



Cacao Sélection

Grand Cru Couverturen



Felchlin
SWITZERLAND

Editorial



«Wir leben Passion und Verantwortung vom Ursprung bis zum Genuss rund um die Welt»

Liebe Kundinnen und Kunden, liebe Partnerinnen und Partner

In Ihren Händen halten Sie unsere überarbeitete Cacao Sélection Broschüre. Sie repräsentiert das Herzstück unseres Unternehmens: unsere Grand Cru Couverturen. Diese aussergewöhnlichen Produkte werden auch heute immer wieder von neuen Kunden entdeckt und spiegeln nicht nur unsere Leidenschaft für höchste Qualität wider, sondern auch die Werte, welche die Max Felchlin AG seit jeher prägen.

Als Traditionssunternehmen in Familienbesitz stehen wir für Produkte von höchster Qualität. Seit vielen Jahren verfolgen wir konsequent ein Ziel: den besten Cacao für die beste Couverture einzukaufen. Wir sind der festen Überzeugung, dass die konstant beste Qualität nur mit einem direkten Einkauf und einem Austausch auf Augenhöhe zu erreichen ist. Dies alles zu fairen Bedingungen, denn unsere Partner in den Ursprungs ländern müssen ein existenzsicherndes Einkommen erzielen können, damit die Zusammenarbeit über Generationen hinweg möglich ist.

Deshalb gehen unsere Partnerschaften weit über das Übliche hinaus: Wir scheuen uns dabei nicht, immer mal wieder Neuland zu betreten. Ein aktuelles Beispiel ist unser innovatives Projekt, das für unsere Cacaobauern und deren Familien den Zugang zu einer grundlegenden Gesundheitsversorgung sicherstellt. Was für uns selbstverständlich ist, soll auch im Ursprung möglich sein.

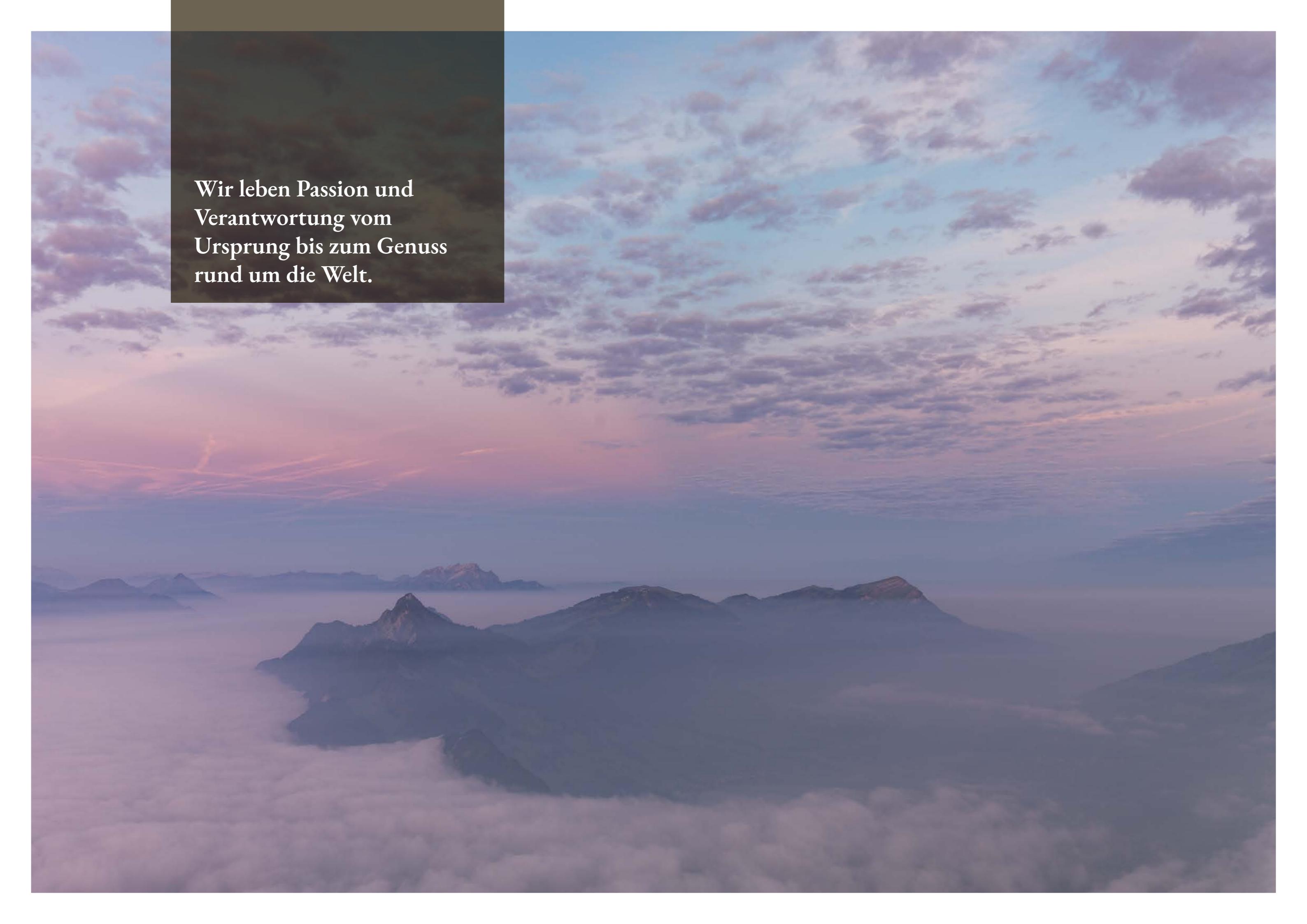
Nachhaltige Beziehungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu pflegen, ist für uns eine zentrale Verpflichtung. Dies gilt sowohl für die Anbauregionen als auch für die partnerschaftliche Zusammenarbeit mit Ihnen, unseren geschätzten Kunden und Partnern. Nur dank Ihrem Verständnis und Ihrer Bereitschaft, Verantwortung mitzutragen, dürfen wir letztlich qualitativ hochstehende Cacaoproducte verkaufen und geniessen.

Ich lade Sie herzlich ein, in dieser Broschüre die Vielfalt und Einzigartigkeit unserer Grand Cru Couverturen zu entdecken. Lassen Sie sich von der Qualität unserer Produkte, unserer Leidenschaft und unserem Engagement inspirieren.

Herzlich dankt und grüßt

Thomas Truttmann
CEO Max Felchlin AG





A wide-angle photograph of a mountain range during sunset or sunrise. The sky is filled with wispy clouds colored in shades of pink, orange, and blue. In the foreground, the dark silhouettes of mountain peaks rise above a layer of low-hanging clouds. A dark rectangular overlay is positioned in the upper left corner, containing white text.

**Wir leben Passion und
Verantwortung vom
Ursprung bis zum Genuss
rund um die Welt.**

Inhalt



Über 100 Jahre Geschichte	6	Gesundheitsversorgung	12
Unsere Werte	8	Nachhaltigkeitsstrategie	13
Fair Direct Cacao	10	Ernte und Behandlung	14
Sélection Richtlinien	11	Fabrikationsprozess	15

Felchlin Aromawelt	16	Venezuela	22	Weitere wichtige Rohstoffe	56
Richtig degustieren	17	Ecuador	28	Wo man unsere Produkte kaufen kann	58
Unsere Ursprungs-Regionen	18	Bolivien	32	Richtwerte zum Temperieren	60
Grand Cru – Was bedeutet das?	20	Costa Rica	36		
		Dominikanische Republik	40		
		Grenada	44		
		Entlebuch	48		
		Madagascar	52		

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

Über 100 Jahre Geschichte

100

Mit Stolz blickt Felchlin auf eine über hundertjährige Erfolgsgeschichte zurück. Max Felchlin begann Anfang des 20. Jahrhunderts mit dem Handel von Honig und entdeckte wenig später seine Liebe zu Cacaoprodukten. Im Laufe der Zeit entwickelte sich das Unternehmen zur führenden Nischenproduzentin edelster Couverturen.

Gegründet 1908 S C H W Y Z



Felchlins Qualität
Vom Meister hört es der Gesell,
Was Felchlin bietet ist reell.
Denn wir sind seit einigen Jahren
Mit Felchlin immer gut gefüttert,
Und wer vom Fach etwas versteht,
Der bleibt bei Felchlins Qualität.

Felchlin Qualitäts-Erzeugnisse
Back- und Tafelkunsthonig, Couverturen, Fettglasur, Marzipan und Persipan, Dauercremen, Creme-, Eis u. Backpulver, Maximalt, Praliné- und Nougatmasse, Fruchtgeleespräparate, Fruchteszenzen, Nahrungsmittelfarben, Fondantglasur

Führende Firma der Branche
Max Felchlin



Start mit Honig

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

Begehrte Pralinécrème

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

1908

1935

Erschliessung neuer Märkte

Erstmals exportiert die Max Felchlin AG ihre erlesenen Produkte nach Japan. Wenige Jahre später gibt es auch in den USA eine Vertretung für den Vertrieb von Felchlin Produkten. Innert kürzester Zeit werden die beiden Länder zu den wichtigsten Märkten im entfernten Ausland.

1973

Fokus auf Qualität

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

1999

100 Jahre Felchlin

Das grosse Jubiläum feiert Felchlin mit ihrer Kundschaft – mit Bäckereien, Konditoreien, Confiserien sowie mit ihren Distributionspartner*innen auf der ganzen Welt.

2008

Führungswechsel

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

2023

1924

Schweizer Qualitätsprodukt

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.

1970

Firmenübergabe

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.

1992

Abschied und Neubeginn

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 1992 CEO von Felchlin ist.

2004

Weltmeister

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

2012

Neue Cacaorösterei

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.

2025

Swiss Ethics Award

Felchlin gewinnt den Swiss Ethics Award für das Nachhaltigkeitsprojekt «Gesundheitsversorgung im Cacao-Ursprung».



Unsere Werte



Leidenschaft

«Leidenschaftlich» heisst für uns, dass wir uns voll und ganz für eine Sache engagieren.

Beweglichkeit

«Beweglich» heisst für uns, dass wir flexibel, aber nie leichtfertig handeln.

Beständigkeit

«Beständig» heisst für uns, dass wir den Menschen, mit denen wir zu tun haben, Sicherheit geben.

Vertrauen

«Vertrauen» heisst für uns, auf die herausragenden Fähigkeiten und die Urteilskraft unserer Mitarbeitenden zu setzen.

Eigenverantwortung

«Eigenverantwortung» heisst für uns, dass wir unsere Mitarbeitenden ermutigen, proaktiv zu handeln, eigenständig Entscheidungen zu treffen und die Verantwortung für die Konsequenzen zu übernehmen.



