coppeneur

CRU DE CAO
SINGLE ORIGIN
CHOCOLATES
BEAN TO BAR



VON DER SCHÖNHEIT DER NATUR UND IHREN VERBORGENEN KOSTBARKEITEN



Oliver Coppeneur auf der Plantation Menavava, eine Plantage am Sambirano Tal in Madagaskar. Nach dem Aufschlagen der Früchte werden die Cacaobohnen zusammen mit dem Fruchtfleisch entnommen.

Oliver Coppeneur
Konditormeister

geb. 1968 im Rheinland

Ausbildung mit Auszeichnung ab 1985

Pâtissier und Rohstoff-Produktentwickler ab 1988

Meisterprüfung mit Auszeichnung 1991

Gründung der eigenen Confiserie in Siegburg 1993

Umzug in ein neu errichtetes Atelier in Bad Honnef 1999

Aufnahme der Bean to Bar Chocoladen-Herstellung ab 2005

eigene Cacao-Plantage 2006-2009

Umzug in ein neues, gläsernes Atelier in Bad Honnef 2014

Ganz am Anfang stand nur die Vision. Kein Kapital, keine betriebliche oder sonstige wirtschaftliche Basis, nur die feste Entschlossenheit, motiviert vom unerschütterlichen Glauben an den Erfolg der Schöpfung einer „Manufaktur für Lebensfreuden“, nährte uns. Dies versorgte uns stets mit ausreichend Energie. So genoss unsere Confiserie ab dem Tag ihrer Gründung im Jahr 1993 einen exzellenten Ruf als Hersteller und Anbieter erlesener Kreationen aus Cacao.
Es schenkt uns jedes einzelne Mal primäre Motivation, wenn wir Menschen mit unserem Tun berühren, Ihnen Glücksmomente bereiten und uns dies weit über nationale und europäische Grenzen hinaus gelingt. Für unsere Chocolatiers und Confiseure ist es gelebte Leidenschaft, immer neue Hochgenüsse für anspruchsvollste Gaumen zu ersinnen. Dabei folgten wir stets dem Ideal, Cacao und Chocolade in all ihren Facetten zu authentischen Kompositionen unter Verwendung allerbester Rohstoffe in jeweils reinster Form zu verarbeiten. Vieles hat sich in all den Jahren geändert. Viele sind gekommen und gegangen. Vieles wurde gewonnen und verloren. Nur die Vision ist geblieben und damit die Energie, die wir täglich aus ihr schöpfen.

AUTHENTISCHE REINHEIT, DIE KEINE INDUSTRIE HERZUSTELLEN VERMAG

Die Gründung der eigenen Confiserie im Jahr 1993 begann mit der Herstellung von Truffes und Pralinés, jedoch mit dem Ziel, irgendwann den „Großen Wurf“ zu landen: die eigene Chocolade, handwerklich hergestellt von der Cacaobohne ab, deren Ursprünglichkeit und Reinheit dem Genießer sofort deutlich wird! Wahre Cru-Chocoladen in einer Authentizität, die keine Industrie der Welt herzustellen vermag!
Chocoladen, hergestellt aus selektierten Cacaobohnen einzelner Ernten, von ambitionierten und hoch qualifizierten Farmern, individuell und sorgfältig in Kleinst-Chargen verarbeitet - das wäre landesweit einzigartig! Und die Gelegenheit kam! 2005 - wir waren fähig und auch willens. Und auch das Glück war uns gegeben. Wir genossen inzwischen die Unterstützung sehr treuer Kunden, deren hohen Erwartungen es galt, gerecht zu werden. Sind auch Sie gespannt auf eine chocoladige Begegnung, die authentisch reiner kaum sein kann?

TV AUFTRITTE

WDR: Der Vorkoster - Schokolade
WDR: Hier und Heute - Einfach süß
Pro 7: Galileo - Chocolatier in Mexiko
Pro 7: Galileo [tchocolatl] Trinkchocolade
NTV: Deluxe - Alles was Spass macht
Das Erste: Willi Will’s wissen - Wie kommt die Schoko in den Laden?
WDR: Hier und Heute - Auf den Spuren der perfekten Nuss
Kabeleins: Abenteuer Leben Täglich Wissen - Kakao aus Madagaskar
SAT 1: Spiegel TV, NZZ Format - Vom Kakao zur Schokolade
ARD: Morgenmagazin - Wünsch Dir Was
VOX: Süddeutsche Zeitung TV - Die Lecker-Schmecker, Gourmetreise mit einem Feinkosthändler (Ralf Bos)

