# FELCHLIN CACAO SÉLECTION

Grand Cru und Grand Cru Bio Couverturen





# **EDITORIAL**



Felchlin steht für Leidenschaft, Beweglichkeit und Beständigkeit. Wir laden Sie ein, die vielfältigen Facetten des Cacaos zu entdecken und sich von den unterschiedlichen Aromen begeistern zu lassen.

Mit grosser Sorgfalt widmen sich die Cacaobauern ihrer Arbeit im Ursprung. Die Pflege des Cacaos ist seit Generationen sowohl Pflicht als auch Leidenschaft. Dieser erlesene Rohstoff wird in unserer Manufaktur in Ibach, im Herzen der Schweiz, mit gleichem Enthusiasmus, Präzision und Sorgfalt weiterverarbeitet.

Das Ergebnis ist etwas, auf das wir stolz sind. Nehmen Sie sich einen Moment Zeit, schenken Sie Ihre Aufmerksamkeit dem Genusserlebnis und spüren Sie die Leidenschaft, Hingabe und Sorgfalt, mit der wir unsere Aufgaben täglich angehen.

THOMAS TRUTTMANN
CEO Max Felchlin AG



### ī

# **INHALT**





MAX FELCHLIN AG
Geschichte & Werte

10



**URSPRUNG**Selektion & Verarbeitung

20-23 Grand Cru Maracaibo

Grand Cru Arriba

16



FELCHLIN AROMAWELT Grand Cru & Grand Cru Bio Couverturen

8/9 Unsere Werte
10/II Fair Direct Cacao & Felchlin Sélection Richtlinien
12/I3 Der Cacaobaum & Grand Cru – Ursprung & Authentizität
14/I5 Ernte & Fabrikationsprozess
16/I7 Die Felchlin Aromawelt
18/I9 25 Jahre Grand Cru

Unsere Geschichte

25 Grand Cru Rio Huimbi
26 Grand Cru Bolivia
27 Grand Cru Cacao
Fruit Couverture
28/29 Grand Cru Centenario
30/31 Grand Cru Costa Rica
32/33 Grand Cru Grenada
34 Grand Cru Sambirano
35 Grand Cru Madagascar

36/37 Grand Cru Opus Lait de Terroir38/39 Grand Grand Cru Elvesia

40/41 Grand Cru Suhum Bio

Rep. Dom. Bio

**44/45** Richtwerte zum Temperieren

# ÜBER 100 JAHRE GESCHICHTE



Geschäftssitz und Produktion befinden sich an zentraler Lage in Ibach-Schwyz, im Herzen der Schweiz, mitten in Europa. Eingebettet in den wunderschönen Talkessel Schwyz war das seit Beginn unsere Heimat und wird es auch in Zukunft bleiben.

#### 1908

Der gelernte Kaufmann Max Felchlin beginnt in Schwyz mit Honig zu handeln. Damit legt er den Grundstein für die Honigzentrale Schwyz.

#### 1924

Das erste Produkt, das Max Felchlin fertigt, ist der Backkunsthonig «Herbst 1924». Schon damals setzt Max Felchlin auf Schweizer Qualitätsarbeit, was ihn von der ausländisch dominierten Konkurrenz abhebt. Der Honig ist auch fast hundert Jahre später nicht aus dem Sortiment wegzudenken.

#### 1937

Firmenchef Max Felchlin ist ein begabter und begnadeter Tüftler. Er entwickelt eine neuartige Praliné- und Nougatmasse – die «Pralinosa». Der Verkaufsrenner ist bei Bäckern und Konditoren auch heute noch äusserst beliebt.

#### 194

Um den harten Alltag im Zweiten Weltkrieg zu versüssen, erfindet Max Felchlin das Crèmepulver «Sowiso». Dieses wird im einstigen Zuckerlager an der Bahnhofstrasse in Schwyz produziert, das Felchlin bis 2018 als Condirama nutzt.

#### 1970

Im Alter von 87 Jahren stirbt Max Felchlin Senior an Altersschwäche. Er gründete eine weltweit anerkannte Schokoladenmanufaktur, brachte sie zur Blüte, lenkte sie durch zwei Weltkriege und übergab sie seinem Sohn Max Felchlin Junior. Der Region Schwyz bleibt er aber auch aufgrund seiner Wohltätigkeit in Erinnerung.

#### 1974

Die Produktion in Seewen-Schwyz platzt aus allen Nähten. Deshalb baut Max Felchlin in Ibach-Schwyz eine neue Manufaktur. Aufgrund des finanziellen Risikos wandelt er seine Einzelfirma in die Aktiengesellschaft Max Felchlin AG um.

#### 1980

Erstmals exportiert die Max Felchlin AG ihre erlesenen Produkte nach Japan und in die USA. Innert kürzester Zeit werden die beiden Länder zu den wichtigsten Märkten im entfernten Ausland.

«Es ist unser grösstes Anliegen, auch in Zukunft für unsere Kunden ein verlässlicher und flexibler Partner zu sein.»

#### 1992

Max Felchlin Junior stirbt am 18. Juli. Die Trauer ist gross: In der Firma, die ihren originellen Patron und Motivator verliert, und in der Region Schwyz, wo er als grosser Förderer von Kultur und Brauchtum eine Lücke hinterlässt. Das operative Geschäft leitet Christian Aschwanden, der seit 1990 CEO von Felchlin ist.

#### 1999

Felchlin setzt auf edelste Cacaosorten und entwickelt daraus die heutige, weltweit begehrte Linie der Grand Cru Produkte.

#### 2004

Die Verwendung von edelsten Cacaosorten wird belohnt. Die «Maracaibo Clasificado 65%» erhält 2004 die Goldmedaille für die weltbeste Schokolade.

#### 2012

Qualität, Flexibilität und Leidenschaft zeichnen Felchlin aus. Um diese Anforderungen täglich zu erfüllen, werden im Herbst 2012 die Bauarbeiten für die neue Cacaorösterei aufgenommen und im Jahre 2014 erfolgreich abgeschlossen.

#### 2014

Felchlin erwirbt die Nachbarliegenschaft in Ibach-Schwyz. Dank dieser einmaligen Gelegenheit werden genügend Landreserven für die weitere Entwicklung der Firma sichergestellt und die Möglichkeit einer Zentralisierung der vier Standorte geschaffen.

#### 2018

Nach vier Jahren Planung und Realisierung kann Felchlin ihren neuen Firmensitz an der Gotthardstrasse II in Ibach-Schwyz beziehen. Dank der Zentralisierung der Abteilungen profitieren die Mitarbeitenden von einer einfacheren und effizienteren Zusammenarbeit. Ganz nach dem Zitat von Goethe: «Der Geist, aus dem wir handeln, ist der Höchste.»

#### 2019

Das neue Schulungszentrum «Condirama» wird eröffnet.

