



Proudly Swiss since 1931

Tafelschokolade mit Carma®

Purer Genuss von Schweizer Schokolade



Wussten Sie, dass ...



... **93%** der Konsumenten
SCHOKOLADE lieben?



... sich **3 von 4** Verbrauchern
für die **KLASSISCHE TAFEL** entscheiden?



... mehr als **65%** der deutschen
Verbraucher **SCHWEIZER UND NACH-
HALTIGE SCHOKOLADE** bevorzugen?



... jeder **2.** Verbraucher sich für die **HERKUNFT DER SCHOKOLADE** interessiert?



... Carma® Schokolade zu **100%** aus **NACHHALTIGEN ZUTATEN** besteht?
Kakao, Milch, Zucker, Sojalecithin und Vanille.

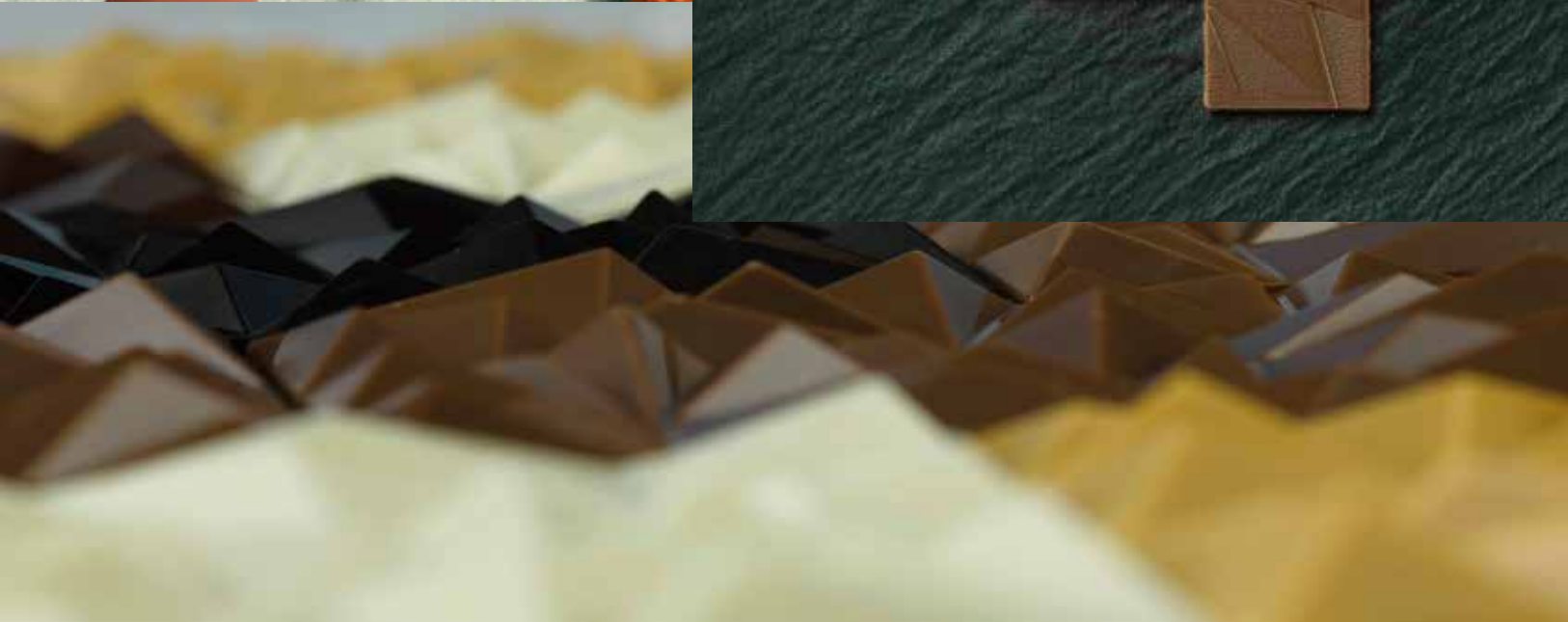
... Kunden erwarten, dass **SCHWEIZER SCHOKOLADE** teurer ist & daher bereit sind, mehr dafür zu zahlen?