Fair Direct Cacao

Unser Engagement

Ganz im Sinne unserer selbst auferlegten Richtlinien – der Cacao Sélection Felchlin – handeln wir nach der Philosophie FAIR DIRECT CACAO:

Wir arbeiten transparent mit den Cacaobauern vor Ort, damit sie von fairen Bedingungen profitieren. Dank der Rücksichtnahme auf die natürlichen Ressourcen in den Cacao-Anbaugebieten können diese langfristig genutzt werden und bleiben künftigen Generationen erhalten.

Den Cacao für unsere erlesenen Couvertures 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. Im Gegenzug erhält Felchlin Cacao von höchster Qualität – vielschichtig und intensiv im Geschmack.

„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

Sélection Richtlinien

Unser Anspruch ist es, mit unseren selbst auferlegten Richtlinien die Nachhaltigkeit der verarbeiteten Rohstoffe sicherzustellen. Wir beschaffen Rohstoffe von höchster Qualität, vielschichtig und ausdrucksstark im Geschmack. 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 Cacaobeschaffung sicher:

- 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.
- 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.
- 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.



„Ich hatte das Vergnügen, Venezuela zu besuchen. Ein besonderes Highlight war die Zeit, die ich mit unserem lokalen Partner, Casa Franceschi, verbrachte. Ihre Gastfreundschaft war außergewöhnlich, und es war inspirierend, ihr unermüdliches Streben nach höchster Qualität zu erleben.“

Thomas Truttmann, CEO





Gesundheitsversorgung

Unser Engagement

Die Mehrheit der Kleinbauern in den Ursprungsländern des Cacaos hat keinen Zugang zu einer umfassenden Gesundheitsversorgung oder sie können sie sich nicht leisten.

In Zusammenarbeit mit Kunden, unseren Partnern im Ursprung, der Unterstützung der Schweizer Plattform für nachhaltigen Cacao «SWISSCO» und unserem Umsetzungs-Partner Elucid ermöglicht Felchlin den Cacaobauern und ihren Familien Zugang zu einer professionellen Gesundheitsversorgung. Über eine digitale Plattform können die Zahlungsströme sowie die gesundheitlichen und sozioökonomischen Auswirkungen transparent nachverfolgt werden.

Unser erstes Projekt «Salama Mateza» in Madagascar wird seit Juni 2023 durch die Sambirano SA, unseren lokalen Partner, weitergeführt. Unsere Bauernfamilien profitieren somit langfristig von einer optimalen Gesundheitsversorgung, und dank der tiefen Kosten werden diese Dienstleistungen auch rechtzeitig in Anspruch genommen.

„Felchlin revolutioniert die Cacaolieferkette, indem unsere Cacaobauern und ihre Familien Zugang zu grundlegender Gesundheitsversorgung erhalten. Unser Engagement schützt ihr Einkommen vor unvorhersehbaren Kosten, fördert ihr Wohlergehen, bekämpft Armut und schafft somit eine nachhaltige Lebensgrundlage.“

Mareike Toula, Verantwortliche Einkauf, Nachhaltigkeit, Finanzen und IT



Nachhaltigkeitsstrategie

Die Max Felchlin AG ist eine der kleinsten Schokoladenproduzentinnen für professionelle Anwender weltweit. Unser Anteil an der weltweiten Cacao-Verarbeitung liegt weit unter einem Prozent. Wir haben uns als Nischenproduzentin für qualitativ hochwertige Couverturen und Halbfabrikate positioniert. Hochwertig in Bezug auf die Rohstoffe und den Geschmack des Endproduktes, hochwertig aber auch im Bereich unserer Anstrengungen für eine nachhaltige Wertschöpfungskette.

Im Jahr 2024 wurde die Felchlin Nachhaltigkeitsstrategie mit verbindlichen KPI aktualisiert. Sie spiegelt stark die Werte wider, für welche Felchlin bekannt ist. Und sie stellt die Weichen dafür, dass bisherige Initiativen weiterbestehen und neue umgesetzt werden können. Unsere Nachhaltigkeitsstrategie mit dem Titel «Nachhaltigkeit trifft auf Genuss» basiert auf den folgenden drei Säulen:

„Unsere Nachhaltigkeitsstrategie spiegelt die Werte von Felchlin wider, die wir schon seit Jahren leben. Sie zeigt, dass wir bestehende Initiativen nicht fortführen, sondern auch neue Projekte zur Förderung der Nachhaltigkeit vorantreiben. Für uns ist Nachhaltigkeit ein kontinuierlicher Weg, den wir bereits vor vielen Jahren begonnen haben und den wir mit Passion und Verantwortung weiterhin beschreiten.“

Mareike Toula, Verantwortliche Einkauf, Nachhaltigkeit, Finanzen und IT

Passion

Mit Passion Lebensqualität gestalten

Gute Arbeits- und Lebensbedingungen
Gesundheit
Produktverantwortung

Qualität

Qualität im Einklang mit der Natur

Ressourcen
Biodiversität
Klima

Partnerschaft

Partnerschaftlich zum gemeinsamen Erfolg

Faire Handelspartnerschaften
Ethische Unternehmensführung
Standort Schweiz



Weitere Informationen zu unserer Nachhaltigkeitsstrategie finden Sie hier.



Im Ursprung

Ernte und Behandlung



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 durchgemischt, 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 einfacher 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.

In Ibach

Fabrikationsprozess

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 Cacao butter, Kristallzucker und – falls es die Rezeptur verlangt – natürliche Vanille aus Madagascar. Für die Milchschokolade werden dieselben Rohstoffe mit Milch- und Rahmpulver ergänzt. 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 Erwärmten der Couverture treten die feingliedrigen Aromen verstärkt in den Vordergrund.



Die Felchlin Aromawelt



Aromen-Intensität



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



Cacao-Intensität



Jede Couverture hat einen prozentualen Cacaoanteil. Mit der Illustration der Cacaofrucht wird die Cacao-Intensität jeder Couverture auf einer Skala von 1 bis 10 eingeteilt. Die Intensität variiert ebenfalls je nach Herkunft des Cacaos.

Kombinationsmöglichkeiten



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



Sehen



Begutachten Sie mit wachen Sinnen das Stück Couverture, das Sie gleich essen werden. Nehmen Sie Farbe, Form und Oberfläche bewusst wahr.



Brechen Sie das Stück Couverture entzwei und halten Sie es dabei ganz nahe an Ihr Ohr. Wenn sie gut hörbar knackt beim Brechen, können Sie davon ausgehen, dass es sich um qualitativ gute Couverture handelt.

Riechen



Um den Duft der Couverture in die Nase aufsteigen zu lassen, schliessen Sie am besten die Augen. Konzentrieren Sie sich auf die verschiedenen Aromastoffe. Sie können die Couverture auch zwischen zwei Fingern zerreiben und so die Duftstoffe riechen.



Endlich dürfen Sie die Couverture in den Mund nehmen. Achten Sie darauf, dass die Couverture, die Sie degustieren, Zimmertemperatur aufweist. So kommen Sie in den Genuss des vollen Aromas. Lassen Sie das Stück langsam auf der Zunge zergehen und die Explosion der Aromen auf sich wirken.



Grand Cru

Unsere Ursprungs-Regionen



Wissen

Der Cacaobaum

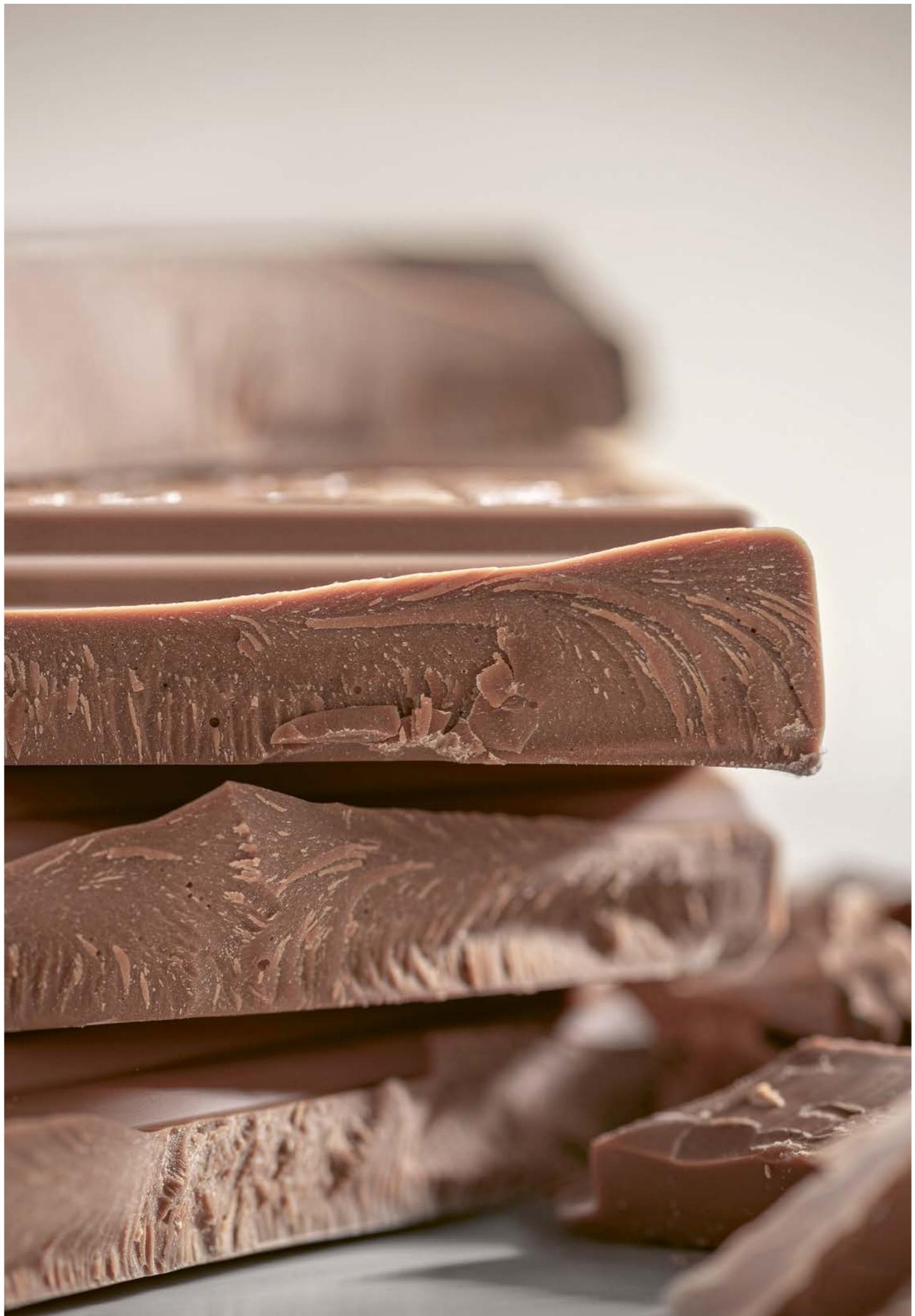
- Der Cacaobaum wächst rund 20° nördlich und südlich des Äquators.
- Die Temperatur liegt durchschnittlich bei 25 °C.
- Das Klima ist regenreich, mit hoher Luftfeuchtigkeit.
- Die direkte Sonneneinstrahlung mindert den Ertrag. Zu den häufigsten Schattenspendern gehören Paradiesfeigen-, Bananen-, Gummibäume.