### 2020

Felchlin geht neue Wege. Mit der Cacao Fruit Couverture bringt Felchlin ein neues, innovatives Produkt auf den Markt, welches zu IOO% aus der Cacaofrucht hergestellt ist – Couverture in ihrer reinsten Form ohne Zuckerzusatz.

#### 2023

Nach über 30jähriger Konstanz an der Spitze der Max Felchlin AG tritt Christian Aschwanden die Pensionierung an und übergibt die Geschäftsleitung der Firma an Thomas Truttmann.

# «Der Geist, aus dem wir handeln, ist das Höchste.»



### **LEIDENSCHAFT**

Leidenschaftlich heisst für uns, dass wir uns voll und ganz für eine Sache engagieren. Wir konzentrieren uns auf wenige Kunden und Spezialitäten, für die wir mit Begeisterung arbeiten. Wir sind Genussmenschen und freuen uns darüber, wenn unsere Leidenschaft auf die Menschen überspringt, mit denen wir zusammenarbeiten.

### **BEWEGLICHKEIT**

Beweglich heisst für uns, dass wir flexibel, aber nicht leichtfertig sind. Unsere überschaubare Grösse, die Offenheit und Kompetenz unserer Mitarbeiter und die Nähe zu unseren Kunden erlauben es, dass wir uns schnell und doch stets überlegt neuen Ansprüchen anpassen können. Wir sind in Bewegung und entwickeln uns ständig weiter. So können wir unsere traditionellen Werte und Qualitätsvorstellungen mit unseren hohen Anforderungen an Flexibilität und Effizienz der Produktion in Einklang bringen.

### **BESTÄNDIGKEIT**

Beständig heisst für uns, dass wir den Menschen, mit denen wir zu tun haben, Sicherheit geben. Die Marke Felchlin blickt auf eine über 100-jährige Erfolgsgeschichte zurück. Über Generationen hinweg haben wir stets ein gesundes Wachstum verfolgt und uns einen Namen als zuverlässiger Arbeitgeber geschaffen. Wir sind stolz auf die Ursprünglichkeit unserer Handwerkskunst und pflegen sie Tag für Tag. Mit unserem Wissen und Können vermögen wir auch in Zukunft die hohen Erwartungen unserer Kunden immer wieder zu übertreffen und damit Vertrauen in unsere Marke zu schaffen.



«Felchlin steht nicht nur für ein einzelnes Produkt, sondern für das konsequente Qualitätsdenken, welches sich durch das ganze Unternehmen hindurchzieht.»

Aus dem Felchlin Leitbild

# =

# FAIR DIRECT CACAO

# FAIR DIRECT CACAO

Den Cacao für unsere erlesenen Couverturen beziehen wir auf direktem Weg. Durch langfristige Verträge und Beziehungen erhalten die Cacaobauern Sicherheit. Der faire Preis erlaubt es ihnen, die natürlichen Ressourcen nachhaltig zu nutzen, sodass diese künftigen Generationen erhalten bleiben. Im Gegenzug erhält Felchlin Cacao von höchster Qualität – vielschichtig und intensiv im Geschmack.

FAIR DIRECT CACAO: Weil Nachhaltigkeit, Transparenz und Qualität bei Felchlin gelebt werden.



«Der Kontakt mit den Cacaobauern ist eine Bereicherung für mich. Die Besuche vor Ort bilden Vertrauen und führen zu einer Partnerschaft auf Augenhöhe. Denn nicht nur der Cacaobaum braucht Pflege, auch eine langjährige Zusammenarbeit.»

> Gerold Suter, Purchasing Manager Cacao, Cacao Products & Nuts, Max Felchlin AG

# FELCHLIN SÉLECTION RICHTLINIEN

#### RICHTLINIEN BESCHAFFUNG

Unser Anspruch ist es, mit unseren selbst auferlegten Richtlinien die Nachhaltigkeit der verarbeiteten Rohstoffe sicherzustellen. Wir beschaffen Rohstoffe von höchster Qualität, die geschmacklich vielschichtig und ausdrucksstark sind. Transparenz, faire Konditionen und ein Arbeiten im Einklang mit der Natur sind uns wichtig. Die Einhaltung unserer Richtlinien stellen wir durch folgende Grundsätze bei der Beschaffung von Cacao sicher.

#### **GRUNDSÄTZE CACAO**

- Jede einzelne Cacaolieferung wird sensorisch ausgewertet, um sicherzustellen, dass sie unseren Anforderungen hinsichtlich Aromatik entspricht.
- Für die hohe Qualität des Cacaos bezahlen wir Preise, die weit über dem Marktpreis liegen.
- Wir verwenden ausschliesslich Cacaobohnen mit klar definierter Herkunftsbezeichnung und wissen, wer für den Anbau der Cacaobohnen, die wir einkaufen, verantwortlich ist.
- 4. Wir sind mit den Arbeits- und Produktionsbedingungen vor Ort vertraut und setzen uns dafür ein, dass der Cacao sozialverträglich für die Bauern und deren Familien und im Einklang mit der Natur produziert werden kann.
- 5. Wir pflegen einen engen Kontakt auf Augenhöhe zu unseren lokalen Partnern im Ursprung und besuchen diese regelmässig.
- Unser Engagement ist langfristig und soll auch den künftigen Generationen von Bauern und Produzenten einen Anteil ihres Einkommens sichern.

#### WEITERE AUSERLESENE ROHSTOFFE

- Cacaobutter aus erster Pressung, ohne den Zusatz von Fremdfett
- Rahm- und Milchprodukte sowie Rübenzucker ausschliesslich aus Schweizer Herkunft
- Naturreines Soja-Lezithin GVO-frei, Sonnenblumen-Lezithin
- · Nur echte, reine Vanille aus Madagaskar

#### **SCHONENDE VEREDELUNG**

- Einsatz traditioneller und moderner Verfahrenstechnologien, um das bestmögliche Aroma zu entwickeln
- Gesamte Verarbeitung von der Cacaobohne zur Edelcouverture in der Manufaktur von Felchlin in Ibach-Schwyz
- Einsatz neuer Technologien, um unsere Energieeffizienz ständig zu verbessern









# GRAND CRU URSPRUNG & AUTHENTIZITÄT

- Der Edelcacao aus sorgfältig ausgewählten Ländern und definierten Regionen.
- Der Cacao stammt ausschliesslich von Kleinbauern, die unter nachhaltigen und fairen Bedingungen arbeiten.
- · Verwendung von Schweizer Milchpulver und Schweizer Zucker.
- · Schonende Veredelung der exklusiven Grand Cru Couverturen.
- Die Produktion erfolgt ausschliesslich in Ibach-Schwyz, Schweiz.

