

In der folgenden Auflistung finden Sie eine Liste aller in der Saison 2009/10 verfügbaren Schokobuch-Kombinationen. Eine Beschreibung der Schokoladensorten finden Sie ab Seite 3.

Schokobuch - Saison 2009/10

Bezeichnung

Schokobuch – Dunkle Schokoladen

Peru 100 - Naranjillo
Bolivien 90 - El Caibo - NEU
Nicaragua 80 - Horizont Cuvée
Peru 80 - Piura
Bolivien 70 - El Caibo - NEU
Brasilien 70 - Amazonien
Ecuador 70 - El Oro
Nicaragua 70 - Uncrisproca
Panama 70 TA - Talamanca
Peru 70 - 16 h conch. - Satipo Pangoa
Peru 70 - 20 h conch. - Satipo Pangoa
Brasilien 60 - Midicilandia
Ecuador 60 - Manabi
Peru 60 - IntiSelect

Schokobuch – Milkschokoladen

Ecuador 60 - El Oro
Nicaragua 60 - Don Francisco
Bolivien 50 - NEU
Ecuador 50 - Manabi
Nicaragua 50 - Uncrisproca
Dom. Rep. 40 - Hispaniola
Panama 40 - Talamanca
Peru 40 - El Naranjillo

Schokobuch – Gelbe (Weiße) Schokolade

Gelb 30 mit Krokant

Schokobuch – SpeziaSchokoladen

Mango und Paranüsse - NEU
Banane 37
Himbeer Rot 35
Marille mit Krokant - NEU
Erdbeere - NEU
Kirsch mit Mandeln - NEU
Kokos 32
Mandel 26



BIO & FAIR

Schokobuch - Saison 2009/10

Bezeichnung	
Haselnuss	27
Haselnuss-Krokant	- NEU
Acai "Regenwaldwunder"	- NEU
Joghurt	38
Fruchtjoghurt	33
Schafmilch	42
Scharfes Schaf	50
Stutenmilch	57
Ziegenmilch	45
Soja	40 LAKTOSEFREI
Grüntee	35 LAKTOSEFREI
Ecuador	60 mit Rosenblüten - NEU
Cashewnougat	mit Wiesenblüten - NEU



BIO & FAIR

Musterbestellungen sind prinzipiell möglich.
Die Lieferzeit beträgt in der Regel mind. 2 Wochen.

In der folgenden Auflistung finden Sie die Beschreibung aller in der Saison 2009/10 verfügbaren Schokoladesorten. Die Zahl hinter der Herkunftsbeschreibung bezeichnet den Anteil der Rohschokolade. Zum Beispiel: „Bolivien 90“ enthält 90% Rohschokolade.

Schokobuch Sortiment Saison 2009/10

Bezeichnung

Schokobuch – Dunkle Schokoladen

Peru 100 - Naranjillo

Das ist purer Kakao, der aus dem Kraftfeld der Anden, des Pazifiks und des Regenwaldes kommt. Angebaut von der Kooperative El Naranjillo, ist der Kakao wie die Menschen, die dort arbeiten. Das ist der mildeste Kakao, der mir jemals begegnet ist. Mit diesem Stoff wollte ich das Experiment einer Schokolade mit 100% Kakaoanteil wagen. Eine Schokolade ohne jegliche Begleitung und ohne Zucker. Selbst durch das Conchieren lassen sich die Ecken und Kanten einer puren Kakaomasse nicht glätten. Eine Schokolade, die ganz klar nur etwas für Puristen ist und nichts für Warmduscher und Warmduscherinnen.

Bolivien 90 - El Caibo - NEU

Die Kakaobohnen dieser hochprozentigen Schokolade stammen aus dem bolivianischen Amazonastiefland rund um Alto Beni von der Kooperative El Ceibo

Nicaragua 80 - Horizont Cuvée

Das Horizont Cuvée ist der Entwicklungsorganisation Horizont 3000, die unsere Kakaoprojekte in Nicaragua betreut, gewidmet. Dieser Organisation, genauer gesagt, Hr. Bruno Plunger und Fr. Doris Knoll muss ich danken, weil Bruno und Doris mich schon vor Jahren in die entlegensten Gegenden in Nicaragua geführt haben. Heute engagiere ich mich für diese Regionen, denn die Menschen und ihre Kultur haben mich damals ziemlich berührt. Bei unseren ersten Besuchen war von Infrastruktur noch keine Spur. Oft sind wir 6 bis 8 Stunden durch wirre Flussläufe mit dem Boot gefahren, um einen Kakaobauern zu besuchen. In Nicaragua hat Kakao Tradition. Doch das Land ist immer noch von den Schrecken des Bürgerkrieges gezeichnet. Nichts ist wichtiger, als hier Zukunftsperspektiven für die Menschen zu schaffen, den Rest machen sie selbst. Mittlerweile bekommen wir besten Kakao von drei verschiedenen Kooperativen aus Nicaragua. Lang bei 132°C geröstet, klassisch gewalzt und conchiert BEREICHERT dieser Kakao die 80-prozentige Schokolade.

