

SINCE  1828

VAN HOUTEN
CACAO PIONEERS



EIN PERFEKTES DUO:

**DESSERTS
UND GETRÄNKE**

**HARMONISCHE KOMBINATIONEN
UND REZEPTE**



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

**MoNA
LISA®**

STEIGERE DEINEN UMSATZ...

Weniger ist mehr! Deine Kunden möchten sich nicht in einer unübersichtlichen und zu großen Speisekarte verlieren. Also, wie gestaltest du deine beiden profitabelsten Kategorien? Nutzt du noch zwei separate Menükarten?

EIN NEUER WEG IN DER MENÜGESTALTUNG...

...um deinen Umsatz zu maximieren!

Durch die Kombination von Getränken und Desserts beseitigst du unnötige Grenzen zwischen ihnen und machst beide Kategorien attraktiver. Zusätzlicher Bonus: Durch die Kombination beider wirst du feststellen, dass eine Kategorie den Umsatz in der anderen ankurbelt. Bist du bereit zu starten?

DRINKS	
COFFEE	
GROUND COFFEE	7.50
CAPPUCCINO	6.50
LEMON COFFEE	5.50
DALGONA MILK	8.00
DALGONA CHOCO	8.00
VANILLA COFFEE	8.00
NON COFFEE	
BROWN SUGAR MILK	7.50
LEMON TEA	6.50
LYCHEE TEA	5.50
ICED TEA	8.00
COCONUT WATER	7.00
MILKSHAKE	8.50

+

DESSERT	
PANCAKE	10.00
WAFLE	12.00
CHEESECAKE	13.00
PUDDING	15.00
CHOCO PUDDING	15.00
CHOCO WAFLE	13.00
CHEESE WAFLE	13.00

VON ALT

ZU NEU

GETRÄNKE & DESSERTS	
KOMBINATIONEN	
	BROWNIE + CAFÉ 7€
CAFÉ GOURMAND	
	GETRÄNK + MINI SNACK 9€
DRINKBARE DESSERTS	
	TITANIC AFFOGATO 7€

...MIT 3 MENÜ TAKTIKEN

Mit diesen einfachen Taktiken kannst du nun dein **Dessert- und Getränkeangebot in einem leistungsstarken Menü kombinieren**, dass deine Kunden überraschen wird und sie dazu bringt, immer wieder zurückzukommen.



Mit Kombinationen erhalten deine Kunden 2 in 1. Sie müssen weniger Zeit für Bestellungen aufbringen und fühlen sich gut, da sie von einem besseren Angebot ausgehen. [Mehr auf Seite 3.](#)



Schaffe ein Menü, dass besser wahrgenommen wird und ein Erlebnis bietet. Ein paar schnelle Anpassungen werden dir zu mehr Gewinn verhelfen. [Mehr auf Seite 10.](#)



70.% der Erwachsenen geben an, dass sie ein rein trinkbares Dessert bevorzugen. Warum also nicht diese Möglichkeit nutzen und den Umsatz in einem einfachen Schritt steigern? [Mehr auf Seite 13.](#)

WUSSTEST DU?

Die POWER-KOMBO Taktik setzen die Franzosen bereits mit dem überaus erfolgreichen Café Gourmand Konzept um. [Mehr auf Seite 3.](#)

TAKTIK #1

DEIN ANGEBOT MIT 3 MINI DESSERTS:

1. Profitabler & einfach herzustellender **Brownie**
2. Schnell & einfach herzustellendes **Schokoladenmousse Duett**
3. Schmackhaftes **Himbeer Tartelette**



CAFÉ GOURMAND KONZEPT WINTER

Reiche zu deinen Getränkespezialitäten Mini-Portionen aus deinem Sortiment. So kommen deine Kunden auf den Geschmack und können im Anschluss direkt Nachschub kaufen.



REZEPT 1 BROWNIE RIEGEL

Rezept aus der Chocolate Academy™ Belgien

BROWNIE

ZUTATEN

- 150 g Callebaut® - Feinste Belgische dunkle Schokolade, Rezept Nr. 811
- 175 g Butter
- 250 g Puderzucker
- 170 g Eier
- 90 g Mehl
- 35 g Cacao Barry® Kakaopulver Extra Brute
- n.B. Callebaut® Chocolate Chunks Dark (backstabil)

ZUBEREITUNG

- SCHRITT 1** Schokolade und Butter zusammen bei 40 °C schmelzen.
- SCHRITT 2** Puderzucker und Eier aufschlagen. Mit der Schokoladen- und Buttermischung vermengen.
- SCHRITT 3** Mehl und Kakaopulver sieben und hinzufügen.
- SCHRITT 4** Auf einem Backblech verteilen, die Chunks darüber streuen und bei 170 °C für ca. 20 Minuten backen.

SCHOKOLADENGLASUR

ZUTATEN

- 750 g Callebaut® - Feinste Belgische dunkle Schokolade, Rezept Nr. 811
- 220 g Traubenkernöl
- 200 g Callebaut® Hazelnut Brésilienne
- Gehackte Nüsse

ZUBEREITUNG

- SCHRITT 1** Die Schokolade bei 40 °C schmelzen. Traubenkernöl und anschließend Hazelnut Brésilienne unterrühren.
- SCHRITT 2** Die Brownies in Stücke schneiden und mit der Mischung glasieren.



PASST PERFEKT ZU



FLAT WHITE FLAT MILK GIANDUJA

Von Dhan Tamang

ZUTATEN

- 2 Espresso Shots
- 35 g Van Houten Schokoladen-Getränkepulver Milch
- 230 ml Haselnussmilch

ZUBEREITUNG

- SCHRITT 1** Den Espresso auf das Van Houten Schokoladen-Getränkepulver Milch gießen. Umrühren.
- SCHRITT 2** Die Milch auf 60 °C erhitzen und aufschäumen.
- SCHRITT 3** Über die Milchsokoladenmischung gießen.
- SCHRITT 4** Mit Lieblings-Latte Art-Motiven verzieren.

Produkt im Fokus

Van Houten Schokoladen-Getränkepulver Milch
VM-54626-V99



Cremig, nussig und absolut perfekt: reiner Milchsokoladengenuss mit Haselnuss und Espressonoten im Hintergrund.





REZEPT 2 SCHOKOLADENMOUSSE DUETT

Rezept aus der Chocolate Academy™ Belgien

HIMBEERGELEE

ZUTATEN

- 400 g Himbeerpüree
- 100 g Zucker
- 100 ml Wasser
- 3 Blattgelatine

ZUBEREITUNG

- SCHRITT 1** Aus Wasser und Zucker einen Sirup herstellen.
- SCHRITT 2** Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und zum heißen Sirup hinzufügen.
- SCHRITT 3** Das Püree aufwärmen und die beiden Flüssigkeiten vermischen. Abkühlen lassen.
- SCHRITT 4** Die Dessertgläser leicht gekippt in einen Eierkarton stellen.
- SCHRITT 5** Jeweils 30 g des Gelees in die Gläser füllen und in den Kühlschrank stellen.

ABSCHLUSS

Beide Mousses jeweils in einen Spritzbeutel füllen und die Spitze abschneiden. Beide Spritzbeutel zusammen in einen weiteren Spritzbeutel mit einer Tülle von 1 cm Durchmesser legen, so dass beide Mousses zusammen in einem Spritzbeutel sind. Die Mousses spiralförmig in die Dessertgläser dressieren. Mit Mona Lisa® Crispearls™, Blossoms und Marbled Pencils dekorieren.

