

AUS DEM SÜDPAZIFIK KAUFMANN'S SCHOKOLADENTAFEL

Die Chocolats Kaufmann in Buchs, Kanton Aargau, feierte im letzten Jahr ihr 5-jähriges Jubiläum. Die Inhaber Jürg und Nadin Kaufmann überraschen ihre treue Stammkundschaft immer wieder gerne mit genussvollen Neuheiten. Und das spricht sich natürlich herum und bringt ihrem Betrieb auch wieder neue Kunden, welche ihre Brot-, Patisserie- und Schokoladespezialitäten probieren wollen.



Die Familie Kaufmann freut sich in ihrem Geschäft in Buchs (AG) auf Ihren Besuch. Dort können auch die exklusive Schokolade mit Couverture aus den Salomon Islands oder die Maracaibo Cookies ohne Mehl gekauft werden.

Der umtriebige Chocolatier hält immer wieder Ausschau nach speziellen und geschmacklich einmaligen Kakaoangeboten. So wurde er diesmal bei seinem auf hochstehende Couverture spezialisierten Lieferanten Felchlin, auf die Limited Edition Couverture von den Salomon Islands, aufmerksam. Einer Inselgruppe, bestehend aus Hunderten kleinen Inseln im Südpazifik. Dort gelangte der Kakao in den 50er Jahren aus Papua-Neuginea und Fidschi auf die Salomonen. «Dieses hochwertige und sehr begrenzte Kakao-Angebot hat mich sofort begeistert und ich wollte unbedingt eine neue Schokoladentafel aus dieser Couverture realisieren» erzählt Chocolatier Jürg Kaufmann voller Freude. Die Herkunft der von Chocolats Kaufmann verarbeiteten Kakaobohnen ist denn auch ganz genau bekannt. Sie stammen von Lenard Nuhuara und seiner Familie, welche in einer indigenen Gemeinde auf Makira Island lebt, wo sie im Besitz einer kleinen Fermentationsanlage für die Verarbeitung des Kakaos ist. Ebenfalls vor Ort, auf der eigenen Anlage, erfolgt danach die Trocknung des Kakaos an der Sonne.

GESTALTEN SIE IHRE VERPACKUNG SELBER
Möchten Sie bei Ihren Kunden, Freunden und

Mitarbeitenden in süsser Erinnerung bleiben? Dies wird bereits Tatsache ab einer Bestellmenge von 25 Stück von Ihrem Lieblingsprodukt. Gestalten Sie dazu Ihre unverwechselbare Verpackung in Ihrem eigenen Design. Dafür können Sie direkt den Pac-Designer auf der Website von chocolatskaufmann.ch oder direkt via www.pacdesigner.ch/chocolatskaufmann nutzen. Die Preise beinhalten unsere süssen Kreationen sowie die nach Ihren Wünschen gestaltete Verpackung.

MARACAIBO COOKIES OHNE MEHL

Besonders stolz ist Jürg Kaufmann auch auf seine feinen Maracaibo Cookies, welche er ohne Mehl herstellt, was den schokoladigen Geschmack noch mehr unterstreicht. Weiter findet man in der Vitrine auch Produkte mit französischem Flair, wie beispielsweise das handgerollte Croissant und das unvergleichliche Pain au Chocolat. Ein vielfältiges Pralinenangebot, wahre Patissierkunstwerke, kanadische Cracker oder ausländische Gebäcke wie Scones runden das Angebot ab. Dazu lädt die kleine aber feine Kaffeebar mit diversen Kaffeespezialitäten die Kundschaft zum Geniessen und Verweilen ein.

Sensorik

Das Aromaprofil der Cru Salomon Islands Schokolade von Chocolats Kaufmann:
73% Kakao, 54h: Espresso, Cacao, Tabak, Schwarztee, Brombeere, Vanille.



Chocolats Kaufmann
Aarauerstrasse 29
5033 Buchs / AG
Tel. + 41 62 822 38 70
chocolatskaufmann.ch