Peru 80 - Piura

Diese Kakaobohnen aus Peru von der Kooperative Aprocap zählen zu den Besten, die wir im Hause haben. Dieser Blend beinhaltet 40% weiße Criollobohnen der Sorte Porcelana. So glatt wie Porzellan ist die Schale dieser Kakaofrüchte, die weit durch das Dickicht in strahlendem Gelborange leuchten. Criollo-Kakao ist heute ganz selten geworden. Der Edle, wie ihn die Einheimischen nennen, eignet sich einfach nicht für Monokulturen. Zudem sind die Erntemengen eher bescheiden. Bei Aprocap wird der Weiße Kakao zu etwa 40% mit anderen Sorten kultiviert. Denn Criollo und Artenvielfalt gehören natürlicherweise zusammen. Übrigens sind die Bohnen nur direkt nach der Ernte weiß und dunkeln beim Fermentieren nach. Durch eine außergewöhnlich niedrige Rösttemperatur und eine kurze Conchierzeit von nur 16 Stunden, ist die fertige hochprozentige Schokolade wieder verblüffend hell.

Bolivien 70 - El Caibo - NEU

Die Kakaobohnen dieser aromatischen Schokolade stammen aus dem bolivianischen Amazonastiefland rund um Alto Beni von der Kooperative El Ceibo

Brasilien 70 - Amazonien

Der Kakao für diese dunkle Schokolade stammt aus dem sagenhaften Amazonien. Es ist das größte Regenwaldgebiet unserer Erde. Dieses Gebiet gilt es so weit wie möglich zu schützen. Deshalb verwenden wir Bio-Kakao, der Artenvielfalt unterstützt und für sich von der ausgezeichneten Bodenqualität profitiert. Mild geröstet, langsam gewalzt und intensiv bei 32 – 34 Stunden conchiert, besitzt diese Amazonien-Schokolade einen schönen Schmelz.

Ecuador 70 - El Oro

Ecuador, das Kernland der Inkas, birgt noch heute große Schätze. Die Provinz El Oro – das Gold – liegt im Südwesten des Landes an der Pazifikküste und an der Grenze zu Peru. Hier kultiviert die Kooperative Urocal den Cacao Nacional. Dieser landestypische Kakao verströmt schon beim Rösten einen unverwechselbaren Geruch und taucht unsere ganze Manufaktur in eine unglaubliche Schokoladenduftwolke ein. Dunkle Schokolade mit 70% Kakaobestandteil bietet für meine Begriffe den höchsten Schokoladengenuss. Das ist genau die richtige Menge Zucker für die feinen Kakaoaromen. Diese Süsse beflügelt ohne dominant zu sein. Beim Walzen wird der Zucker mit dem Kakao verbunden. Dieser Schokolade wird ihr Aroma also, im wahrsten Sinne des Wortes, aufgedrückt. Und zum Abschluss folgt die Meisterschaft der Schokoladenproduktion, das Conchieren.

Nicaragua 70 - Uncrisproca

Nicaragua ist ein wunderschönes Land, dessen Wirtschaft aber noch stark vom Bürgerkrieg zernarbt ist. Mit der Kakao-Kooperative Uncrisproca in der Provinz Matagalpa verbindet uns eine besonders intensive Zusammenarbeit. Wir arbeiten gemeinsam daran, Zukunft durch Qualität zu schaffen. Die Kleinbauern im traditionellen Anbau können sich nur durch Qualität gegen die Massenproduktion auf den Intensivplantagen behaupten. Deshalb wird bei Uncrisproca verstärkt auf die Selektion der Setzlinge und damit auf die Sicherung von Edelkakaosorten, auf die Verbesserung der Verarbeitung und auf die Steigerung der Erträge durch Know-how Austausch gesetzt. Wir haben auch schon Vertreter der Kooperative zu uns nach Bergl eingeladen. Vom Geschäftsgespräch bis zum Fußballturnier gab es ein volles Programm. Denn jedes Kilo Kakao braucht Persönlichkeit und Motivation. Dieser Kakao besteht aus verschiedenen Kakaosorten, sodass Sie am Gaumen ein vielschichtiges Aroma erleben.

