Wedding wurde A-Muse
Weiße Schokolade mit zartlieblicher Vanille. Der weiße Schokoladenanteil ist gewohnt sehr hoch bei 34 %.
Dose 1.200 g | **43,00 €**

Frappé Nude

Sämige, herbsüße Eisschokolade
mit Bourbonvanille verfeinert
Im Hintergrund ist ein Hauch Kokosnuss zu erschmecken.
Dose 1.500 g | **43,00 €**

Frappé White Wedding

Kalte weiße Schokolade
mit Bourbonvanille und Kokosnuss
Perfekt für Frozen Latte oder Piña Bianca.
55 % weiße Schokolade.
Dose 1.200 g | **43,00 €**

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 | **42,50 €**

Hot Winter

Eine sensationelle Alternative zu Glühwein

Zehn winterliche Gewürze, eine Prise Chilli 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 | **43,00 €**

The Fudge

Edelkakao mit Sahnekaramell

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

Dose 1.500 g | **43,00 €**

Sinnerman

Mit echtem Ceylon-Zimt

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

Dose 1.500 g | **43,00 €**

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 1.500 g | **43,00 €**

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 | **43,00 €**

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 | **43,00 €**

White Wedding*

Weiße Schokolade, Kokosnuss, Vanille

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

Dose 1.200 g | **50,00 €**

* Weiße Schokolade

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, Schokoladen-junkies und Kakaoverrückte.

Dose 1.500 g | **43,00 €**

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 | **43,00 €**

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 | **43,00 €**

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 | **43,00 €**

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 | **43,00 €**

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 | **43,00 €**

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 | **43,00 €**

Sono

Matcha, Marzipan und ein Hauch Pistazie

Nur hochwertiger Grüntee wird zu meisterlichem Matcha vermahlen. Fein mandelig und cremig-nussig schweben Marzipan und Pistazie am Gaumen. Ein harmonischfrischer Chai, anregend und belebend.

Dose 1.500 g | **43,00 €**

EISGEKÜHLT

Eisgekühlte Köstlichkeiten und exotische Chaispezialitäten

Mmmhh – Für die heiße Zeit des Jahres

- Frappé Nude mit 5 cl Milch verrühren und aufschäumen.
- Eiswürfel in ein Glas geben und....
- Die Frappé-Milchmischung vorsichtig aufgießen...

Ich kann auch kalt!

Eiskalter Genuss, Frappé!

ICED KAKAO

Frappé Nude

Sämige, herbsüße Eisschokolade mit Bourbonvanille verfeinert und im Hintergund ein Hauch Kokosnuss zu erschmecken.

Dose 250 g | **9,90 €** / **Beutel 30 g** | **1,60 €**

Frappé White Wedding

Wundervolle kalte, weiße Schokolade mit Bourbonvanille und Kokosnuss.
Perfekt für Frozen Latte oder ihr gebt eine Scheibe Ananas in den Mixer dazu und genießt einen alkoholfreien Piña Bianca.

Dose 250 g | **9,90 €** / **Beutel 30 g** | **1,60 €**

Heiße Gewürze, Chai!

CHAI EXOTISCH

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.

Dose 250 g | **9,90 €** / **Beutel 30 g** | **1,60 €**

Sono

Matcha Marzipan. Eine grandiose Mischung ist uns hier gelungen. Die grasige Matchanote passt so wunderbar zu Marzipan, dass man an eine unvermeidliche Symbiose denken möchte.

Dose 250 g | **9,90 €** / **Beutel 30 g** | **1,60 €**

Bohnenwissen

Die Welt der feinen Kakaobohne

3-5 Jahre nach der Pflanzung trägt der Kakaobaum seine ersten Früchte. Bis dahin muss er sorgfältig gehegt und gepflegt werden.

25-50 Bohnen enthält jede Kakaofrucht.

10 Tage dauert die Fermentation, bevor die Bohnen getrocknet werden können.

2/3 des Weltmarktanteils an Kakao stellt Afrika.

2 mal im Jahr findet die Kakaoernte statt, wobei...

80 % des jährlichen Ertrags zwischen Oktober und März eingebracht wird.

50 % schrumpfen die Bohnen während ihrer Trocknung.

Die Elfenbeinküste ist mit rund der weltweit größte Kakaoexporteur. **35 %**

Von der Ernte in die Dose – Die Wege der Kakaofrucht

1. Ernte

Die Kakaofrüchte werden mit langen Pflückmessern von den Bäumen getrennt und mit Macheten geöffnet, um das Fruchfleisch aus den Früchten zu holen.

2. Fermentation

Die Bohnen und das Fruchtfleisch liegen für mehrere Tage in Holzkisten oder ausgebreitet auf Bananenblättern. Bei Temperaturen zwischen 45 und 50 Grad läuft ein Gärprozess ab. Verschiedene chemische und biologische Prozesse lösen das Fruchtfleisch von den Bohnen, die beginnende Keimung der Samen wird durch den in der Gärung entstehenden Alkohol gestoppt und die Bohnen verlieren einen Teil ihrer Bitterstoffe. Sie entwicklen die typischen Aromastoffe bzw. deren Vorstufen und ihre braune Farbe.

3. Trocknen der Kakaobohnen

Die Kakaobohnen werden auf Matten oder Tabletts ausgebreitet und ein bis zwei Wochen in der tropischen Sonne getrocknet. Durch Hitze und Sonnenbestrahlung schrumpft der Wassergehalt der Bohnen, sie werden haltbar und ihr Kakaoaroma entwicklet sich weiter.

4. Transport

Die Kakaobohnen werden zur Weiterverarbeitung vor allem nach Europa und Nordamerika verfrachtet. Dort werden sie gereinigt, geröstet, veredelt und schließlich zu feinen Kakaopulver zermahlen.

Alles andere
ist uns
nicht gut genug

Pressekontakt

Für weitere Informationen rund um **Becks cocoa™** oder zu den einzelnen Kakaospezialitäten sowie für Anfragen zu Bildmaterial oder Interviews steht Ihnen das **Becks cocoa™ Pressebüro** zur Seite:

Katja Rusch: katja@agentur-storykitchen.de und
Andrea Badelt: andrea@agentur-storykitchen.de

von der **storykitchen.** agentur für kulinarik & lebensstil

Becks cocoa
Kakaospezialitäten

www.beckscocoa.com