IRGENDWO ENTLANG DES ÄQUATORS MUSSTE UNSER CACAO ZU FINDEN SEIN

Natürlich war es unabdingbar, die Regionen, die allgemein für guten Cacao berühmt sind, vor Ort in Augenschein zu nehmen. So machten wir uns auf Reisen, von denen jedoch einige recht ernüchternd endeten. Viele Farmer die wir kennenlernten zeigten sich resigniert. Das Preisdiktat der Rohstoff-Börsen in New York und London tragen dem landwirtschaftlichen und verarbeitungstechnischen Aufwand kaum Rechnung.
Mochte nun die in Frage kommende Plantage auch am Lauf des Amazonas oder tief im Regenwald verborgen liegen – so viel stand fest: Irgendwo mussten sie sein, jene ambitionierten Farmer, die sich mit Begeisterung und Entschlossenheit für ihre Landwirtschaft einsetzen und unseren ersehnten Cacao in Cru-Qualitäten erzeugten. Erstmals überhaupt, im Tal Los Rios in Ecuador, führte der lange Weg des Suchens dann schließlich zum ersehnten Ziel: Volltreffer!
Eine Hacienda, auf der der Traditions-Cacao „Nacional“ mit seinem reinen und unverkennbaren Charakter in gelben Früchten an den Stämmen und starken Ästen zu sehen waren - bildschön, wie für uns geschaffen! Auf vielen weiteren Reisen fanden wir dann nach und nach auch in anderen Ländern entlang des Äquators ambitionierte Landwirte und sensationelle Cacao-Qualitäten. So unterschiedlich sie auch alle arbeiten, eines haben sie gemein: sie wirtschaften allesamt nach einer best pracitice und den Regeln ökologischer Landwirtschaft, jedoch nur wenige von ihnen verfügen über entsprechende Bio- bzw. Organic-Zertifikate. Diese haben wir dann für unsere Zusammenarbeit ausgewählt.



Cacao von höchster Qualität ist ein sehr rares Gut. Nur wenige Cacao-Farmer beherrschen alle hierfür notwendigen Arbeitsschritte in Vollendung, vom Anbau über Ernte, Fermentierung bis hin zur Trocknung. Hier im Bild Oliver Coppeneur und Cacao-Landwirt / Agrar Ingenieur Don Bolívar Zavala im Garten seiner malerischen Hacienda.

PRÄDIKATE EINER EXZELLENTEN CACAO-LANDWIRTSCHAFT

- perfekte klimatische Bedingungen
- prädestinierter Boden, reich an organischen Nährstoffen
- Gelände mit wenig Gefälle, Kuppeln und Talsolen
- korrespondierende Schattenbäume
- handverlesenes Saatgut von bekannter Herkunft
- wöchentliche Baum- und Plantagenpflege
- Pfropfen und Veredeln
- kontrolliert ökologischer Anbau

PRÄDIKATE EINES EXZELLENTEN CACAO-AUSBAUS

- exakte Bestimmung des Erntezeitpunktes
- kontrollierte, gleichmäßige Fermentation
- Verzicht auf bio-chemische Fermentationszusätze
- schonende und vollendete Sonnentrocknung
- saubere, sorten- und erntereine Verladung

PRÄDIKATE EINER EXZELLENTEN CHOCOALDEN-HERSTELLUNG

- gewissenhafte Selektion der Bohnen
- kleine, individuelle Röstchargen von 40 kg
- schonend niedrige Rösttemperaturen (Dauer bis zu 45 Minuten)
- professionelle Rezeptentwicklung und gesicherte Prozesse
- kleine, individuelle Conchier-Chargen (250 kg bis 500 kg)
- niedrige Conchier-Temperaturen (Dauer bis zu 124 Stunden)

FAIRER HANDEL UND NACHHALTIGKEIT + MEHR ALS NUR MORALISCHE FRAGEN

CRU DE CAO-Chocoladen sind vom Ursprung an etwas Besonderes. Was wir bei Coppeneur anders machen, ist mit einem Wort gesagt: Alles! Und das erklärt sich so: Bei Coppeneur werden cru-chocoladige Genüsse von Beginn an, aus rohen, handverlesenen Cacaobohnen hergestellt. Wohl bemerkt, Chocolade kann immer nur eine Art Essenz des Cacaos sein, aus dem sie hergestellt wurde. Deswegen beginnt unsere Tätigkeit am Ursprungsort, denn exzellente Chocolade kann nur aus exzellentem Cacao erschaffen werden.