Schokobuch Sortiment Saison 2009/10

Bezeichnung
<p>Panama 70 TA - Talamanca</p> <p>Der Talamanca-Kakao hat mich bei meinem ersten Besuch in der Region um Bocas del Toro durch seinen wunderbaren Geschmack sofort begeistert. Diese Kakaosorte wird von indigenen Kakaobauern abseits aller Hektik unserer Zeit im Schutze des Regenwaldes traditionell kultiviert. Das Aroma des Kakaos ist geprägt von dieser Umgebung, der Luft, dem Boden oder wie man so schön sagt, dem Terroir. Die Bauern der Kakao-Kooperative Cocabo bereiten den Boden mit viel Humus auf und kultivieren den Kakao in einer wunderschönen Mischkultur mit Bananen und Ananas. In Bergl entlocken wir dem Kakao diese schönen fruchtigen Aromen durch eine schonende Röstung und einen Conchierprozess, bei dem wir mehrfach die Temperatur variieren.</p>
<p>Peru 70 - 16 h conch. - Satipo Pangoa</p> <p>Die Region um Satipo und Pangoa ist nicht in den Einflussbereich der Vereinten Nationen und deren Kakaoprogramm gefallen, deshalb haben sich hier die alten, echten Criollosorten erhalten. Der Criollo ist geschmacklich berauschend, aber auch ziemlich rar. Criollos, danach suchen die Schokoladenprofis auf der ganzen Welt. Criollo, der Edle, ist sehr empfindlich. Er verträgt keinen Intensivanbau in Monokultur und bringt auch keine großen Ernteerträge. Wo Regenwald und Kakaogarten aufeinander treffen, gedeiht der Criollo in einer Mischkultur. Im Schutze zahlreicher Schattenbäume findet man die speziell gekennzeichneten Bäume. So können die Bauern sortenrein ernten und in Folge auch sortenrein fermentieren. Oftmals wird Criollo mit Forasteros oder Trinitarios vermischt. Aber hier erleben Sie einen reinen Criollo.</p>
<p>Peru 70 - 20 h conch. - Satipo Pangoa</p> <p>Amarru ist reiner Criollo. Dieser Superkakao ist eine echte Rarität. Er zählt zu den ganz alten Sorten, die mit dem oberen Amazonasgebiet von Peru tief verwurzelt sind. Nebenher gesagt, ist er auch einer unser teuersten. Mit dem Amarru Doppel laden wir zum Feinschmecker Experiment. Wir eröffnen Ihnen hier jenen Bereich, der bislang nur Spitzenchocolatiers vorbehalten war. Die gleiche Kakaosorte, die gleiche Rezeptur in unterschiedlichen CONCHIERZEITEN. Lassen Sie sich den Unterschied einer 16 stündigen und einer 20 stündigen Version auf der Zunge zergehen. Beim Conchieren sind wir Chocolatiers gefordert, weil man hier ganz unterschiedliche Geschmackswege einschlagen kann. Soll es rassig, mit scharfen Kanten und säuerlicher Note schmecken oder doch lieber mild, geschmeidig, mit einer feinen Würze? Das alles vermag das Conchieren. Wie schmeckt es Ihnen am besten? Schicken Sie uns doch Ihre Geschmacksbotschaft.</p>
<p>Brasilien 60 - Midicilandia</p> <p>Medicilândia ist ein Ort wie im Wilden Westen. Er liegt an der Transamazônica, der Straße, die sich von Ost nach West durch Brasilien zieht und den Regenwald durchtrennt. Nahe dieses windigen Ortes überraschen die Bio-Pioniere: die Familie Vronski und Laercio Rodriguez Monta mit ihren ausgezeichneten Ernten. Dieser Kakao mit Seele feiert bei uns als dunkle Schokolade seine Auslandspremiere.</p>
<p>Ecuador 60 - Manabi</p> <p>Die Provinz Manabi liegt an der Pazifikküste in einer der schönsten Gegenden Ecuadors. Das ehemalige Kernland der Inkas ist enorm fruchtbar und Kakaoanbau hat hier Tradition. Trotzdem sind die Bauern arm. Oder gerade deswegen. Denn die Kakaohändler haben nie faire Preise gezahlt. Für die Bauern der Kooperative Fortaleza Del Valle hat sich das geändert. Ihre Kinder gehen zur Schule und die Grundversorgung ist gesichert. Einige sind hervorragend ausgebildete Agronomen, sodass hier im eigenem Verarbeitungszentrum auf sehr hohem Niveau fermentiert und getrocknet wird. Wir rösten den Kakao bei relativ geringer Temperatur, dafür aber ausgiebig, um die letzten feinen Aromen herauszulocken. Der Cacao National aus Manabi kombiniert mit 40% Zucker bringt viel Kakaoaroma mit blumigem Akzent in die süssliche Schokolade.</p>
<p>Peru 60 - IntiSelect</p> <p>Die Kooperative Acopagro verbindet typischen peruanischen Amazonaskakao aus den Orten San Martin, Tocache, Tingo Maria und Valle Rio Apurimachac zum neuen Inti Select Kakaocuvée. Durch Selektion und Mischung der Bohnen wird hier die Typizität der späteren Schokolade bereits auf der Plantage bestimmt. Die Nachbarn fermentieren oft gemeinsam und erreichen dadurch eine stabile und sehr genaue Fermentation. Anschließend wird der Inti Select 14 Tage lang sonnengetrocknet. Durch die Temperaturschwankungen von Tag und Nacht entfaltet sich ein ganz besonderes Aroma im Kakao. Wir gehen diesen Kakao fast klassisch an: Rösten ca. 30 Minuten bei 130°C. Walzen ganz langsam, um einen schönen Aromaaufschlag zu bekommen. Beginnen das Conchieren mit einer langen heißen Phase und beenden es mit einer Kühlphase, um das enthaltene Aroma zu stabilisieren. Eine Schokolade mit langanhaltendem Kakaogeschmack und einer feinen Fruchtsäure, die mit einer kräftigen Portion Rohrohrzucker abgedefert wird.</p>