Wissen

Ursprung und Authentizität

- Edelcacao aus ausgewählten Ländern und definierten Regionen.
- Cacao ausschliesslich von Kleinbauern – nachhaltige und faire Bedingungen.
- Schweizer Milchpulver und Schweizer Zucker.
- Schonende Veredelung der exklusiven Grand Cru Couverturen.
- Produktion ausschliesslich in Ibach-Schwyz (Schweiz).





Grand Cru

«Grand Cru» ist ein Begriff, der ursprünglich aus der Weinbranche stammt und sich auf Weine höchster Qualität bezieht, die aus besonders hochwertigen Trauben hergestellt werden.

In der Schokoladenwelt wird der Begriff «Grand Cru» ähnlich verwendet, um Couverturen zu kennzeichnen, die aus den besten Cacaobohnen hergestellt werden und eine aussergewöhnliche Qualität aufweisen.

Was unterscheidet unsere Grand Cru Couverture von einer herkömmlichen Couverture?

Cacaobohnenqualität

Felchlin Grand Cru Couverturen werden aus Cacaobohnen hergestellt, die von spezifischen Plantagen oder Regionen stammen und die für ihre aussergewöhnliche Qualität bekannt sind. Diese Bohnen werden sorgfältig ausgewählt und unter strengen Qualitätskontrollen verarbeitet. Herkömmliche Couverturen können dagegen aus einer Mischung von Cacaobohnen unterschiedlicher Qualität und Herkunft hergestellt werden.

Verarbeitungsmethoden

Bei der Verarbeitung in unserer Manufaktur in Ibach hat jede Grand Cru Couverture ihre ganz individuelle Rezeptur. Mit traditionellen Techniken und Infrastruktur werden die besonderen Aromen und Eigenschaften der Cacaobohnen optimal zur Geltung gebracht. Dazu gehören beispielsweise individuelle Röstzeiten, optimal abgestimmte Conchierzeiten (das Mischen und Glätten der Schokoladenmasse) und eine sorgfältige Temperaturkontrolle während des gesamten Herstellungsprozesses. Herkömmliche Couverturen werden oft auf industrielle Weise hergestellt, wobei der Schwerpunkt auf Effizienz und Massenproduktion liegt.

Geschmack und Aroma

Unsere Grand Cru Couverturen zeichnen sich durch komplexe Aromaprofile aus, welche die charakteristischen Merkmale des Cacaos und seiner Herkunft widerspiegeln. Sie können eine Vielzahl von Aromen entfalten, darunter fruchtige, nussige, blumige oder würzige Noten. Im Gegensatz dazu haben herkömmliche Couverturen oft weniger ausgeprägte Aromen und sind häufig auf die Zugabe von Aromastoffen oder anderen Zutaten angewiesen, um ihren Geschmack zu verstärken oder zu verändern.

Felchlin Grand Cru Couverturen – seit 1999

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 16 µm ausgelegt. Dies wird, wie die sensorischen Eigenschaften, vor der Produktfreigabe 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.

Ursprung

Venezuela

Einer der besten Cacaos der Welt gedeiht unter aussergewöhnlichen Bedingungen

Venezuela beherbergt im Maracaibo-Tiefland die Region Sur del Lago, die für ihre lange Cacaoanbau-Tradition bekannt ist und als Ursprungsgebiet des Cacaobaums gilt.

Der venezolanische Cacao gilt als einer der besten der Welt. Er gedeiht in den nährstoffreichen Böden der Andenausläufer, in einer üppigen, feuchten und regenreichen Vegetation. Der Edelcacao wächst inmitten von verschiedensten weiteren Pflanzen in erhöhten Lagen, südlich und östlich des Maracaibo-Sees. Teilweise liegen die Farmen auf vulkanischen Böden, die äusserst fruchtbar sind. Durch strenge Kontrollen und umfassende Analysen sowohl bei unseren Anbaupartnern vor Ort als auch in unserem eigenen Labor stellen wir jederezeit die höchste Qualität und den einzigartigen Geschmack sicher.

Maracaibo – Hafenstadt am Lago de Maracaibo

Unsere Maracaibo-Couverturen benannten wir nach der historischen Hafenstadt, die am nördlichen Ende des gleichnamigen Sees liegt. Das Binnenmeer wird vom Regenwasser der umliegenden Anden gespeist und mündet in den Golf von Venezuela.

Die Hafenstadt hat nicht nur eine zentrale wirtschaftliche Bedeutung für Venezuela, sondern ist auch ein kulturelles Zentrum, das eine faszinierende Mischung aus Geschichte, Tradition und Moderne bietet. Maracaibo blickt auf eine lange Geschichte zurück, die bis in die Kolonialzeit reicht. Die Maracuchos, wie die Einwohner Maracaibos genannt werden, sind sehr stolz auf ihre Stadt und ihre Kultur. Die Verschmelzung spanischer und indigener Einflüsse prägt bis heute die ganze Region. Nach politisch und wirtschaftlich schwierigen Zeiten steuert Venezuela wieder einer positiveren Zukunft entgegen. Die Arbeitslosigkeit und Armut sind rückläufig und die für Felchlin sehr wichtigen Besuche im Land sind wieder möglich.



Venezuela liegt in Südamerika, nördlich des Äquators, begrenzt im Norden vom Karibischen Meer, im Osten von Guyana, im Süden von Brasilien und im Westen von Kolumbien.



Cacaobohnen trocknen auf speziellen Aussenflächen unter der tropischen Sonne, eine traditionelle Methode, die für die Aromaentwicklung und Qualität der Bohnen entscheidend ist.



Mitglieder der Firma Franceschi, die seit Ende des 19. Jahrhunderts im venezolanischen Cacaomarkt aktiv sind, zeigen stolz die frisch geernteten Cacaofrüchte auf ihrer Hacienda San José.

Unser Partner und die direkte Zusammenarbeit vor Ort

Seit 2006 kooperiert die Max Felchlin AG mit der Familie Franceschi. Die Familie mit korsischen Wurzeln zählt seit Ende des 19. Jahrhunderts zu den Hauptakteuren im venezolanischen Cacaomarkt. Sie besitzt eigene Kulturen, kontrolliert die Qualität des Cacaos und verschiff diese nach Europa. In Venezuela haben sie mit der Hacienda San José ihr eigenes Verarbeitungs- und Kompetenzzentrum errichtet.

Die Fermentations- und Trocknungsprozesse werden genau protokolliert, und in enger Zusammenarbeit mit Felchlin werden die sensorischen Profile für den Cacao unserer Maracaibo-Couverturen regelmäßig überprüft und kalibriert.

Obwohl der Anbau von Cacao in Venezuela wirtschaftlich eine geringe Rolle spielt, stellt er für zahlreiche Bauern den Haupterwerb dar. Dank Partnern wie Felchlin, die auch in schwierigen Zeiten die Geschäftsbeziehungen aktiv über die Distanz gepflegt haben, konnte Casa Franceschi die Fundación San José ins Leben rufen. Eine Stiftung, die zusammen mit weiteren NGO in die Entwicklung der Region investiert, indem sie soziale, kulturelle, sportliche und berufliche Ausbildungsprojekte initiiert oder unterstützt.



Ein Arbeiter pflanzt junge Cacaosetzlinge, um den nachhaltigen Anbau der Cacaopflanzen zu fördern.



Video über unseren Partner vor Ort
Scannen Sie den QR-Code und gewinnen Sie einen ersten Eindruck von unserem Partner Casa Franceschi und ihrem Mitarbeiter Alejandro Moreno Durán.

Grand Cru

Maracaibo



Cacao-Intensität



Maracaibo 88%

Die Verkostung der hochprozentigen Maracaibo 88% ist ein intensives Geschmackserlebnis.

Ein kräftiger Cacao wird unterstützt von einer Lakritznote, die in eine Röstkaffeenoche übergeht. Abgerundet wird das Profil mit einem Hauch von Dörrpfanne. Der langanhaltende Abgang wird von einem ausgewogenen Schwarzttee-Aroma begleitet.



Kombinationsmöglichkeiten

Fruchtig	Geröstet	Nussig	Würzig	Blumig	Andere
Ananas	Caramel	Haselnuss	Ingwer	Jasmin	Amaretto
Aprikose	Kaffee	Mandel	Kardamom	Orangenblüte	Cognac
Himbeere	Nougat	Pistazie	Fleur de Sel		Honig
Mandarine			Vanille		Kirsch
Mango					Mascarpone
Zitrone					

Grand Cru

Maracaibo



Cacao-Intensität



Maracaibo

Créole 49%

Maracaibo Crème besticht durch ihre Cremigkeit mit einer delikaten Rahmnote.

Das traditionell schonende Verfahren bringt das leichte Aroma von gebranntem Zucker und einen Hauch von Haselnuss und Malz besonders zur Geltung. Die vielschichtigen und gut eingespielten Cacaonoten leiten über zum langanhaltenden und zartschmelzenden Abgang.



Kombinationsmöglichkeiten

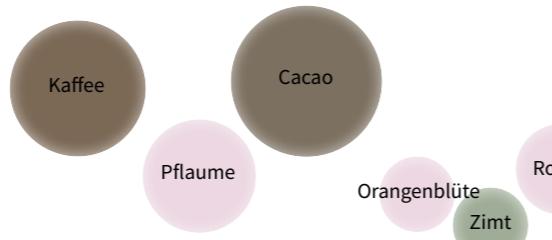
Fruchtig	Geröstet	Nussig	Würzig	Blumig	Andere
Orange	Caramel	Haselnuss	Chili	Veilchen	Rotwein
Limette	Kaffee	Mandel	Ingwer	Lavendel	Grappa
Mango	Nougat	Pekannuss	Safran		Williams
Quitte		Mande			Whisky
Pflaume					Portwein
Birne					



Maracaibo Clasificado 65%

Die ausgewogene Kombination aus Kaffee- und Pflaumenaroma ergänzt den ausgeprägten Cacaogeschmack.

Das traditionelle Verfahren bringt den Duft von Orangenblüten und Zimt hervor. Dies verleiht der Maracaibo Clasificado 65% einen festlichen Rahmen, der durch das leicht süßliche Rosinenbouquet unterstützt wird und im langen Finale ausklingt.