Es muss nicht immer die klassische Tafelform sein ...

... variieren Sie Größe, Form und Struktur!





Mit der Farbenvielfalt von Carma® Schokolade bringen Sie Farbe in Ihre Theke!

Carma® bietet Ihnen 6 natürliche Farben an Schokolade!



White Nuit Blanche 37%



Geschmacksprofil



Milchig
Fruchtig
Süße
Karamell
Vanille



Gold Quintin 31%



Geschmacksprofil



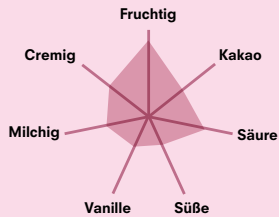
Milchig
Cremig
Süße
Karamell
Vanille



Ruby Azalina 40%



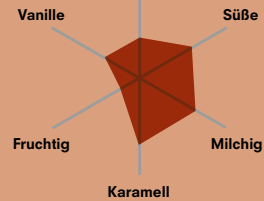
Geschmacksprofil



Milk Claire 33%



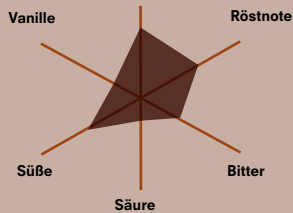
Geschmacksprofil Kakao



Dark Padera 55%



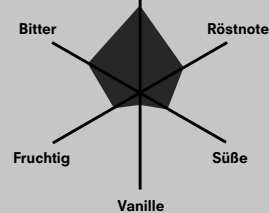
Geschmacksprofil Kakao



Black Zabuye 83%



Geschmacksprofil Kakao



Bruchschokolade – perfekt unperfekt, genuss- voll und ein Hingucker dazu!

Bruchschokolade überzeugt mit ihrem handwerklichen Look: Ihre Kunden erkennen sofort, dass diese Schokolade von Ihnen per Hand hergestellt wurde. Dadurch entsteht ein ganz individuelles Schokoladenprodukt, welches für Sie selbst nur mit wenig Aufwand verbunden ist. Denn Bruchschokolade ist super einfach herzustellen!



So zaubern Sie Ihre Schweizer Bruchschokolade ...

Antonia Majunke, Top-Chocolatière und Leiterin des Chocolate Academy™ Center Köln, zeigt Ihnen in diesem 10-minütigen Video Tutorial, wie einfach Sie Ihre Schweizer Bruchschokolade herstellen!

Scannen Sie dazu einfach mit Ihrem Handy diesen QR-Code ein:



Veredeln Sie Ihre Schokoladentafeln mit Toppings & Inklusionen





Werden Sie kreativ und kreieren neue Geschmackskombinationen!



White Nuit Blanche & Matcha

Rezept für 10 Tafeln à 70 g

700 g	Carma® Kuvertüre White Nuit Blanche 37%	Kuvertüre auf 31°C vorkristallisieren und Matchapulver zufügen. Gut vermengen, in die Tafelform füllen und vor dem Ausformen kristallisieren lassen.
10 g	Matcha Grünteepulver	



Gold Quintin & Haselnuss

Rezept für 1 Blister

540 g	Carma® Kuvertüre Gold Quintin 31%	Die Kuvertüre mit Carmanduja Haselnuss auf 25° C vorkristallisieren. Haselnuss-Karamell-Kuvertüre auf einer Transferfolie im Blister verteilen. Die karamellisierten Haselnüsse darüber verteilen. Kurz rütteln, über Nacht kristallisieren lassen. Ausformen, nach Wunsch brechen und luftdicht verpacken.
180 g	Carma® Carmanduja Haselnuss	
270 g	Haselnuss ganz, karamellisiert	