RUBY SCHOKOMOUSSE

ZUTATEN

- 160 g Sahne
- 40 g Glukose
- 8 g Zitronensaft
- 200 g Callebaut® - Feinste Belgische Ruby Schokolade, Rezept Nr. RB1
- 220 g Geschlagene Sahne

ZUBEREITUNG

- SCHRITT 1** Sahne und Glukose zusammen aufkochen.
- SCHRITT 2** Über die Schokolade gießen und emulgieren.
- SCHRITT 3** Den Zitronensaft hinzufügen.
- SCHRITT 4** Die Ganache auf 40 - 45 °C abkühlen lassen.
- SCHRITT 5** Unter die leicht geschlagene Sahne heben.

WEISSE SCHOKOMOUSSE

ZUTATEN

- 160 g Sahne
- 40 g Glukose
- 250 g Callebaut® - Feinste Belgische weiße Schokolade, Rezept Nr. W2
- 220 g Geschlagene Sahne

ZUBEREITUNG

- SCHRITT 1** Sahne und Glukose zusammen aufkochen.
- SCHRITT 2** Über die Schokolade gießen und emulgieren.
- SCHRITT 3** Den Zitronensaft hinzufügen.
- SCHRITT 4** Die Ganache auf 40 - 45 °C abkühlen lassen.
- SCHRITT 5** Unter die leicht geschlagene Sahne heben.



REZEPT 3 HIMBEER TARTELETTE

Von Julie Sharp

SCHOKOLADENMOUSSE

ZUTATEN

- 125 g Sahne
- 125 g Vollmilch
- 320 g Cacao Barry Alto El Sol 65 % Plantation dunkle Schokoladenkuvertüre
- 470 g Sahne

ZUBEREITUNG

- SCHRITT 1** Milch und Sahne zusammen aufkochen.
- SCHRITT 2** Über die Schokoladenkuvertüre gießen und verrühren, bis eine glatte und seidige Textur entsteht.
- SCHRITT 3** Sahne halb aufschlagen und anschließend der vorherigen Mischung unterheben.
- SCHRITT 4** Kalt stellen.

ABSCHLUSS

- Edelstahlringe auf ein Tablett legen. Eine Biskuitscheibe als Boden einlegen.
- Die Mousse in einen Spritzbeutel füllen und zu 3/4 in die Formen spritzen.
- Je Tartelette einen gefrorenen Himbeercoulis in die Mitte legen. Die Himbeeren sollten vollständig von der Mousse umhüllt sein, damit beim Auftauen keine Gefahr besteht, dass die Tartelettes auslaufen.
- Eine weitere Schicht Mousse auf die Himbeeren geben und glatt streichen.
- Mit frischen Himbeeren garnieren und mit Mona Lisa® Schokoladendekorationen deiner Wahl dekorieren.

HIMBEERCOULIS

ZUTATEN

- 200 ml Himbeerpüree
- 30 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

- SCHRITT 1** Das Himbeerpüree zum Kochen bringen und anschließend mit dem Puderzucker süßen.
- SCHRITT 2** Je 8 g in einer Kugelform auf eine Silikonmatte geben.
- SCHRITT 3** Einfrieren. (Ergibt ca. 30 Himbeercoulis).

Eine einfache Schokoladenmousse mit nur 3 Zutaten die so köstlich schmeckt. Die Schokoladensorte kann ganz einfach angepasst werden und je nach Jahreszeit mit wechselnden Früchten der Saison kombiniert werden.



Produkt im Fokus
Callebaut® Feinste Belgische weiße Schokolade, Rezept Nr. W2
W2-E4-U71



Produkt im Fokus
Cacao Barry Alto El Sol 65 % Plantation dunkle Schokoladenkuvertüre
CHD-P65ALTN-E1-U68



Produkt im Fokus
Callebaut® Feinste Belgische Karamellschokolade Gold
CHK-R30GOLD-E4-U70

TÖRTCHEN IN 5 FARBEN

Von Nicolas Dutertre

TEIG

ZUTATEN

- 220 g Mehl
- 20 g Maisstärke
- 3 g Salz
- 55 g Mandelmehl
- 135 g Puderzucker
- 135 g Butter
- 55 g Eier
- ½ Vanilleschote

Füge die Schokolade deiner Wahl hinzu:

- Callebaut® Feinste Belgische dunkle Schokolade, Rezept Nr. 811
- Callebaut® Feinste Belgische dunkle Schokolade, Rezept Nr. 70-30-38
- Callebaut® - Feinste Belgische weiße Schokolade, Rezept Nr. W2
- Callebaut® Feinste Belgische Ruby-Schokolade, Rezept Nr. RB1
- Callebaut® Feinste Belgische Karamellschokolade Gold

ZUBEREITUNG

- SCHRITT 1** Mehl, Maisstärke, Salz und Mandelmehl sieben.
- SCHRITT 2** Butter und Puderzucker schaumig rühren. Der vorherigen Mischung hinzufügen.
- SCHRITT 3** Eier und die Vanilleschote hinzugeben und verrühren (ohne den Teig elastisch zu machen). Kalt stellen.

ABSCHLUSS

- Wähle dein Lieblings-Törtchen und befolge die weitere Rezeptanleitung auf der nächsten Seite.
- Den Teig auf eine Dicke von 2 mm ausrollen.
- Teigringe mit einem Durchmesser von 7 cm ausstechen.
- Den Teig einige Stunden ruhen lassen.
- Bei 160 °C für ca. 15-20 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- Den Boden des Törtchens mit einer dünnen Schicht Schokolade bestreichen. Wähle die Schokolade entsprechend der gewählten Geschmacksrichtung des Törtchens aus.
- Fülle das Törtchen mit Konfitüre und fein gewürfelten frischen Früchten (50 g Konfitüre und 30 g Obst).
- Die Schokoladensahne auf die Konfitüre spritzen.
- Füge Konfitüre, frisches Obst und die Mona Lisa® Schokoladendekorationen deiner Wahl hinzu: Crispearls™, Pencils, Blossoms oder Curved Shavings.

TÖRTCHEN IN 5 FARBEN

Dunkles Schokoladen-Himbeer-Törtchen
Dunkle Schokoladensahne und Himbeerkonfitüre

Törtchen aus Milkschokolade & exotischen Früchten
Milkschokoladensahne und exotische Konfitüre

Weisses Schokoladen-Kokosnuss-Erdbeer-Törtchen
Weisse Schokoladensahne und Kokosnuss sowie Erdbeerkonfitüre

Ruby-Törtchen mit roten Früchten
Ruby Schokoladensahne und rote Fruchtkonfitüre

Karamell-Birnen-Törtchen
Karamell-Schokoladensahne und Birnenkonfitüre



PASST PERFEKT ZU



EISSCHOKOLADE

HOLISTIC LIFE TRINKSCHOKOLADE

Von Nicole Battefeld

ZUTATEN

- 35 g Van Houten Schokoladen-Getränkepulver Dunkel
- 1/3 Chillischote (in Scheiben)
- 1 Doppelter Espresso Shot
- Mit Chili gefüllte Eiswürfel
- 30 ml Ahornsirup
- 150 ml Hafermilch

ZUBEREITUNG

- SCHRITT 1** Van Houten Schokoladen-Getränkepulver Dunkel und eine Chilischeibe in ein Glas geben.
- SCHRITT 2** Den Espresso hinzugeben und umrühren.
- SCHRITT 3** Einen Chili-Eiswürfel in ein anderes Glas geben.
- SCHRITT 4** Die dunkle Schokoladenmischung darüber gießen. Den Ahornsirup und zum Schluss die Hafermilch dazugeben.
- SCHRITT 5** Mit Chillischeiben dekorieren.