# **DER CACAOBAUM**

- · Der Cacaobaum wächst rund 20° nördlich und südlich des Äquators.
- · Die Temperatur liegt durchschnittlich bei ca. 25°C.
- Das Klima zeichnet sich durch häufige Niederschläge und hohe Luftfeuchtigkeit aus.
- Die direkte Sonneneinstrahlung mindert den Ertrag. Zu den häufigsten Schattenspendern gehören Paradiesfeigen-, Bananen-, Gummi- und Mangobäume.



# ERNTE & NACHERNTEBEHANDLUNG

#### **ERNTE**

Am Ende der Regenzeit ist die Cacaofrucht reif und die Ernte beginnt. Sehr sorgfältig trennt der Bauer mit Hilfe eines scharfen Messers die reifen Früchte vom Baum. Dabei achtet er darauf, den Stamm, die Blüten und die unreifen Früchte nicht zu verletzen. Die geernteten Früchte werden aufgeschnitten und deren Kerne wie auch das Fruchtfleisch aus der Schale entfernt.





#### **FERMENTATION**

Die Kerne und das Fruchtfleisch werden in Holzkisten gefüllt und mit Blättern zugedeckt. Wegen des hohen Zuckeranteils im Fruchtfleisch beginnt die Masse zu gären; Essigsäuren entstehen und verflüchtigen sich. Während des Gärprozesses, der fünf bis sieben Tage dauert, werden die Bohnen immer wieder durchmischt, um eine gleichmässige Fermentation zu erreichen.

### **SONNENTROCKNUNG**

Nach abgeschlossener Gärung leert der Bauer die Holzkisten und verteilt die Bohnen in der Sonne zur Trocknung. Fünf bis zehn Tage später ist der natürliche Trocknungsvorgang abgeschlossen. Danach erfolgt eine Schnittprobe: Die Bohnen werden aufgeschnitten und auf ihre Trockenheit geprüft. Um eine spätere Schimmelbildung zu verhindern, darf die Feuchtigkeit der Bohnen 6% nicht überschreiten.





#### **AUSLESE UND TRANSPORT**

Als Nächstes werden die Bohnen nach Grösse und Qualität sortiert; entweder von Hand oder mittels einfachster Sortiereinrichtungen. Dieser Schritt ist äusserst relevant, da im späteren Prozess möglichst gleich grosse Bohnen weiterverarbeitet werden sollten. Die sortierten Bohnen werden anschliessend in Jute- oder spezielle Kunststoffsäcke abgefüllt. Nun sind sie bereit für den Transport per Schiffscontainer nach Europa.

# FELCHLIN FABRIKATIONS-PROZESS IN IBACH

#### **REINIGUNG UND RÖSTUNG**

Als erster Schritt in der Manufaktur erfolgt die Reinigung der Cacaobohnen. Beim Debakterisieren werden diese mit 127°C heissem Wasserdampf behandelt. Die anschliessende, traditionelle Röstung des Cacaos läuft langsam und schonend in kleinen Chargen ab. Temperatur und Röstzeit sind abhängig von den Charaktereigenschaften der Bohne und den erwünschten Röstaromen.





#### **BRECHEN UND VERMAHLEN**

Die abgekühlten Bohnen gelangen in den Brecher, wo sie zerstückelt und die Schalenteile ausgesondert werden. In der Drillingsmühle werden die gebrochenen Bohnen anschliessend über drei Mahlsteinpaare auf eine Feinheit von 25 bis 30 Mikrometer gemahlen. Anschliessend bearbeiten kleine Keramikkugeln mit einem Gewicht von 150 kg die Masse in der Kugelmühle und reduzieren deren Feinheit nochmals auf circa 15 bis 20 Mikrometer.

### KNETEN UND WALZEN

In der Knetmaschine wird die Rezeptur für die dunkle Couverture gemischt: flüssige Cacaomasse, flüssige Cacaobutter, Kristallzucker und – falls es die Rezeptur verlangt – natürliche Vanille aus Madagaskar. Für die Milchschokolade werden dieselben Rohstoffe mit Milchund Rahmpulver ergänzt. Die Masse wird während mehrerer Minuten geknetet. Das Knetgut gelangt über die Vorwalze auf das Feinwalzwerk und wird auf eine Feinheit von rund 16 Mikrometer gebracht.





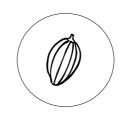
### CONCHIEREN

Das traditionelle Verfahren in der Längsreiberconche bringt die Aromen im Cacao durch stundenlanges Bewegen und Belüften am besten zur Geltung. Das Conchieren kann bis zu 72 Stunden dauern und wird bestimmt von den Eigenschaften der Bohne und der Rezeptur. Durch das langsame Erwärmen der Couverture treten die feingliedrigen Aromen verstärkt in den Vordergrund.



# DIE FELCHLIN AROMAWELT

Um für Sie ein umfangreiches und übersichtliches Dokument zu erstellen werden die Eigenschaften der Couverturen in vier Schwerpunkte eingeteilt.



Cacaointensität [Skala 1 bis 10]

Jede Couverture hat einen prozentualen Cacaoanteil. Mit der Illustration «Cacao-frucht» wird die Cacaointensität jeder Couverture auf einer Skala von I bis IO eingeteilt. Die Intensität variiert ebenfalls je nach Herkunft des Cacaos.



Aromen/Intensität [In chronologischer Wahrnehmung]

Jede Couverture verfügt über andere Geschmacksmerkmale. Anhand der Reihenfolge und der Grösse der Blase wird die chronologische Geschmacksabfolge und Intensität im Gaumen optisch dargestellt.



Emotionen [Charakter]

Jede Couverture löst Emotionen aus. Wir haben festgehalten, welche Empfindungen die Couverturen bei uns auslösen – können Sie diese nachvollziehen?

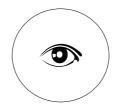


Kombinationsmöglichkeiten [Inspiration]

Hier einige Vorschläge und Ideen, wie sich die Couverturen mit Früchten, Nüssen, Gewürzen, blumigen und gerösteten Aromen und anderen Zutaten exzellent zu gelungenen Kreationen kombinieren lassen.

# **RICHTIG DEGUSTIEREN**

Nehmen Sie sich Zeit und erleben Sie die Felchlin Aromawelt mit allen Sinnen. Erkennen Sie die Aromen?



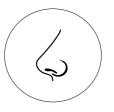
SEHEN

Farbe und Oberfläche der Schokolade beurteilen.



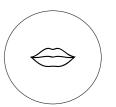
HÖREN

Schokolade abbrechen und Bruchgeräusch wahrnehmen.



RIECHEN

Schokolade ertasten, zwischen zwei Fingern zerreiben und Duftstoffe riechen.



**SCHMECKEN** 

Schokolade zerkauen und auf der Zunge zergehen lassen.