Kombinationsmöglichkeiten

Fruchtig	Geröstet	Nussig	Würzig	Blumig	Andere
Apfel	Kaffee	Haselnuss	Zimt	Rose	Rahm
Birne	Caramel	Mandel	Tonkabohne	Lavendel	Honig
Erdbeere	Schwarztee	Pistazie			Kirsch
Mango		Kokosnuss			Minze
Brombeere					Grüntee
Hagebutte					
Zitrone					



Wissen

Accademia Maestri Pasticceri Italiani: Ein Leuchtturm italienischer Konditorkunst

Die im Juni 1993 gegründete Accademia Maestri Pasticceri Italiani stellt den höchsten Ausdruck von Professionalität im Bereich der nationalen Spitzenkonditorei dar. Die Erfahrung von Konditoren, die sich durch hohe qualitative und professionelle Beiträge im nationalen Bereich auszeichnen, trifft auf ausgeprägte künstlerische Fähigkeiten, die auf die italienische Konditoreitradition angewendet werden. Die Akademie der italienischen Meisterkonditoren verkörpert den Inbegriff des professional-

len Könnens im Bereich der nationalen Spitzenkonditorei.

Im Jahr 2024 jährt sich für Felchlin die Verleihung der Goldmedaille für die Maracaibo Clasificado 65% als beste Couverture der Welt zum 20. Mal.

Grand Cru

Maracaibo



Maracaibo

Criolait 38%

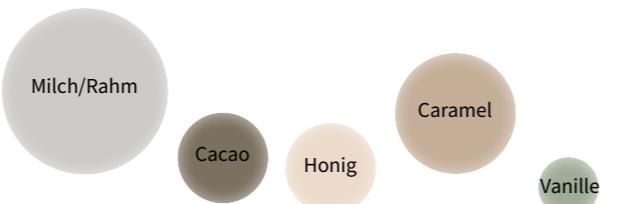
Der köstliche Geschmack von Milch und Rahm wird von einer dezenten Honig- und Caramelnote unterstützt.

Dank der traditionell schonenden Methode ist der Cacao von Anfang an spürbar und verflüchtigt sich dann mit einem diskreten Geschmack von Röstung und Vanille.

Cacao-Intensität



Aromen-Intensität



Kombinationsmöglichkeiten

Fruchtig	Geröstet	Nussig	Würzig	Blumig	Andere
Himbeere	Marroni	Mandel	Zimt	Lavendel	Honig
Aprikose	Nougat	Haselnuss	Kardamom	Rose	Marc de Champ.
Quitte	Schwarztee	Kokosnuss	Safran	Rosmarin	Grand Marnier
Apfel	Rahmcaramel	Pistazie	Vanille		Mascarpone
Mandarine		Pinienkerne	Pfeffer		Thymian
Blutorange					Minze



Maracaibo

Crème 33%

Maracaibo Crème zeigt, was sie ist: eine cremige Milchcouverture. Neben den ausgeprägten Vollmilcharomen findet man eine harmonische Vanille-Ummantelung, verbunden mit einer schönen Rahmcaramelpnote.

Im cremigen Abgang offenbart sich ein Hauch von leicht gerösteten Mandeln.

Cacao-Intensität



Aromen-Intensität



Kombinationsmöglichkeiten

Fruchtig	Geröstet	Nussig	Würzig	Blumig	Andere
Banane	Caramel	Haselnuss	Vanille	Holunderblüte	Williams
Zitrone	Schwarztee	Mandel			Kirsch
Ananas		Pistazie			Champagner
Bergamotte					
Weichselkirsche					





Ursprung

Ecuador



Ein symbolträchtiges Produkt mit historischer Bedeutung

Nach der Unabhängigkeit Ecuadors im Jahr 1830 haben sich viele wohlhabende Familien, auch «Grandes Cacaos» genannt, dem Cacao gewidmet. Das Plantagensystem wurde ausgebaut, und grosse agroindustrielle Produktionseinheiten wurden zum Standard. Ende des 19. Jahrhunderts war Ecuador weltweit der grösste Exporteur von Cacao.

In den 1920er Jahren führten Krankheiten der Cacaobäume, das Fehlen von Transportmitteln sowie Auswirkungen des Ersten Weltkrieges zu einem starken Produktionsrückgang. Der Cacaoexport brach zusammen und führte das Land in eine schwere Krise. Durch den Ausbau anderer Landwirtschaftssektoren, die Züchtung der krankheitsresistenteren Cacaosorte CCN 51 und gezielte Fördermassnahmen der Regierung erholte sich das Land langsam wieder.

Historisch gesehen ist nicht die Menge des exportierten Cacaos ausschlaggebend dafür, dass Ecuador eine wichtige Rolle im internationalen Cacaohandel spielt, sondern die Produktion von hochwertigen Bohnen. Laut offiziellen Statistiken ist Ecuador mit einem Marktanteil von ungefähr 70% der bei Weitem grösste Produzent von Edelcacao.

Die in Ecuador am weitesten verbreitete Edelcacaosorte ist Arriba Nacional. In der Kolonialzeit wurde Cacao entlang des Guayas-Flusssystems nach unten in die Hafenstadt Guayaquil transportiert, deshalb wurde dieser Cacao «Arriba» (span. für «oben») genannt.



Ecuador ist ein Land an der Westküste Südamerikas und liegt am Äquator. Die vielfältige Landschaft umfasst Amazonas-Regenwald, das Andenhochland und die Galapagosinseln mit einer artenreichen Tierwelt.



Mareike Toula, CFO, und Thomas Truttmann, CEO, bei ihrem letzten Besuch bei der Kooperative Kallari.

Unser Partner und die direkte Zusammenarbeit vor Ort

Die Kooperative APROCANE ist ein Zusammenschluss aus rund 300 Cacaoproduzenten im Norden Ecuadors, in der Provinz Esmeraldas.

Die afroecuadorianische Bevölkerung lebt im Einklang mit der Natur und weiss das heisse Klima und die üppige Vegetation für sich zu nutzen. Die grosse Vielfalt an exotischen Früchten und Pflanzen und das enorme Wissen über die Natur und deren Bewohner hilft den Menschen, trotz sehr begrenzten Mitteln ein zufriedenes Leben zu führen.

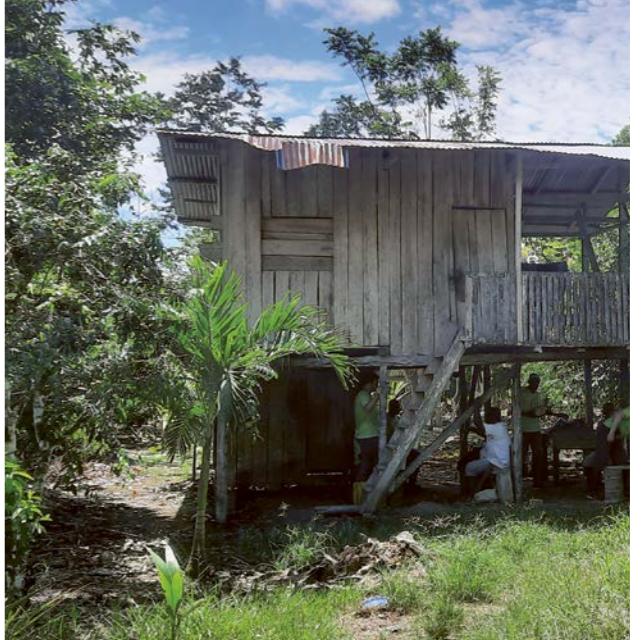
Die Bauern der Genossenschaft APROCANE pflegen einen starken Zusammenhalt und leben eng miteinander. Zusammen können sie faire Preise für ihre Produkte erwirtschaften und sich über Herausforderungen im Cacaoanbau austauschen.



Kallari ist eine assoziative, integrative Organisation von ca. 850 Kleinbauern aus dem Gebiet Tena in der Provinz Napo auf der östlichen Seite der Anden in Ecuador. Die Kooperative wurde 2003 mit rund 100 Bauern gegründet, mit dem Ziel, die Lebensbedingungen aller Mitglieder zu verbessern und die ökologische und kulturelle Vielfalt der Region zu erhalten.

Seit 2004 besucht Felchlin die Kooperative regelmässig und gibt wertvolle Ratschläge zum Anbau und zur Verarbeitung des Cacaos. Unter anderem wurde die Fermentation und die Trocknung zentralisiert, was massgeblich zur Steigerung des Ertrages und der Qualität des Cacaos beigetragen hat.

Kallari hat ein einzigartiges Trocknungssystem entwickelt und implementiert, bei dem warme Luft, die durch Sonnenkollektoren erzeugt wird, gleichmässig und schonend unter die Cacaobohnen strömt, um diese zu trocknen.



Grand Cru

Arriba



Cacao-Intensität



Arriba 72%-72h

Der Cacaogeschmack wird durch die intensive Kaffee- und Lakritznote verstärkt und macht die Arriba zum unvergesslichen Erlebnis für die Sinne.

Das traditionell schonende Verfahren bringt das kräftige Dörrpflaumenbouquet zum Ausdruck, das beim langanhaltenden Abgang durch eine leichte, beinahe blumige Cassisnote ergänzt wird.

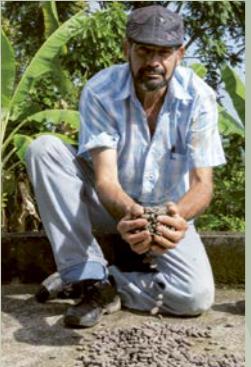


Kombinationsmöglichkeiten

Fruchtig	Geröstet	Nussig	Würzig	Blumig	Andere
Zwetschge	Caramel	Kokosnuss	Fleur de Sel	Orangenblüte	Vieille Prune
Mandarine	Nougat	Haselnuss	Vanille		Honig
Himbeere	Gebr. Mandel	Mandel	Salbei		Olivenöl
Orange	Kaffee	Pistazie	Pfeffer		Champagner
Zitrone			Ingwer		
Passionsfrucht			Koriander		
Kalamansi			Chili		

Wissen

Das Chakra-System – eine traditionelle Anbauweise



Das Chakra-System ist die traditionelle Anbauweise der indigenen Gemeinschaften der Kichwas im Amazonasgebiet. In den Waldgärten werden nicht nur Cacao, sondern bis zu 100 weitere Pflanzen und Baumarten angebaut. Diese dienen den Bäuerinnen – rund 62% der Cacaobauern sind Frauen – als zusätzliche Einnahmequellen. Das Chakra-System ist widerstandsfähiger gegenüber den Auswirkungen des

Klimawandels, erhält die Bodenfruchtbarkeit und kommt ohne chemische Düngemittel und Pestizide aus. In dieser natürlichen Umgebung, im ökologischen Gleichgewicht, gedeiht der Edelcacao unter besten Bedingungen.

