

Das Schokoladenritual

Warme Zubereitung

Entnehmen Sie 2 Löffel (ca. 50g) des Schokoladenpulvers und geben Sie es in eine Tasse. Geben Sie 200 ml kalte Vollmilch hinzu. Erhitzen Sie das Getränk auf ca. 72°C, bis es sanft schaumig wird. Servieren und genießen.



Kalte Zubereitung

Sie können das Getränk auch kalt servieren, ohne Klümpchen. Das Pulver erst mit ganz wenig Vollmilch anrühren. Machen Sie eine feine glatte Masse. Danach den Rest der Vollmilch hinzufügen. Mit Eiswürfel einfach erfrischend!



Was wir alles mit Kaffee gemacht haben, hat durchaus die Welt verändert. Wir verwandelten Kaffee in aufregende Tassen und Becher voller Liebe. Zeit dafür jetzt den anderen Bohnen dieselbe Liebe und Aufmerksamkeit zu geben.

Die Herkunft, das Trocknen in der Sonne, das Rösten der ganzen Bohnen. Kaffee- und Kakaobohnen haben viel gemeinsam. Jedoch hat Kakao, mehr als alles andere, die Kraft Menschen anzuziehen. Immerhin, Kakao gefällt 9 von 10 Kunden und 50% kann nicht leben ohne Ihren täglichen Kakao.

Nehmen Sie professionell handgemachte Schokoladengetränke in Ihr Angebot auf und überraschen Sie Ihre Kunden mit Schokoladengetränken, hergestellt aus Kakaobohnen von der Elfenbeinküste für den besten Geschmack.



Mit ♥ hergestellt in Deutschland. EKA is a brand of the Evers food ingredients company.
Evers food ingredients · Hervorsterstrasse 142 · 47574 Goch · Deutschland
Telefon 02823 - 4493 · www.eka-cacao.de



CHOCOLATTE

Exquisit

IVORY COAST
CHOCOLATE POWDER





Verwöhnen Sie Ihre Kunden mit dem Genuss und Geschmack feinstem Trinkschokoladenpulver

Tradition

Wir bereiten unser Schokoladenpulver nach einer ungeänderten Rezeptur seit 1960! So können wir Ihnen einen unvergesslichen Geschmack- und Genusserlebnis anbieten.

Herkunft

Für Pioniere: dieses heiße Schokoladengetränk wird aus Elfenbeinküste Kakaobohnen zubereitet. Sie werden einen intensiven Kakaogeschmack, mit einem passenden und warmen Mundgefühl entdecken.

Positive Energie

Eine Tasse am Tag versorgt Sie mit wertvollen Flavonoiden, natürlich enthalten, für die gute Stimmung und um Ihre positive Energie zu stärken.

Ein herrlicher Genuss

Ein Schokoladengetränk kommt bei vielen Kakaogenießern gern in die Tasse - egal, ob heiß oder kalt. An kalten Wintertagen ein köstlicher warmer Genuss. Im Sommer ist ein superkaltes Schokoladengetränk mit Eiswürfeln eine herrliche Erfrischung. In beiden Fällen ist man danach super gelaunt. Um Ihnen dieses Genusserlebnis anzubieten, verwenden wir für unsere Schokoladenpulver nur die hochwertigsten Kakaobohnen. Und das schmeckt man einfach.

Geschmacksrichtung

EKA Chocolate Exquisit ist das Schokoladenpulver für anspruchsvolle Kakaogenießer. Genießen Sie den vollen Kakaogeschmack und fühlen Sie sich einfach rundum wohl.

Verpackung 500 g Membrandose
2,0 kg Nachfüllbeutel

EKA Chocolate Exquisit Bio ist das feinste, fair gehandelte Schokoladengetränkepulver. Ein ehrliches Produkt, 100% Bio und lecker.

Verpackung 500 g Membrandose
2,0 kg Nachfüllbeutel

Cocoa Proof



Mit jeder Packung Chocolate Exquisit unterstützen Sie die Kakaobauern von der Elfenbeinküste beim nachhaltigen Anbau. Die Kakaobohnen für diese Trinkschokolade werden direkt von Kakaokooperativen bezogen, sodass ein fairer Preis für die Kakaobauern garantiert ist.

