Aeschbach Chocolatier

COUVERTURE CONFISEUR SUISSE

Milchschokolade

dunkle Schokolade

weisse Schokolade

Ecken und Kanten für runde Kreationen.

Unsere Geschichte begann vor mehr als 50 Jahren in einem kleinen und unscheinbaren Schopf in Zug. Die Leidenschaft für den Genuss, aber auch der Wunsch für Kennerinnen und Geniesser ganz besondere Köstlichkeiten zu kreieren, trieben Charles Aeschbach an. Und so dauerte es nicht lange, bis er seinen Traum erfüllen konnte und die ersten süssen Spezialitäten an ausgewählte Fachhändler lieferte.

Als gelernter Confiseur und ehemaliger Suchard-Fachberater legte er bereits damals besonderen Wert auf die Auswahl des Kakaos und hochwertige Couverture-Rezepturen. Diese Tradition der sorgfältigen Auswahl und höchsten Qualität lebt bis heute in unseren Rezepturen weiter – ein Erbe, dem wir treu bleiben. Schweizer Zucker und Milch, kombiniert mit Kakaobohnen aus nachhaltigem Anbau, sind das Herzstück unserer genussvollen Aeschbach-Couverturen, die wir in Zusammenarbeit mit ausgewählten Schweizer Partnern herstellen. Geblieben ist auch die einzigartige Form: Wunderbar eckige Carrés für abgerundeten Genuss.

Aus Liebe zum Genuss.

Was für uns Nachhaltigkeit bedeutet.

Für uns ist Nachhaltigkeit nicht nur ein Ziel, sondern eine Reise, die wir aus vollem Herzen antreten. Wir verstehen Nachhaltigkeit als ein dreidimensionales Konzept, das ökologische, soziale und ökonomische Aspekte miteinander verwebt. Jede Dimension ist unverzichtbar und bedingt die andere, um ein harmonisches Zusammenspiel zu gewährleisten.

Unsere Reise begann 1972 mit der Gründung von Aeschbach Chocolatier. Über die letzten Jahrzehnte erreichten wir verschiedene Meilensteine im Bereich der Nachhaltigkeit: So können wir mit unserer Photovoltaik-Anlage rund 40% unseres Strombedarfs decken, kühlen mit Rooter Grundwasser und produzieren unsere Spezialitäten seit 2022 klimaneutral. Daneben arbeiten wir seit vielen Jahren fast ausschliesslich mit Rainforest Alliance-zertifizierter Schokolade. Dank dieses Siegels, wird die Schokolade nach Methoden hergestellt, welches sich auf unserem dreidimensionalen Konzept der Nachhaltigkeit stützt. Mit der Lancierung unserer Aeschbach-Couverture starten wir mit neuen Projekten direkt am Ursprung des Kakaos.

Was wir für mehr Nachhaltigkeit tun:

- Verzicht auf fossile Energie
- Eigene Photovoltaik-Anlage
- Kühlung durch Rooter Grundwasser
- Label «Klimaneutral»
- Produktion ohne Palmfett
- Schweizer Milch & Zucker
- Natürliche Farbstoffe
- Feine Rework-Produkte aus Überschuss
- Langjährige Mitarbeiter*innen
- Unterstützung verschiedener Jugend-, Sport- & Kulturprogramme

Couverture mit Verantwortung.

Beim weltweiten Anbau und Handel von Kakao gibt es viel Raum für Verbesserung. Wir nehmen unsere soziale und umweltbezogene Verantwortung wahr und unterstützen verschiedene Projekte direkt am Ursprung insbesondere im Bereich der Grundversorgung und Bildung.

Das Anbaugebiet rund um Allakro in der Elfenbeinküste ist eines der wichtigsten des Landes. Einen Teil unseres Kakaos beziehen wir aus der Kooperative in dieser Region und haben uns darum entschieden ein lokales Schulprojekt zu unterstützen. Die Räumlichkeiten der «Choco-School» werden in diesem Jahr umfassend saniert.

Die Eckdaten dazu:

- Sanierung eines Schulgebäudes mit 3 Klassenzimmern
- Räumlichkeiten für zirka 120 Schüler*innen einer Primarschule
- Renovationsstart: Sommer 2024
  Renovationsabschluss: Ende 2024

Alle unsere Couverturen-Sorten sind Rainforest Alliance zertifiziert. Das Siegel der Rainforest Alliance steht für Farmer*innen und Unternehmen, die sich für eine Welt einsetzen, in der Mensch und Natur gemeinsam wachsen können. **Mehr Informationen gibt es unter ra.org.**

Verpackung & Design

Geschmacksprofil

Biss
Süsse
Milch
Kakao
Vanille
Caramel
Schmelz

Attribute:
Cremig
Vollmundig
Harmonisch
Zartschmelzend

37% Kakao
dünnflüssig

36% Kakao
normalflüssig

Milla

COUVERTURE MILCH

Zartschmelzende, cremige Milchschokolade mit vollmundigem Milchprofil und akzentuiertem Kakao-geschmack.