Grand Cru

Rio Huimbi



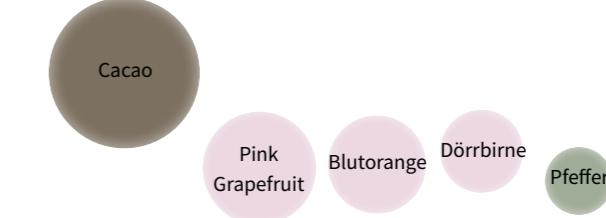
Cacao-Intensität



Rio Huimbi 62%

Der ausgewogene und feinfruchtige Cacaogeschmack setzt den ersten Akzent im Gaumen. Reife Pink-Grapefruit- und Blutorangennoten bringen Frische und Fruchtigkeit elegant zum Ausdruck, bis sie durch die unverkennbaren Aromen von Dörrbirnen abgelöst werden.

Charakteristisch im langen Abgang sind die zarten Pfeffertöne, die sanft und seidig ausklingen.



Kombinationsmöglichkeiten

Fruchtig	Geröstet	Nussig	Würzig	Blumig	Andere
Erdbeere	Caramel	Haselnuss	Vanille	Kirschblüte	Grand Marnier
Birne		Pistazie	Fleur de Sel		Honig
Orange		Mandel	Lakritze		Mascarpone
Brombeere		Pekannuss			Joghurt
Himbeere					Whisky
Zwetschge					Grüntee
					Moscato



Rio Huimbi 42%

Der Auftakt für diese Milchcouverture ist stark vom Cacao geprägt, der durch eine angenehme Vollmilchnote ergänzt wird.

Darüber spannt sich ein Bogen feiner Caramel- und dezenter Malz-Aromen im munteren Wechselspiel. Im anhaltenden Abgang zeigt sich filigran eine nussige Butter und eine kaum wahrnehmbare, schmeichelnde Süsse.



Kombinationsmöglichkeiten

Fruchtig	Geröstet	Nussig	Würzig	Blumig	Andere
Zitrone	Nougat	Mandel	Pfeffer	Alpenkräuter	Honig
Mango	Marzipan	Haselnuss	Safran		Mascarpone
Birne	Caramel	Pistazie	Vanille		Quark
Erdbeere	Kaffee	Pekannuss	Koriander		Absinth
Banane		Kokosnuss	Gewürznelke		Grappa
Aprikose			Ingwer		Rum
			Zitronengras		



Ursprung

Bolivien

Wild wachsender Cacao – eine bolivianische Rarität

Im Tiefland des Departements Beni, nahe der Grenze zu Brasilien, wächst der einzigartige Wildcacao Beniano Silvestre überall dort, wo die Natur leichte Erhöhungen im flachen Land gebildet hat. Nach heftigen Regenfällen steht in der Ebene wochenlang das Wasser, da das Gelände – eine weitläufige Savanne ohne natürliches Gefälle – das Niederschlagswasser nicht abführen kann. Die kleinen erhöhten Landstriche ragen dann als grüne Urwaldinseln aus den Überschwemmungen empor und bilden Oasen tropischen Waldes. Genau dort, fernab jeder Plantage, gedeihen die wild wachsenden Cacaobäume ungestört in ihrer natürlichen Umgebung.

Indigene Völker – Sammler des Wildcacaos

Gesammelt wird der Wildcacao traditionell von indigenen Familien der Gemeinde Baures, die regelmäßig zu Fuß, mit Boot oder Motorrad in die abgelegenen Sammelgebiete aufbrechen. Tief im Regenwald teilen sie die Arbeit untereinander auf: Gemeinsam ernten sie die reifen Cacaofrüchte, entnehmen die Bohnen und fermentieren diese direkt vor Ort, um das volle Aroma zu entwickeln. Anschliessend werden die Bohnen sorgfältig in der tropischen Sonne getrocknet. Rund zwei Wochen bleiben die Sammler in der Regel im Urwald, bevor sie mit dem getrockneten Wildcacao nach Baures zurückkehren und die Bohnen an lokale Aufkäufer verkaufen. Diese Ernte findet nur während weniger Monate im Jahr statt – meist von Ende Dezember bis März, dem bolivianischen Sommer. Ausserhalb der Erntezeit überlässt man die Cacaoplantzen ganz der Natur, ohne jegliche Bewirtschaftung oder Pflege. In dieser Zeit werden die wilden Bäume weder gedüngt noch geschnitten und wachsen somit völlig naturbelassen im Regenwald heran.



Video über unseren Partner vor Ort
Scannen Sie den QR-Code und erhalten Sie einen ersten Einblick in die atemberaubende Flora, in welcher der Wildcacao wächst.



Bolivien ist ein Land im zentralen Südamerika mit einer vielfältigen Landschaft, die von den Anden über die Atacama-Wüste bis zum Regenwald im Amazonasbecken reicht.



Die Kenntnis über das Fermentieren und Trocknen der Bohnen wird in den Gemeinden von Generation zu Generation weitergegeben. Da die Cacaoinseln Allgemeingut der indigenen Gemeinschaft sind, darf jedes Gemeindemitglied die wild wachsenden Früchte ernten. Der zunehmende Handel mit dem Wildcacao hat in den letzten Jahren die Lebensqualität der lokalen Familien spürbar verbessert. Die Arbeit mit Cacao ermöglicht ein Einkommen, ohne die angestammte Heimat verlassen zu müssen. Im Gegenteil: Die traditionelle Lebensweise ist stark verwurzelt, und die Gemeinschaft ist stolz darauf, eine so besondere Cacaospécialität ihrer Heimat in die Welt hinauszutragen. Neue Pisten und Naturstrassen haben die Reise zu den verstreuten «Cacaotales» (Cacao-Inseln) zwar etwas erleichtert, doch jede Erntetour bleibt ein kleines Abenteuer in unwegsamem Gelände.

Unser Partner und die direkte Zusammenarbeit vor Ort

Die Max Felchlin AG bezieht seit 2005 Wildcacao aus Bolivien. Seit 2014 von der Firma Sumar Ltda., deren Inhaber die Familie Vacaflores ist. Diese Zusammenarbeit ist sehr erfolgreich und die Bezugsmengen konnten in den letzten Jahren kontinuierlich erhöht werden. Vor Ort überwachen die Einkäufer von Sumar Ltda. den Aufkauf der Cacaobohnen und kontrollieren deren Qualität. Cacao ist täglicher Ernährungsbestandteil der lokalen Bevölkerung. Über Generationen wurde das Wissen über den Fermentations- und Trocknungsprozess weitergegeben. Sumar Ltda. hilft mit ihrem industriellen Know-how und immer mit Rücksicht auf die lokalen Gegebenheiten mit, die Prozesse weiter sanft zu optimieren.

Der weltweit einzigartige Wildcacao ist ein Nischenprodukt und wird unter dieser Bezeichnung oft mit der Firma Felchlin in Verbindung gebracht. Da die wilden Cacaobohnen sehr klein sind, entsteht während der Verarbeitung in der Manufaktur in Ibach ein Verlust von über 35%, was wesentlich höher ist als bei üblichen Bohnen. Alles in allem ein grosser Aufwand, der sich aber definitiv lohnt und zudem Gutes bewirkt.



Ein Wildcacao-Sammler bei seiner Arbeit.

Grand Cru

Bolivien



Bolivia 68%-60h

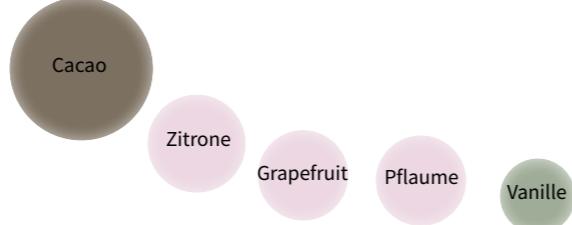
Der gehaltvolle, harmonische Cacaogeschmack wird ergänzt durch die Frische der Zitrone und die Fruchtigkeit der Grapefruit.

Das traditionelle Verfahren bringt das Bouquet von Dörrpflaumen und Vanille in schönster Weise zur Geltung. Die angenehme Fruchtsäure und der langanhaltende Abgang machen diese Grand Cru Couverture zum unvergesslichen Erlebnis.

Cacao-Intensität



Aromen-Intensität



Kombinationsmöglichkeiten

Fruchtig	Geröstet	Nussig	Würzig	Blumig	Andere
Kirsche	Marzipan	Mandel	Vanille	Kirschblüte	Grappa
Banane	Caramel	Haselnuss	Fleur de Sel		Honig
Ananas			Ingwer		Gin
Mandarine			Zimt		Amaretto
Pflaume			Gewürznelke		Kirsch
Grapefruit					Joghurt
Brombeere					



Cacao Fruit Couverture

Der stilvolle, kräftige Cacao wird von ausgeprägten und vielschichtigen Fruchtnoten umspielt.

Das traditionelle Verfahren bringt das fruchtbetonte Bouquet von Grapefruit, Ananas und Brombeeren zur Geltung und hebt die delikaten Röstnoten von Espresso hervor. Der langanhaltende Abgang, begleitet von einem harmonischen Schwarze, macht diese ganz aussergewöhnliche und überraschende Grand Cru Couverture zum unvergesslichen Erlebnis.

Cacao-Intensität



Aromen-Intensität



Kombinationsmöglichkeiten

Fruchtig	Geröstet	Nussig	Würzig	Blumig	Andere
Cacaofruchtsaft	Caramel	Kokosnuss	Lakritze	Hibiskus	Rum
Orange	Kaffee	Mandel	Rosmarin	Duftgeranie	Honig
Grapefruit	Mandel geröstet		Fleur de Sel	Hagebutte	Sauternes
Mango				Lavendel	Glühwein
Ananas				Orangenblüte	

Jubiläums-Couverture (Blend Bolivien, Ecuador, Venezuela) – 100 Jahre Felchlin



Bolivia 45%-60h Lait de Terroir

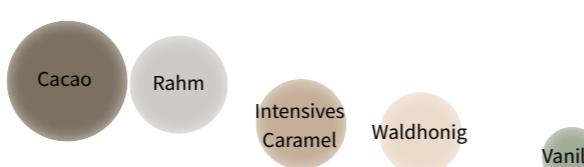
Durch den angenehm fruchtigen Wildcacaogeschmack wird das sensorische Erlebnis dieser edlen Milchcouverture eröffnet. Eine deutlich wahrnehmbare Rahmnote der Bergheumilch wird durch einen dezenten Geschmack von intensivem Caramel und Waldhonig ergänzt.

Die Eigenschaften der Bergheumilch verleihen dieser Couverture eine ausgewogene Süsse und einen anhaltenden Abgang, welcher von einer leicht würzigen Vanille-note begleitet wird.

