

CHOCOMOTION

Schokolade erleben.

Lieben Sie Schokolade...



CHOCOMOTION

Schokolade erleben.

...oder jemanden, der Schokolade liebt?

Dann sind Sie bei uns an der richtigen
Adresse.

Tauchen Sie bei Ihrem Besuch in die
faszinierende Welt der Schokolade ein.

Oder buchen Sie eine spannende
Schokoladen-Degustation.

Hier finden Sie eine Auswahl unserer
Produkte, die gut tun, weil
hochwertige Zutaten liebevoll
verarbeitet werden.

CHOCOMOTION

Schokolade erleben.



Amedei Edelschokolade aus der Toskana

Die Gründer Cecilia und Alessio Tessieri haben sich seit mehr als zehn Jahren ein hehres Ziel gesteckt: die beste Schokolade der Welt herzustellen. Dafür muss jeder Schritt vom Anbau des Kakaos über Ernte, Fermentation, Trocknung, Röstung und die weitere Verarbeitung, die Cecilia als Maître Chocolatier obliegt, perfekt ausgeführt werden. Die enge Kooperation mit den Plantagen, auf denen Amedei sich sowohl wirtschaftlich als auch sozial engagiert, zeichnet die Philosophie dieses Herstellers aus. Nur die perfekten, aromatischsten Bohnen {Criollo und Trinitario} aus den anerkanntermassen besten Anbaugebieten werden vor Ort ausgewählt und in Pontedera in der Nähe von Pisa handwerklich zu feinsten Schokolade verarbeitet...

Diese wurden bereits mehrfach international prämiert. Doch abgesehen von all diesen Dingen – am Ende überzeugt der Geschmack. Vergewissern Sie sich selbst!

CHOCOMOTION

Schokolade erleben.



Beschle – Schweizer Klassiker. Seit 1898

Handwerkskunst und Luxus. Auf der Grundlage von 110 Jahren Erfahrung schöpft Beschle aus dem Reichtum des im Unternehmen angesammelten Wissens und seiner Geschichte, um seinen Produkten das Siegel ausgezeichneter Handwerkskunst zu verleihen. Sämtliche Pralinen und Trüffel von Beschle werden in der Schweiz in Handarbeit gefertigt.

CHOCOMOTION

Schokolade erleben.



Die beste grüne Fee, die existiert, aus dem Wallis

Chocolat douce des fées - Pralinés mit Absinth.
Traditionelle, schwarze Schokolade auf Rahmbasis mit
Absinth und einem Hauch von Marzipan und Pistazien,
umhüllt von weisser Schokolade – darauf eine kleine
grüne Fee.

Ein Traum.

CHOCOMOTION

Schokolade erleben.



Domori – Best of Italy

Unsere exotischsten Erwartungen wurden erfüllt. Domori ist es gelungen, eine Schokoladenvielfalt mit hocharomatischen Noten zu schaffen. Es sind wahrlich Feuerwerke entfesselter Aromen – und zwar ohne zusätzliche Kakaobutter oder Vanille.

In Turin werden ausschliesslich reine Criollo und Trinitario-Sorten oder Nacional langsam bei milder Hitze geröstet. Durch die Auswahl der Kakaosorten, das Fermentieren, Trocknen und die Art des Röstens haben alle Schokoladen eine schöne dunkelbraune Farbe. Das Feinvermahlen und Conchieren findet bewusst in einem Gang statt. Das schont den Kakao und alle köstlichen Aromen bleiben erhalten.

CHOCOMOTION

Schokolade erleben.



Hot Choc Spoon aus den Niederlanden

Der Hit. Der Liebling. Ein Stück reines Glück am Löffel.
Wundervoll zart mit Praliné, würzig und herb mit Pfeffer.

Viele Sorten, viele Geschmäcker, viele Menschen, viele Spoons. Tag für Tag gibt es neue Ideen.
Beispielsweise mit Whisky oder Jagertee, Orange und Chili. Oder Kirsche, Haselnuss und Anis.

CHOCOMOTION

Schokolade erleben.



Reichmuth von Reding – gefunden im Kanton Schwyz

Zeit und Qualität der Kakaobohne machen diese herausragenden, raren, dunklen Chocolats de cru aus der Schweiz. Ausgetüftelt und aufwändigst hergestellt.

Reine Kakaosorten werden bis zu 72 Stunden mit natürlicher Reibungswärme in einer traditionellen Conchiermaschine gerührt.

Nature und mit erstklassigen Nüssen, Früchten und Gewürzen. Elegant verpackt.
Schon fast kein Geheimtipp mehr.

CHOCOMOTION

Schokolade erleben.



Rovira - Schokoladenkunst aus Barcelona

Enric Rovira verbindet beste Qualität der Grundprodukte mit erstaunlicher Kreativität und Stil. Seine Schokoladenkunstwerke begeistern alle Sinne. Wunderschöne, stilvolle Verpackungen und Schokoladenkreationen zum Dahinschmelzen. Zusammen mit namhaften Künstlern entstehen immer wieder faszinierende Schokoladen. So kreierte Ana Mir, dunkle Schokoladenkugeln mit Schlitz für das genussvolle Auf- und Abstecken vom Champagnerglas. Die beliebteste Tafel besteht 100% Kakao - und sonst nichts. Natürlich alles ohne Konservierungsstoffe.

CHOCOMOTION

Schokolade erleben.



Valrhona, La Grande aus Frankreich

Valrhona ist einer der besten Hersteller für Edelschokolade. Besonders berühmt für seine Edelkuvertüren für die Gastronomie und viele kleine erstklassige Chocolatiers auf der ganzen Welt. Favoriten sind die 68% Edelgastroschokolade und das 100%ige Kakaopulver. Ebenfalls sehr gut ist die leichte Sauce au Chocolat.

CHOCOMOTION

Schokolade erleben.



Zotter Schokoladen aus Österreich

Mehr als Schokolade. Die steirische Schokoladen-Manufaktur Zotter stellt Schokoladenkreationen in allen möglichen und zum Teil gewagten Kombinationen her.

Gefüllte Schokoladen von dunkel bis hell: Klassisch, mit Bergkäse, Sellerie, Erdnuss und Ketchup, Hanf und Mokka, Ananas, Rosen, Pistazien. Probieren geht über Studieren. Alles handgeschöpft, biologisch und fair.

Ein Dauerrenner mit Riesenauswahl.

CHOCOMOTION

Schokolade erleben.



Herzlich Willkommen!