### FELCHLIN GRAND CRU COUVERTUREN - SEIT 1999

Dieses Jahr feiern wir ein besonderes Jubiläum – 25 Jahre Grand Cru Couverturen. Dieser Meilenstein inspiriert uns, auf unsere Reise zurückzublicken und die Entstehungsgeschichte der Felchlin Grand Cru's, und die damit eng verbundenen Cacao Sélection Standards, vor einem Vierteljahrhundert zu erzählen.

In den 90er Jahren hatte Felchlin noch nicht den tiefen Einblick in die faszinierende Welt des Cacaos wie heute. Wir bezogen unseren Cacao von der Börse und standen vor einer bedeutenden Entscheidung: Sollten wir überhaupt weiterhin Cacao verarbeiten? Unsere klare Antwort lautete «Ja». Wir wählten hierfür bewusst den anspruchsvolleren Weg, welcher sich im Rückblick als der einzig richtige herausstellen sollte. Dies war der Beginn einer Reise, die uns zu den exklusivsten Cacao Herkunftsgebieten führte.

Die Idee, eine hochprozentige Schokolade zu kreieren und dabei gleichzeitig den Zuckergehalt zu reduzieren, wurde intensiv diskutiert. Nach gründlichen Recherchen und Überlegungen wagten wir den Schritt und produzierten unsere erste Grand Cru Couverture aus venezolanischem Cacao – die Maracaibo Clasificado 65%. Noch heute ist sie unsere erfolgreichste Grand Cru Couverture, welche übrigens im Jahr 2004 zur weltbesten Couverture prämiert worden ist.

Basierend auf dieser Erfolgsgeschichte, begann unser Einkäufer, in die Ursprungsländer zu reisen, um die aromatischsten und besten Cacaobohnen direkt bei den Cacaobauern vor Ort zu beschaffen. Für die hohe Qualität der Bohnen haben wir gemäss unserer FAIR DIRECT CACAO Philosophie, stets höhere Preise als marktüblich bezahlt. Transparenz, faire Konditionen und ein Umgang im Einklang mit der Natur waren uns seit jeher wichtig. Die mutige Entscheidung von damals hat uns zu dem Unternehmen gemacht, das wir heute sind – ein führendes Unternehmen in der Herstellung von edelster Schweizer Schokolade.

Die Besonderheiten von Felchlin Grand Cru haben sich über die Jahre bewährt und behalten bis heute ihre Gültigkeit.

- Wir setzen auf Single Bean, was bedeutet, dass wir ausschliesslich eine Sorte Bohne verwenden und keine Blends zulassen (Ausnahme war die Jubiläums-Couverture Centenario Concha).
  - Wir verwenden Edelcacao aus ausgewählten Ländern und definierten Regionen, die unseren Anforderungen entsprechen und vom Felchlin Sensorik-Panel freigegeben werden.
- Wir kennen die genaue Herkunft unserer Bohnen und unsere Produzenten vor Ort.
- Die Verarbeitung der Couverturen ist auf eine Feinheit von 16µ ausgelegt. Dies wird, wie die sensorischen Eigenschaften, vor der Produktefreigabe kontrolliert.

Diese hohen Standards verleihen unseren Grand Cru Couverturen Einzigartigkeit und tragen dazu bei, eine unvergleichliche Qualität und Geschmacksreinheit zu erreichen. Ein grosses Geheimnis hinter der gleichbleibenden Qualität unserer Grand Cru Couverturen liegt in der sorgfältigen Auswahl der Bohne, einer geschulten Sensorik und einer präzisen und sorgfältigen Produktion. Jede Stufe dieses Prozesses wird mit Hingabe und Präzision ausgeführt, um sicherzustellen, dass jede Grand Cru Couverture ein wahres Meisterwerk ist. Aufgrund unserer Unternehmensgrösse und unserer Positionierung in einem Nischenmarkt können wir dieses Konzept konsequent und erfolgreich umsetzen.

Wir freuen uns darauf, die nächsten 25 Jahre Grand Cru gemeinsam mit Ihnen zu gestalten.

# **GRAND CRU MARACAIBO**

# **GRAND CRU MARACAIBO**

### Maracaibo 88%

Ananas Aprikose

Banane

Himbeere

Mandarine

Mango

Zitrone



Haselnuss

Mandel

Pistazie

Ingwer

Kardamom

Fleur de Sel

Vanille

Jasmin

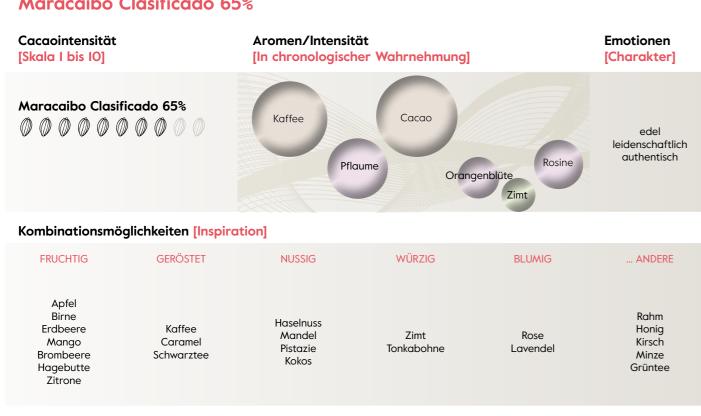
Orangenblüte

### Maracaibo Clasificado 65%

Caramel

Kaffee

Nougat



### Maracaibo Créole 49%



### Kombinationsmöglichkeiten [Inspiration]

FRUCHTIG	GERÖSTET	NUSSIG	WÜRZIG	BLUMIG	ANDERE
Orange Limette Mango Quitte Pflaume Birne	Caramel Kaffee Nougat	Pistazie Haselnuss Baumnuss Mandel	Cayennepfeffer Chili Ingwer Safran	Zitronenmelisse Veilchen	Rotwein Grappa Williams Whisky Honig