Schokobuch Sortiment Saison 2009/10

Bezeichnung

Schokobuch – Milkschokoladen

Ecuador 60 - El Oro

Eine 60-prozentige Milkschokolade ist eine Klasse für sich. Diese Milkschokolade hat nicht nur übermäßig viel Kakao, sondern auch ungewöhnlich wenig Zucker. Gerade mal 16%. Das können eigentlich nur dunkle Schokoladen. Dass wir all die üblichen Grenzmarken ohne weiteres überfliegen können, erlaubt uns nur der hervorragende Machala El Oro Kakao. Er stammt aus der an der Pazifikküste Ecuadors gelegenen Provinz El Oro. Die Kooperative Urocal kultiviert den Kakao auf traditionelle Weise inmitten von Schattenbäumen, Bananen und einer Vielzahl anderer Pflanzen. So reich an Artenvielfalt wie der Kakaogarten ist auch dieser Cacao Nacional an Aroma. Er wird 3 bis 4 Tage lang fermentiert und an der Sonne getrocknet. Dieser Kakao bedarf einer sanften und kurzen Röstung. Milch von Tiroler Bio-Bergbauern, Zucker und nur mehr ein Hauch von echter Vanille kommen ins Spiel und werden beim Walzen mit dem Kakao verbunden. Beim Conchieren stellt der Machala El Oro wieder seine Qualität unter Beweis: Wir conchieren diese Milkschokolade wie üblicherweise nur dunkle, etwa 16 Stunden lang. Dadurch wird diese Schokolade zu etwas ganz Besonderem, das man nur in kleinen Happen genießen sollte.

Nicaragua 60 - Don Francisco

60-prozentige Milkschokolade ist etwas ganz Besonderes. Sie bewegt sich auf dem Niveau einer dunklen Schokolade, weil sie nur mehr 20% Zucker und 60% Kakaoanteil besitzt. Durch 20% Milchpulver von Tiroler Bio-Bergbauern und einem Hauch Bourbon Vanille verwandelt sie sich wieder in eine Milkschokolade, die aber nicht so süß ist. Hochprozentige Schokoladen erfordern anspruchsvollen Kakao. Francisco Manzanares Alarcón ist einer der besten Kakaobauern in der Region La Cruz del Río Grande. 2007 hab ich Don Francisco auf seiner 3,5 Hektar großen Plantage besucht. Wir haben viele wichtige Dinge, wie Erntezeitpunkt, Fermentation und das Trocknen in der Sonne besprochen. Denn hochprozentige Qualitätsschokolade macht keine Kompromisse. Von der Pflanzung bis zu unseren Conchen muss der ganze Ablauf präzise auf den Kakaotyp abgestimmt werden. Don Francisco bringt mit seinen 76 Jahren dafür die richtige Weisheit mit. Ein Kakao, so reich wie das Leben eines Mannes.

Bolivien 50 - NEU

Die Aromatik des Kakaos der Kooperative El Ceibo aus dem Amazonastiefland und die Milch von den Kühen der Tiroler Berger ergänzen einander perfekt in dieser Milkschokolade.

Ecuador 50 - Manabi

Der Name ist so schön wie die Strände an der ecuadorianischen Pazifikküste. In ganz Ecuador schätzt man den blumigen Charakter des landestypischen Cacao Nacional. In Manabi wird er seit langem kultiviert. Auch die Mischkultur pflegt man in der Kooperative Fortaleza Del Valle, was in Ecuador schon eher selten geworden ist. Hier gedeiht der Kakao umgeben von Schattenbäumen, die ihn vor der brennenden Sonne Ecuadors schützen. Seinerseits schützt der Bio-Kakaoanbau den Regenwald. In Monokulturen wird auf Schutz verzichtet. Die Kakaobäume stehen dicht an dicht. Da ist für Schattenspender kein Platz. Das erfordert aber sehr viel Bewässerung, synthetische Spritzmittel und die wildesten Dünger. In dieser hochprozentigen Milkschokolade bringen, neben dem blumigen Cacao Nacional, Rohrohrzucker aus Paraguay, ein wenig Vanille aus Uganda und Milch von Tiroler Bergbauern Ihre Geschmacksknospen zum Sprießen.

Nicaragua 50 - Uncrisproca

Eine Milkschokolade mit 50-prozentigem Kakaoanteil braucht einfach guten Kakao als Basis. Nichts anderes wird akzeptiert. Milkschokolade mit geringem Kakaoanteil ist da ungenierter und lässt sich zur Not auch auf mittelmäßigen bis fehlerhaften Kakao ein. Bei den niedrig dosierten Schokoladen merkt man diese aromatischen Fehler mitunter gar nicht, weil der Kakao nur eine sekundäre Rolle spielt. Zucker und Vanillinaromen können Schwachstellen gut überspielen. Die Produktion von hochprozentiger Schokolade bleibt immer eine Herausforderung, weil der Kakao darin so ehrlich ist. Die Kooperative Uncrisproca aus der Region Matagalpa stellt aus verschiedenen Kakaosorten einen Blend her, der eine vielschichtige aromatische Basis mitbringt und den Anforderungen einer hochprozentigen Schokolade ohne weiteres standhält. Abwechslungsreichtum bringt auch die Mischung von verschiedenen Zuckerarten, die Milch von Tiroler Bio-Bergbauern und echte Vanille aus Uganda.