Oliver Coppeneur sucht regelmäßig Cacao-Bauern auf ihren Farmen auf, mit dem Ziel, Land, Menschen und deren Arbeit kennen zu lernen und im Folgenden zuverlässig und beständig von dort Cacao in feinster Qualität zu erwerben. Die Herstellung von exzellentem Cacao setzt ein Höchstmaß an Wissen, Können und Motivation voraus, allesamt Attribute, die weder mit Zwangs- oder Kinderarbeit zu erbringen, noch zum Spartarif zu haben sind. Die Preise, die wir für unsere Cacaos bezahlen, liegen allgemein beim doppelten und nicht selten auch über dem vierfachen der jeweiligen Welthandelspreise (New York, Board of Trade im Bereich CSCE und LIFFE in London).

Ein fairer Umgang mit den Cacao-Farmern ist genau so, wie der mit allen Anderen, am Wertschöpfungsprozess Beteiligten, viel mehr als ein rein moralisch bedingtes Gebot. Unlängst ist Fairness eine essenzielle Notwendigkeit, gleichermaßen wie soziale und ökologische Nachhaltigkeit. Schließlich wollen wir auch zukünftig noch unserer Passion nachkommen dürfen, exzellente Chocoladen herzustellen.

Fairer Handel und nachhaltiges Wirtschaften sind bei Coppeneur Programm und kein Marketinginstrument!

CRU DE CAO

Bei der Namensfindung „CRU DE CAO“ bedienten wir uns an der Sprache der Winzer. „Cru“ ist in Frankreich ein Prädikat für ausgewählte, hochqualitative Weine und genießt hierfür internationale Akzeptanz. Mit dem Zusatz „de Cao“ machen wir deutlich, dass es sich hier um ausgesprochen hochwertige, authentische und herkunftsreine Cacaoprodukte handelt. „CRU DE CAO-“ ist ein eingetragenes Warenzeichen von Coppeneur.



PURISTIQUE – PURISTISCH REINER CACAO-GENUSS

Ausschließlich die feinen Aromen aus herkunftsreinem Cacao – mit ihren jeweils unverwechselbar prachtvollen Nebenaromen – charakterisieren echte CRU DE CAO PURistique Chocoladen. Rein und unbeschwert verkörpern sie die typischen Aromen ihrer Ursprungsländer. Lediglich für diejenigen, die es etwas lieblicher mögen, sind aromatische Einflüsse von Vollmilch zugelassen. Jede CRU DE CAO PURistique Chocolade erzählt ihre individuelle Herkunfts-Geschichte und hat dadurch ein Gesicht und eine Seele.

LIBERTE – CACAO IN HARMONIE MIT ANDEREN AROMEN

Als Basis dienen – in sich schon vollkommen – echte CRU DE CAO PURistique Chocoladen. Unter dem Einfluss unserer Confiseure werden den Chocoladen Gewürze und Früchte, Salze oder auch Caramelliges zugesetzt. CRU DE CAO Liberte-Chocoladen, kokettieren freiheitlich, fidel und extravagant mit ganz andersartigen Aromen und gehen so manch spannende Liaison ein.

DIE HANDWERKSKUNST UNSERER CHOCOLATIERS

Hier in unserem Atelier im Rheinland stellen wir unsere exquisiten Chocoladen her. Das Besondere daran: Die Cacaobohnen einer Plantage bleiben von der Ernte bis hin zum höchsten Veredelungsniveau unter ihres Gleichen, reifen sozusagen in einer geschlossenen Qualitäts-Gemeinschaft, bevor sie schonend zu edelsten Chocoladen verarbeitet werden. Handverlesene Spitzenqualität aus kontrollierter Herkunft in kleinsten Erntemengen gilt bei Coppeneur als unabdingbare Voraussetzung für authentischen Hochgenuss. Zusätzlich wird jede ausgewählte Charge in Kleinstmengen geröstet, sodass beim Röstgrad individuell auf jede einzelne Einheit eingegangen wird. Für das Conchieren nehmen sich die Chocolatiers von Coppeneur dann zehn bis zwanzig Mal mehr Zeit, als es in der Industrie üblich ist. Das kann bis zu 124 Stunden dauern.

WAS IST EIN CHOCOLATIER

Ein Chocolatier stellt Chocolade her! Das sollte man zwar glauben, aber weit gefehlt! Es gibt global nur sehr wenige „wahre“ Chocolatiers; und selektiert man diese, die sich auf produktqualitative Exzellenz spezialisiert haben, sind es sogar nur noch „ein paar Hände voll“ – auch weltweit gesehen!

Der Name „Chocolatier“ ist nicht geschützt. Vom Wohlklang dieses Namens motiviert, betiteln sich jedoch etliche industrielle Chocoladen-Hersteller sowie solche, die letztendlich nur industrielle Chocoladen umschmelzen.