### Maracaibo Criolait 38%

Amaretto

Cognac

Honig

Kirsch

Mascarpone

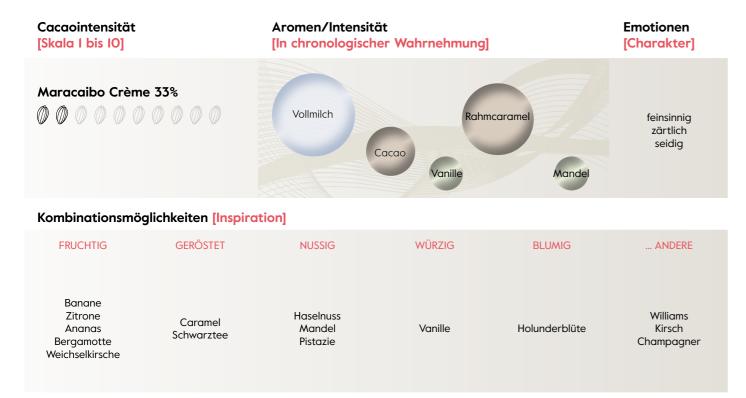


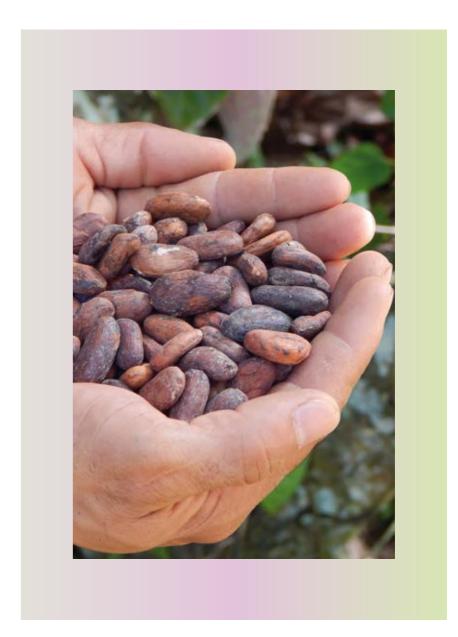
### Kombinationsmöglichkeiten [Inspiration]

FRUCHTIG	GERÖSTET	NUSSIG	WÜRZIG	BLUMIG	ANDERE
Himbeere Aprikose Quitte Apfel Mandarine Blutorange	Marroni Nougat Schwarztee Rahmcaramel	Mandel Haselnuss Kokos Pistazie Pinienkern	Zimt Kardamom Safran Vanille Pfeffer	Lavendel Rose Rosmarin	Honig Marc de Champagne Grand Marnier Mascarpone Thymian Minze

# **GRAND CRU MARACAIBO**

### Maracaibo Crème 33%





# **GRAND CRU ARRIBA**

### Arriba 72% - 72h

Zwetschge Mandarine

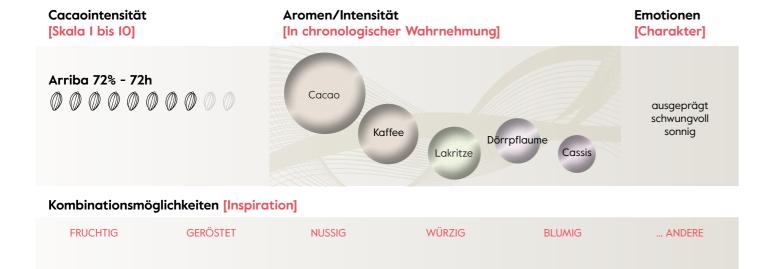
Himbeere

Orange

Zitrone

Passionsfrucht

Kalamansi



Kokos

Haselnuss

Mandel

Fleur de Sel

Vanille

Salbei

Pfeffer

Ingwer

Koriander

Chili

Vieille Prune

Honig

Olivenöl

Champagner

Orangenblüte

Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar. Änderungen im Sortiment bleiben vorbehalten.

Caramel

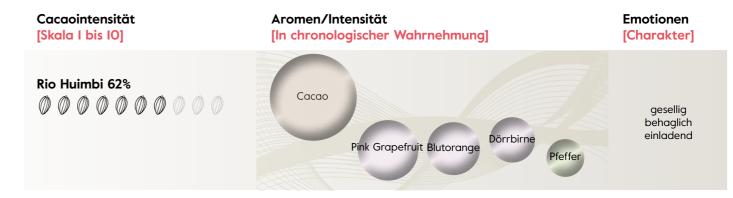
Nougat

gebrannte Mandel

Kaffee

# **GRAND CRU RIO HUIMBI**

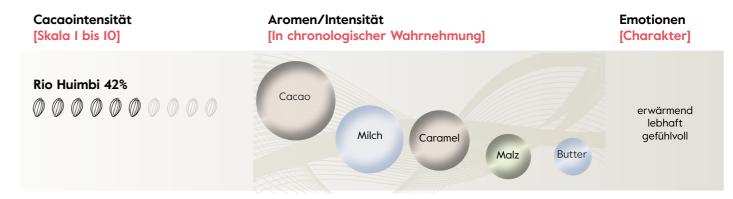
### Rio Huimbi 62%



### Kombinationsmöglichkeiten [Inspiration]

FRUCHTIG	GERÖSTET	NUSSIG	WÜRZIG	BLUMIG	ANDERE
Erdbeere Birne Orange Brombeere Himbeere Zwetschge	Caramel	Haselnuss Pistazie Mandel Pekannuss	Vanille Fleur de Sel Lakritze	Kirschblüte	Grand Marnier Honig Mascarpone Joghurt Whisky Grüntee Moscato

### Rio Huimbi 42%

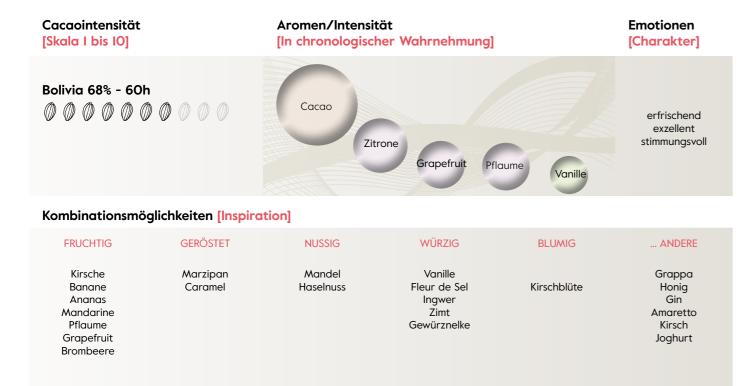


#### Kombinationsmöglichkeiten [Inspiration]

FRUCHTIG	GERÖSTET	NUSSIG	WÜRZIG	BLUMIG	ANDERE
Zitrone Mango Birne Erdbeere Banane Aprikose	Nougat Marzipan Caramel Kaffee	Mandel Haselnuss Pistazie Pekannuss Kokos	Pfeffer Safran Vanille Koriander Gewürznelke Muskatnuss Ingwer Zitronengras	Alpenkräuter	Honig Mascarpone Quark Absinth Grappa Rum