Kaffee, Chili und dunkle Schokolade,
für aufregenden, süßen Kaffeegenuss,
der Eis zu Feuer macht.



Produkt im Fokus
Van Houten Schokoladen-Getränkepulver Dunkel
VM-54627-V99

KONFITÜRE

HIMBEERE

ZUTATEN

- 265 g Himbeerpüree
- 265 g Frische Himbeeren
- 90 g Glukose
- 100 g Zucker
- 13 g Pektin
- 55 g Zucker
- 55 g Zitronensaft

BIRNE

ZUTATEN

- 525 g Birnenpüree
- 90 g Glukose
- 110g Zucker
- 13 g Pektin
- 55 g Zucker
- 55 g Zitronensaft

ROTE BEEREN

ZUTATEN

- 265 g Rote-Berren-Püree
- 265 g Frische rote Früchte
- 90 g Glukose
- 13 g Pektin
- 55 g Zucker
- 55 g Zitronensaft

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1 Obst, Püree und Glukose zusammen erhitzen.

SCHRITT 2 Zucker und Pektin mischen und bei 45° C zur Püremischung hinzugeben.

SCHRITT 3 Eine Minute kochen lassen und vom Herd nehmen.

SCHRITT 4 Den Zitronensaft hinzufügen und vor dem weiteren Gebrauch im Kühlschrank aufbewahren.

ERDBEERE

ZUTATEN

- 235 g Erdbeerpüree
- 40 g Glukose
- 45 g Zucker
- 6 g Pektin
- 25 g Zucker

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1 Püree, Glukose und Zucker zusammen erhitzen.

SCHRITT 2 Zucker und Pektin mischen und bei 45° C zur Püremischung hinzugeben. Eine Minute kochen lassen und vom Herd nehmen.

SCHRITT 3 Den Zitronensaft hinzufügen und vor dem weiteren Gebrauch im Kühlschrank aufbewahren.

EXOTISCHE FRÜCHTE

ZUTATEN

- 300 g Mangopüree
- 200 g Passionsfruchtpüree
- 50 g Zucker
- 6 g Pektin
- 2 g Agar-Agar
- 21 g Gelatinemasse

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1 Mangopüree und Passionsfruchtpüree zusammen erhitzen.

SCHRITT 2 Den Zucker vermischen. Bei 45 °C über die Püremischung gießen. Eine Minute kochen lassen und vom Herd nehmen.

SCHRITT 3 Gelatinemasse hinzugeben und vor dem weiteren Gebrauch in den Kühlschrank stellen.

SCHOKOLADENSAHNE

DUNKLE SCHOKOLADE

ZUTATEN

- 240 g Sahne
- 20 g Glukose
- 20 g Invertzucker
- 150 g Feinste Belgische dunkle Schokolade, Rezept Nr. 70-30-38
- 530 g Sahne

WEISSE SCHOKOLADE & KOKOSNUSS

ZUTATEN

- 400 g Sahne
- 25 g Invertzucker
- 25 g Glukose
- 160 g Feinste Belgische weiße Schokolade, Rezept Nr. W2
- 42 g Gelatinemasse
- 265 g Kokosnussmilch
- 60 g Malibu (Alkohol)

KARAMELL-SCHOKOLADE

ZUTATEN

- 120 g Sahne
- 40 g Milch
- 25 g Glukose
- 135 g Feinste Belgische Karamellschokolade Gold
- 22 g Gelatinemasse
- 285 g Sahne

MILCHSCHOKOLADE

ZUTATEN

- 115 g Sahne
- 5 g Invertzucker
- 5 g Glukose
- 150 g Feinste Belgische Milchschokolade, Rezept Nr. 823
- 350 g Sahne

RUBY SCHOKOLADE

ZUTATEN

- 190 g Milch
- 2 g Rote-Beete-Pulver (mit Milch aufkochen)
- 40 g Glukose
- 226 g Feinste Belgische Ruby-Schokolade, Rezept Nr. RB1
- 50 g Gelatinemasse
- 450 g Sahne

ZUBEREITUNG

SCHRITT 1 Sahne oder Milch, zusammen mit Invertzucker und Glukose, aufkochen.

SCHRITT 2 Über die Schokolade (und Gelatine) gießen und 2 Minuten warten.

SCHRITT 3 Vermischen. Sahne (oder Kokosmilch) hinzufügen.

SCHRITT 4 Vermischen und mindestens 12 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Aufschlagen.



2 mögliche Optionen für die Rezepte Erdbeerkonfitüre & exotische Fruchtkonfitüre:

Mischen, um eine glatte Konsistenz zu erhalten, oder in eine 1 cm dicke Form gießen, sodass Würfel von 1 cm x 1 cm entstehen, die zur Dekoration verwendet werden.

TAKTIK #1

PINKE POWER-KOMBO DIE PERFEKTE SOMMER KOMBINATION



Produkt im Fokus

Callebaut® Feinste Belgische Ruby Schokolade, Rezept Nr. RB1
CHR-R35RB1-E4-U70

RUBY KÄSEKUCHEN- TÖRTCHEN

Rezept aus der Chocolate Academy™ Belgien

TEIG

ZUTATEN

- 55 g Puderzucker
- 10 g Mandelstifte
- 70 g Butter
- 2 g Salz
- 1 Vanilleschote
- 30 g Eier
- 145 g Mehl

ZUBEREITUNG

- SCHRITT 1** Aus dem Zucker eine Broyage zubereiten.
- SCHRITT 2** Mandelsplitter und Butter untermischen, bis eine gelierte Masse entsteht.
- SCHRITT 3** In drei Teilen die Eier dazugeben und das Mehl durchsieben.
- SCHRITT 4** Den Teig 2 mm dick ausrollen und ein paar Löcher einstechen. Mit gefetteten Tortenringen runde Formen aus dem Teig ausstechen. Den restlichen Teig in 25 x 2 cm große Streifen schneiden.
- SCHRITT 5** Die Seite der Tortenringe abdecken und zuschneiden. Bei 165 °C für ca. 25 Minuten backen.

RUBY KÄSEKUCHEN

ZUTATEN

- 200 g Callebaut® Feinste Belgische Ruby-Schokolade – Rezept Nr. RB1
- Mona Lisa® Power Flowers™ Red Non Azo
- 200 g Sahne
- 200 g Zucker
- 400 g Frischkäse

ZUBEREITUNG

- SCHRITT 1** Die Schokolade und die Hälfte der Power Flower™ schmelzen.
- SCHRITT 2** Sahne und Zucker aufschlagen.
- SCHRITT 3** Den Frischkäse mit der Schokoladenmischung verrühren und untermischen. Sahnemischung unterheben. Beiseite stellen, bis es fest ist.
- SCHRITT 4** Die Mischung in einen Spritzbeutel füllen und eindressieren. Mit Transferfolien andrücken und einfrieren. Transferfolie anschließend entfernen.

