

das gewisse
...UNSERE BESONDEREN
SCHOKOLADENKREATIONEN *Etwas*

■ VOLLMILCH 38%

- + Nuss
- + Mandel
- + Knusper
- + geröstete Cashewkerne
- + Kakaobohnenbruch
- + Zimt & Orange
- + Honigkuchen
- + getrocknete Sauerkirschen
- + Urwaldpfeffer
- + Lavendel
- + Crema de Balsamico
- + Erdbeer & Minze
- + Rosmarin & Orange
- + getrocknete Blaubeere
- + geröstete Macadamianüsse
- + getrocknete Mango & Chili

■ BITTER 60%

- + karamellierte Mandel
- + rosa Pfeffer
- + Advent
- + Ingwer
- + geröstete Haselnüsse
- + karamellierte Wallnüsse
- + geröstete Cashewkerne
- + Zimt & Orange
- + Erdbeer & Minze
- + Rosmarin & Orange
- + Blütenmischung
- + getrocknete Physalis
- + Wasabi - Erdnüsse
- + geröstete Macadamianüsse
- + Kokosöl - Kokosflocken

■ NOUGATVERFÜHRUNG

- + Sahnenugat mit Weisser
- + Mandelnugat mit Vollmilch
- + Nussnougat mit Bitter

■ CRIOLLO 70%

- + Nervennahrung
- + Chili
- + Meersalz
- + Rosenblätter
- + getrocknete Cranberries
- + Minze
- + Limone & Kardamon
- + Zimtstern
- + Spekulatius
- + getrocknete Sauerkirschen
- + Urwaldpfeffer
- + Pepperdew
- + Chili extra scharf
- + getrocknete Pflaume & Zimt
- + Crema de Balsamico

■ EDELBITTER GHANA 85%

■ EDELBITTER ACTICOA 63,5 %

■ VOLLMILCH ACTICOA 38,5 %

- Wachmacher
- Caramel
- Orangenversuchung
- Orange green Pepper
- Limonenversuchung
- Erdbeerversuchung

■ WEISSE 36%

- + Nonpareille
- + Limone
- + Pistazienkerne
- + Haselnusskrokant
- + getrocknete rote Johannisbeeren
- + Gummibärchen

■ 10er Euro Schokolade

■ 100er Euro Schokolade

cafe Möller
Besonderes Genießen

IHR CHOCOLATIER FÜR DAS BESONDERE

Friedrich-Ebert-Straße 6
33602 Bielefeld
fon 0521.61372
fax 0521.61327



JETZT ONLINE BESTELLEN UNTER:

www.cafe-moeller.de

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Saison- und Auswahlbedingt nicht alle Schokoladen im täglichen Verkauf haben.

cafe Möller
Besonderes Genießen

Schoko
W E L T

Grand Cru

SCHOKOLADEN

■ MARACAIBO – WELTBESTE

65% KAKAOGEHALT UND 60 STUNDEN CONCHIERT.

Die Accademia Maestri Pasticceri Italiani versammelte kürzlich die bekanntesten Chocolatiers Italiens zu einer Reihe der edelsten Blindverkostungen. Maracaibo gewann dabei mit einem Rekordergebnis 30 Punkte vor dem Zweitplatzierten die Goldmedaille in der Kategorie Bitterschokolade.

Geschmack: Maracaibo Grand Cru besticht durch die ausgewogene Kombination aus Kaffee und Pflaumen-Aroma ergänzt durch ausgeprägten Kakaogeschmack. Das traditionelle Herstellungsverfahren bringt den Duft von Orangenblüten und Zimt hervor, was der Maracaibo einen festlichen Rahmen verleiht, welcher durch das leicht süßliche Rosinen-Bouquet unterstützt wird und im langen Finale ausklingt.

■ HACIENDA ELVESIA

74% KAKAOGEHALT UND 72 STUNDEN CONCHIERT

Aus der Dominikanischen Republik von der Plantage Elvesia kommt der Kakao für diese Cru Schokolade. Biologische Anpflanzungen von Criollo und Trinitariokakaobäumen mit dem Erbgut aus der Gründerzeit sowie die entsprechende Verarbeitung sind Teil des Geschmacks.

Geschmack: Der stilvolle, kräftige Kakao wird umspielt von Tönen des Schwarztees und erweitert durch eine milde Tabaknote. Die traditionell schonende Verarbeitung verhilft der Schokolade zu einem fruchtbetonten Abgang, der angekündigt durch erfrischende Orangenaromen in einem Finale von Grapefruit seine Krönung findet.

■ CRU SAUVAGE

68% KAKAOGEHALT UND 60 STUNDEN CONCHIERT

Aus dem Urwald Boliviens wird diese seltene Besonderheit von bolivianischen Kakaobauern von Hand geerntet. Durch intensives Conchieren und Belüften der Schokolade werden alle intensiven Geschmacksnuancen der Kakaobohne entlockt und verfeinert

Geschmack: Der gehaltvolle, harmonische Kakaogeschmack wird ergänzt durch die Frische der Zitrone und die Fruchtigkeit der Grapefruit. Das traditionelle Herstellungsverfahren bringt das Dörripflaumenbouquet und die Vanille in schönster Weise zur Geltung. Die angenehme Fruchtsäure und der langanhaltende Abgang machen die Cru Sauvage zum unvergesslichen Genusserelebnis.

Edelbitter

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.

■ CRIOLLO

70% KAKAOGEHALT

Eine Mischung hochwertigster Edelkakaosorten Arriba, Venecuela 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 im Geschmack, stark ausgeprägter Schokoladengeschmack mit einer leichten Säure und Pflaumennoten.

■ ACTICOA

63,5% KAKAOGEHALT

ACTICOA ist die einzige Schokolade der Welt mit einem so hohen Gehalt an natürlichen Antioxidantien aus der Kakaobohne. Durch die umsichtige Behandlung und schonende Verarbeitung bleiben diese Antioxidantien erhalten. Acht Gramm ACTICOA-Dunkle Schokolade decken 100% des Tagesbedarfs an Antioxidantien, um Ihre natürlichen Abwehrkräfte zu stärken. Gesund war noch nie so köstlich.

Geschmack: Dunkle Schokolade mit intensivem Aroma und ausgewogenem Geschmack. Einzigartig hoher Gehalt an Kakao-Flavanolen.



Edelvollmilch

SCHOKOLADEN

■ ACTICOA 38,5% KAKAOGEHALT

Nach der Ernte der Kakaofrüchte werden nur die besten Bohnen für ACTICOA-Schokolade ausgewählt. Dank des behutsamen Umgangs und der schonenden Verarbeitung bleiben bis zu 80% der natürlichen Flavanole erhalten. Das Ergebnis? ACTICOA Schokolade schmeckt einfach himmlisch und enthält doppelt so viel natürliche Antioxidantien wie jede andere Schokolade.

Geschmack: Milkschokolade mit rundem, ausgewogenem Geschmack. Angenehm intensiv und cremig. Einzigartig hoher Gehalt an Kakao-Flavanolen.

■ EDELVOLLMILCHSCHOKOLADE 38% KAKAOGEHALT

Edelvollmilchschokolade aus hochwertigen, feinemildenen 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

■ RONDO

weiße Schokolade aus feinstem Milchpulver und der besten Kakao-butter hergestellt.

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