

Vivani präsentiert zwei neue Zartbitterkreationen

Bei VIVANI Bioschokolade steht das Jahr 2011 ganz im Zeichen zartbitterer Genüsse. Hierbei setzt der Bioschokoladenhersteller ganz auf die Einführung von Schokoladen mit Biss. Die altbewährten Sorten „Vollmilch Mandel“ und „Vollmilch Ganznuss“ gibt es seit Februar 2011 in ihrer bitteren Entsprechung, wie gewohnt zu je 100 g.



Bei VIVANI Bioschokolade steht das Jahr 2011 ganz im Zeichen zartbitterer Genüsse. Hierbei setzt der Bioschokoladenhersteller ganz auf die Einführung von Schokoladen mit Biss. Die altbewährten Sorten „Vollmilch Mandel“ und „Vollmilch Ganznuss“ gibt es seit Februar 2011 in ihrer bitteren Entsprechung, wie gewohnt zu je 100 g.

Zartbitter Mandel

„Auch Bitterfreunde mögen es knackig“, erklärt Andreas Meyer, Geschäftsführer von VIVANI. „Deshalb war es nur eine Frage der Zeit, bis wir diesem Kundenwunsch die entsprechende Schokolade zur Seite stellen.“ Die fein gerösteten Mandeln werden umhüllt von einer sanften, aber dennoch temperamentvollen Zartbitterschokolade.

Zartbitter GanzNuss

„Nuss-Schokolade ist und bleibt ein unverzichtbarer Klassiker. Mit der Bittervariante machen wir nun auch diejenigen glücklich, die den herberen Genuss lieben“, kommentiert Andreas Meyer diese Sorte. Knackige ganze Haselnüsse verfeinern den eleganten Kakaogeschmack der Schokolade mit dezenten Röstaromen.





Kunstvolle Verpackungsdesigns

Wer sich die kunstvollen Verpackungsdesigns der neuen Sorten, die von der Künstlerin Annette Wessel kreiert wurden, gerne auch einmal im Original anschauen möchte, hat nun die Möglichkeit. Auf der VIVANI-Website können sämtliche Malereien in der Galerie „Kunst und Schokolade“ betrachtet werden.

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