ABSCHLUSS

- Mit Himbeeren und Mona Lisa® Strawberry Meringue Drops sowie mit Mona Lisa® Crispearls™ Salted Caramel dekorieren.



PASST PERFEKT ZU



FRAPPÉ DIE HERZDAME

Von Nir Chouchana

ZUTATEN

- 35 g Van Houten Schokoladen-Getränkepulver Ruby
- 2 Große Kugeln Erdbeereis
- 8 ml Kirschsaff
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG

- SCHRITT 1** Das Van Houten Schokoladen-Getränkepulver Ruby mit heißem Wasser vermischen und umrühren.
- SCHRITT 2** In einen Mixer gießen.
- SCHRITT 3** Den Kirschsaff und das Erdbeereis dazugeben.
- SCHRITT 4** Die Eiswürfel dazugeben und mixen.
- SCHRITT 5** In ein Glas gießen.
- SCHRITT 6** Eine Erdbeere bis zur Hälfte einschneiden und mit einer Herzdame-Spielkarte auf den Glasrand setzen.

Die Herzdame wird dein Herz stehlen.
Kaffee UND Erdbeeren? Ja BITTE!



Produkt im Fokus

Van Houten Schokoladen-Getränkepulver Ruby
VM-54621-V99

TAKTIK #1

KARAMELL POWER-KOMBO DIE WÄRMSTE WINTER KOMBINATION



Das perfekte Dessert für die kalten Wintertage mit einem flüssigen Kern aus Schokolade und kraftvollem Kakaopulver.

DUNKLES SCHOKOLADEN MOELLEUX

Von Dries Delanghe



ZUTATEN

- 215 g Cacao Barry Extra Bitter Guayaquil 64 % dunkle Schokoladenkuvertüre
- 385 g Butter (geschmolzen)
- 310 g Eier
- 305 g Brauner Zucker
- 155 g Zucker
- 3 g Feines Meersalz
- 100 g Mehl
- 35 g Cacao Barry Extra Brute Kakaopulver

ZUBEREITUNG

- SCHRITT 1** Schokolade und Butter zusammen bei 40 °C schmelzen.
- SCHRITT 2** Die bereits verrührten Eier und die beiden Zucker zur Schokoladenmasse hinzugeben.
- SCHRITT 3** Die restlichen trockenen Zutaten hinzufügen und gut vermischen.
- SCHRITT 4** Bei 160 °C für ca. 12 Minuten backen.



Produkt im Fokus

Cacao Barry Extra Bitter Guayaquil 64 % dunkle Schokoladenkuvertüre
CHD-P64EBPU-E4-U72

PASST PERFEKT ZU



HEISSE SCHOKOLADE HOT PASSION

Von Anthony Nguyen

ZUTATEN

- 150 ml Erbsenmilch
- 10 g Passionsfruchtsirup
- 15 g Van Houten Trinkschokolade Santo Domingo

ZUBEREITUNG

- SCHRITT 1** Den Passionsfruchtsirup mit dem Van Houten Trinkschokoladen-Pulver Santo Domingo mischen.
- SCHRITT 2** Die Erbsenmilch auf 55 °C erhitzen.
- SCHRITT 3** Die aufgeschäumte Erbsenmilch auf die Passionsfruchtmischung gießen.

Produkt im Fokus

Van Houten Trinkschokolade Santo Domingo
VM-75975-V99

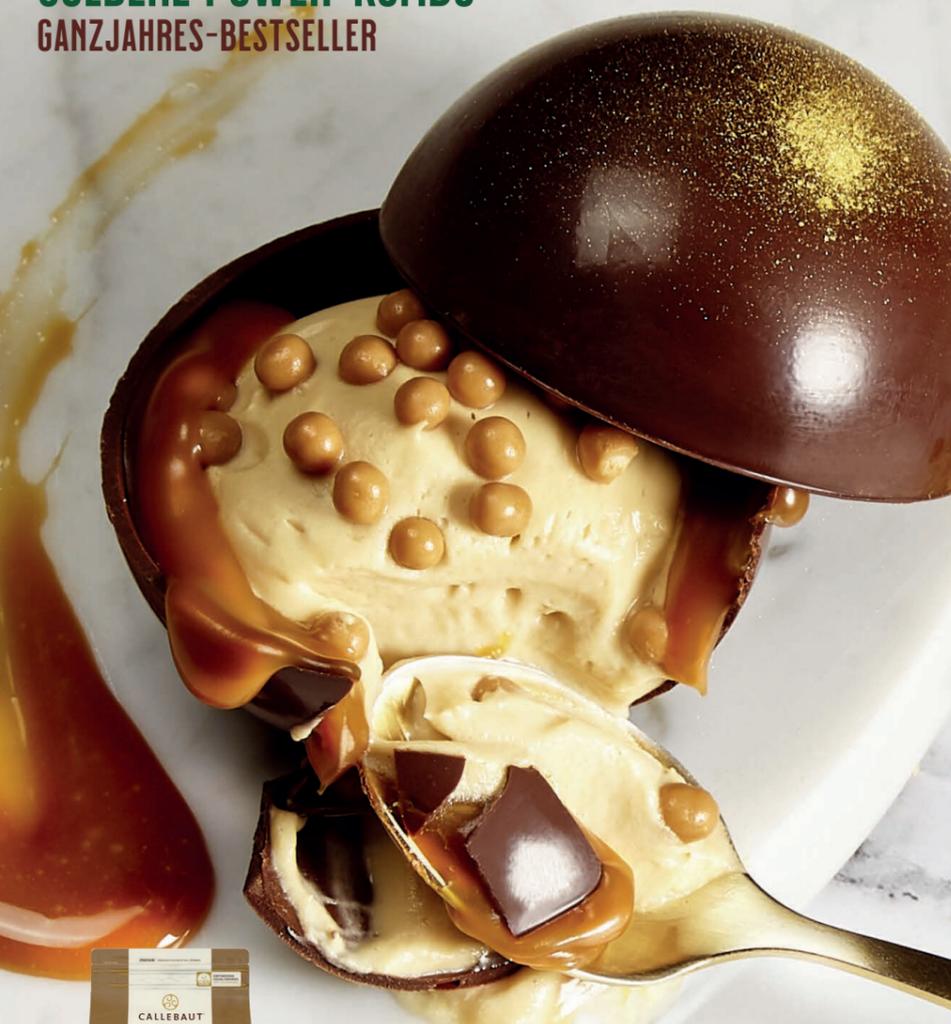


Die Kombination aus Schokolade und Passionsfrucht ergibt einen köstlichen tropischen Sommertraum!



TAKTIK #1

GOLDENE POWER-KOMBO
GANZJAHRES-BESTSELLER



Produkt im Fokus
Callebaut® Feinste Belgische Karamellschokolade Gold
CHK-R30GOLD-E4-U70

GOLD SCHOKOLADEN- MOUSSE

Von Francisco Moreira



MOUSSE

ZUTATEN

- 230 g Milch
- 15 g Glukose
- 420 g Callebaut® Feinste Belgische Karamellschokolade Gold
- 3 g Salz
- 30 g Gelatinemasse
- 80 g Sahne

ZUBEREITUNG

- SCHRITT 1** Die Milch mit der Glukose auf 80 °C erhitzen und über die Schokolade, die Gelatinemasse und das Salz gießen.
- SCHRITT 2** Mit einem Handmixer vermischen. Die kalte, flüssige Sahne dazugeben und nochmals verrühren.
- SCHRITT 3** Die Mischung für min. 6 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

ABSCHLUSS

Die Mousse aufschlagen und in ein Spritzbeutel füllen. Das Karamell ebenfalls in einen Spritzbeutel füllen. Mona Lisa® Dark Chocolate Dome (Schokoladenhalbschalen) mit Karamell und anschließend mit Mousse befüllen sowie mit Mona Lisa® Crispearls™ Salted Caramel dekorieren.

