

Fünfmal Gold für Bio-Schokolade

16.05.2006, 15:28 | Freizeit, Buntes, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Vivani Bio-Schokoladen*

Presseagentur: *Redaktionsbüro ProImage*

„Fünfmal Gold“ heißt es für Vivani im Januar 2006. Experten aus Handwerk, Industrie, Wissenschaft und Lebensmittelüberwachung haben sich wieder zusammen gefunden um die begehrten Auszeichnungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft zu vergeben. Gleich alle fünf eingereichten Bio-Schokoladen von Vivani erhielten dabei die Gold Prämierung.

Ganz im Sinne der Verbraucher bewertet die DLG die Qualität der Lebensmittel auf dem deutschen Markt. Im Zentrum der Bewertung steht dabei die sensorische Analyse. Dass „Bio“ nicht nur für Reinheit und Gesundheit, sondern auch für exzellente geschmackliche Qualität steht, haben die fünf eingereichten Schokoladensorten von Vivani bewiesen: Feine Bitter, Edel Bitter Ecuador, Edel Vollmilch Ecuador, Feine Bitter Orange und der Vivani Crisper-Riegel erhielten die DLG-Gold Prämierung. Die Sorten Praliné und Joghurt Lemon wurden bereits 2005 mit der goldenen Auszeichnung bedacht. „Das Ergebnis, gleich mit allen fünf eingereichten Schokoladen Gold zu erhalten, zeigt uns, dass wir mit unserem Ansatz, auf Qualität zu setzen, goldrichtig liegen. Auch für unsere Kunden ist es eine tolle Bestätigung, dass sie den richtigen Sinn für Geschmack bewiesen haben“, erklärt EcoFinia Geschäftsführer Andreas Meyer zufrieden. Die im Hause Weinrich produzierte Marke Vivani profitiert von der über 100-jährigen Erfahrung des Familienunternehmens. Vor allem die sorgfältige Auswahl der Rohstoffe und das traditionelle Herstellungsverfahren garantieren in der Schokoladenfabrik ausgezeichnete Qualität.

Vor gerade mal sechs Jahren wurde Vivani als neue Schokoladenmarke von der EcoFinia GmbH auf den Biomarkt gebracht. Und ist schon jetzt Marktführer im Bereich der Tafelschokoladen. Umsatzmäßig liegt Vivani mit der Feine Bitter 85% Kakao und Feine Bitter 72% Kakao deutlich vor den Mitbewerbern auf den ersten beiden Plätzen. Unter den ersten 25 Plätzen ist Vivani gleich mit neun Sorten vertreten.* Die hohe Akzeptanz der Verbraucher spiegelt sich auch in den Auszeichnungen wieder, die sich Vivani mit ihren Sorten bereits sichern konnte. „Neben den sieben DLG-Gold Prämierungen freuen wir uns unter anderem über den Best-of-Bio Award 2005, den Renner des Jahres 2005 auf der Biofach und die maximale Punktzahl vom Gourmet-Magazin savoir-vivre“, berichtet Andreas Meyer. Die Vivani Bio-Schokolade kennzeichnet sich dadurch, dass bei der Herstellung wichtige Qualitätskriterien eingehalten werden. So kommen nur Produkte aus 100% kontrolliert biologischem Anbau zum Einsatz, es werden nur gentechnisch unveränderte Zutaten verwendet, auf Emulgatoren wird bewusst verzichtet und im Herstellungsprozess wird viel Wert auf intensives Feinwalzen sowie lange Conchierzeiten gelegt.

Vivani Bio-Schokolade – ein Genuss für alle Sinne. Zartschmelzende Schokolade in Premium Qualität, hergestellt nach besten Rezepturen im Traditionshaus Weinrich.

Portrait

Redaktionsbüro ProImage
Lars Kruse
Karlstr. 8

44575 Castrop-Rauxel

Tel.: 02305 548077

Fax: 02305 548076

Email: kruse@rbpi.de

www.rbpi.de

News-ID: 87017 • Views: 138 (Stand: 09.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/87017/Fuenfmal-Gold-fuer-Bio-Schokolade.html>