Chocolaterie Baldinger
Feinste Schokolade mit Liebe in Handarbeit hergestellt in der Chocolaterie Baldinger in Krugzell/Allgäu
Kakaobohnen und Kakaobutter für choc:xi stammen aus der Kooperative GIC Sondason im Hochland Kameruns.
Über 1000 Kleinbauern unterstützen sich gegenseitig in Produktion und Vertrieb.
Initiiert und betreut wird diese Erzeugergemeinschaft von Utamtsi GmbH in Bremen.
Durch den direkten Handel werden Preiskampf und Spekulationen auf dem Weltmarkt umgangen, so dass die Erzeuger zuverlässig einen fairen Preis für ihren Kakao bekommen.
Dies ermöglicht ihnen, ihren Familien und Kindern gute Arbeits- und Lebensbedingungen sowie eine positive Zukunftsperspektive.
choc:crème, 200g 6,90 €
Nuss Nougat Aufstrich
mit bayerischen Haselnüssen und Rübenzucker
und Allgäuer Butterschmalz
crème:aulait, 200 g 6,90 €
Nuss Nougat Aufstrich
mit bayerischen Haselnüssen, Rübenzucker und Milch
und Allgäuer Butterschmalz
nois:ette, 200 g 7,90 €
vegan, ungesüßt
Haselnussmus aus bayerischen Haselnüssen
ein Genuss im Jogurt, gesüßt als Brotaufstrich
oder als Grundlage für Salatsauce, Dips etc.
Pralinentütchen truffées d'amour, 50 g 5,50 €
feinste Trüffelpralinen mit Allgäuer Fassbutter, handgerollt
(Erdbeere, Nougat, Macadamianuss/Honig, Pistazie)
nois:ette
choc:crème
crème:aulait
choc:fruits
vegan

Feinste, faire Schokolade
mit Liebe in Handarbeit hergestellt
in Krugzell in der

Chocolaterie Baldinger

Edle Kakaobohnen, aromatisch geröstet und mit Kokosblütenzucker fein vermahlen - das ist höchster Schokoladen-Genuss!

Und das meint der Begriff "bean-to-bar": Jeder Schritt von der Kakaobohne bis zur fertigen Tafel wird mit Freude und Leidenschaft in der Chocolaterie Baldinger umgesetzt: Rösten, vermahlen, conchieren, temperieren, in Tafelformen gießen und verpacken.

Damit bleibt nachvollziehbar, woher der Kakao stammt, wie Anbaubedingungen und Handel für die lokalen Erzeuger sind. Beim Rösten und Conchieren entfalten sich vielfältige und charakteristische Aromen, die choc:xi zu einem unverkennbaren, ursprünglichen Genusserlebnis machen. Die kompostierbare Zellglasfolie sowie die lebensmittelechte Banderole bieten Schutz für Schokolade und Umwelt.

ein Genuss im Jogurt, gesüßt als Brotaufstrich,
als Grundlage für Salatsauce und Dips

choc:crème**,** 200g **6,90 €**
Nuss Nougat Aufstrich
mit bayerischen Haselnüssen, mit
Rübenzucker und Allgäuer
Butterschmalz

crème:au**lait,** 200 g **6,90 €**
Nuss Nougat Aufstrich
mit bayerischen Haselnüssen, mit
Rübenzucker, Milch und Allgäuer
Butterschmalz

nois:ette**,** 200 g **7,90 €**
vegan, ungesüßt
Haselnussmus aus bayerischen
Haselnüssen