KARAMELL

ZUTATEN

- 150 g Sahne (erhitzt)
- 150 g Zucker
- 30 g Glukose

ZUBEREITUNG

- SCHRITT 1** Glukose in eine Schüssel geben und erhitzen.
- SCHRITT 2** Nach und nach den Zucker hinzufügen und bräunen lassen, bis die gewünschte Farbe erreicht ist.
- SCHRITT 3** Nach und nach die heiße Sahne hinzufügen.
- SCHRITT 4** Kochen, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.

PASST PERFEKT ZU



ZUTATEN

- Doppelter Espresso
- 35 g Van Houten Schokoladen-Getränkpulver Gold
- 230 ml Hafermilch*

*Stattdessen kann auch Kuhmilch verwendet werden.

ZUBEREITUNG

- SCHRITT 1** Die beiden Espresso Shots über das Van Houten Schokoladen-Getränkpulver Gold gießen und umrühren.
- SCHRITT 2** Die Milch auf 60°C erhitzen und aufschäumen.
- SCHRITT 3** Über die Trinkschokoladenmischung gießen.
- SCHRITT 4** Mit Lieblings-Latte Art-Motiven verzieren.

Produkt im Fokus
Van Houten Schokoladen-Getränkpulver Gold
VM-54623-V99



FLAT WHITE GOLDEN FLAT WHITE

Von Dhan Tamang



Ein Flat White wie kein anderer. Voller wohltuender Geschmacksnoten - verwandelt Kaffeeliebhaber in Schokoladensüchtige.

TAKTIK #2

STEIGERE DEINEN UMSATZ,
INDEM DU ERLEBNISSE
SCHAFFST!



Lust auf etwas Exotisches? Auf einen Blickfänger, der dein Geschäft zur absoluten Trendadresse macht? Dann haben wir hier genau das Richtige.



Produkt im Fokus

Van Houten Schokoladen-Getränkpulver Ruby
VM-54621-V99



HEISSE SCHOKOLADE RUBY DRIVES ME COCONUTS

Von Dhan Tamang

ZUTATEN

- 35 g Van Houten Schokoladen-Getränkpulver Ruby
- 170 ml Kokosmilch
- Kokosflocken
- Mona Lisa® White Chocolate Curved Shavings

ZUBEREITUNG

- SCHRITT 1** Die Milch erhitzen, mit dem Van Houten Schokoladen-Getränkpulver Ruby vermischen und aufschäumen.
- SCHRITT 2** In ein Glas gießen.
- SCHRITT 3** Mit Mona Lisa® White Chocolate Curved Shavings dekorieren.
- SCHRITT 4** Mit Kokosraspeln und Schokoladen-Getränkpulver Ruby bestreuen.



Dieser umwerfende und köstliche Frappé wird
zum Star deiner Speisekarte!



Produkt im Fokus

Van Houten Schokoladen-Getränkpulver Gold
VM-54623-V99



FRAPPÉ GOLD FRAPPÉ

Von Ciro Fraddano

ZUTATEN

- Van Houten Schokoladen-Getränkpulver Gold (als fertige Lösung)
- 50 ml Milch*
- 50 ml Sahne
- 120 g Eiswürfel
- 20 g Geschlagene Sahne

*Stattdessen kann auch Hafermilch verwendet werden.

ZUBEREITUNG

- SCHRITT 1** Die Eiswürfel in einen Mixer geben.
- SCHRITT 2** Milch und Sahne, zusammen mit dem Van Houten Schokoladen-Getränkpulver Gold (als fertige Lösung), zum Eis geben.
- SCHRITT 3** Alle Zutaten mixen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.
- SCHRITT 4** In einen Frappé Becher füllen, mit Schlagsahne toppen und mit Mona Lisa® Crispearls™ Salted Caramel dekorieren.

Tip: Um den Frappé zu einem Frappuccino zu machen, einfach einen Espresso hinzufügen!

Van Houten Gold - als fertige Lösung -

Zutaten
100 g Van Houten Schokoladen-Getränkpulver Gold
50 g heißes Wasser (93 °C - 96 °C)

Zubereitung
Das heiße Wasser (unbedingt die Temperaturangabe beachten) in eine Schüssel geben. Anschließend das Van Houten Schokoladen-Getränkpulver Gold hinzugeben und gut umrühren, bis sich das Pulver aufgelöst hat. Dann in eine Squeezer Flasche füllen und vor dem weiteren Gebrauch in den Kühlschrank stellen.
Haltbarkeit: 72 Stunden im Kühlschrank.



Ein Hybrid aus Crushed-Ice-Schokolade und Kaffee. Biete deinen Kunden das neue coolste Getränk auf dem Markt.



Produkt im Fokus

Van Houten Schokoladen-Getränkpulver Dunkel
VM-54627-V99



FRAPPÉ DUNKLER VEGANER FRAPPÉ

Von Nir Chouchana

ZUTATEN

- Van Houten Schokoladen-Getränkpulver Dunkel (als fertige Lösung)
- Eiswürfel
- 170 ml Kalt gebrühter Kaffee
- Zerstoßenes Eis

ZUBEREITUNG

- SCHRITT 1** Die Eiswürfel in einen Mixer geben.
- SCHRITT 2** Van Houten Schokoladen-Getränkpulver Dunkel (als fertige Lösung) hinzugeben.
- SCHRITT 3** Mixen und in eine Tasse füllen.

Van Houten Dunkel - als fertige Lösung -

Zutaten
100 g Van Houten Schokoladen-Getränkpulver Dunkel
100 g heißes Wasser (93 °C – 96 °C)

Zubereitung
Das heiße Wasser (unbedingt die Temperaturangabe beachten) in eine Schüssel geben. Anschließend das Van Houten Schokoladen-Getränkpulver Dunkel hinzugeben und gut umrühren, bis sich das Pulver aufgelöst hat. Dann in eine Squeezer Flasche füllen und vor dem weiteren Gebrauch in den Kühlschrank stellen.
72 Stunden Haltbarkeit im Kühlschrank.



Weißer Schokolade und Schlagsahne,
der Himmel im Glas!!



Produkt im Fokus

Van Houten Schokoladen-Getränkpulver Weiss
VM-54625-V99



FRAPPÉ WEISSER FRAPPÉ

Von Ciro Fraddano

ZUTATEN

- Van Houten Schokoladen-Getränkpulver Weiß (als fertige Lösung)
- 50ml Milch*
- 50 ml Sahne
- 120 g Eiswürfel
- 20 g Geschlagene Sahne

*Stattdessen kann auch Hafermilch verwendet werden.