Cacao-Intensität



Aromen-Intensität



Kombinationsmöglichkeiten

Fruchtig	Geröstet	Nussig	Würzig	Blumig	Andere
Banane	Caramel	Mandel	Vanille	Orangenblüte	Whisky
Mandarine	Kaffee	Haselnuss	Meersalz		Kirsch
Orange	Mandelmasse	Pekannuss	Muskatnuss		Cognac
Zitrone		Macadamianuss	Tonkabohne		Rum
Aprikose		Baumnuss	Kardamom		Cointreau
Mango					



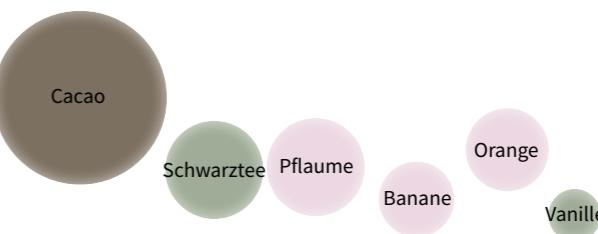
Centenario Concha 70%-48h

Der kräftige Cacao wird umspielt von einem intensiven Schwarze. Das traditionelle Veredeln in der Conche bringt ein Wechselspiel von fruchtigen, gedörrten Pflaumen, einer mild-süßen, noch leicht grünen Banane und einer erfrischenden Orange hervor. Die würzige Note einer getrockneten Vanilleschote lässt das Kombinationsspiel dieser drei Edelcacaos langanhaltend ausklingen.

Cacao-Intensität



Aromen-Intensität



Kombinationsmöglichkeiten

Fruchtig	Geröstet	Nussig	Würzig	Blumig	Andere
Orange	Caramel	Haselnuss	Fleur de Sel	Kirschblüte	Honig
Aprikose	Marzipan	Mandel	Vanille		Kirsch
Banane	Kaffee				
Pfirsich					
Zitrone					
Kirsche					

Ursprung

Costa Rica

Aussergewöhnliche Flora und Fauna

Costa Rica verfügt über eine aussergewöhnliche Flora und Fauna. Der politische Kontext des Landes sowie sein Erfolg im Tourismussektor tragen zur Erhaltung der Artenvielfalt bei. Diese aussergewöhnliche Vielfalt ist auf die geografische Lage Costa Ricas zwischen Nord- und Südamerika zurückzuführen, welche die Bewegungen der Tiere begünstigt.



Costa Rica ist ein raues, von Regenwäldern durchzogenes Land in Zentralamerika mit Küstenabschnitten am Karibischen Meer und dem Pazifik.

Die ozeanischen Einflüsse des Pazifischen Ozeans und des Karibischen Meeres, die jeweils ihr eigenes Klima haben, spielen ebenfalls eine Rolle. Durch das tropische Klima und die topografischen Gegebenheiten ist der Cacaoanbau in allen Landesteilen möglich. Der Export von Cacao spielt allerdings eine kleine Rolle in der Wirtschaft Costa Ricas, wichtiger sind Bananen, Ananas und Kaffee sowie Produkte aus der Hightech-Branche.

Das Forschungsobjekt Cacao

Eine wichtige Rolle bei der Entwicklung und Förderung nachhaltiger Landwirtschaft in Costa Rica spielt das CATIE (Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza), das Zentrum für tropische Agrarforschung und Hochschulbildung, in Turrialba. Das Ziel der Institution ist es, Bildung und Forschung zu verbinden und den Transfer von Wissen und Technologie sicherzustellen. Das Forschungszentrum arbeitet unter anderem daran, die Virenresistenz von Cacaofrüchten zu verbessern, neue Qualitätsprofile sowie eine bessere Anpassungsfähigkeit des Cacaos an den Klimawandel zu entwickeln. CATIE arbeitet zusammen mit dem IICA (Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture) in verschiedenen Ländern Lateinamerikas. Mit diversen Projekten tragen sie dazu bei, die ländliche Armut zu verringern und eine nachhaltige Nutzung natürlicher Ressourcen zu etablieren.



Video über unseren Partner vor Ort
Scannen Sie den QR-Code und erhalten Sie einen Einblick, wie der Cacao in Costa Rica geerntet und weiterverarbeitet wird.



Mitarbeiter der «Finca la Amistad» beim Öffnen von Cacaofrüchten.

Unser Partner und die direkte Zusammenarbeit vor Ort

Die «Finca la Amistad» ist eine 95 Hektare grosse Farm im Norden von Costa Rica. Auf der Hälfte dieser biodiversitätsreichen Fläche wird die beste Trinitario-Cacaosorte im Mischanbau angebaut.

Der Familienbetrieb wurde von Ernst und Ruth Brugger gegründet und wird heute von deren Sohn Simon geleitet. Neben dem Anbau und der Verarbeitung von Cacao gibt es eine Lodge mit Übernachtungsmöglichkeiten für Touristen.

Die Finca darf auf langjährige, erfahrene Mitarbeiter zählen, welche von der Ernte über die Fermentierung in Holzkisten bis zur Trocknung alle Prozessschritte mit höchster Sorgfalt ausführen. Der Ertrag ist ein ausserordentlich aromareicher Cacao.

Aromen von Cacao sind vielfältig und kennen unzählige Nuancen. Ähnlich wie bei Weinreben gibt es von Cacaobäumen viele unterschiedliche Sorten, die unterschiedlichen Aromen hervorbringen. Auf La Amistad werden rund 30 ausgewählte Sorten des Trinitario-Edelcacaos gepflanzt.

Alle Prozessschritte werden selbst gelenkt und kontrolliert. Sorgfalt ist bei jedem Schritt wichtig, besonders bei der Fermentierung und der Trocknung, denn hier entwickeln sich die vielfältigen Aromen. Die erfahrenen Mitarbeiter pflücken die reifen Früchte von Hand und schlagen sie mit Macheten auf.

Die «Finca la Amistad» setzt auf eine ökologische und diversifizierte Anbaumethode. Die Überzeugung, dass ein gesundes Ökosystem wesentlich ist für die Qualität des Cacaos, führt dazu, dass die reiche Biodiversität auf der Farm und in der Region geschützt wird. Die Familie pflegt außerdem ein Netzwerk mit Cacao-Kleinbauern in der Umgebung, beliefert sie mit Cacaosetzlingen und schult sie in der Baumpflege sowie in der Ernte. Mit Mitarbeitenden, Partnern, Kunden und Wissenschaftlern findet ein regelmässiger Austausch statt, was zu einer stetigen Verbesserung der Qualität im wirtschaftlichen, sozialen und ökologischen Sinn beiträgt.



Finca-Mitarbeiter bei der Qualitätskontrolle der Cacaobohnen.



Grand Cru

Costa Rica



Costa Rica 70%-72h

Die Costa-Rica-Couverture startet ihr Aromaprofil mit einem ausgewogenen, milden Cacaogeschmack und erhält dank der traditionellen Verarbeitung eine dezente Fruchtsäure.

Das Resultat ist die wohlwollende Resonanz zwischen einer natürlich-fruchtigen Brombeere und der süßlichen, gelb-grünen Banane. Kräftig geröstete Haselnüsse leiten den langanhaltenden Abgang ein, der durch einen würzigen, holzigen Rohkaffee abgerundet wird.

Cacao-Intensität



Aromen-Intensität



Kombinationsmöglichkeiten

Fruchtig	Geröstet	Nussig	Würzig	Blumig	Andere
Aprikose	Kaffee	Mandel	Vanille	Orangenblüte	Whisky
Banane	Caramel	Haselnuss	Pfeffer		Tee
Orange		Pistazie	Fleur de Sel		Olivenöl
Mango		Pekannuss			Kirsch
Himbeere		Macadamianuss			Champagner
Mandarine		Baumnuss			
Ananas					



Costa Rica 40%-36h

Die ausgewogene Milchcouverture mit einem harmonischen Cacao wird umrundet von einer angenehmen Milchnote.

Der Geschmack von gebrannten Mandeln wird abgerundet von einem milden Honig. Im Abgang ist eine süsse, reife Banane erkennbar, die das sensorische Erlebnis dieser Milchcouverture ausklingen lässt.

Cacao-Intensität



Aromen-Intensität



Kombinationsmöglichkeiten

Fruchtig	Geröstet	Nussig	Würzig	Blumig	Andere
Mandarine	Kaffee	Haselnuss	Vanille	Klee	Rum
Banane		Mandel	Tonkabohne	Duftgeranie	Cognac
Limette		Pistazie	Fleur de Sel	Löwenzahn	Reis
Passionsfrucht		Kokosnuss			Honig
Orange					Tee
Mango					



Ursprung

Dominikanische Republik

Cacaoproduktion im Einklang mit der Natur

Die Cacaopflanze wurde Anfang des 17. Jahrhunderts von Spaniern erstmals auf der Insel Hispaniola (dem heutigen Staatsgebiet der Dominikanischen Republik und Haitis) eingeführt. Einige Jahrzehnte später förderten Franzosen den Anbau, indem sie neue Cacaosorten aus ihren anderen Kolonien auf die Insel brachten. Mitte des 19. Jahrhunderts setzte ein industrialisierter kleinbäuerlicher Cacaoanbau ein, wodurch sich Cacao zu einem wichtigen Exportgut der Dominikanischen Republik entwickelte.



Die Dominikanische Republik ist ein Karibikstaat auf der Insel Hispaniola, deren westlicher Teil von Haiti eingenommen wird.

Hochwertiger Hispaniola-Cacao hingegen wird nach der Ernte etwa 3 bis 7 Tage fermentiert und erst anschliessend in der Sonne getrocknet, sodass sich deutlich komplexere Geschmacksnuancen entwickeln. Ab Ende der 1980er-Jahre führten dominikanische Produzenten diese Fermentation konsequent ein, um die internationale Nachfrage nach hochwertigem Cacao zu bedienen.

Der Cacaoanbau in der Dominikanischen Republik erfolgt traditionell im Einklang mit der Natur: Die Cacaopflanzen gedeihen meist in Mischkultur unter dem Schatten von Zitrus-, Bananen- und Avocadobäumen. Diese nachhaltige Bewirtschaftungsweise kommt ohne Herbizide und chemische Düngemittel aus, wodurch dominikanischer Cacao prädestiniert für Bio-Zertifizierungen ist. Heute ist die Dominikanische Republik der weltweit grösste Exporteur von biologisch zertifiziertem Cacao.

Unser Partner und die direkte Zusammenarbeit vor Ort

Bis in die späten 1980er-Jahre hatte dominikanischer Cacao auf dem Weltmarkt einen schlechten Ruf, da die Bohnen meist nicht fermentiert wurden. Die unfermentierten Bohnen – bekannt als Sanchez-Cacao – werden direkt nach der Ernte getrocknet, wodurch kaum feine Aromen entstehen.