Der Name „Chocolatier“ sollte einen Fachmann auszeichnen, der handwerklich aus Cacaobohnen Chocoladen herstellt. Diese Handwerkskunst grenzt sich deutlich ab von der industriellen Massen-Herstellung, die über 99% des weltweiten Volumens verantwortet. Während diese auf die Fertigung von gleichbleibend, reproduzierbaren Schokoladenqualitäten in jeglicher Menge spezialisiert ist, stellt sich der Chocolatier der Aufgabe, individuell auf die Verschiedenartigkeiten einzelner Cacaosorten und -partien einzugehen und diese sogar spezifisch heraus zu arbeiten. Es ist daher sehr zu empfehlen, die wahre Authentizität eines „Chocolatiers“ kritisch zu hinterfragen.

EIN CHOCOLATIER MACHT KEINEN GESCHMACK!

Geschmack entsteht in der Landwirtschaft. Was dort und auf der Plantage versäumt oder verpfuscht wird, kann der Chocolatier nicht mehr herrichten. Das Handwerk des Chocolatiers ist es dann, mit viel Feingefühl die empfindlichen Aromen zu bewahren, frei zu legen sowie von adstringierenden und störenden Gerüchen und Geschmäckern zu befreien.



REPUBLICA DEL ECUADOR, „SUMAQ KAWSAY", LAND DES GUTEN LEBENS

So hat das Volk Ecuadors 2008 die Präambel der neuen Verfassung beschlossen! Im Zentrum steht die Vielfältigkeit des zivilen Zusammenlebens in Harmonie mit der Natur, ein philosophisch anmutendes Konzept der indigenen Anden-Völker. Der Schutz von Artenvielfalt und Ökosystemen spielen ebenso eine große Rolle wie der Respekt gegenüber der Mitwelt, die sich jedoch weniger auf die Menschen, sondern insbesondere auf alle tierischen und pflanzlichen Lebewesen, sowie Mineralien bezieht. So mutet es kaum sonderbar an, dass in dieser Geborgenheit, in Mitten einer ökologisch angepassten Gemeinschaft mit Maniok und Bananen, Papayas, Avocados und Vanille, eine der vorzüglichsten Aroma-Cacaosorten gedeiht. Nur in den tropisch-feuchten Klimazonen Ecuadors wächst die Cacaosorte „Nacional", deren Bohnen, bzw. Samen fein nussige Aromen entfalten – weltweit einzigartig! In der Region von Los Rios sind wir auf die besten und feinsten Exemplare dieser Cacaogattung gestoßen. Hier lernten wir sehr passionierte Farmer kennen, die auf ihren Haciendas mit Ihren Familien sensationelle Arbeit vollbringen.



55% Vollmilch-Chocolade

Markant.

Volumenreich und selbstbewusst verkörpert sie die originäre Eigenart des Nacional Cacaos. Beginnend mit einer Anmutung nach Waldfrüchten schließt sich Vanille mit dezenten Übergängen zu Zimt und Nüssen harmonisch an. Ihr intensives Cacaoaroma mit leichter Tendenz zu gebranntem Ton und edlen Hölzern findet im Abgang in Harmonie zueinander.



65% Dunkle Chocolade

Athletisch.

Kräftig und ausdrucksvoll authentisch verkörpert sie den typischen Charakter dieses reinen Ecuador Nacional Cacaos. Basierend auf einer angenehmen Süße in Verbindung mit ausdrucksvoller Säure, entfaltet sie all ihre geschmacklichen Nuancen von Beerenfrüchten und Nüssen, gefolgt von leicht floralen Anklängen und frischen Hölzern im Abgang.



100% Cacao

Puristisch.

Trockene und herbe sowie dunkle Töne von starkem Espresso geben den ersten Eindruck. Harmonisch schließen sich fruchtige Aromen mit ausdruckskstarker Säure an. Ihr Abgang wird begleitet von intensiven Röstnoten mit leicht nussiger Tendenz. Ein Genuss, der sich nur echten Puristen als vollkommenes Glück erschließt!



65% Dunkle Chocolade
mit Chili

Harmonisch.

Der Genießer erlebt hier die Fortsetzung einer schon vollkommenen Geschmacksharmonie des Ecuador Nacional Cacaos. Ihre angenehme Lieblichkeit, begleitet von Beerenfrüchten und Nüssen mit floralen Anklängen, erfährt hier eine wunderbar würzige Bereicherung. Sie geht sanft über in einen erlebnisreichen und nachhaltig pikanten Abgang mit frischen Hölzern.



55% Vollmilch-Chocolade
mit Zimt & Kakaonibs

Vollmundig.

