

Innovative Osterartikel und 'DLG Gold' - Segen im Hause iChoc

Der Prototyp des Schokohasen: Braver Blick, Schleifchen um den Hals, in Gold ummantelt. Ein anderes Gesicht zeigt der RapRabbit der Bioschokoladenmarke iChoc. Im farbenfrohen Outfit und mit Piercing beweist der schokoladige Zeitgenosse waschechte Trendsetter-Qualitäten.



Der Prototyp des Schokohasen: Braver Blick, Schleifchen um den Hals, in Gold ummantelt. Ein anderes Gesicht zeigt der RapRabbit der Bioschokoladenmarke iChoc. Im farbenfrohen Outfit und mit Piercing beweist der schokoladige Zeitgenosse waschechte Trendsetter-Qualitäten.

iChoc Osterhase RapRabbit

„Wir freuen uns sehr, in diesem Jahr die ersten iChoc Saisonartikel präsentieren zu können“, erklärt Andreas Meyer, Geschäftsführer von iChoc. „Mit dem RapRabbit haben wir natürlich einen sehr außergewöhnlichen Vertreter seiner Art im Programm – stylisch, frech und mit viel Musik im Blut, wie man es von iChoc gewohnt ist.“ Der 60 g schwere RapRabbit hat ein Herz aus feinsten Vollmilch-Bioschokolade und ist in den Farben blau und pink erhältlich.



iChoc Ostereier

Neben dem RapRabbit erweitern seit Februar 2011 bunte Ostereier das iChoc-Sortiment. „Wo ein Hase, da auch Eier“, erklärt Andreas Meyer. „Die machen sich nicht nur gut in einem modernen Osternest, sondern eignen sich ebenfalls hervorragend als Geschenkartikel. Für Kinder und Jugendliche und natürlich auch für jung gebliebene Erwachsene, die es mal weniger brav mögen.“ Wie der RapRabbit sind die iChoc Ostereier aus zartschmelzender Vollmilchschokolade gefertigt und in einen Beutel verpackt, der vier Eier à 17 g in den typischen iChoc-Farben enthält.

DLG Gold für alle iChoc Sorten

Auf der BioFach 2011, der Weltleitmesse für Bio-Produkte, in Nürnberg wurden im Februar 2011 zudem sämtliche iChoc-Tafelsorten von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft e.V. (DLG) mit Gold ausgezeichnet. Hiermit gehörte die trendige Bioschokolade zu den großen Gewinnern der Fachmesse. Der Beweis: iChoc bietet Qualität, die nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich einiges zu bieten hat.

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