Auf der damals grössten Anbaufläche der Karibik wurden vor allem Cacaobohnen der Criollo-Sorte angebaut. Der Criollo gilt als die Edelste unter den Cacaosorten, da die Cacaobohnen wenig Bitterstoffe (Polyphenole) und einen geringen Säuregehalt haben. Da diese Cacaopflanze nicht in Monokulturen, sondern zum Sonnenschutz nur in Mischbepflanzung wächst, entwickeln die Cacaobohnen angenehme Nebenaromen, die je nach Sorte zum Beispiel an Nüsse, Caramel, Waldbeeren oder Tabak erinnern.

Die gesamte Bewirtschaftung erfolgt nach den Grundsätzen der nachhaltigen Landwirtschaft im Einklang mit der Natur. Die Mitarbeiter verarbeiten den Cacao bis zur Trocknung direkt vor Ort auf traditionelle Weise. Die Fermentation wird in Holzkisten durchgeführt, wo die Cacaobohnen einen dreistufigen Prozess durchlaufen. Das regelmässige Umwälzen des Cacaos in den Kisten stellt eine homogene Qualität sicher. Nach der Fermentation trocknen die Bohnen auf überdeckten Holztischen.

Wir beziehen ausschliesslich Bio zertifizierten Cacao aus der Dominikanischen Republik.



Nach der Fermentation werden die Cacaobohnen an der Sonne getrocknet.



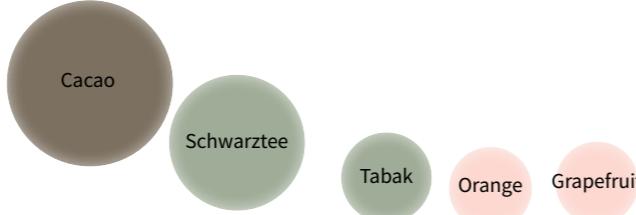
Dominikanische Republik



⌚ Cacao-Intensität



⌚ Aromen-Intensität



**Elvesia Rep.
Dom. 74%-72h**

Der stilvolle, kräftige Cacao wird umspielt von den zarten Tönen des Schwarztees und erweitert durch eine milde Tabaknote.

Die traditionell schonende Verarbeitung verhilft der Couverture zu einem fruchtbetonten Abgang, der, angekündigt durch erfrischende Orangenaromen, in einem Finale von Grapefruit seine Krönung findet. Diese Couverture ist von Bio Suisse zertifiziert.

⌚ Kombinationsmöglichkeiten

Fruchtig	Geröstet	Nussig	Würzig	Blumig	Andere
Aprikose	Caramel	Mandel	Pfefferminze	Orangenblüte	Olivenöl
Banane	Nougat	Pistazie	Vanille		Waffelflocken
Orange		Haselnuss	Fleur de Sel		Williams
Himbeere		Pinienkerne			Honig
Zitrone					Rum
Melone					Rotwein



F

Dominikanische Republik



⌚ Cacao-Intensität



⌚ Aromen-Intensität



**Elvesia Rep.
Dom. 42%-30h**

Ein harmonisches Rahmcaramel umrandet den milden Schokoladengeschmack mit der leicht säuerlichen Note des Elvesia-Cacaos.

Durch das traditionell schonende Verfahren kommt ein Hauch von reifen Bananen dezent zum Vorschein. Der anhaltende Abgang wird unterstützt durch würzige Vanille- und Malznoten. Diese Couverture ist von Bio Suisse zertifiziert.

⌚ Kombinationsmöglichkeiten

Fruchtig	Geröstet	Nussig	Würzig	Blumig	Andere
Orange	Rauch	Haselnuss	Zimt	Orangenblüte	Tabak
Zitrone			Muskatnuss		
Kalamansi					
Limette					
Yuzu					



**Dominicana
Blanc 36%**

Weisse Grand Cru Couverture aus biologischem Schweizer Vollmilchpulver und biologischer Cacaobutter aus der Dominikanischen Republik.

Ein intensives Milcharoma und der angenehm süsse Geschmack von Dulce de leche machen den Auftakt, bevor sich deutlich der Charakter des Rohrohrzuckers entfaltet. Leichte Vanillenoten und der diskrete Geschmack hochwertiger Cacaobutter klingen im cremigen Abgang nach.

⌚ Milch-Intensität



⌚ Aromen-Intensität



⌚ Kombinationsmöglichkeiten

Fruchtig	Geröstet	Nussig	Würzig	Blumig	Andere
Orange	Caramel	Mandel	Vanille	Grüntee	Pandan
Passionsfrucht		Haselnuss	Zimt		Rum
Sudachi		Macadamianuss	Curry		

F

Ursprung

Grenada

Gewürzparadies in der Karibik

Grenada ist ein kleiner Inselstaat in der Karibik, die südlichste Insel der Kleinen Antillen. Die Insel ist vulkanischen Ursprungs und weist fruchtbare Böden auf. Das tropische Klima begünstigt den Anbau von diversen Produkten. Bekannt ist Grenada vor allem für Gewürze – das Land ist führender Hersteller von Zimt, Gewürznelken, Ingwer und Muskatnuss. Auch der Tourismus spielt eine wichtige Rolle in der Wirtschaft Grenadas.

Mit der Ankunft der Europäer im 17. Jahrhundert wurde der Cacao eingeführt. Es entwickelten sich grössere Cacaoplantagen, und der Export des Produktes gewann immer mehr an Bedeutung. 1964 wurde die Grenada Cocoa Association gegründet, die landesweit für die Regulierung und Kontrolle der Produktion, Verarbeitung und Vermarktung von Cacao zuständig ist. Die Ge nossenschaft unterhält außerdem eine Baumschule, wo «Grenada Selection»-Cacaobäume gezüchtet werden. Der Gefahr durch Zerstörung der Plantagen durch Hurrikans kann so entgegengewirkt werden.



Grenada ist ein Karibikstaat, der neben der gleichnamigen Hauptinsel auch mehrere kleinere umliegende Inseln umfasst. Aufgrund ihrer zahlreichen Muskatplantagen wird die hügelige Hauptinsel auch als «Gewürzinsel» bezeichnet.



Züchtung von neuen Cacaobäumen.

Aufwändige Baumpflanzungen

Die Basis des exklusiven «Grenada Selection»-Cacaos beruht auf einer sorgfältigen und gezielten Auswahl von insgesamt 16 besonderen Mutterbäumen. Diese Bäume wurden nicht zufällig, sondern nach strengen Kriterien aufgrund des intensiven und unverwechselbaren Geschmacks ihres Cacaos ausgewählt. Zusätzlich sind sie optimal an die unterschiedlichen und teils herausfordernden Bodentypen der karibischen Insel Grenada angepasst, was wesentlich zur Qualität des Endprodukts beiträgt.

Um neue Cacaobäume zu züchten, wird ein spezielles vegetatives Vermehrungsverfahren angewendet: Dabei werden Äste von den ausgewählten Mutterbäumen entnommen und in die Erde gepflanzt. Nach einigen Wochen beginnen diese Äste Wurzeln zu schlagen, und es spriessen kleine Cacaopflanzen, die behutsam weiterwachsen. Dieser Prozess erfordert Geduld und Sorgfalt, denn es dauert etwa sechs Monate, bis die jungen Cacaopflanzen stark genug sind, um auf den Feldern der Bauern ausgepflanzt zu werden.

Ein entscheidender Vorteil dieses auf Grenada angewandten Verfahrens liegt darin, dass die Grenada Cocoa Association die entstandenen Cacaobäume den Bauern basierend auf der spezifischen Beschaffenheit ihres Bodens zuteilt. Dadurch wird sicher gestellt, dass die Bäume unter optimalen Bedingungen wachsen können, was sich unmittelbar auf die Qualität des Cacaos auswirkt.

Unser Partner und die direkte Zusammenarbeit vor Ort

Seit 2006 beziehen wir Cacao aus Grenada. Über 7000 Bauern kultivieren den Cacao auf der ganzen Insel. Sie sind in der Grenada Cocoa Association zusammengeschlossen, die durch Andrew Hastick geführt wird. Er ist verantwortlich für die Qualitätskontrolle, stellt die Verfügbarkeit des Cacaos sicher und organisiert dessen Export. Durch die zentrale Cacaoverarbeitung in den beiden Zentren Carlton und Mount Horn entsteht ein hochwertiger Cacao, und die Bauern profitieren vom gegenseitigen Austausch und den regulierten Abnahmebedingungen.



Grand Cru

Grenada



Grenada 65%

Ein kräftiger, intensiver Cacao eröffnet das sensorische Erlebnis der Couverture Grenada 65%.

Die traditionell schonende Verarbeitung bringt ein überwältigendes Fruchtbouquet mit der Vielfalt von Waldbärenen und der natürlichen Frische einer Orange hervor. Eine ausgewogene Dörrbirnennote leitet einen langanhaltenden Abgang ein, der mit einer feinen Muskatnussnote abgerundet wird.

Cacao-Intensität



Aromen-Intensität



Kombinationsmöglichkeiten

Fruchtig	Geröstet	Nussig	Würzig	Blumig	Andere
Aprikose	Caramel	Haselnuss	Vanille	Kirschblüte	Mascarpone
Orange	Kaffee	Mandel	Zimt		Kirsch
Himbeere	Marroni	Pekannuss	Muskatnuss		Whisky
Ananas		Kokosnuss			Bier
Cassis		Bittermandel			Champagner
Heidelbeere					Cognac



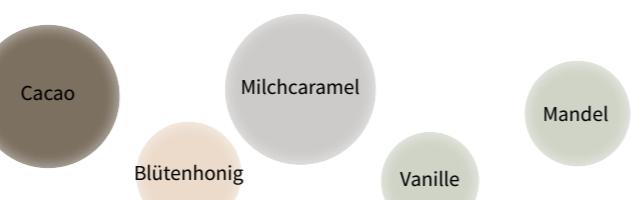
Grenada 38%

Eine ausgewogene Cacaonote vereint sich in dieser edlen Milchcouverture mit einem lieblich fruchtigen Blütenhonig. Abgerundet wird das Profil mit einem harmonischen Milchcaramel, das im Abgang von einer milden, leicht würzigen, süßlichen Vanillenote begleitet wird.