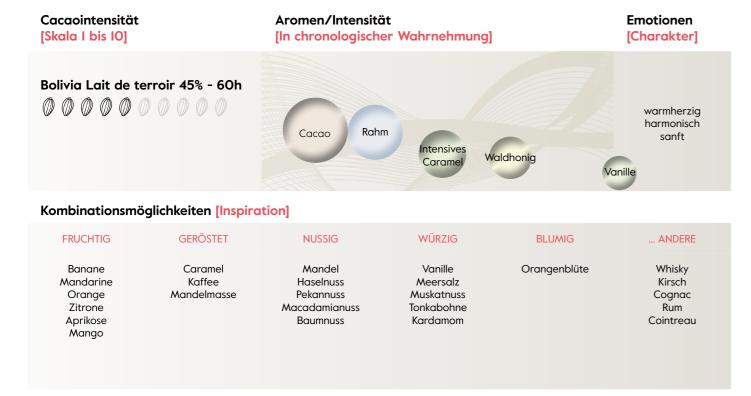
# **GRAND CRU BOLIVIA**

### **Bolivia 68% - 60h**



# **GRAND CRU BOLIVIA LAIT DE TERROIR**

### Bolivia Lait de terroir 45% - 60h



# **GRAND CRU CACAO FRUIT COUVERTURE**

### Cacao Fruit Couverture



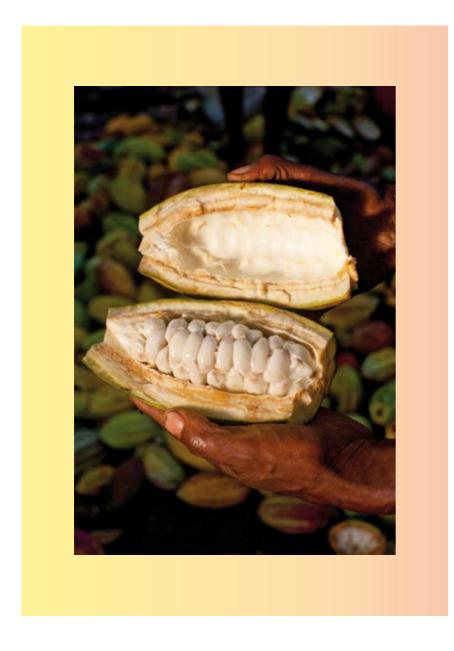
### Kombinationsmöglichkeiten [Inspiration]

FRUCHTIG	GERÖSTET	NUSSIG	WÜRZIG	BLUMIG	ANDERE
Cacaofruchtsaft Orange Grapefruit Mango Ananas	Caramel Kaffee Mandel geröstet	Kokosnuss Mandel	Lakritze Rosmarin Fleur de sel	Hibiskus Duftgeranie Hagebutte Lavendel Orangenblüte	Rum Honig Sauternes Glühwein

Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar. Änderungen im Sortiment bleiben vorbehalten.

/27





# **GRAND CRU CENTENARIO**

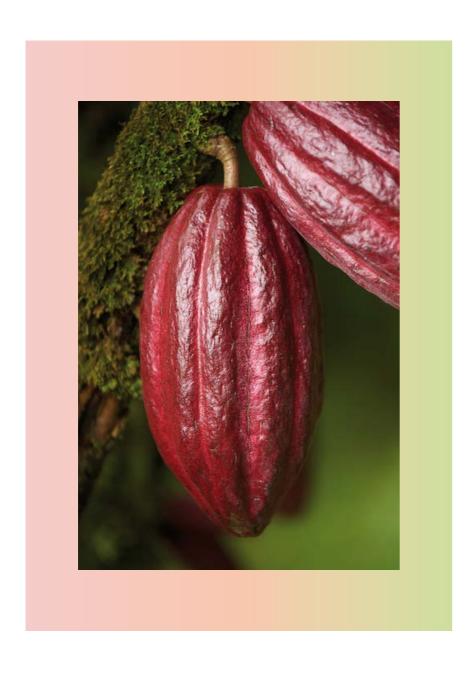
### Centenario Concha 70% - 48h



### Kombinationsmöglichkeiten [Inspiration]

FRUCHTIG	GERÖSTET	NUSSIG	WÜRZIG	BLUMIG	ANDERE
Orange Aprikose Banane Pfirsich Zitrone Kirsche	Caramel Marzipan Kaffee	Haselnuss Mandel	Fleur de Sel Vanille	Kirschblüte	Honig Kirsch





# **GRAND CRU COSTA RICA**

### Costa Rica 70% - 72h



### Kombinationsmöglichkeiten [Inspiration]

FRUCHTIG	GERÖSTET	NUSSIG	WÜRZIG	BLUMIG	ANDERE
Aprikose Banane Orange Mango Himbeere Mandarine Ananas	Kaffee Caramel	Mandel Haselnuss Pistazie Pekannuss Macadamianuss Baumnuss	Vanille Pfeffer Fleur de Sel	Orangenblüte	Whisky Tee Olivenöl Kirsch Champagner

### Costa Rica 40% - 36h



### Kombinationsmöglichkeiten [Inspiration]

FRUCHTIG	GERÖSTET	NUSSIG	WÜRZIG	BLUMIG	ANDERE
Mandarine Banane Limette Passionsfrucht Orange Mango	Kaffee	Haselnuss Mandel Pistazie Kokos	Vanille Tonkabohne Fleur de Sel	Klee Duftgeranie Löwenzahn	Rum Cognac Reis Honig Tee

# 2/3

# **GRAND CRU GRENADA**

### Grenada 65%



### Kombinationsmöglichkeiten [Inspiration]

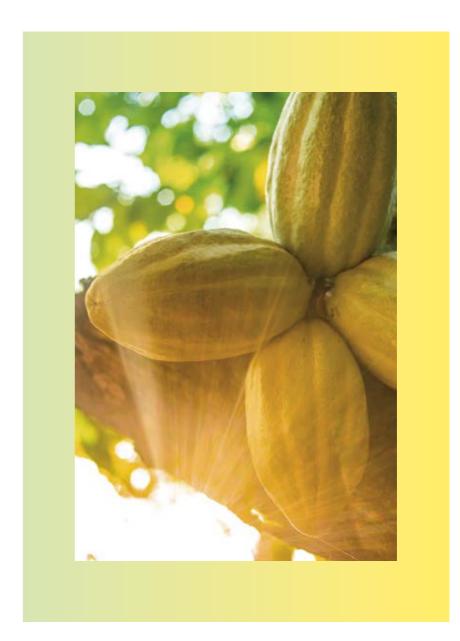
FRUCHTIG	GERÖSTET	NUSSIG	WÜRZIG	BLUMIG	ANDERE
Aprikose Orange Himbeere Ananas Cassis Heidelbeere Granatapfel Pfirsich	Caramel Kaffee Marroni	Haselnuss Mandel Pekannuss Kokos Bittermandel	Vanille Zimt Muskatnuss	Kirschblüte	Mascarpone Kirsch Whisky Bier Champagner Cognac Rum

### Grenada 38%



### Kombinationsmöglichkeiten [Inspiration]

FRUCHTIG	GERÖSTET	NUSSIG	WÜRZIG	BLUMIG	ANDERE
Limette Aprikose Orange Mango Mandarine Himbeere Quitte Passionsfrucht	Caramel Marzipan Espresso Marroni Nougat	Mandel Haselnuss Pistazie	Vanille Zimt Fleur de Sel	Melisse Rose Kirschblüte	Marc de Champagne Amaretto Honig Cognac Rum Joghurt Whisky Grüner Tee Moscato