ZUBEREITUNG

- SCHRITT 1** Die Eiswürfel in einen Mixer geben.
- SCHRITT 2** Milch und Sahne, zusammen mit dem Van Houten Schokoladen-Getränkpulver Weiss (als fertige Lösung), zum Eis geben.
- SCHRITT 3** Alle Zutaten mixen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.
- SCHRITT 4** In einen Frappé Becher füllen, mit Schlagsahne toppen und mit Mona Lisa® Crispearls™ Milk Chocolate dekorieren.

Tipp: Um den Frappé zu einem Frappuccino zu machen, einfach einen Espresso hinzufügen!

Van Houten Weiss - als fertige Lösung -

Zutaten
100 g Van Houten Schokoladen-Getränkpulver Weiss
45 g heißes Wasser (93 °C – 96 °C)

Zubereitung
Das heiße Wasser (unbedingt die Temperaturangabe beachten) in eine Schüssel geben. Anschließend das Van Houten Schokoladen-Getränkpulver Weiss hinzugeben und gut umrühren, bis sich das Pulver aufgelöst hat. Dann in eine Squeezer Flasche füllen und vor dem weiteren Gebrauch in den Kühlschrank stellen.
Haltbarkeit: 72 Stunden im Kühlschrank.



Produkt im Fokus

Van Houten Schokoladen-Getränkpulver Ruby
VM-54621-V99



FRAPPÉ RUBY FRAPPÉ

Von *Ciro Fraddano*

ZUTATEN

- Van Houten Schokoladen-Getränkpulver Ruby (als fertige Lösung)
- 50ml Milch*
- 50 ml Sahne
- 120 g Eiswürfel
- 20 g Geschlagene Sahne

*Stattdessen kann auch Hafermilch verwendet werden.

ZUBEREITUNG

- SCHRITT 1** Die Eiswürfel in einen Mixer geben.
- SCHRITT 2** Milch und Sahne, zusammen mit dem Van Houten Schokoladen-Getränkpulver Ruby (als fertige Lösung), zum Eis geben.
- SCHRITT 3** Alle Zutaten mixen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.
- SCHRITT 4** In einen Frappé Becher füllen, mit Schlagsahne toppen und mit Mona Lisa® Crispearls™ Ruby Chocolate dekorieren.

Tipp: Um den Frappé zu einem Frappuccino zu machen, einfach einen Espresso hinzufügen!

Van Houten Ruby - als fertige Lösung -

Zutaten
100 g Van Houten Schokoladen-Getränkpulver Ruby
50 g heißes Wasser (93 °C – 96 °C)

Zubereitung
Das heiße Wasser (unbedingt die Temperaturangabe beachten) in eine Schüssel geben. Anschließend das Van Houten Schokoladen-Getränkpulver Ruby hinzugeben und gut umrühren, bis sich das Pulver aufgelöst hat. Dann in eine Squeezer Flasche füllen und vor dem weiteren Gebrauch in den Kühlschrank stellen.
Haltbarkeit: 72 Stunden im Kühlschrank.

Milkschokolade und Vanilleeis mit einem Schuss Chantilly. Das Sahnehäubchen für deinen Tag!



Produkt im Fokus

Van Houten Schokoladen-Getränkpulver Milch
VM-54626-V99



FRAPPÉ MILCH FRAPPÉ

Von *Nir Chouchana*

ZUTATEN

- Van Houten Ground Schokoladen-Getränkpulver Milch (als fertige Lösung)
- 100 ml Milch
- 2 Löffel Vanilleeis
- Eiswürfel
- Chantilly-Sahne (aufgeschlagen)

ZUBEREITUNG

- SCHRITT 1** Die Milch, zusammen mit dem Van Houten Schokoladen-Getränkpulver Milch (als fertige Lösung), vermischen.
- SCHRITT 2** In einen Mixer füllen. Die Eiswürfel hinzugeben und mixen.
- SCHRITT 3** Durch ein Sieb in eine Tasse gießen.
- SCHRITT 4** Mit Chantilly-Sahne toppen und mit Mona Lisa® Scarlet Metallik Flakes sowie mit frischen Kirschen dekorieren.



Van Houten Milch - als fertige Lösung -

Zutaten
100 g Van Houten Schokoladen-Getränkpulver Milch
80 g heißes Wasser (93 °C – 96 °C)

Zubereitung
Das heiße Wasser (unbedingt die Temperaturangabe beachten) in eine Schüssel geben. Anschließend das Van Houten Schokoladen-Getränkpulver Milch hinzugeben und gut umrühren, bis sich das Pulver aufgelöst hat. Dann in eine Squeezer Flasche füllen und vor dem weiteren Gebrauch in den Kühlschrank stellen.
Haltbarkeit: 72 Stunden im Kühlschrank.

TAKTIK #3

DRINKBARE DESSERTS



Süße Köstlichkeit mit einer leichten Salznote. Karamellschokolade zum Trinken.



HEISSE SCHOKOLADE SEA SALT GOLD DELIGHT

Von Nir Chouchana

ZUTATEN

- 35 g Van Houten Schokoladen-Getränkepulver Gold
- 150 ml Hafermilch*
- Feines Meersalz

*Stattdessen kann auch Kuhmilch verwendet werden.

ZUBEREITUNG

- SCHRITT 1** Die Hafermilch mit dem Van Houten Schokoladen-Getränkepulver Gold vermischen und erhitzen.
- SCHRITT 2** In ein Glas gießen.
- SCHRITT 3** Mit Mona Lisa® Dark Chocolate Curved Shavings und etwas Meersalz dekorieren.



Produkt im Fokus
Van Houten Schokoladen-Getränkepulver Gold
VM-54623-V99



Deine Kunden werden ganz verrückt danach sein.
Schmecke reine Freude in einer Tasse.



Produkt im Fokus
Van Houten Schokoladen-Getränkepulver Gold
VM-54623-V99



FRAPPÉ THE CATERPILLAR

Von Nir Chouchana

ZUTATEN

- 35 g Van Houten Schokoladen-Getränkepulver Gold
- 100 ml Wasser gemischt mit 50 ml Tahini-Paste
- Eiswürfel
- 20 ml Pistazien-Sirup
- 150 ml Geschlagene Sahne

ZUBEREITUNG

- SCHRITT 1** Das Wasser mit dem Van Houten Schokoladen-Getränkepulver Gold vermischen und umrühren.
- SCHRITT 2** In einen Mixer gießen.
- SCHRITT 3** Die Tahini-Mischung zusammen mit den Eiswürfeln in den Blender geben und mixen.
- SCHRITT 4** In eine Tasse gießen.
- SCHRITT 5** Den Pistazien-Sirup mit der Sahne aufschlagen. Als Sahnehaube aufspritzen.
- SCHRITT 6** Unter eine Haube setzen und mit Heißluft füllen.
- SCHRITT 7** Die Haube entfernen. Die Pistazienkerne klein hacken, mit den Sesamsamen mischen. Auf die Eiskreation streuen.

TAKTIK #3

Diese Kombination aus dunkler Schokolade und Minze erinnert an den klassischen After-Eight-Genuss und ist absolut zeitlos.



Produkt im Fokus

Van Houten Schokoladen-Getränkepulver Dunkel
VM-54627-V99



HEISSE SCHOKOLADE MINTY DARK

Von Dhan Tamang

ZUTATEN

- 150 ml Hafermilch*
- 30 g Van Houten Schokoladen-Getränkepulver Dunkel
- 40 ml Pfefferminz-Sirup

*Stattdessen kann auch Kuhmilch verwendet werden.