Das vollmundige und typisch kräftige Aroma des Nacional stellt das Fundament dieser Spezialität. So können die grob gebrochenen Nibs von frisch gerösteten Cacaobohnen ihre Ursprünglichkeit ungezügelt und voll ausleben. In würziger Begleitung von edlem Ceylon-Zimt entsteht zusätzlich ein harmonisches Wechselspiel der edlen Aromen.

REPUBLICA DOMINICA, SCHATZ DER KARIBIK

Umspült von türkisfarbenen Wasser, erhebt sich die Insel Hispaniola aus dem Karibischen Meer, auf der gigantische Felsen 3.000 Meter emporragen. Sie gehört zu den Großen Antillen und beheimatet die Staaten Haiti und die Dominikanische Republik. Schon in der Tiefe des umspülenden Seewassers erblüht ein prachtvolles Leben mit einer atemberaubenden Artenvielfalt. Unzählige Seevögel spicken die Wellen, Gischt und Brandung. Dabei wirken sie bühnenreif, wie ein packendes Szenarium vor einer Abenteuer-Kulisse. In den seichten Gewässern des Festlandes schreiten stolz Reiher auf und ab. Flamingos schmücken das Bild mit ihren wunderschönen, rosafarbenen Gefieder und prägen den Eindruck einer friedlichen Idylle der Naturschutzgebiete, welche auch Reptilien und Amphibien ihr zu Hause nennen. Auf den ersten Blick kaum zu erkennen, geht diese Landschaft in Farmen über, auf denen Kaffee, Bananen und Avocados angebaut werden. Berühmt ist dieser Landstrich unter Kennern jedoch für seine exzellente Aroma-Cacaosorten in Bio-Qualität. Anmutungen nach frischem Tabak und Holz-Aromen sowie feine, fruchtig florale Noten prägen den typischen Charakter dieses Cacaos, der im Abgang Anklänge von reifen Bananen verspüren lässt.



52% Vollmilch-Chocolade

Verspielt.

Schon im ersten Eindruck melden sich die arttypischen Aromen dieses Cacaos. Anklänge von würzigem Malz und Karamell werden abgerundet von einer sanft milchigen Note. Sodann melden sich florale Aromen, die im Abgang – lieblich und zart – an kandierten Flieder erinnern.



66% Dunkle Chocolade

Ausgewogen.

Kräftiger Malz und goldgelber Karamell starten ihre Entfaltung noch vor der dominanten Cacaonote und repräsentieren so den typischen Gôut des Cacaos dieser Karibikinsel. Er wird begleitet durch eine dezent angenehm erfrischende Säure und florale Töne. Der Abgang erinnert an reife Bananen und entführt den Genießer auf eine kulinarische Reise.



Weiße Chocolade
mit Bourbon Vanille

Betörend.

Herrlich sahnige Milcharomen in Harmonie mit kräftig würzigem Malz; dieses entspricht dem regionaltypischen Cacaocharakter: angenehm lieblich, aber nicht süß. Zart schmelzend verbreitet sich der intensive Geschmack mit frischer Bourbon-Vanille, die nachhaltig den Genuss im Abgang bestimmt.



66% Dunkle Chocolade
mit Kaffee

Charakterstark.

In harmonischem Einklang finden hier Cacao und ein lokaler Verwandter zueinander. Ihrem Genießer schenkt diese Spezialität zunächst einen hochfeinen Schokoladenschmelz mit lieblichen Aromen, welchem abrupt mit einem Biss auf frisch gerösteten Jarabacoa-Kaffeebohnen eine ganz neue Geschmacksdimension hinzugefügt wird.



52% Vollmilch-Chocolade
mit Karamell & Flor de Sal

Lieblich.

Lieblich cremige Milcharomen gesellen sich zu malzigen und karamelligen Cacaotönen und bilden so den Körper dieser Chocolade. Goldgelb gebrannter Zucker und mediterranes Meersalz heben nochmals das Volumen und das Geschmackserlebnis. Ihr Abgang wird sodann bestimmt von angenehm malzigen und floralen Noten.



