

Die Blumigen



As I went out walking

Mit dezent blumiger Note erinnert diese Sorte an einen Spaziergang durch riesige Lavendelfelder in der Provence. Dabei ist diese jene in der Nase deutlicher, im Abgang eher nur zu erahnen. Ein Kakao für Connaisseurs.



My heart asks pleasure

Manche Dinge entstehen in tiefem Seufzen. Diese Sorte ist so eine. Viel Liebe war nötig; eine fein interpretierte Perfektion, die das „träumerische Ich“ umarmt und verführt.



Monk's Desire*

Weißer Schokolade und ein Hauch von Unschuld. Bilder von uralten Rosenstöcken in Klostergärten, lauen Sommerabenden in Cornwall und einem intensiven Duft nach Liebe.

* weiße Schokolade

Die Adligen



Before Nine

Es muss ja nicht immer Pfefferminztee sein. Natürlich nicht Carmagnola-, sondern Nanaminze verleiht diesen dezent erfrischenden Geschmack für alle Jahreszeiten.



Drachenherz

Niemals nicht einen Gedanken daran zu verschwenden ob der gesundenden Wirkung des Ginseng. Bergamotte, das aromatisierende Detail des Earl Greys. Eine Zitrusfrucht, auch als Pomeranze bekannt.



Dschindscha

Ingwer auf Denglisch und zur Unterstützung eine Beigabe Piment. Dezente Ingweraromen ergänzen vollmundigen Criollo. Für Liebhaber einer klassischen Kombination.



Insomnia

Die Schlaflose. Für diejenigen, die den Geschmack des Kakao dem von Kaffee vorziehen, auf Koffein dennoch nicht verzichten wollen. Eine Alternative zu den üblichen Aufputschern.



Silent Green*

Matcha: Grüner Tee, im Schatten gewachsen, fein vermahlen, kombiniert mit weißer Schokolade und Kokosnuss- für die Entdeckung der Langsamkeit.

* weiße Schokolade

Erfunden aus einem einzigen Grund:

„Mir war alles andere nicht gut genug!“

Michael Beck, Genießer

VPE 7 x 125 g , a`3,10 ,
bei 24 Stück a`3.-
Silent Green 3,50 / 3,40
Dosen zu 500 g a`9,99

Becks
cocoa
Kakaospezialitäten

www.beckscocoa.com
cocoa@beckscocoa.com

Münchner Cacao Gesellschaft
Kazmaistr. 24
D-80339 München

tel. +49 89 500 80 78 - 0
fax. +49 89 500 80 78 - 58

Kakao macht glücklich!

Für anspruchsvolle
Kakaogenießer

Becks
cocoa
Kakaospezialitäten

Becks cocoa Kakao Kollektion

Die Klassiker

Criollo
Into the Hazel
Nude
Sinnermann
The Fudge

Die Würzigen

Dr. N°
Chill Bill
Chill Bill No Gringo
Hot Winter

Die Herben

Bavaricoa
Lost
Meuterei

Die sanften Rebellen

Lemoncherry
A Chockwork Orange
White Wedding*

Die Blumigen

As I went out walking
My heart asks pleasure
Monk's Desire*

Die Adligen

Dschindscha
Insomnia
Drachenherz
Before Nine
Silent Green*

* weiße Schokolade

Die Klassiker



Criollo

Einfach 100% bester Kakao, herb und ohne jegliche Zusätze veredelt ein Stück Zentralamerika zum Genießen. Löst sich ohne Kochen in warmer Milch.



Into the Hazel

Haselnuss; für die Ferreristi, aber besser als dieselbe, und lang nicht so süß. Edelherbes Nougat in seiner zartschmelzenden Form.



Nude

Bourbonvanille in seiner reinsten Form. Kaum zu erahnen und trotzdem präsent, wohlgefühlweich und lieblich.



Sinnerman

Natürlich, echter Ceylonzimt (auch Javazimt genannt), ein wenig davon in dieser Mischung, Kardamon für die Tiefe, echt klassisch.



The Fudge

Criollo mit Sahnekaramell. Lieblich im Geschmack; mit einer Weichheit, die Geschmacksenthusiasten als „mouthfeel“ bezeichnen und Kindern ein „umpff“ entlocken lässt.

Die Würzigen



Dr. N°

In Kürze: Süßholz ist besser bekannt als Lakritze; und wird geraspelt. Und bevor jetzt noch ein „bäh“ von Bärendreck kommt, einfach probieren. Es ist viel besser, als der Geist es zulassen mag.



Chill Bill

Mutmaßlich aphrodisierend. Erst schüchterne Jungfrau, dann feuriger Vamp. Die leichte Schärfe der Chillies ist der krönende Abschluß für einen tiefschokoladigen Kakao.



Chill Bill No Gringo

Weil es nie scharf genug sein konnte! Der ultimative, habanero-geschärfte Kakao. Nichts für schwache Gemüter, dafür wunderbar auch in der Küche einzusetzen. Rezepte unter www.beckscocoa.com.



Hot Winter

Eine sensationelle Alternative zu Glühwein und Punsch. 10 winterliche Gewürze, eine Prise Chilli und jegliches Frösteln sei vertrieben. Mit einem Schuß Rum, durchaus von adventivem Charakter.

Die Herben



Lost

Eigentlich ein perfekter Kakao für Kinder und alle, die es lieblicher mögen. Schwere Honigsüße, tief und dunkel. Bald schon ein Kakao für alle Tage.



Bavaricoa

Lost in seiner reinsten Form, für alle die es Bayerisch mögen, in blau, mit Löwen.



Meuterei

Sri Lanka. Sonne, Meer und Kokosnüsse machen aus dieser Komposition den idealen Sommerhit. Obgleich viel Kokosnuss in der Rezeptur ist, bleibt das Buket sehr fein.

Die sanften Rebellen



A Chockwork Orange

Sonnenreife, kandierte, marokkanisches Orangenschalen, dezent mit Criollo komponiert, aromatisieren mit leichter Fruchtnote.



Lemoncherry

War schon eine schwere Geburt, das. Viel Fruchtnote, etwas Kernnote und noch ein wenig Zitronengras für die Frische. Für alle Kirschliebhaber und ohne Sommerpause.



White Wedding*

Weißer Schokolade, Kokosnuss, Vanille. Schokolade ohne Kakao; für all jene, die eigentlich keinen Kakao mögen.

* weiße Schokolade