

Neue Vivani-Produkte zur BioFach 2008

17.02.2008, 18:38 | Freizeit, Buntes, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Vivani Bioschokolade*
Presseagentur: *ProImage*

Zur BioFach 2008 präsentiert Vivani drei neue Schokoladenprodukte, mit denen das bestehende Sortiment des Marktführers* erweitert wird.

Erstmals stellt Vivani eine echte Trinkschokolade vor. „Mit dieser Produktinnovation fördern wir den aktuellen Trend zu hochwertigen Schokoladengetränken“, erklärt Andreas Meyer, Geschäftsführer der EcoFinia GmbH. Neu sind außerdem die Tafelsorten „Caramel“ und „Olivo“, die die Palette der großformatigen Edelschokoladen erweitern. „Mit diesen Sorten ergänzen wir unsere Edizione Grande, die „Olivo“ wurde bereits von der DLG mit Gold ausgezeichnet“, so Andreas Meyer.

Vivani Hot Chocolate Trinkschokolade

Die Besonderheit dieser Getränkezubereitung liegt in den fein geraspelten Schokostückchen aus echter Schokolade. In heißer Milch aufgelöst entsteht aus ihnen ein cremiges Schokoladengetränk. Die Schokoraseln eignen sich darüber hinaus auch gut zur Zubereitung und Garnierung von Desserts oder als Müsli-Zutat. Kakaogehalt: 58%.

Edel Bitter Sahne mit Butter-Karamellstückchen

Der feinherbe Geschmack der Edelkakaobohne Arriba, durch den sich die Sorten der Edel Bitter Schokoladen von Vivani auszeichnen, wird bei dieser Tafel kombiniert mit knusprigen Butter-Karamellstückchen und verfeinert mit Sahne. Kakaogehalt: 58%.

Edel Bitter mit Olivenöl

Der Arriba-Kakao, direkt von den Kleinbauern-Kooperativen in Ecuador, wird für dieses Produkt mit einem extra Schuss Olivenöl versehen. Das Ergebnis ist eine Bitter-Schokolade mit einem Hauch von Olive und einem besonders cremigen Schmelz. Kakaogehalt: 70%.

Alle Zutaten der zahlreichen Vivani-Schokoladenprodukte entstammen aus kontrolliert biologischem Anbau. Auf der Biofach 2008, vom 21. bis 24. Februar in Nürnberg, finden Sie uns in Halle 7, Stand 231. Weitere Informationen zur Messe sind erhältlich unter www.biofach.de sowie zu Vivani Bio-Schokoladen unter www.vivani.de.

* Quelle: bioVista Auswertung Produkt-Umsatz Ranking im Produktbereich Schokolade, Pralinerie aus den Monaten 07.2007-12.2007.

Portrait

Das Sortiment biologischer Schokoladen wird bei dem Familienunternehmen Ludwig Weinrich hergestellt und von der

Tochterfirma EcoFinia GmbH vermarktet.

Weinrich kann auf mehr als 100 Jahre Erfahrung mit der Herstellung feinsten Schokoladen-Erzeugnisse zurückblicken. Mit handwerklichem Können entwickelte das Traditionshaus auch die VIVANI-Produktpalette.

Erlesene Zutaten zu 100 Prozent aus kontrolliert biologischem Anbau, beste Rezepturen, fachkundiges know-how, modernste Produktionsanlagen und eine sorgfältige Qualitätssicherung garantieren ein herausragendes Produkt.

News-ID: 189351 • Views: 1191 (Stand: 02.07.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/189351/Neue-Vivani-Produkte-zur-BioFach-2008.html>