

Kakaoalternativen

Schokoladiger Genuss ohne Kakao

swisschocolate.ch

Wir entwickeln und produzieren kakaofreie Genussprodukte für Ihre Marke.

Ihre Möglichkeiten

- Schokoladiger Geschmack auf Basis alternativer pflanzlicher Rohstoffe
- Individuelle Produktvarianten, beispielsweise mit Nüssen, Früchten oder Crunch
- Entwicklung, Produktion und Verpackung in der Schweiz

Food Brewer – auf Basis von Gelberbsen

Das Schweizer Unternehmen Food Brewer entwickelt kakaofreie Mischungen und Halbfabrikate, darunter kakaofreie Massen, aus Gelberbsen und weiteren lokal verfügbaren pflanzlichen Zutaten im grossen Massstab. Dabei werden Nebenströme aus der Erbsenverarbeitung genutzt und durch sorgfältige Fermentation und Röstung zu einer Zutat mit nussigen, gerösteten und schokoladigen Aromen veredelt. Bio-Zertifizierung möglich.

Produktbeispiel: Yodel Bites «Pea & Nuts»

Die kakaofreie Tafel von Food Brewer kombiniert die alternative Masse mit Milch und gerösteten Haselnussstückchen und zeigt eine konkrete Anwendung für ein fertiges Genussprodukt.



Produktbeispiel Yodel Bites von Food Brewer

Weitere Anbieter:

ChoViva: Kakaofreie Alternative auf Basis von Sonnenblumenkernen.

Foreverland: Auf Basis von Johannisbrot und Traubenkernen.

Von der Masse zum Produkt Ihrer Marke

Wir entwickeln und produzieren auf Basis dieser Kakaoalternativen Ihr individuelles Fertigprodukt und begleiten Sie von der Produktidee bis zur Produktion.
