

Ein **Kakao** für Erwachsene, den aber auch die Kinder lieben.
Für unseren Kakao verwenden wir nur natürlich gewachsene Rohstoffe. Weg lassen wir
dafür Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker und künstlich erzeugte Aromen.
Wir arbeiten mit Gewürzen, Kräutern und Kakao.
Natürlich verwenden wir auch Zucker aber wesentlich weniger als andere Hersteller.
Zur Erklärung unserer Sorten empfiehlt sich das Lesen unseres Flyers,
ebenso wie den Pressespiegel.
Wir empfehlen unseren Kunden den Kakao nicht zu kochen. Am besten schmeckt er
mit
aufgeschäumter Milch, aber natürlich auch mit nur heißgemachter Milch. Zu langes
Aufkochen würde halt unsere schönen natürlichen Gewürze zum Teil schädigen. Ich
erkläre
es immer mit dem Kochen von Petersilie oder Schnittlauch, wenn man den 1 Stunde
in der
Suppe mit kochen läßt, hat man auch nix mehr davon...
Empfehlung für den Sommer: unser Produkt löst sich auch in kalter Milch, man muss
ein
bisschen mehr rühren, aber die Mühe lohnt sich.
Superlecker schmeckt **Before Nine**, kalt serviert mit einer Kugel Eis , am besten
Zitroneneis,
verfeinern mit Schlagsahne und frischen Minzblättchen.
Auch **Sinnerman** (Zimtkakao) ist ein Gedicht , angereichert mit Vanilleeis, als
erfrischende
Nachspeise zum Weihnachtsmenü.
Hot Winter - ist unsere heiße Antwort auf den üblicherweise jetzt getrunkenen
Glühwein.
Mal was Wärmendes ohne Alkohol und wer dann doch den Alkohol vermißt, der soll
es mit
Baileys versuchen oder Rum-aber bitte nicht übertreiben.
Chockwork Orange - ist für Leute die die fruchtige Note suchen. Wiederum herrlich
auch als
Eisschokolade oder heiß mit einem Gläschen Cointreau genießen.
Before Nine - After Eight war leider schon vergeben - klingelts da? Ja genau mit
Minze, leicht
frisch, meine Liebessorte. Ich mag den feinen Duft von Schokolade und Frische,
nicht zu
süß, englisch und fein.
Dschindscha - unser bayrisch-englisch gesprochenes Ingwer. Am besten zu
erklären mit
leicht fruchtig-scharf. Getrockneter Ingwer von feinsten Qualität würzt diese Sorte.
Sinnerman - der Kakao für kalte Winterabende. Trinken, genießen und sich
verzaubern
lassen von einer erstklassigen Zimtsorte. (Nicht zu vergleichen mit dem Billigzimt,
der
manchen Winter- oder Apfeltees beigemischt wird).Schmeckt auch kalt sehr gut mit
Schokoladeneis und Schlagsahne.
Meuterei - auf der Bounty- haben wir einfach weggelassen. Und mit Bounty erklärt
sich auch
die Sorte Kokos. Dieser spezielle Kakao enthält feinstes Kokospulver und ist daher
auch sehr

mild. Als Hintergrundinformation: Kokosnuss wird in der asiatischen Küche zum Mildern scharfer Gewürze verwendet. Man darf also nicht den gleichen Kokosgeschmack wie bei

künstlichem Kokosaroma erwarten - unserer ist viel milder.

Nude - mein persönlicher Familienkakao, weil er die ganze Familie beglückt. Ein Basiskakao,

der mit echter Bourbonvanille fein abgeschmeckt wird, ohne dass die Vanille zu sehr hervortritt. Wird ebenso wie Sinnerman auch gerne zum Bestäuben von Cappuccino verwendet.

White Wedding - der Renner bei ganz jungen Damen (und Herren). Wird sehr gerne als

Mitbringsel verwendet - die anderen Sorten eignen sich natürlich auch hervorragend als

kleines Geschenk oder im Geschenkset.

Weißer Schokolade, ein bisschen Vanille und etliche Geheimnisse machen dieses Heißgetränk zu einem absoluten Verkaufsschlager.

Chill Bill - der Renner der ersten Stunde, jetzt schon der Klassiker unter unseren Sorten.

Feinste Chillisorten machen diesen Kakao so interessant und auch ein bisschen herber. Sehr

beliebt bei Männern jeden Alters.

Criollo - die reine Bohne. Echte sortenreine Criollobohne. Nur für fortgeschrittene Kakaogeniesser, die es sich zutrauen. Gefahr besteht, dass man süchtig wird und nichts

anderes mehr zulässt.

As I went out walking - Lavendel, eine Sorte die aus einer Erinnerung an traumhafte

Lavendelfelder in Frankreich entstand. Samtig-herber Kakao, den man durchaus einmal

versuchen sollte. Er überzeugt durch sein dunkles Schokoladenherz und seine beruhigende

Wirkung.

Silent Green - sollten nur Grünteeliebhaber und Freunde der weißen Schokolade versuchen,

oder die ganz Neugierigen. Übrigens eine der Lieblingssorten von Herrn Beck.

Wa`sab! - Spezielle Mischung für den experimentierfreudigen Kakaoliebhaber. Wassermeerrettich und Bertram!

Lemon Cherry - überraschend anders. Kirsche mal von einer anderen Seite, die Frische liefert

Zitronengras.

Doctor No - kriert für die Liebhaber von Lakritze, die wird wiederum aus Süßholz gewonnen.

Insomnia - entstanden aus einer immer wiederkehrenden Nachfrage. Kakao vereint mit

ägyptischem Mokka.

No Gringo - Extra scharf für die ganz harten Kaliber. Sie werden große Augen machen!