REPUBLIQUE DE MADAGASCAR, REICH DER LEMUREN UND BAOBABS

Diégo-Suarez ist die kleinste Provinz der im indischen Ozean, vor der Ostküste Mosambiks gelegenen Insel. Früher war sie dicht bewaldet und bot auch Piraten in den Tieflandregenwäldern gute Verstecke. Heute ist der tropische Norden eine wirtschaftlich wichtige Region für ganz Madagaskar. Nur wenige Kilometer vom Cap d'Ambre entfernt, werden Kaffee, Vanille, Pfeffer, verschiedene Duftpflanzen, wie Ylang-Ylang und edler Cacao, angebaut. Nahe der Mündung des Sambirano-Flusses, in dem Kinder baden und Wäsche gewaschen wird, befinden sich bildschöne Plantagen, wie aus einer vergangenen vergessenen Zeit. Imposante Anlagen mit Alleen von schattenspendenden Baumriesen und bunt blühenden Beeten, die geradlinig zu Plantagenhäusern hinführen; Stallungen, Zeug- und Kesselhäuser, kaum eines jünger als 120 Jahre. Überall liegen feine, florale Düfte von Parfumöl-Destillationen in der Luft, welche sich mit den Gerüchen der Cacao-Fermentationen vermischen. Dort erfährt der berühmte Sambirano-Cacao seine wichtigsten Veredlungsschritte: die Fermentation und Trocknung. Diese verleihen ihm seinen unverwechselbaren Charakter; die typische Madagaskar-Fruchtbombe mit Anklängen von frischen, roten Beerenfrüchten.



56% Vollmilch-Chocolate

Ausdrucksstark.

Milde Frucht, ein Eindruck von Papaya und Mango sind typische Charaktere dieses Cacaos. Hier finden sie sich wieder: Fein gebettet und abgerundet in einer Komposition aus Milch und Vanille setzen sie sich aber erwartungsgemäß klar und nachhaltig durch.



70% Dunkle Chocolade

Frisch.

Den Auftakt bilden frische Blütennoten. Aber sodann zündet auch schon die typische Madagaskar-Fruchtbombe. Anmutungen von Papaya und Mango, getragen von angenehm milder Säure. Ihr Abgang wird begleitet von würzigen Anistönen und milden Röstnoten.



56% Vollmilch-Chocolade
mit Orangenöl & Urwaldpfeffer

Spannend.

Begleitet von spritzig frischem Orangenöl breitet sich das klare, intensive Cacaoaroma aus. Zart schmelzend verteilen sich sahnige und fruchtige Charaktere gleichermaßen und erzeugen ein Gefühl der Entspannung. Beginnend mit angenehmer Schärfe, entfaltet er dann doch sehr rasch seine milde und fruchtige Aromenvielfalt.



70% Dunkle Chocolade
mit Ingwer

Aufregend.

Hand in Hand entfalten Madagaskar-Cacao und feinster indischer Ingwer ihre typischen Eigenarten – intensiv fruchtige Kakaonoten in Verbindung mit lebendig frischer Schärfe des Ingwers. Sodann kommt der große Moment der kleinen Feigenstückchen, die den Abgang süß und fruchtig sowie leicht und orientalisch gestalten.

REPUBLIC OF GHANA, GOLDKÜSTE AFRIKAS

Schon im 15. Jahrhundert setzten sich Portugiesen und Holländer sowie Brandenburger Preußen und Dänen in Togoland an der afrikanischen Atlantik-Küste fest. Erst vier Jahrhunderte später kolonialisierten es die Briten zu British West Africa. „Gold Coast Colony" wurde es betitelt, was es seinem enormen Rohstoffreichtums und insbesondere seiner großen Goldvorkommen verdankte.
Noch heute ist der fruchtbare Süden geprägt vom immer grünen Regenwald mit bis zu 50 Meter hohen und über 300 Jahre alten Baumriesen, ein Eldorado für feinen Cacao. Zwischen all den Farmern, die Ghana mit 700.000 Tonnen Jahresernte zum drittgrößtem Cacao-Exportland der Welt haben aufstreben lassen, findet man vereinzelt auch Landwirtschaften, die sich dem Anbau von Qualitäts-Cacao verschrieben haben. Ganz anders als die edlen Geschwister aus Lateinamerika und Asien, ist dieser Cacao mild wie Sahne und zart wie Zuckerwatte, kommt gänzlich ohne Säuren daher, statt dessen mit Anmutungen an Malz und Karamell.



57% Vollmilch-Chocolade

Zart.

Wie der Genuss einer Sahnetorte gestalten sich Schmelz und Aromen dieser Chocolade. Mild und lieblich, cremig und sahnig, nahezu gänzlich ohne Säure. Angenehme Nebenaromen, die jedoch allesamt den Rahmcharakter nur noch unterstreichen. Ein Genuss, so weich und rund – ausgeglichener kann Schokolade kaum sein.



72% Dunkle Chocolade

Gradlinig.

Ihre Stärke ist die Ruhe. Auf ganz leisen Sohlen entwickelt sie ihr Aroma. Fast ließe sie Anteile von Milch, Sahne oder Rahm vermuten. Ausgeglichen und weich blühen die edlen Aromen auf. So cremig leicht wie ihre Entfaltung, so mild und angenehm gestaltet sich auch ihr Abgang – lang anhaltend und rund.