21% VOLLMILCHPULVER

Zutaten: Zucker, Kakaobutter, **VOLLMILCHPULVER (CH)**, Kakaomasse, Emulgator (Lecithin), Vanilleextrakt.
Kann Spuren von Haselnüssen, Mandeln und Soja enthalten.

Produktinformationen

Artikel Nr.	Bezeichnung	Kakaogehalt	Flüssigkeitsgrad	Verpackungseinheit
547480	Milla	36%	Normalflüssig	1 x 9 kg
13244	Milla	37%	Dünnflüssig	1 x 9 kg
26162	Milla	37%	Dünnflüssig	4 x 2 kg

35% Kakao
dünnflüssig

Clarissa

COUVERTURE MILCH

Zartschmelzende Milchschokolade mit vollmundigem Milchprofil, angenehmer Süsse und leichter Vanille-Note. Eine optimale, schonende Conchierung garantiert für feinsten Schmelz.

Zutaten: Zucker, Kakaobutter, **VOLLMILCHPULVER (CH)**, Kakaomasse, Emulgator (Lecithin), Vanilleextrakt.
Kann Spuren von Haselnüssen, Mandeln und Soja enthalten.

Produktinformationen

Artikel Nr.	Bezeichnung	Kakaogehalt	Flüssigkeitsgrad	Verpackungseinheit
547483	Clarissa	35%	Dünnflüssig	1 x 9 kg

Geschmacksprofil

Biss
Süsse
Milch
Kakao
Vanille
Caramel
Schmelz

Attribute:
Zartschmelzend
Geschmeidig
Angenehm süss
Leichte Vanille-Note

Geschmacksprofil

Biss	
Süsse	
Milch	
Kakao	
Vanille	
Caramel	
Schmelz	

Attribute:
Vollmundiger Milchgeschmack
Süsslich
Leicht kakaobetont
Caramel-Note

36% Kakao
normalflüssig

Caramella

COUVERTURE MILCH

Cremige Milchschokolade mit vollmundigem Milchprofil akzentuiertem Caramel-Geschmack mit angenehmer Süsse.

Zutaten: Zucker, Kakaobutter, **VOLLMILCHPULVER (CH)**, Kakaomasse, Aroma, Emulgator (Lecithin), Vanilleextrakt.
Kann Spuren von Haselnüssen, Mandeln und Soja enthalten.

Produktinformationen

Artikel Nr.	Bezeichnung	Kakaogehalt	Flüssigkeitsgrad	Verpackungseinheit
22983	Caramella	36%	Normalflüssig	1 x 9 kg

35% Kakao
normalflüssig

Crema

COUVERTURE DUNKEL

Zartschmelzende dunkle Schokolade mit Rahm und einem ausgewogenen Kakaoprofil, präsenter Süsse, abgerundet mit brauner Vanille- und leichter Waldbeernote.

48% KAKAO

Zutaten: Zucker, Kakaomasse, **RAHMPULVER**, Kakaobutter, **VOLLMILCHPULVER**, Emulgator (Lecithin), Vanilleextrakt.
Kann Spuren von Haselnüssen, Mandeln und Soja enthalten.

Produktinformationen

Artikel Nr.	Bezeichnung	Kakaogehalt	Flüssigkeitsgrad	Verpackungseinheit
18817	Crema	35%	Normalflüssig	1 x 9 kg

Geschmacksprofil

Biss
Süsse
Milch
Kakao
Vanille
Caramel
Schmelz

Attribute:
Intensiver Geschmack
Dominanter Kakao
Milde Süsse
Leicht malzig

50% Kakao
normalflüssig

51% Kakao
dünnflüssig

Velmara

COUVERTURE DUNKEL

Dunkle Schokolade mit dezenter Süsse, getragen von einem vielfältigen, sanften und fruchtigem Kakaoprofil.

Zutaten: Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, **BUTTERREINFETT**, Emulgator (Lecithin), Vanilleextrakt. Kann Spuren von Haselnüssen, Mandeln, Soja und Milch enthalten.