Dom. Rep. 40 - Hispaniola

Die Dominikanische Republik hat in puncto Bio-Kakaoanbau die Nase sehr weit vorn. Seit über 20 Jahren beschäftigt man sich hier in vielen Kooperativen mit der Kultivierung von Bio-Kakao. Die Auswahl an unterschiedlichen Kakaosorten ist auch dementsprechend groß. Für unsere 40-prozentige Milkschokolade haben wir nach einer milden Sorte gesucht. Hispaniola aus Yamasa war genau die Richtige. Der Anbau dieser Sorte hat in Yamasa Tradition. Beim Rösten gehen wir sehr behutsam mit den sensiblen Bohnen um. Beim Walzen am klassischen Fünfwalzenstuhl kombinieren wir den Kakao mit verschiedenen Rohrohrzuckersorten. Echte Vanille aus Uganda sorgt dabei für die richtige Balance. Nach einer sehr kurzen Conchierzeit von 6 Stunden erhalten wir ein aufregenden und sehr geschmeidigen Gaumenkitzler.

Schokobuch Sortiment Saison 2009/10

Bezeichnung

Panama 40 - Talamanca

Dieser Kakao kommt aus der Bananenregion Bocas del Toro (dt. Münder des Stieres). Bananen und Kakao passen bei einer gesunden Mischkultur ohnehin gut zusammen. Auf jeden Fall hat der Talamanca - Kakao eine schön fruchtige Note, die man in dieser Milchsokolade entdecken kann. Unser Sohn Michael hat in Panama ein ganzes Schuljahr verbracht. Seither haben wir bei unseren Reisen nicht nur einen Ortskundigen, sondern auch einen sehr guten Dolmetscher an unserer Seite. In Panama fließt viel Geld durch den Kanal. Doch von all dem Reichtum bekommt die indigene Bevölkerung am allerwenigsten zu spüren. Einige Indigene haben für sich den Kakaoanbau entdeckt, weil sie so im Einklang mit ihren Traditionen leben können. Denn Kakao liebt die Artenvielfalt und schon im traditionellen Anbau auch die Wälder. Bei der Kultivierung von Kakao ist einfach Handarbeit und viel Wissen über Umwelt und Pflege gefragt. Wir haben diesen Talamanca-Kakao nach der gleichen Rezeptur wie Asisherca in eine Milchsokolade verwandelt. Denn mit Labooko möchten wir Ihnen die Möglichkeit bieten, die Geschmacksvielfalt von Kakao ohne Umschweife kennen zu lernen.

Peru 40 - El Naranjillo

Die Kakaobauern der Kooperative El Naranjillo konnte ich bei meinem letzten Aufenthalt in Peru nicht besuchen. Die Regierung setzte gerade Bomben gegen die eigene Bevölkerung ein. Der illegale Anbau von Kokain provoziert immer wieder Unruhen in dieser Region. Solange die Bauern mit Kokainanbau mehr verdienen als mit Kakao, ändert sich nichts. Deshalb kaufe ich Kakao genau in dieser brodelnden Gegend ein. Außer den Bio- und Fairhandelszuschlägen zahle ich auch für die Qualität sehr viel mehr, damit die Bauern sich eine Zukunft sichern können. Im Endeffekt zahlen wir für die Tonne Kakao das Zweieinhalbfache. Diesen milden Kakao mit fruchtigen Akzenten verwandeln wir in unserem Schokoladewerk in eine milde Milchsokolade mit 40% Kakaoanteil. Als Pendant setzen wir Milch von Tiroler Bio-Bergbauern, eine spezielle Zuckermischung und einen zarten Hauch von echter Vanille. Sanft gewalzt und mit nur 12 Stunden Conchierzeit mild vollendet.

Schokobuch – Gelbe (Weiße) Schokolade

Gelb 30 mit Krokant

Zum Vergleich tritt hier eine Gelbe Schokolade mit knackigem Krokant aus süßen Mandeln an. Unsere Kakaobutter stammt aus der Dominikanischen Republik, wo sich eine hervorragend ausgebildete und profitabel arbeitende Bio -Kakaoszene etablieren konnte. Gewonnen wird Kakaobutter bei der Herstellung von Kakaopulver. Unter dem Hinweis „stark entölt“ fließt die Kakaobutter als „Abfallprodukt“ ab. Bei der Herstellung von Schokolade, allen voran der Gelben, wird diese dann Hände ringend benötigt und zugesetzt. Kakaobutter ist eines der wertvollsten Fette, das vielfach in der Kosmetik zum Einsatz kommt. So gesehen, pflegt diese Schokolade ihren Körper einfach von innen. Mit viel aromatischer Milch von Tiroler Bergbauern, Naturzucker aus Paraguay und echter Bourbon Vanille aus Uganda.

Schokobuch – SpeziaSchokoladen

Mango und Paranüsse - NEU

Hier handelt es sich um die ultimative Mangoschokolade. Es werden keine Mangostücke einfach in weiße Schokolade eingestreut, sondern die Schokolade selbst wird mit getrockneten Mangos hergestellt. Verfeinert wird diese mit gerösteten Paranussstückchen.

