



Schokoladen Tradition



Die Grundlage unserer handgeschöpften Schokolade besteht aus den edelsten Sorten sonnenerwärmter Kakaobohnen, die durch besonders langes Conchieren ihren zarten Schmelz und ihr vollmundiges Aroma erhalten. Nur aufgrund dieser schonenden Zubereitung können sich erst die einzelnen feinen Nuancen für einen vollmundigen Geschmack frei entfalten.

Jeder Bissen wird zu einem besonderen Genuss.

Dafür steht das  **café Møller**
Besonderes Genießen

Man unterteilt den Kakao grob in drei Sorten, die Edelkakaos Criollo und Trinitario und den Konsumkakao Forastero. Durch Jahrhunderte lange Kreuzungen entstanden tausende verschiedener Sorten, die sich heute oft nur noch mit Mühe den verschiedenen Richtungen zuordnen lassen. Der Forastero ist heute die vorherrschende Sorte, sie macht über 80 % des weltweiten Anbaus aus. Wegen ihrer Widerstandsfähigkeit gegen verschiedene Krankheiten wird sie den Edelkakaos gegenüber bevorzugt, obwohl sie geschmacklich nicht so gut ist. Der schwerer zu kultivierende Criollo ist geschmacklich besser, macht wegen seiner Empfindlichkeit aber nur noch einen kleinen Teil der Ernte aus. Er wird zusammen mit dem Trinitario, einer Kreuzung aus Criollo und Forastero, für Edelschokoladen verwendet.

Diese Mischung verschiedener Sorten auf einer Plantage und Anbauregion führt dazu, dass Kakaobohnen in der Regel nicht unter ihrer Sortenbezeichnung in den Handel kommen, sondern mit ihrer Herkunft bezeichnet werden. Früher verwendete man dazu häufig den Namen des Hafens, von dem aus der Kakao verschifft wurde, so hießen die Sorten unter anderem Tumaco-Kakao, Sanchez-Kakao und Accra-Kakao. Heute werden in der Regel größere Regionen unter einem Namen zusammengefasst oder gleich unter dem Namen des Landes verkauft, aus dem sie kommen. Bei den Anbauländern gibt es auch eine Liste von Edelkakao Anbauländern.

SCHOKOLADEN

GHANA

60 % KAKAOGEHALT

Kakaobohnen aus Ghana sind der Garant für diesen exzellenten Zartbittergenuss. Die Ghana ist sehr aromatisch, rauchig und splittert unverwechselbar.

Geschmack: Feinster Schmelz, intensiver Schokoladengeschmack, dunkle kräftige Farbe und ein leicht rauchiger Geschmack mit einer Spur von Vanille.

EDELBITTER

70 % KAKAOGEHALT

Eine Mischung hochwertigster Edelkakaosorten Arriba, Venezuela und Trinidad fein ausgewogen für intensiven Kakaogeschmack.

Geschmack: Feinster Schmelz, ausgeprägter Schokoladengeschmack und relativ mild mit einem Hauch von Beerenaroma.

GHANA

85% KAKAOGEHALT

Kakaobohnen aus Ghana bilden die Grundlage für diese Zartbitterschokolade. Die Cru Ghana ist sehr aromatisch und hat wenig Säure. Hier werden die organoleptischen Eigenschaften der Kakaobohnen mit ihren Aromen und ihren Geschmacksattributen besonders deutlich.

Geschmack: Sehr kräftig, stark ausgeprägter Schokoladengeschmack mit einer leichten Säure und Pfaumennote.

EDELVOLLMILCHSCHOKOLADE

38% KAKAOGEHALT

Edelvollmilchschokolade aus hochwertigen, feinemilden und hellen Edelkakaosorten, mit frischem Vollmilchpulver und feinstem Schmelz.

Geschmack: Milder Schokoladengeschmack mit angenehmer Vollmilchnote, nicht zu süß und doch ein Geschmackserlebnis mit einem Hauch von natürlicher Vanille.

EDELWEISSE SCHOKOLADEN

Weißer Schokolade aus feinstem Milchpulver und der besten Kakaobutter hergestellt.

Geschmack: Die weiße Schokolade ist ein Genuss mit einem frischen Geschmack echter Vanille, nicht zu süß, bei feinem Schmelz.

 **café Møller**
Besonderes Genießen

www.cafe-moeller.de

Friedrich-Ebert-Straße 6
33602 Bielefeld
fon 0521 61372