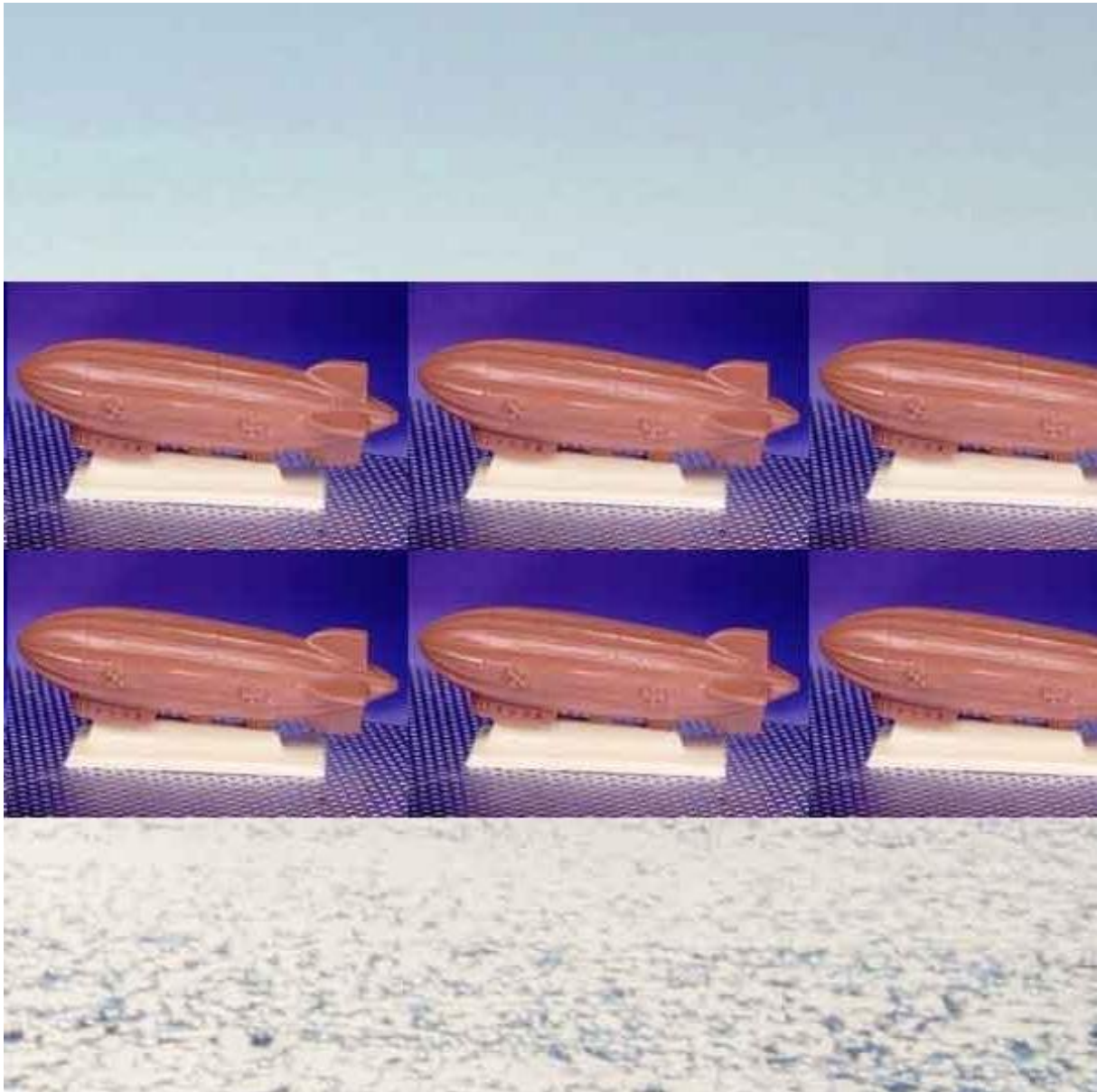


Einzigartige Schokoladenspezialitäten aus der Zeppelinstadt

Bereits in der dritten Generation fertigt die Confiserie Weber & Weiß in der Zeppelinstadt Friedrichshafen Schokoladenspezialitäten von vollendeter Qualität, ausschließlich in traditioneller Handarbeit. Das stetige Ringen um die Qualität der Produkte hat sich gelohnt: Als bisher einziges deutsches Unternehmen wurde die Firma Weber & Weiss in den „Chaine Confiseur“, den Ring der besten Schweizer Chocolatiers aufgenommen.