Banane 37

Gelbe Schokolade aus gelben Bananen. Gelbe Schokolade werden Sie vermutlich noch nicht kennen. Dahinter verbirgt sich meine Vision einer Weißen Schokolade. Da Weiße Schokolade nur Kakaobutter und keine Kakaomasse besitzt, ist sie von jeher gelblich getönt. Durch einen hohen Kakaobutteranteil von über 37% wollte ich mehr Qualität und mehr Profil in diesen Schokoladentyp bringen. Das Experiment geht noch weiter, denn statt des üblichen Milchpulveranteils ist hier Bananenpulver im Spiel. So wird die Gelbe Schokolade noch etwas gelber und vorallem viel fruchtiger. Eine Zuckermischung aus unraffinierten Naturzuckern und ein Spritzer Zitrone schlagen die exotischen Töne in dieser Schokoladenkomposition an. Bananen und viel Kakaobutter entwerfen ein üppiges Geschmacksbild, das an die Bilder von Gauguin erinnert.

Himbeer Rot 35

Genau diesen Augenblick, wenn reife, dunkelrote Himbeeren vom Strauch in den Mund wandern, hält das Eis für uns fest. Dieses gefriergetrocknete Wunder bauen wir dann bei uns in Schokolade ein. Was landläufig bekannt ist als Weiße Schokolade haben wir weiterentwickelt zu einer Roten. Der Schokoladentyp Weiße Schokolade besitzt keine Kakaomasse, sondern nur Kakaobutter, Zucker, Milch und gegebenenfalls Vanille. Statt dem üblichen Milchpulveranteil, setzten wir bei dieser Fruchtschokolade passiertes Himbeerfruchtpulver ein. Die optimale Frucht-Säure-Verbindung zu schaffen, war nicht ganz einfach, aber das Experimentieren hat sich gelohnt. Genießen Sie eine pffiffig-fruchtige rote Schokolade. Abschließend conchieren wir die Schokolade nur ganz kurz, also etwa 4 Stunden lang, so dass die wunderschöne Farbe und der natürliche Geschmack der Himbeeren erhalten bleiben.

Marille mit Krokant - NEU

Marille pur. Getrocknete Marillen durchlaufen mit Kakaobutter, Milchpulver und Zucker die ganze Schokoladeverarbeitung und geben so gemeinsam mit Krokant aus Marillenkernen dieser Schokolade ein unvergleichliches Marillenaroma.

Erdbeere - NEU

Ein sensationeller Geschmack und ein betörender Duft, der nur bei ausgereiften Erdbeeren zu finden ist.