Produktinformationen

Artikel Nr.	Bezeichnung	Kakaogehalt	Flüssigkeitsgrad	Verpackungseinheit
547479	Velmara	50%	Normalflüssig	1 x 9 kg
13245	Velmara	51%	Dünnflüssig	1 x 9 kg
26163	Velmara	51%	Dünnflüssig	4 x 2 kg

Geschmacksprofil

Biss
Kakao
Süsse
Sauer
Bitter
Schmelz

Attribute:
Harmonisch
Komplex
Fruchtig
Samtige Textur

60% Kakao
normalflüssig

61% Kakao
dünnflüssig

Tamera

COUVERTURE DUNKEL

Dunkle Schokolade mit intensiv braunem Kakaoprofil, einer harmonischen Kaffeenote und begleitet von einer moderaten Süsse.

Zutaten: Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator (Lecithin), Vanilleextrakt. Kann Spuren von Haselnüssen, Mandeln, Soja und Milch enthalten.

Produktinformationen

Artikel Nr.	Bezeichnung	Kakaogehalt	Flüssigkeitsgrad	Verpackungseinheit
547485	Tamera	60%	Normalflüssig	1 x 9 kg
547484	Tamera	61%	Dünnflüssig	1 x 9 kg
547487	Tamera	61%	Dünnflüssig	4 x 2 kg

Geschmacksprofil

Biss
Kakao
Süsse
Sauer
Bitter
Schmelz

Attribute:
Intensiv kakaobetont
Röstig
Harmonische Kaffee-Note
Moderat süss

Geschmacksprofil

Biss

Kakao

Süsse

Sauer

Bitter

Schmelz

Attribute:
Sanft harmonisch
Leicht nussig
Feinherb
Angenehme Bitterkeit

66% Kakao
dünnflüssig

Criolloro

GRAND CRU
COUVERTURE DUNKEL

Dunkle Schokolade mit dezenter Süsse, getragen von einem vielfältigen sanften Kakaoprofil und einer angenehmen Bitterkeit.

Zutaten: Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Kakaopulver, Vanilleextrakt, Emulgator (Lecithin). Kann Spuren von Haselnüssen, Mandeln, Soja und Milch enthalten.

Produktinformationen

Artikel Nr.	Bezeichnung	Kakaogehalt	Flüssigkeitsgrad	Verpackungseinheit
42115	Criolloro	66%	Dünnflüssig	4 x 2 kg

27% Kakao
normalflüssig

Bianca

COUVERTURE WEISS

Cremige weisse Schokolade mit ausgeprägtem voll-mundigem rahmigen Milchprofil und lieblicher Vanillenote.

25% VOLLMILCHPULVER

Zutaten: Zucker, Kakaobutter, **VOLLMILCHPULVER (CH)**, Emulgator (Lecithin), Vanilleextrakt.
Kann Spuren von Haselnüssen, Mandeln und Soja enthalten.

Produktinformationen

Artikel Nr.	Bezeichnung	Kakaogehalt	Flüssigkeitsgrad	Verpackungseinheit
547486	Bianca	27%	Normalflüssig	4 x 2 kg

Geschmacksprofil

Biss
Süsse
Milch
Vanille
Caramel
Schmelz

Attribute:
Sehr cremig
Geschmeidig
Rahmcaramel
Florale Vanille-Note

Für jede Kreation das passende Carré.

Sortiment	Zusammensetzung			Anwendung						
	Kakaoanteil in %	Zucker in %	Gesamtfettgehalt in %	Maschinenüberzüge & -giessen	Überziehen & Giessen von Hand	Ganachen & Pralinés-Interieurs	Temperieren von Couverture	Mousse | Crème | Glace | Desserts	Schokoladensauce	Schokoladengetränke
Couverturen Milch										
Milla normalflüssig	36	43	37		X	X	X	X		
Milla dünnflüssig	37	42	38	X	X	X	X	X		
Caramella	36	43	37		X	X	X	X		
Clarissa	35	44	38	X	X	X	X			
Couverturen dunkel										
Crema	35	43	33			X	X	X	X	X
Velmara normalflüssig	50	47	36		X	X	X	X	X	X
Velmara dünnflüssig	51	46	37	X	X	X	X	X	X	X
Tamera normalflüssig	60	40	38		X	X	X	X	X	X
Tamera dünnflüssig	61	39	40	X	X	X	X	X	X	X
Criolloro	66	34	40	X	X	X	X	X	X	X
Couverture weiss										
Bianca	27	43	33	X	X	X	X	X		

Vegan

Aeschbach Chocolatier AG
ChocoDromo 1
6037 Root-Luzern
Schweiz

Telefon +41 41 747 33 33
verkauf@aeschbach-chocolatier.ch
www.aeschbach-chocolatier.ch