# **GRAND CRU SAMBIRANO**

### Sambirano 68%

Cacaointensität Aromen/Intensität **Emotionen** [In chronologischer Wahrnehmung] [Skala I bis 10] [Charakter] Sambirano 68% 0000000000 Cacao erfrischend lebhaft euphorisch Kombinationsmöglichkeiten [Inspiration] **GERÖSTET** NUSSIG WÜRZIG BLUMIG .. ANDERE FRUCHTIG

Haselnuss

Mandel

Sesam

Vanille

schwarzer

Pfeffer

Gewürznelke

Muskatnuss

Koriander

Kirschblüte

Rose

Lavendel

Hibiscusblüte

Agrikultur Rum

Honig

Kirsch

### Sambirano 40%

Cassis

Erdbeere

Brombeere

Orange

schwarze Kirsche

Cacaointensität
[Skala I bis IO]

Sambirano 40%

Wollmilch

Cacao

Orangenblütenhonig

Aromen/Intensität
[In chronologischer Wahrnehmung]

Emotionen
[Charakter]

Sambirano 40%

Orangenblütenhonig

### Kombinationsmöglichkeiten [Inspiration]

Kaffee

Meringue

Nougat

FRUCHTIG	GERÖSTET	NUSSIG	WÜRZIG	BLUMIG	ANDERE
Zitrone Orange Cassis Yuzu Aprikose Mango	Caramel Mandel Marzipan	Mandel Arvennuss Pekannuss Haselnuss	Vanille Fleur de Sel Tonkabohne Zimt	Holunderblüte Goldmelisse Orangenblüte	Champagner Florentiner Honig Grand Marnier

Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar. Änderungen im Sortiment bleiben vorbehalten.

# **GRAND CRU MADAGASCAR**

# Madagascar 64% - 72h

Cacaointensität [Skala   bis 10]	Aromen/Intensität [In chronologischer Wahrnehmung]	Emotionen [Charakter]
Madagascar 64% - 72h	Cacao Waldbeere Zedernholz Haselnuss Gewürznelke	harmonisch lieblich herzlich

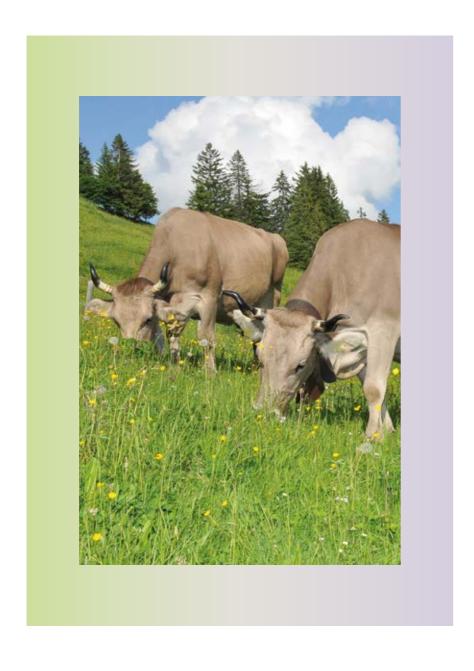
### Kombinationsmöglichkeiten [Inspiration]

FRUCHTIG	GERÖSTET	NUSSIG	WÜRZIG	BLUMIG	ANDERE
Erdbeere Aprikose Birne Quitte Kirsche Pfirsich Mango	Nougat Marzipan Caramel	Kokos Mandel Haselnuss	Fleur de Sel Ingwer Vanille	Kirschblüte Kapuzinerkresse	Kirsch Honig Balsamico-Essig Grand Marnier Cognac

Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar. Änderungen im Sortiment bleiben vorbehalten.

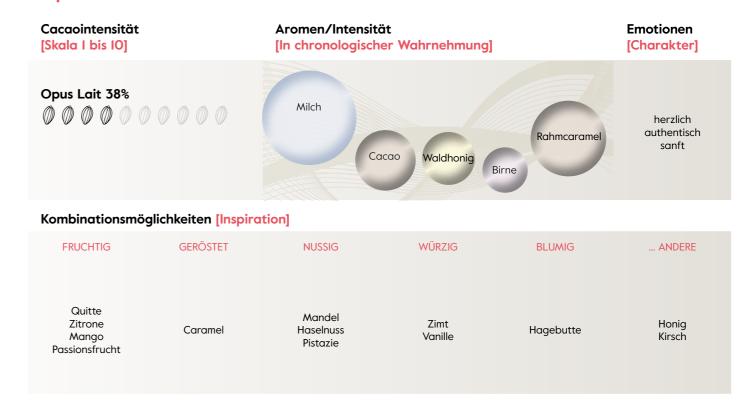
1/35





# **GRAND CRU OPUS LAIT DE TERROIR**

# Opus Lait 38%

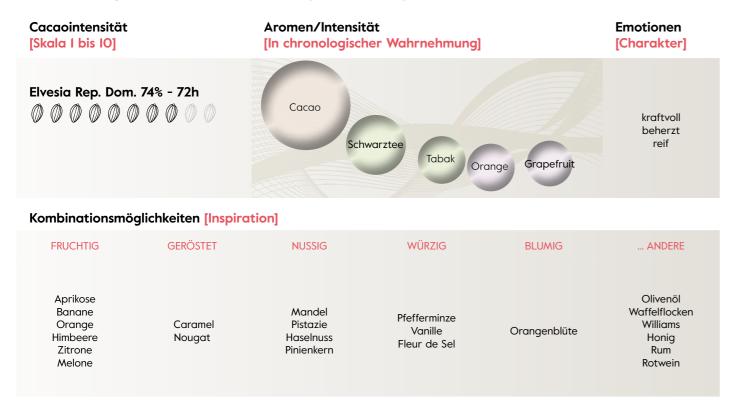


# Opus Blanc 35%

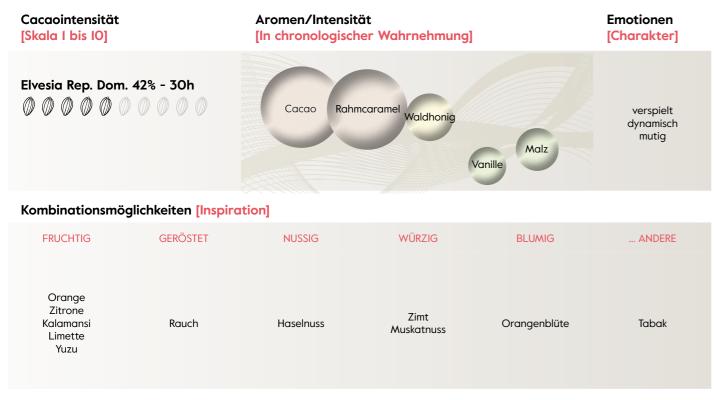


# GRAND CRU ELVESIA REP. DOM. BIO

# Elvesia Rep. Dom. 74% - 72h Bio (zertifiziert)



# Elvesia Rep. Dom. 42% - 30h Bio (zertifiziert)



Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar. Änderungen im Sortiment bleiben vorbehalten.