Schokobuch Sortiment Saison 2009/10

Bezeichnung
<p>Kirsch mit Mandeln - NEU</p> <p>Japan, blühende Kirschgärten, duftende Mandelbäume, ein wundervolles Bild im Kopf entsteht. Das weiß auch Josef Zotter zu deuten und lässt in dieser feinen Schokolade Mandel- und Kirschgeschmack zueinander kommen. Perfekt, da beide schon von Grund auf den jeweils anderen Geschmack in sich tragen. Als zusätzlicher Luxus verwöhnt die Einlage aus gerösteten und gehackten Mandelstückchen. Reines fruchtiges Kirschkpulver, guter Vollrohrzucker aus Paraguay und viel Kakaobutter werden für diese Sorte durch unser Fünffachwalzwerk gezogen. Dadurch erhält man eine unnachahmliche Feinheit, die Josef Zotters Schokoladekreationen auszeichnet. Das sind Kirschen und Mandeln, die schon auf der Zunge zergehen.</p>
<p>Kokos 32</p> <p>Diese Schokolade besitzt eine karibische Seele . 32% Kakaobutteranteil aus der Dominikanischen Republik fließen in diese Schokolade und verleihen ihr eine schöne gelbe Tönung. Kakaobutter ist eines der wertvollsten Fette . Die darin enthaltenen Fettsäuren sind zwar überwiegend gesättigt, was als ungesund gilt; einen Teil davon wandelt die Leber jedoch in ungesättigte Fettsäuren um , die den Cholesterinwert nicht erhöhen . Durch ein Spezialverfahren ersetzen wir den Milchpulveranteil in der Schokolade durch Kokosraspeln . Mit viel Nachdruck lassen wir diese Schokoladenmasse dann über die Fünffachwalze laufen, um ihr eine schöne, geschmeidige Konsistenz zu verleihen . Abschließend conchieren wir nur ganz kurz . Genießen Sie diese raffinierte Kokoschokolade .</p>
<p>Mandel 26</p> <p>Die Geschichte dieser Mandelschokolade, beginnt in Spanien, das für seine Mandeln fast ebenso bekannt ist wie für seine Corridos. In Bergl rösten wir die spanischen Mandeln sorgfältig und walzen sie mit Rohrohrzucker aus Paraguay, wodurch eine leicht karamellige Note entsteht. Final begegnet das hausgemachte Mandelnougat Vanille aus Uganda und unserer BASIC 30 Kuvertüre, die unsere Version der Weißen Schokolade ist.</p>
<p>Haselnuss 27</p> <p>Kakao besitzt unglaublich viele Aromen. Man spricht von etwa 1.000. Wovon viele einen nussigen Charakter haben. Deshalb passen Nüsse auch so hervorragend zur Schokolade. In dieser Schokolade kombinieren wir hausgemachtes Haselnussnougat mit unserer 50-prozentigen BASIC-Kuvertüre und gerösteten Haselnussstückchen als Einlage. Unsere Bio-Haselnüsse werden direkt in Bergl geröstet, karamellisiert und mit Rohrohrzucker zu feinem Haselnussnougat verwandelt, das keine Wünsche mehr offen lässt.</p>
<p>Haselnuss-Krokant - NEU</p> <p>Kakao besitzt unglaublich viele Aromen. Man spricht von etwa 1.000. Wovon viele einen nussigen Charakter haben. Deshalb passen Nüsse auch so hervorragend zur Schokolade. In dieser Schokolade kombinieren wir hausgemachtes Haselnussnougat mit dunkler Milkschokolade und gerösteten, karamellisierten Haselnussstückchen als krokantige Einlage.</p>
<p>Acai "Regenwaldwunder" - NEU</p> <p>Acai , die kleinen beinahe schwarzen Beeren der Acai-Palme kommen aus dem brasilian. Amazonasgebiet und zählen aufgrund Ihres Gehaltes an antioxidativ wirksamen Anthocyanen zu den gesündesten Früchten überhaupt. Daraus ergibt sich eine wunderbar beerig schmeckende Fruchtschokolade.</p>
<p>Joghurt 38</p> <p>Es gibt die Regel und das hier ist die Ausnahme . In der Regel verwendet man für helle Schokoladen Milchpulver . Diese Schokolade habe ich , anstatt mit Milchpulver, mit Joghurt realisiert. Eine Idee, die ich immer schon mal umsetzen wollte . Mit der Mischung aus unraffinierten Naturzuckern , die neben der Saccharose noch alle Mineralstoffe, Spurenelemente und Vitamine enthalten , setzt sich das Prinzip Natur fort. Ein feiner Spritzer Zitrone bringt noch etwas Frische in diese Kreation . In unserem SchokoladeWerk drehen wir das Walzwerk ganz langsam ,um so schonend wie möglich eine superfeine Schokoladenmischung zu bekommen, die wir abschließend noch ganz kurz conchieren . Denn ausgedehnte Conchierzeiten sind einfach nicht für jeden Schokoladentyp geeignet.</p>
<p>Fruchtjoghurt 33</p> <p>Zum Vergleich habe ich hier die Joghurtrezeptur mit Früchten erweitert. Eine Komposition aus Sauerkirschen , Orangen, Erdbeeren und Zitrone bringt frische Noten. Dieses Fruchtjoghurt habe ich anstelle von Milchpulver verwendet . Dadurch bekommt diese 30er Joghurtschokolade eine schöne rosa Tönung . Der Zuckergehalt ist sehr zurückgenommen, sodass der Fruchtjoghurt geschmacklich den Ton angibt . Unterstützt von satten 33% Kakaobutter, die als Geschmacksträger dient. Durch langsames Walzen und äußerst vorsichtiges Conchieren verleihen wir dieser Schokolade einen besonderen Schmelz .</p>
<p>Schafmilch 42</p> <p>Diese helle Schokolade ist auch bei Kuhmilchunverträglichkeit ein Genuss . Den üblichen Kuhmilchpulveranteil haben wir vollständig durch Schafmilchpulver ersetzt. Nach dem Melken wird die frische Schafmilch sofort getrocknet. Mit dem Schafmilchpulver kreieren wir eine Schokolade mit 42% Kakaobestandteil. Neben dem Kakao aus Nicaragua und Peru setzen eine Prise Salz und Walnüsse neue Akzente. Diese Rezeptur erfordert viel Fingerspitzengefühl beim Walzen und Conchieren. Dafür braucht sich diese Schafmilchschokolade aber hinter keiner Kuhmilch mehr zu verstecken . Die Milch der Schafe ist deutlich gehaltvoller als Kuhmilch. Der Fettgehalt liegt bei 7% und der Eiweißanteil bei 6%. Außerdem hat Schafmilch einen höheren Gehalt an Mineralien und Vitaminen . Bei Calcium und Vitamin B sind es gleich doppelt so viele wie in Kuhmilch .</p>