85% Dunkle Chocolade

Facettenreich.

Hochprozentig und dennoch warmherzig – der extrem sanftmütige Charakter dieses außergewöhnlichen Cacaos gestaltet den Genuss auf diesem Niveau zu einer Festlichkeit. Leichte Malztöne, die sachte übergehen in eine sahnige Toffeenote. Ein Hauch von Honig gesellt sich hinzu. Im Abgang melden sich Anklänge von Lakritz und Edelhölzern.



72% Dunkle Chocolade
mit Honig

Filigran.

Zunächst zeigen sich milde, blumige und leicht würzige Ausprägungen. Sodann gesellen sich leichte Nuancen von Wildkräutern hinzu. Der milde Cacao dieser Chocolade lässt auch Raum für die Entfaltung zärtlicher und filigraner Aromaeinflüsse. So ist nicht nur die Lieblichkeit des Honigs präsent, sondern es kommen auch die feinen floralen Nebenaromen zur Geltung.



57% Vollmilch-Chocolade
mit Holunderblüten

Frühlingsgefühle.

Lebendig und bewegt wie das bunte Treiben der Bienen und Schmetterlinge auf einer Blumenwiese spielen die Holunderblüten mit den Aromen dieser in sich ruhenden Chocolade. Hier finden sie eine Plattform, auf der sie ihre gesamte Würze voll entfalten können. Nachhaltig verleihen sie dem Abgang eine abwechslungsreiche Vielfalt floraler Eindrücke.



72% Dunkle Chocolade
Koriander & Kokoschips

Würzig.

So frühlingshaft diese Chocolade mit Holunderblüten anmutet, so würdig inszeniert sie auch die kühle und würzige Jahreszeit. Auf Basis des großen Körpers mit weichen und sahnigen sowie nach Toffee anmutenden Nuancen entfaltet der Koriander sein einnehmendes Wesen.



[tchocolatl] Trinkpralines - überragend authentischer Cacaogenuss

Die ausschließliche Verwendung von CRU DE CAO-Chocoladen ist der Garant dafür, dass original [tchocolatl]-Trinkpralinés die höchsten Ansprüche an Qualität, Authentizität und Reinheit erfüllen. Nur dies ermöglicht einzigartige Geschmackserlebnisse, welche die ganze Liebe und die Begeisterung unserer Chocolatiers auf den Genießer übertragen. Die Familie der originalen [tchocolatl]-Trinkpralinés umfasst vielfältige, geschmackvolle Variationen. Die Zubereitung des heißen Getränks lässt sich mit ihnen besonders stilvoll zelebrieren: Vier original [tchocolatl]-Trinkpralinés in eine Tasse geben und mit heißer Milch übergießen. Trinkpralinés kurz anschmelzen lassen und sodann gut verrühren, bis sie vollständig geschmolzen sind.



Ecuador
52% Vollmilch-Chocolade
mit Zimt & Vanille

Wunderbar aromatische Zimt-Chocolade, leicht karamellig mit herzhaft frischer Würze von Bourbon-Vanille.



Ecuador
52% Vollmilch-Chocolade
mit Mandelnougat

Samtweicher und sahniger Chocoladengeschmack nach gebrannten Mandeln und Nougat, etwas blumig und angenehm lieblich rund.



Ecuador & Dom. Rep
82% Dunkle Chocolade

Puristisch reiner Cacaogenuss auf höchstem kulinarischen Niveau– vollmundig und herb mit dezenter Süße.



Dom. Rep
Weiße Chocolade
mit Bourbon Vanille

Samtweiche Gaumenfreude von feinster weißer Chocolade mit dem edlen Aroma von frischen Bourbon Vanille-Schoten aus Madagaskar.



Ecuador
72% Dunkle Chocolade
mit Ingwer

Leicht scharfer Ingwer mit intensivem Aroma, in Harmonie mit edler dunkler Chocolade.



Ecuador
82% Dunkle Chocolade
mit Chili

Vollmundig chocoladig mit spannender, feurig-pikantscharfer Geschmacksentwicklung. Eine extravagante edelherbe Gaumenfreude.