Bereits in der dritten Generation fertigt die Confiserie Weber & Weiß in der Zeppelinstadt Friedrichshafen Schokoladenspezialitäten von vollendeter Qualität, ausschließlich in traditioneller Handarbeit.

Das stetige Ringen um die Qualität der Produkte hat sich gelohnt: Als bisher einziges deutsches Unternehmen wurde die Firma Weber & Weiss in den „Chaine Confiseur“, den Ring der besten Schweizer Chocolatiers aufgenommen.

Pralinen, die Charakter haben

Die Qualitätsansprüche von Weber & Weiß haben sich über die Jahrzehnte dahingehend gesteigert, dass es heute nicht mehr reicht, „nur“ noch eine Schokoladensorte im jeweiligen Produktbereich zu verwenden. So erhält jede Pralinenfüllung eine einzigartige, passende und ausdrucksstarke Kuvertüre. Um eine solche charaktervolle Kuvertüre zu bekommen, ist es notwendig nur die besten Kakaobohnen aus einem geographisch zusammengehörenden Gebiet zu verwenden. Diese „Grand Cru“ Kuvertüren werden optimal auf die Spezialitäten von Weber & Weiß abgestimmt. Natürlichkeit schätzen wir alle, nur hält leider der Begriff „Natur“ oft nicht, was wir uns unter ihm vorstellen. So basiert das vielfach verwendete „natürliche Aroma“ zwar auf natürlichen Grundstoffen, bleibt aber letztlich ein künstlich zurechtgestutztes Produkt. Bei Weber & Weiß hält "Natürlichkeit", was sie verspricht.

So versteht es sich, dass in den Bodensee Apfel Trüffel Pralinen von Weber & Weiß, ausschließlich natürliche Apfelstückchen verwendet werden, die über Monate in ein edles Apfeldestillat eines namhaften Spitzenbrenners der Bodensee-Region eingelegt werden. Dieser Natur-Produkt-Grundsatz gilt für alle köstlichen Pralinen der Spitzen-Confiserie. Daher werden die Zutaten auch nicht über Zwischenhändler, sondern fast ausnahmslos direkt bei qualitätsbewussten Erzeugern aus der Region und dem benachbarten Allgäu eingekauft. Nur die traditionelle handwerkliche Arbeitsweise in Verbindung mit erstklassigen Zutaten ermöglicht es, die anspruchsvollen Rezepturen von Weber & Weiß zu realisieren.



Grand Cru Tafelschokolade

Unter dieser Bezeichnung produziert die Confiserie Weber & Weiß exquisite, handgeschöpfte Schokoladen aus reinsortigem Edelkakao. Es werden nur die besten Partien der weltweit besten Kakaosorten wie Criollo oder Trinitario, aus absoluten Spitzenlagen und aus Topgewächsen, verwendet. Die herausragende Qualität der Zutaten und die traditionell langsame, schonende Verarbeitung garantieren höchsten Genuss. Die Grand Cru Tafelschokoladen repräsentieren die ganze Vielseitigkeit der Kakaobohne. Beginnend bei 40% Kakaoanteil endet die Auswahl bei einer 100% Kakaomasse. Der Kakaoanteil wird sukzessive in 5 bzw. 10% Schritten erhöht, wodurch sich wunderbar der Einfluss der Zutaten, wie Zucker oder Milch nachvollziehen lässt.

Durch die Verwendung von reinsortigem Edelkakao und durch den Einsatz von Kakaomassen aus gänzlich unterschiedlichen Anbaugebieten, lassen sich sehr gut die geschmacklichen Charakteristika der einzelnen Sorten bestimmen. Die Gewürze für die Gewürzschokoladen bezieht Weber & Weiß von Ingo Holland aus dem alten Gewürzamt. Um eine komplette Einbindung der geschmacklichen Komponenten der Gewürze in die Schokolade zu realisieren, werden die Gewürze nicht gemahlen, sondern als ganze Früchte bezogen und in einem mehrstufigen Verfahren auf Granitwalzen zerkleinert und sofort weiterverarbeitet.



Individuelle Köstlichkeiten

Neben den traditionellen Confiserieprodukten, bietet Weber & Weiß auch individuelle Firmenpräsente an. Vom Scheibenwischermotor bis hin zu Elektroden aus Schokolade werden alle Wünsche erfüllt. So entstehen aus besten Zutaten und in liebevoller Handarbeit einzigartige Meisterwerke, die nicht nur durch ihre Optik sondern vor allem durch ihren unvergleichlichen Geschmack begeistern.

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de