Gold Quintin™ Curry Wildreis Milk Ecuador & Maiz Chulpe

Rezepte für 1 Blister

120 g n. B.	Wildreis Pflanzenöl	Pflanzenöl auf 190° C erhitzen. Reis darin wenige Sekunden frittieren und aufplatzen lassen. Überschüssiges Öl über Nacht auf saugfähiger Unterlage (Küchenpapier) abtropfen lassen.
700 g	Carma® Kuvertüre Gold Quintin 31%	Die Kuvertüre vorkristallisieren. Wildreis langsam auf 25° C erwärmen. Gewürze zum Reis geben und unter die Kuvertüre heben. Masse erneut auf 30-31° C erwärmen, dann auf eine Transferfolie von 36.5 x 25 cm in einem Blister Rahmen von 37 x 25.5 cm gießen und kurz rütteln. Kristallisieren lassen. Ausformen und luftdicht verpacken.
120 g 5 g 3 g	Wildreis Currypulver Salz	
700 g	Carma® Kuvertüre Milk Ecuador 42%	Die Kuvertüre vorkristallisieren. Maiz Chulpe langsam auf 25° C erwärmen und unter die Kuvertüre heben. Masse erneut auf 30-31° C erwärmen, dann auf eine Transferfolie von 36.5 x 25 cm in einem Blister Rahmen von 37 x 25.5 cm gießen und kurz rütteln. Kristallisieren lassen. Ausformen und luftdicht verpacken.
120 g	Maiz Chulpe – getrocknete, gewürzte Maiskörner	



Black Zabuye Weiße Alpen

Rezept für 10 Tafeln à 70 g

White Nuit Blanche Ganache

100 g	Rahm, 35%	Rahm mit Sorbitol, Trimoline und Glukose auf 40° C erwärmen. Über die geschmolzene Kuvertüre (35° C) gießen. Weiche Butter zufügen und mit dem Stabmixer gut homogenisieren. Vor dem Dressieren auf 28° C abkühlen lassen.
16 g	Sorbitol Pulver	
16 g	Trimoline	
24 g	Glukose	
190 g	Carma® Kuvertüre White Nuit Blanche 37%	
18 g	Butter, weich	

Form vorbereiten

n. B.	Carma® Kuvertüre White Nuit Blanche 37%	Kuvertüren auf 31° C vorkristallisieren und mit der weißen Kuvertüre Gipfel dressieren. Kristallisieren lassen, dann Form mit schwarzer Kuvertüre ausgießen. Ganache einfüllen und erneut kristallisieren lassen, schließlich mit restlicher schwarzer Kuvertüre verschließen. Vor dem Ausformen auskristallisieren lassen.
400 g	Carma® Kuvertüre Black Zabuye 83%	



Carna®



Proudly Swiss since 1931

Gemeinsam für eine positive Zukunft

Die verwendete Kuvertüre wird aus 100% nachhaltigem Kakao, Milch, Zucker und Vanille hergestellt. Mit dem Kauf dieser Kuvertüre tragen Sie zum Schutz der menschlichen und natürlichen Ressourcen bei, unterstützen den Wohlstand der Bauern und schaffen eine nachhaltige Zukunft für deren Kinder.