PRÄDIKATE EINER EXZELLENTEN TRINKCHOCOLADE

- Rückverfolgbar hergestellt aus sortenreinem Aroma-Cacao / kein Konsum-Cacao
- Verwendung der ganzen, vollwertigen Cacaobohne / kein gezuckertes Pulver, dem wertvolle Cacaobutter abgepresst wurde
- Verwendung von handwerklich hergestellter und feinst-conchierter Cru-Chocoladen aus erlesenem Cacao / keine Industrie-Chocolade
- Verwendung von frischen Bourbon Vanilleschoten feinster Qualität
- Verwendung von natürlicher, nicht desodorierter Cacaobutter
- BIO zertifiziert



[tchocolatl] am Stiel

Manche mögen`s selbstgemacht. Begeisterte Anhänger von original [tchocolatl] am Stiel lieben die spielerische Aktivität bei der Zubereitung ihrer Lieblings-Trink-Chocolade. Daumen und Zeigefinger zwirbeln das Buchenholz-Stielchen, an dessen anderem Ende die formschöne Cacaofrucht aus edelster CRU DE CAO-Chocolade sich nach und nach mit der heißen Milch verbindet.
Final, nach gänzlichem Abschmelzen der edlen chocoladigen Frucht, steht eine Trinkchocolade von höchstem Genusswert für ihren Genießer bereit. Feinste Chocoladenfäden durchziehen noch marmorierend das [tchocolatl] und erinnern an ihren Ursprung, original Cru de Cao Chocolade. Von authentisch herb bis pikant feurig, von karamellig und sahnig bis hin zu kernig nussig reicht die Aromenvielfalt und lädt jeden Genießer ein, seine persönliche Lieblingssorte zu finden.



Madagascar
52% Vollmilch-Chocolade
mit Bourbon Vanille

Milchig-fruchtig, mit intensiver Cacaonote und frischer Vanille aus Madagaskar.



Dom. Rep
52% Vollmilch-Chocolade
mit Karamell

Liebliche Karamellnote im handlichen „Am-Stiel"-Format für unverwechselbares Trinkvergnügen.



Ecuador
72% Dunkle Chocolade

Vollmundiger Cacaogeschmack mit floralen Tönen von Jasmin und Noten von gerösteten Nüssen.



Ecuador
72% Dunkle Chocolade
mit Rosa Pfeffer & Chili

Vollmundiger Cacaogeschmack mit aromatischem Rosa Pfeffer und einer leichten Schärfe von Chili.



Dom. Rep
Haselnussnougat

Edler Haselnussnougat, umhüllt von Vollmilch-Chocolade für den süßen Trinkmoment oder zum Naschen.



Madagascar
72% Dunkle Chocolade

Vollmundiger Cacaogeschmack mit Noten von Gewürzen und Waldfrüchten.



Dom. Rep
Weiße Chocolade
mit Bourbon Vanille

Samtweiche Gaumenfreude gepaart mit dem edlen Aroma von frischen Bourbon-Vanille-Schoten.



Coppeneur im Delikatessenhandel: „Der Name Coppeneur wird allgemein mit Luxus-Pralinés in Verbindung gebracht. In Sachen Schokolade ist er allerdings noch ein absoluter Geheimtipp. Coppeneur gehört zu dem absolut Besten, was Europa an Schokolade zu bieten hat. Er ist überhaupt der Einzige in Deutschland, der Schokolade noch handwerklich von der Bohne ab und in dieser Qualität selber herstellt."
Ralf Bos, Geschäftsführer BOS FOOD GmbH, Meerbusch

Coppeneur in der Lufthansa First Class: „Die Fluggäste der Lufthansa First Class verwöhnen wir nun schon seit vielen Jahren mit exzellenten Schokoladen und Pralinés aus dem Hause Coppeneur. Hier stimmt das gesamte Paket aus einmaliger Qualität, Kreativität und Zuverlässigkeit."
Matthias Post, Category Manager, LSG Sky Chefs Frankfurt International GmbH

Coppeneur auf der MS EUROPA: „Bereits zum dreizehnten Mal in Folge wurde MS EUROPA als einziges Kreuzfahrtschiff weltweit vom Berlitz Cruise Guide mit dem begehrten Prädikat 5-Sterne-plus ausgezeichnet. Ein solcher Standard ist nur mit Partnern möglich, die in ihren Segmenten ebenfalls Qualitätsführer sind. Coppeneur ist uns seit Jahren schon ein treuer Partner in Sachen Schokolade. Nicht nur die Produktqualität von Weltklasse sondern auch das große Engagement zeichnen Coppeneur in besonderer Weise aus."
Gabi Haupt, Produktmanagerin MS EUROPA, Hapag-Lloyd Kreuzfahrten GmbH

Confiserie Coppeneur et Compagnon GmbH · www.coppeneur.de

Wittichenauer Straße 15–17 · 53604 Bad Honnef · Germany · Tel.: +49 (0) 22 24 / 90 10 4-0 · Fax: +49 (0) 22 24 / 90 10 4-80

Titelphoto: Thomas Ruhl | port-culinaire.de Texte: Oliver Coppeneur | Achim Zielke (a.zielke@textify.de)