ZUBEREITUNG

- SCHRITT 1** Die Milch mit dem Van Houten Schokoladen-Getränkepulver Dunkel vermischen und erhitzen.
- SCHRITT 2** Den Pfefferminz-Sirup in ein Glas geben.
- SCHRITT 3** Die dunkle Schokoladenmischung dazugeben.
- SCHRITT 4** Mit Mona Lisa® Dark Chocolate Curved Shavings bestreuen und mit Pfefferminzblättern dekorieren.



Probiere dieses göttliche Ruby-Getränk. Dieser Drink zieht garantiert alle Blicke auf sich!



Produkt im Fokus

Van Houten Schokoladen-Getränkepulver Ruby
VM-54621-V99



FLAT WHITE COLD FLAT RUBY

Von Chef Dhan Tamang

ZUTATEN

- 35 g Van Houten Schokoladen-Getränkepulver Ruby
- Eiswürfel¹
- 230 ml Kokosmilch*
- Sahne
- 2 g Rosa Drachenfrüchte (flüssiges Konzentrat)

*Stattdessen kann auch Kuhmilch verwendet werden.

ZUBEREITUNG

- SCHRITT 1** Das Van Houten Schokoladen-Getränkepulver Ruby mit der Kokosmilch vermischen und erhitzen.
- SCHRITT 2** Die Hälfte der Schokoladenmischung in eine Squeezer Flasche füllen und die Innenseite eines Glases damit dekorieren. Den Rest beiseite stellen.
- SCHRITT 3** Die Eiswürfel dazugeben.
- SCHRITT 4** Die restliche Schokoladenmischung, bis auf einen kleinen Rest, dazugeben.
- SCHRITT 5** Die Sahne mit der rosa Drachenfrucht aufschlagen und als Sahnehaube aufspritzen.
- SCHRITT 6** Die restliche Schokoladenmischung darüber sprengeln.
- SCHRITT 7** Mit Mona Lisa® Strawberry Blossoms und Mona Lisa® Crispearls™ Ruby Chocolate dekorieren.



TAKTIK #3



Ein doppelter Espresso in einer außergewöhnlich cremigen Variante. Bist du bereit für einen Milkschokoladentraum?



Produkt im Fokus

Van Houten Schokoladen-Getränkpulver Milch
VM-54626-V99



ICED LATTE EISSCHOKOLADE MIT SAHNE

Von Nicole Batterfeld

ZUTATEN

- 40 ml Doppelter Espresso
- 25 g Van Houten Schokoladen-Getränkpulver Milch
- 30 ml Geschlagene Sahne
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG

- SCHRITT 1** Den doppelten Espresso aufschäumen und mit dem Schokoladen-Getränkpulver Milch vermischen. Umrühren.
- SCHRITT 2** Die Schlagsahne auf die Eiswürfel geben und die Schokoladenmischung dazugeben.



Ice, ice, baby. Dieser Raffaello Latte ist ein Fest für Auge und Gaumen.



Produkt im Fokus

Van Houten Schokoladen-Getränkpulver Weiss
VM-54625-V99



ICED LATTE RAFFAELLO LATTE

Von Nicole Batterfeld

ZUTATEN

- 250 ml Kokosmilch
- 35 g Van Houten Schokoladen-Getränkpulver Weiss
- Kaffee-Eiswürfel

ZUBEREITUNG

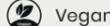
SCHRITT 1 Das Van Houten Schokoladen-Getränkpulver Weiss mit der Milch vermischen und erhitzen.

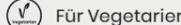
SCHRITT 2 Über die Eiswürfel gießen.





PRODUKTE IM FOKUS

Produkt	Verpackung	Artikelnummer	Zertifizierungen
 Callebaut® Feinste Belgische dunkle Schokolade, Rezept Nr. 811	2.5 kg	811-E4-U71	 Cocoa Horizon  Vegan  Glutenfrei  Kosher Dairy  Halal
	 MEHR ÜBER DIESES PRODUKT ERFAHREN		

Produkt	Verpackung	Artikelnummer	Zertifizierungen
 Callebaut® Feinste Belgische Ruby Schokolade, Rezept Nr. RB1	2.5kg	CHR-R35RB1-E4-U70	 Cocoa Horizon  Für Vegetarier  Glutenfrei  Kosher Dairy  Halal
	 MEHR ÜBER DIESES PRODUKT ERFAHREN		

Produkt	Verpackung	Artikelnummer	Zertifizierungen
 Callebaut® Feinste Belgische dunkle Schokolade, Rezept Nr. 70-30-38	2.5 kg	70-30-38-E4-U71	 Cocoa Horizon  Vegan  Glutenfrei  Kosher Dairy  Halal
	 MEHR ÜBER DIESES PRODUKT ERFAHREN		

Produkt	Verpackung	Artikelnummer	Zertifizierungen
 Callebaut® Feinste Belgische weisse Schokolade, Rezept Nr. W2	2.5 kg	W2-E4-U71	 Cocoa Horizon  Kosher Dairy  Halal  Glutenfrei  Für Vegetarier
	 MEHR ÜBER DIESES PRODUKT ERFAHREN		

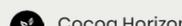
Produkt	Verpackung	Artikelnummer	Zertifizierungen
 Callebaut® Feinste Belgische Karamellschokolade Gold	2.5 kg	CHK-R30GOLD-E4-U70	 Cocoa Horizon  Kosher Dairy  Halal  Glutenfrei  Für Vegetarier
	 MEHR ÜBER DIESES PRODUKT ERFAHREN		

Produkt	Verpackung	Artikelnummer	Zertifizierungen
 Callebaut® Chocolate Chunks Dark (backstabil)	10 kg	CHD-CU-20X014-471	 Cocoa Horizon  Kosher Dairy  Halal
	 MEHR ÜBER DIESES PRODUKT ERFAHREN		

Produkt	Verpackung	Artikelnummer	Zertifizierungen
 Van Houten Santo Domingo Chocolate Drink Powder	750 g	VM-75975-V99	 Rainforest Alliance  Organic Europe
	 MEHR ÜBER DIESES PRODUKT ERFAHREN		

Produkt	Verpackung	Artikelnummer	Zertifizierungen
 Callebaut® Hazelnut Brésilienne	5 kg	NAN-CR-H3714E0-T64	 Cocoa Horizon  Kosher Dairy
	 MEHR ÜBER DIESES PRODUKT ERFAHREN		

Produkt	Verpackung	Artikelnummer	Zertifizierungen
 Cacao Barry Alto El Sol 65% Plantation Dark Chocolate Couverture	1 kg	CHD-P65ALTN-E1-U68	 Cocoa Horizon  Kosher Dairy  Fair Trade  Organic Europe  100 Nachverfolgbar  Für Vegetarier
	 MEHR ÜBER DIESES PRODUKT ERFAHREN		

Produkt	Verpackung	Artikelnummer	Zertifizierungen
 Cacao Barry Extra Bitter Guayaquil 64% Dark Chocolate Couverture	2.5 kg	CHD-P64EBPU-E4-U72	 Cocoa Horizon  Kosher Dairy  Halal  100 Nachverfolgbar
	 MEHR ÜBER DIESES PRODUKT ERFAHREN		