Alle Schweizer Carma® Kuvertüren auf einen Blick

Produktbezeichnung	Einheit	Artikelnummer	Mindest- Haltbarkeit (in Monaten)	Mind. Kakaoanteil (in %)	Fettanteil (in %)
White Niobo™ 34 %	2 × 5 kg Tropfen 6 × 2 kg Block	CHW-0050NIBOE6-Z72 CHW-0050NIBOE6-127	18	34	40,1
White Ivoire 35 %	5 × 1,5 kg Tropfen 2 × 5 kg Tropfen 6 × 2 kg Block	CHW-P109IVORE6-Z71 CHW-P109IVORE6-Z72 CHW-P109IVORE6-127	18	35	40,3
White Nuit Blanche 37 %	5 × 1,5 kg Tropfen 2 × 5 kg Tropfen	CHW-N153NUBLE6-Z71 CHW-N153NUBLE6-Z72	18	37	45,0
Gold Quintin™ 31 %	5 × 1,5 kg Tropfen	CHW-R118GOLDE6-Z71	18	31	40,2
Ruby Azalina 40%	5 × 1,5 kg Tropfen	CHR-Q010AZALEX-Z71	12	40	36,1
Milk Claire™ 33 %	2 × 5 kg Tropfen 6 × 2 kg Block	CHM-P007CLARE6-Z72 CHM-P007CLARE6-127	18	33	36,3
Milk Delyna™ 34 %	2 × 5 kg Tropfen	CHM-O065DLYAE6-Z72	18	34	38,4
Milk Seriz™ 35 %	6 × 2 kg Block	CHM-N025SERIE6-127	18	35	35,9
Milk Des Alpes 35 %	5 × 1,5 kg Tropfen 2 × 5 kg Tropfen	CHM-Q008DALPE6-Z71 CHM-Q008DALPE6-Z72	18	35	37,0
Milk Des Alpes 36 %	6 × 2 kg Block	CHM-P006DALDE6-127	18	36	37,1
Milk Ecuador 42%	5 × 1,5 kg Tropfen	CHM-Q201ECU-E6-Z71	18	42	44,2
Dark Tumcha™ 47 %	2 × 5 kg Tropfen 6 × 2 kg Block	CHD-O044TUMCE6-Z72 CHD-O044TUMCE6-127	24	47	36,8
Dark Bourbon™ 50 %	5 × 1,5 kg Tropfen 2 × 5 kg Tropfen	CHD-O030BURBE6-Z71 CHD-O030BURBE6-Z72	24	50	37,6
Dark Bourbon™ 51%	6 × 2 kg Block	CHD-N035BURDE6-127	24	51	37,6
Dark Padera™ 55%	2 × 5 kg Tropfen	CHD-P002PADRE6-Z72	24	52	39,7
Dark Fahey™ 52%	5 × 1,5 kg Tropfen 2 × 5 kg Tropfen	CHD-P136FAHYE6-Z71 CHD-P136FAHYE6-Z72	24	52	37,6
Dark Koutek™ 60%	5 × 1,5 kg Tropfen	CHD-P137KUTKE6-Z71	24	60	39,9
Dark Madagascar 64%	5 × 1,5 kg Tropfen	CHD-N089MAD-E6-Z71	24	64	38,9
Dark Lesuk 65%	5 × 1,5 kg Tropfen	CHD-P202LESKE6-Z71	24	65	41,8
Dark Venezuela 70%	5 × 1,5 kg Tropfen	CHD-P103VEN-E6-Z71	24	70	44,0
Dark Grenada 70%	5 × 1,5 kg Tropfen	CHD-N102GRE-E6-Z71	24	70	40,0
Dark Joukuk 70%	5 × 1,5 kg Tropfen	CHD-M138JOKUE6-Z71	24	70	45,9
Dark Edelbitter 70%	5 × 1,5 kg Tropfen 6 × 2 kg Block	CHD-Q028EDBIE6-Z71 CHD-Q028EDBIE6-127	24	70	42,0
Black Zabuye™ 83%	5 × 1,5 kg Tropfen	CHD-N199BLZAE6-Z71	24	83	44,4

Weitere verwendete Carma® Produkte

Produktbezeichnung	Einheit	Artikelnummer
Carma® Kakaobutter	Box 4x3 kg	NCB-HD703-CA-654
Carma® Montblanc	Eimer 3 kg	MXO-137MONTE6-Z57
Carmelade Aprikose 50%	Kessel 13 kg	MWF-026APR50-Z51
Carmelade Himbeere 50%	Kessel 13 kg	MWF-059RAS50ZS-Z51
Carma® Swiss Peaks Moulds	2 Formen	MLD-CARPEAK-M00






Proudly Swiss since 1931




Barry Callebaut Deutschland GmbH
Im Mediapark 8a
50670 Köln, Deutschland

Für weitere Inspirationen,
folgen Sie Chocolate Academy™ Köln

 <https://www.chocolate-academy.com/>

 [chocolateacademykoeln](#)

 [Chocolate Academy Center Deutschland](#)

Mehr über Carma® erfahren:

 [carma.ch](#)

 [CarmaChocolate](#)

 [CarmaChocolate](#)