# GRAND CRU ELVESIA REP. DOM. BIO

# **Dominicana Blanc 36% Bio (zertifiziert)**

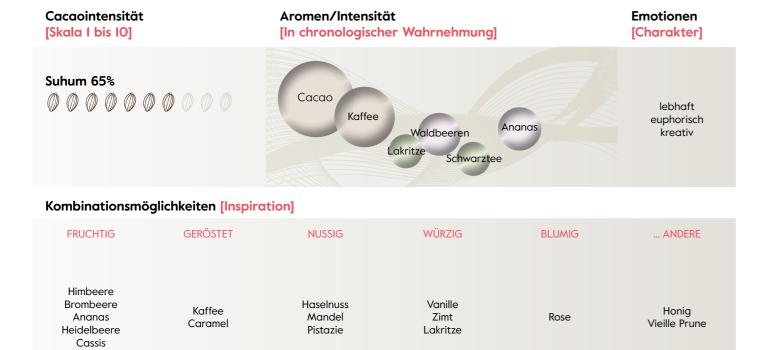
Milchintensität [Skala   bis 10]		Aromen/Intensitä [In chronologische		1	Emotionen [Charakter]
Dominicana Blanc		Milch  Dulce de	Leche Rohrohrzucker	Vanille Kakaobutter	einladend lieblich entspannt
Kombinationsmög	glichkeiten [Inspira	tion]			
FRUCHTIG	GERÖSTET	NUSSIG	WÜRZIG	BLUMIG	ANDERE
Orange Passionsfrucht Sudachi	Caramel	Mandel Haselnuss Macadamianuss	Vanille Zimt Curry	Grüntee	Pandan Rum

Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar. Änderungen im Sortiment bleiben vorbehalten.

/39

# **GRAND CRU SUHUM BIO**

# Suhum 65% Bio (zertifiziert)



# **Suhum 60% Bio (zertifiziert)**

Cacaointensität [Skala I bis 10]		Aromen/Intensität [In chronologischer Wahrnehmung]			Emotionen [Charakter]
Suhum 60%	000	Can Kaffee	Ananas D	örrbirne Schwarztee	lieblich leicht feinsinnig
Kombinationsmöglich	nkeiten [Inspir	ration]			
FRUCHTIG	GERÖSTET	NUSSIG	WÜRZIG	BLUMIG	ANDERE
Himbeere Aprikose	Kaffee Caramel Nougat Espresso	Haselnuss Mandel	Vanille	Rose	Champagner Baileys Honig

Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar. Änderungen im Sortiment bleiben vorbehalten.

# **GRAND CRU SUHUM BIO**

# Suhum 40% Bio (zertifiziert)

Cacaointensität [Skala 1 bis 10]	Aromen/Intensität [In chronologischer Wahrnehmung]	Emotionen [Charakter]
Suhum 40%  0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	Cacao Milch Caramel Malz Marzipo	harmonisch gemütlich sensibel

#### Kombinationsmöglichkeiten [Inspiration]

Non-Bridge Bridge Bride Bridge Bridge Bridge Bridge Bridge Bridge Bridge Bridge Bridge					
FRUCHTIG	GERÖSTET	NUSSIG	WÜRZIG	BLUMIG	ANDERE
Mango Passionsfrucht	Kaffee Caramel Nougat	Haselnuss Mandel	Vanille Fleur de Sel Mandel	Kornblume Kamille Löwenzahn	Baileys Champagner

Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar. Änderungen im Sortiment bleiben vorbehalten.

4

30 − 32°C

86.0 - 89.6°F

450g gehackt

15oz

### STANDARD-TEMPERIERUNG

DUNKLE COUVERTUREN (GRAND CRU, BIO, STANDARD)	
MILCH COUVERTUREN (GRAND CRU, BIO, STANDARD)	
WEISSE COUVERTUREN (GRAND CRU, BIO, STANDARD)	
SPEZIAL-TEMPERIERUNG	
Art. Nr. Felchlin	

Art. Nr. Felchlin	Art. Nr. Felchlin				
CO35	Opus Blanc 35% Lait de terroir Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch Rondo				
C022	Opus Lait 38% Lait de terroir Milchschokolade-Couverture mit Bergmilch Rondo				
CO49	Bionda 36% Weisse Schokolade-Couverture caramelisiert Rondo				
CO38	Caramelito 36% Milchschokolade-Couverture Rondo				
CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h Milchschokolade-Couverture mit Bergmilch Rondo				
CS58	Maracaibo Créole 49% Milchschokolade-Couverture Rondo				
CL79	Alba 36% Weisse Schokolade-Couverture mit Süssungsmittel Tafel OHNE ZUCKERZUSATZ				
CL82	Lacta 40% Milchschokolade-Couverture mit Süssungsmittel Tafel OHNE ZUCKERZUSATZ, LAKTOSEFREI				
CL83	Supremo 62% Dunkle Schokolade-Couverture mit Süssungsmittel Tafel ZUCKERFREI				

# **VEGAN CHOC-TEMPERIERUNG**

۸rt	Nr	Fal	lch	lir

RICHTWERTE ZUM TEMPERIEREN

Art. Nr. Feichlin	
DF03	Vegan Choc Brun 44% Bio Cacaoerzeugnis Tafel BIO
DFO2	Vegan Choc Blanc 38% Bio Cacaoerzeugnis Tafel BIO

3I − 33°C	87.8 - 91.4°F	350g	I2oz
30 - 32°C	86.0 - 89.6°F	450g	l5oz
29 – 31°C	84.2 - 87.8°F	450g	l5oz
28 - 30°C	82.4 - 86.0°F	450g	15oz
28 - 30°C	82.4 - 86.0°F	450g	l5oz
29 − 31°C	84.2 - 87.8 °F	450g	l5oz
30 - 32°C	86.0 - 89.6°F	450g	l5oz
28 - 30°C	82.4 - 86.0°F	450g	l5oz
28 - 30°C	82.4 - 86.0°F	450g	l5oz
29 − 31°C	84.2 - 87.8 °F	450g gehackt	12oz
30 - 32°C	86.0 - 89.6°F	450g gehackt	l5oz
3I − 33°C	87.8 - 91.4°F	350g gehackt	l5oz
30 - 32°C	86.0 - 89.6°F	450g gehackt	15oz











Stolzer Partner des 28. MOF Chocolatier-Confiseur













MAX FELCHLIN AG Switzerland felchlin.com