Produkt	Verpackung	Artikelnummer	Zertifizierungen
 Cacao Barry Extra Brute Kakaopulver	1 kg	DCP-22EXBRU-E0-89B	 Cocoa Horizon  Kosher Pareve  Halal
	 MEHR ÜBER DIESES PRODUKT ERFAHREN		

Produkt	Verpackung	Artikelnummer	Zertifizierungen
 Mona Lisa® White Chocolate Crispearls™	800 g	CHW-CC-CRISPE0-02B	 Cocoa Horizon  Kosher Dairy
  MEHR ÜBER DIESES PRODUKT ERFAHREN			

Produkt	Verpackung	Artikelnummer	Zertifizierungen
 Mona Lisa® Ruby Chocolate Crispearls™	800 g	CHR-CC-2CRISE0-02B	 Cocoa Horizon  Kosher Dairy
  MEHR ÜBER DIESES PRODUKT ERFAHREN			

Produkt	Verpackung	Artikelnummer	Zertifizierungen
 Mona Lisa® Marbled X-Large Pencils	900 g	CHX-PC-19943E0-999	 Cocoa Horizon  Kosher Dairy
  MEHR ÜBER DIESES PRODUKT ERFAHREN			

Produkt	Verpackung	Artikelnummer	Zertifizierungen
 Mona Lisa® Power Flowers™ Red Non Azo	50 g	CLR-19430-999	 Cocoa Horizon  Kosher Dairy
  MEHR ÜBER DIESES PRODUKT ERFAHREN			

Produkt	Verpackung	Artikelnummer	Zertifizierungen
 Mona Lisa® Milk Chocolate Crispearls™	800 g	CHM-CC-CRISPE0-02B	 Cocoa Horizon  Kosher Dairy
  MEHR ÜBER DIESES PRODUKT ERFAHREN			

Produkt	Verpackung	Artikelnummer	Zertifizierungen
 Mona Lisa® Dark Chocolate Curved Shavings	2.5 kg	CHD-SV-22283E0-74A	 Cocoa Horizon  Vegan  Kosher Dairy  Halal
  MEHR ÜBER DIESES PRODUKT ERFAHREN			

Produkt	Verpackung	Artikelnummer	Zertifizierungen
 Mona Lisa® Strawberry Blossoms	1 kg	CHF-BS-22271E0-07B	 Cocoa Horizon  Kosher Dairy  Halal
  MEHR ÜBER DIESES PRODUKT ERFAHREN			

Produkt	Verpackung	Artikelnummer	Zertifizierungen
 Mona Lisa® Strawberry Meringue Drops	28 g	COF-DR-6104-EX-999	 Cocoa Horizon  Kosher Dairy
  MEHR ÜBER DIESES PRODUKT ERFAHREN			

Produkt	Verpackung	Artikelnummer	Zertifizierungen
 Mona Lisa® Salted Caramel Crispearls™	800 g	CHF-CC-CCRISE0-02B	 Cocoa Horizon  Kosher Dairy
  MEHR ÜBER DIESES PRODUKT ERFAHREN			

Produkt	Verpackung	Artikelnummer	Zertifizierungen
 Mona Lisa® White Chocolate Curved Shavings	2.5 kg	CHW-SV-22287E0-74A	 Cocoa Horizon  Kosher Dairy  Halal
  MEHR ÜBER DIESES PRODUKT ERFAHREN			

Produkt	Verpackung	Artikelnummer	Zertifizierungen
 Mona Lisa® Scarlet Metallic Flakes	600 g	CHK-VS-22124E0-999	 Cocoa Horizon  Kosher Dairy
  MEHR ÜBER DIESES PRODUKT ERFAHREN			

Produkt	Verpackung	Artikelnummer	Zertifizierungen
 Mona Lisa® Dark Chocolate Dome	28 g	CHD-CM-21428E0-999	 Cocoa Horizon  Vegan  Kosher Dairy  Halal
  MEHR ÜBER DIESES PRODUKT ERFAHREN			

SCHOKOLADENGENUSS IN 5 FARBEN



DUNKEL

INTENSIV DUNKEL UND BITTER
MIT RÖSTNOTEN

Bewusster Genuss. Gut für Sie,
gut für die Umwelt und perfekt
für Latte Art geeignet.

VM-54627-V99
750 g Schachtel

MILCH

GESCHMEIDIG UND AUSGEWOGEN
MIT VANILLENOTEN

Ein Milkschokoladentraum
und der absolute Favorit bei den
Konsumenten.

VM-54626-V99
750 g Schachtel

WEISS

REICHHÄLTIG UND SÜSS MIT
VANILLE- UND KAREMELNOTEN

Intensiver Genuss mit einem
samtigen Mundgefühl, perfekt
als Mix mit Espresso.

VM-54625-V99
750 g Schachtel

RUBY

INTENSIV FRUCHTIG MIT FRISCHEN
SÄUERLICHEN NOTEN

Die 4. Schokoladensorte, aus
rubinroten Kakaobohnen,
intensive Fruchtigkeit mit
frischen, säuerlichen Noten.

VM-54621-V99
750 g Schachtel

GOLD

KAREMELLSCHOKOLADE MIT NOTEN
VON KAREMELL, BUTTER UND
SAHNE

Nostalgische Geschmacks-
richtungen sind wieder da.
Die 5. Schokoladenfarbe bieten
ein ganz neues Geschmacks-
erlebnis.

VM-54623-V99
750 g Schachtel

SINCE  1828
VAN HOUTEN
CACAO PIONEERS

VORREITER DES SCHOKOLADENHANDWERKS SEIT 1828

Nur wenige Marken können auf eine Geschichte von beeindruckenden 190 Jahren
zurückschauen. Seit 1828 ist Van Houten führend in der Herstellung und Innovation
und bringt damit das Schokoladenhandwerk stets weiter voran.

Coenraad van Houten erfand damals die Kakaopresse und seinem Sohn verdanken
wir den Alkalisierungsprozess des Kakaos. Dadurch gelang es, die ehemals
bitteren Kakaopulver in so geschmackvolle, sanfte und hervorragend lösliche
Kakao- und Schokoladengetränke zu verwandeln, wie wir sie heute kennen.
Und das war sicher nicht die letzte Innovation von Van Houten.

BIST DU BEREIT, GEMEINSAM MIT UNS GESCHICHTE ZU SCHREIBEN?




cocoa
HORIZONS

WWW.COCOAORIZONS.ORG



SCHOKOLADENGETRÄNKE EIN ECHTER UMSATZBOOSTER

Wenn du nur ein paar einzigartige Getränke in dein Angebot aufnimmst, kann dies deinen Umsatz erheblich steigern und dein Geschäft für potenzielle neue Kunden interessant machen. Dabei sind hohe Umsatzmargen nicht dein einziger Vorteil. Mit Produkten aus Kakao und Schokolade sticht dein Geschäft aus der Masse heraus. Entwickle dein eigenes charakteristisches Getränk und zeige damit dein handwerkliches Können.

**BIST DU BEREIT, AUSSERGEWÖHNLICHE
SENSORISCHE ERLEBNISSE ZU KREIEREN?**

**BIST DU BEREIT, DEIN DESSERT- UND
GETRÄNKEANGEBOT IN EINEM LEISTUNGS-
STARKEN MENÜ ZU KOMBINIEREN?**

SINCE  1828

VAN HOUTEN
CACAO PIONEERS

WWW.VANHOUTENDRINKS.COM