Schokobuch Sortiment Saison 2009/10

Bezeichnung
<p>Scharfes Schaf 50 Auch in dieser dunklen Schokolade musste die Kuhmilch für die Schafmilch die Bühne räumen. 12 erfahrene Biobauern im Nationalpark Kalkalpen erzeugen die Schafmilch. In der neuen gemeinsam errichteten Bio-Molkerei am Hof der Familie Leeb wird die Milch direkt verarbeitet. Die Schafmilch ist aber mehr als Alternative, denn als tonangebender Geschmack gedacht. Geschmack bringen 50% Kakaoanteil, noch etwas mehr Walnüsse als bei der normalen Schafmilch und Birds Eye Chili. Birds Eye Chili gilt als die Urform von Chili. Dieser Chili ist selten und sehr feurig (Stufe 8 von 10, ca. 150-200.000 Scoville). Doch Schärfe allein macht noch keinen guten Chili aus. Er muss wie der Birds Eye auch viel Aroma mitbringen. Der Vogel im Namen erklärt sich daraus, dass Vögel diesen Chili in Unmengen essen können, weil sie Capsaicin-resistent sind und folglich die Schärfe nicht schmecken. Wir wünschen Ihnen nun einen angenehmen Flug mit dieser Schokolade.</p>
<p>Stutenmilch 57 Im Galopp kommt hier eine dunkle, kräftige Schokolade mit satten 57 % Kakaoanteil und 15% Pferde- bzw. Stutenmilchpulver. Stutenmilch kennt man, nicht zuletzt durch Cleopatra, in erster Linie aus dem kosmetischen und heilmedizinischen Bereich. Als Nahrungsmittel ist sie weniger bekannt, weil sie sehr rar und deshalb wahnsinnig teuer ist. Dabei ist von aller tierischen Milch die Pferdemilch der menschlichen Muttermilch am ähnlichsten. Die Gewinnung von Pferdemilch ist sehr aufwändig. Die Stute muss mehrmals am Tag gemolken werden und der Bauer kann nur kleine Mengen Milch abzweigen, damit das Fohlen noch genügend Milch bekommt. Diese Prozedur vollführt man auch nur der wertvollen Inhaltsstoffe wegen; denn geschmacklich ist die Stutenmilch näher am Wasser als an Milch dran. Klarerweise verarbeiten wir die Stutenmilch besonders schonend, damit auch beim Erwärmen in der Conche sämtliche Vitamine und Spurenelemente erhalten bleiben.</p>
<p>Ziegenmilch 45 Garantiert „frei von jeder Kuh“ ist diese Schokolade mit 45-prozentigem Kakaoanteil. Manch einer weiß es schon aus eigener Erfahrung, dass es nicht gerade einfach ist, eine Ziege zu melken. Ich hab selbst ein paar dieser lebhaften Tierchen vor meinem Haus laufen. Experten raten, das Abmelken auch gar nicht erst im Stall zu versuchen, sondern gleich ins Freie zu gehen. Hat man dann endlich ein paar „böckelfreie“ Liter ergattert, muss man die Milch sofort weiter verarbeiten. Wir dosieren das Ziegenmilchpulver für die Schokolade sehr vorsichtig, um einen vollen, aber nicht zu aufdringlichen Geschmack zu erhalten. Beim Conchieren wird die Ziege noch einmal aufmüpfig, deshalb achten wir darauf, dass die Temperatur nicht zu sehr ansteigt. Eine sprunghafte Schokolade für Ziegenfreunde und Kuhmilchallergiker.</p>
<p>Soja 40 LAKTOSEFREI Diese Sojaschokolade ist mit 40% Kakaoanteil recht kräftig im Geschmack. Statt mit Milchpulver realisieren wir diese helle Schokolade mit getrocknetem Sojapulver. Beim Conchieren haben wir uns sehr viel Zeit genommen, damit sich die Kakaobutter optimal mit den Sojapartikeln vermischt. Soja ist ja etwas in Verruf geraten. Selbstverständlich ist dieses Soja gentechnikfrei. In unserer Produktion setzen wir nur Bio-Rohstoffe ein. Bio ist nicht nur ein Produkt, sondern auch eine ganze Anbauoder gar Lebensphilosophie. Sojaschokolade ist laktosefrei und eine wertvolle Alternative für Allergiker. Das Sojaweiß besitzt nachweislich eine ebenso hohe Bioverfügbarkeit wie tierisches Eiweiß. Neben Kakao und Soja erwartet Sie in dieser Sojaschokolade eine unraffinierte Naturzuckermischung aus Rohrohrzucker und Vollrohrzucker und etwas Sesam.</p>
<p>Grüntee 35 LAKTOSEFREI Dieser laktosefreien Sojaschokolade habe ich mit japanischem Grüntee pulver, dem sogenannten Matcha, etwas Spannung verliehen. Matcha war das Kultgetränk der Samurai. Ein Stoff von dem Sie einiges erwarten können. Mittlerweile ist natürlich die universelle gesundheitliche Wirkung des „Wundermittels“ hinreichend erforscht. Nur auszugsweise heißt das, das Immunsystem wird gestärkt, das Blut verdünnt und damit Herz – Kreislaufkrankungen vorgebeugt, der Blutdruck reguliert und Altersdemenz vorgebeugt. Durch die Kombination der Wirkstoffe Theanin und Coffein hält der Matcha wach und beruhigt zugleich. Ideal für Kopfarbeit oder Einsätze der Samurai. Beim Verarbeiten wird der Grüntee mit Dampf besprüht und anschließend sofort getrocknet. Dadurch wird seine schöne Grünteetönung bewahrt. Von einer dunklen Schokolade würde das leuchtende Grün geschluckt werden, daher habe ich die helle Schokolade mit 35% Kakaobutteranteil als Basis für den Matcha gewählt. Eine leichte Spur Sesam ist auch wieder dabei.</p>
<p>Ecuador 60 mit Rosenblüten - NEU Diese hochprozentige Milchschokolade wird mit getrockneten Rosenblüten versetzt, was ihr einen wahrlich betörenden Geschmack und auch Geruch verleiht.</p>
<p>Cashewnougat mit Wiesenblüten - NEU Die wundersame Frucht Cashew, deren Kern außerhalb der Frucht wächst, wird hier von uns zu einem einzigartigem Nougat verarbeitet und dann noch mit getrockneten Wiesenblüten (Gänseblümchen, Kornblumen, ...) bestreut.</p>