Cacao-Intensität



Aromen-Intensität



Kombinationsmöglichkeiten

Fruchtig	Geröstet	Nussig	Würzig	Blumig	Andere
Limette	Caramel	Mandel	Vanille	Melisse	Marc de Champ.
Aprikose	Marzipan	Haselnuss	Zimt	Rose	Amaretto
Orange	Espresso	Pistazie	Fleur de Sel	Kirschblüte	Honig
Mango	Marroni				Cognac
Mandarine	Nougat				Rum
Himbeere					Joghurt
Quitte					Whisky





Ursprung

Entlebuch

Biosphäre im Herzen der Schweiz

Die UNESCO Biosphäre Entlebuch liegt im Herzen der Schweiz und umfasst ein Gebiet von 397 km². Knapp 17'000 Einwohner leben in den Gemeinden Romoos, Doppleschwand, Entlebuch, Hasle, Schüpfheim, Escholzmatt-Marbach und Flühli.

Das Entlebuch ist ein Ort, an dem die Natur in ihrer reinsten Form zur Erholung einlädt. Inmitten unberührter Landschaften lässt sich die Ruhe geniessen und neue Kraft schöpfen. Besonders einzigartig ist das Zusammenspiel von Moorlandschaften, dichten Wäldern und sanften Hügeln, das eine besondere Atmosphäre der Entschleunigung schafft. Hier kann man auf naturnahen Pfaden die Stille der Umgebung auf sich wirken lassen oder in einem der Moorgebiete tief durchatmen. Die Region ist ein Rückzugsort für all jene, die sich in der einzigartigen Natur vom Alltag erholen und die Schönheit der Landschaft in vollen Zügen geniessen möchten.



Die Grünflächen werden von den Landwirten seit Generationen traditionell und schonend bewirtschaftet. 2001 hat die UNESCO das Entlebuch als erstes Biosphärenreservat der Schweiz anerkannt. Die Biosphäre gilt international als Vorzeigeregion für nachhaltige Entwicklung, Vernetzung und Innovation. Unsere Couverturen vereinen den feinen Geschmack bester Cacaothemen mit der einzigartigen Qualität der Bergheumilch aus der UNESCO Biosphäre Entlebuch.



Das Entlebuch ist das 397 km² grosse Haupttal der Kleinen Emme zwischen Bern und Luzern im Kanton Luzern in der Schweiz.

Bergheumilch ist ein unvergleichliches Naturprodukt, das durch seine traditionelle Herstellung überzeugt und unsere Couverture zu einem ganz besonderen Geschmackserlebnis macht.

Höchste Qualität dank traditioneller Fütterung und schonender Verarbeitung

Mit Herzblut und regionaler Verbundenheit produzieren die Bauern im Entlebuch ihre Bergheumilch. Nach bewährter Tradition werden die Kühe im Sommer mit frischem Gras und im Winter mit sonnengetrocknetem Heu gefüttert. Das hochwertige, reine Futter wirkt sich spürbar auf die Qualität der Milch aus. Auch die Tierhaltung steht ganz im Zeichen der Naturverbundenheit: Regelmässiger Auslauf und eine begrenzte Anzahl an Tieren im Stall sorgen für das Wohlergehen der Kühe.

Für den Milchgeschmack in der Couverture ist nebst dem Futter und der Milchproduktion auch die schonende Verarbeitung von grosser Bedeutung. Die Bergheumilch aus dem Entlebuch wird naturbelassen, ohne Homogenisation und mit reduzierter Hitzebelastung getrocknet. Sie behält so ihre wertvollen Eigenschaften und wird anschliessend mit weiteren Zutaten zu feinster Felchlin Couverture verarbeitet.



Unser Partner und die direkte Zusammenarbeit vor Ort

Die Entlebucher Bauern sind in verschiedenen Milchgenossenschaften organisiert. Diese Genossenschaften haben 2014 die Biosphäre Markt AG als gemeinsame Vermarktungsorganisation gegründet. Sie vermarktet die hochwertigen Rohstoffe und Produkte aus der UNESCO Biosphäre Entlebuch und arbeitet seit 2014 mit Felchlin zusammen. Die Organisation vereint 140 Bauernbetriebe, die insgesamt rund 3'000 Kühe halten.

Wir legen grossen Wert auf Regionalität und Nachhaltigkeit. Einer unserer geschätzten Partner ist der Hof Romoos, geführt von Meisterlandwirt Erich Unternährer. Erich übernahm den Hof 2003 von seinem Vater und setzt seitdem mit viel Leidenschaft auf eine traditionelle Bergheumilchwirtschaft. Mit seiner naturnahen Bewirtschaftung garantiert er nicht nur die artgerechte Haltung der Tiere, sondern auch die hohe Qualität der Bergheumilch, die wir für unsere Couverturen verwenden.

Durch die enge Zusammenarbeit mit Partnern wie dem Hof Romoos können wir sicherstellen, dass unsere Couverture nicht nur ausgezeichnet schmeckt, sondern auch nachhaltig und unter besten Bedingungen produziert wird. Die Herkunft unserer Zutaten ist uns wichtig – und die Bergheumilch aus der Biosphäre Entlebuch bildet das Herzstück einiger unserer Produkte.



Regelmässiger Auslauf auf die saftigen Wiesen sorgen für das Wohlergehen der Kühe.



Video über unseren Partner vor Ort
Scannen Sie den QR-Code, um mehr über die einzigartige Bergheumilch zu erfahren.



Grand Cru

Entlebuch



Opus Lait 38% Lait de Terroir

Grand Cru Couverture mit Bergheumilch aus der Biosphäre Entlebuch und Edelcacao aus Sambirano, Madagaskar.

Die Bergheumilch-Couverture eröffnet mit viel frischer Milch. Der rahmige, zarte Schmelz offenbart harmonischen Cacao in Begleitung von warmen Waldhonignoten. Ein Hauch von reifer, süßer Birne leitet den nachhaltigen Abgang ein, der in feinem Rahmcaramel ohne Eile ausklingt.

Cacao-Intensität



Aromen-Intensität



Kombinationsmöglichkeiten

Fruchtig	Geröstet	Nussig	Würzig	Blumig	Andere
Quitte	Caramel	Mandel	Zimt	Hagebutte	Honig
Zitrone		Haselnuss	Vanille		Kirsch
Mango		Pistazie			
Passionsfrucht					



Opus Blanc 35% Lait de Terroir

Grand Cru Couverture mit Bergheumilch aus der Biosphäre Entlebuch und Cacao-butter aus der Dominikanischen Republik.

Frische Milch und feinster Rahm weisen von Beginn an den Weg. Die puren Milcharomen werden von feinem Wiesenblütenhonig durch den rahmigen Schmelz der weissen Bergheumilch-Couverture begleitet. Unaufdringlich eröffnen milde Noten von Marzipan den Abgang, welcher geprägt von milder Vanille langanhaltend nachklingt.

Milch-Intensität



Aromen-Intensität



Kombinationsmöglichkeiten

Fruchtig	Geröstet	Nussig	Würzig	Blumig	Andere
Himbeere	Kaffee	Mandel	Vanille	Rose	Amaretto
Pfirsich	Caramel	Haselnuss	Fleur de Sel	Lavendel	Grüntee
Zitrone		Pistazie		Duftgeranie	Joghurt
Orange		Kokosnuss		Verbene	
Passionsfrucht					



Ursprung

Madagascar

Nährstoffreiche Böden für hochwertigsten Cacao

Madagascar, die viertgrösste Insel der Welt, ist nicht nur für ihre einzigartige Tier- und Pflanzenwelt bekannt, sondern auch für ihren Cacaoanbau. Die Geschichte des Cacaos in Madagascar reicht zurück bis in die Kolonialzeit, als die Franzosen die Insel besetzten und den Ca- caobaum einführten.

Die natürlichen Bedingungen auf Madagascar, das tropische Klima und die fruchtbaren Böden bieten optimale Voraussetzungen für das Wachstum der Cacaobäume. Der Cacaoanbau erfolgt grösstenteils auf kleinen Farmen, die von bäuerlichen Gemeinschaften betrieben werden. Die meisten Plantagen befinden sich im Norden der Insel, in der Region Ambanja, im Tal des Flusses Sambirano.

Madagascar spielt auf dem Weltmarkt eine bedeutende Rolle als Exporteur von hochwertigem Cacao, obwohl sein Anteil im Vergleich zu anderen Ländern relativ gering ist. Der Grund hierfür ist, dass der madagassische Cacao einen exzellenten Ruf aufgrund seiner einzigartigen Geschmacksprofile geniesst. Die intensiven und aromatischen Frucht- und Blumennoten machen ihn zu einem der hochwertigsten Cacaos der Welt.



Scannen Sie den QR-Code

Lassen Sie sich von der Natur in Madagascar verzaubern und gewinnen Sie Einblicke in das Gesundheitsprojekt «Salama Mateza».



Madagascar ist ein riesiger Inselstaat vor der afrikanischen Südostküste. Hier gibt es Tausende Tierarten wie Lemuren, die nur auf Madagascar vorkommen, Regenwälder, Strände und Riffe.



Unser Partner und die direkte Zusammenarbeit vor Ort

Seit 2005 besteht die Partnerschaft zwischen der Max Felchlin AG und der Sambirano SA des Madagassen Philippe Mena. Über die vergangenen Jahre hat sich neben der Geschäftsbeziehung auch eine Freundschaft entwickelt, welche diese Zusammenarbeit einzigartig macht. Regelmässige, gegenseitige Besuche in Madagascar und der Schweiz unterstreichen dies.

Die Sambirano SA arbeitet vor Ort mit den Kooperativen Sambirano Mateza und Bio Sambirano zusammen, welche rund 945 Bauernfamilien vertreten. Sie befinden sich in der Region Sambirano, welche ihren Namen vom gleichnamigen Fluss, der durch die Region fliesst, erhalten hat. Die Kooperativen bauen auf rund 1000 Hektaren nach strengsten Qualitäts- und Nachhaltigkeitskriterien Cacao an, welcher unter anderem Bio Suisse und Fair Trade zertifiziert ist.



Unser langjähriger Partner, Philippe Mena, Geschäftsführer von Sambirano SA.

Wissen

Investition in soziale Projekte

Nebst der Produktion von Cacao setzt sich die Sambirano SA auch dafür ein, den Lebensstandard ihrer Bauern im Allgemeinen zu verbessern, und investiert hierzu einen grossen Teil des Gewinns in soziale Projekte. Diese basieren auf einem 3-Säulen-Prinzip.

- Reduzierung der unmittelbaren Ausgaben mittels Subventionierung von Schulkits, energiesparenden Öfen und Lampen und Senkung der Kosten im Gesundheitsbereich.
- Einen besseren Cacaopreis erzielen, aufgrund der hohen Qualität sowie Bio und Fair Trade Zertifizierungen.
- Ausbau des Zweiteinkommens dank Verbesserung der Produktivität und Anbau von zusätzlichen Produkten.

Felchlin beteiligt sich regelmässig an solchen Projekten und schätzt dabei, dass die Bedürfnisse lokal erhoben werden und nachhaltig wirken.

Grand Cru

Madagascar



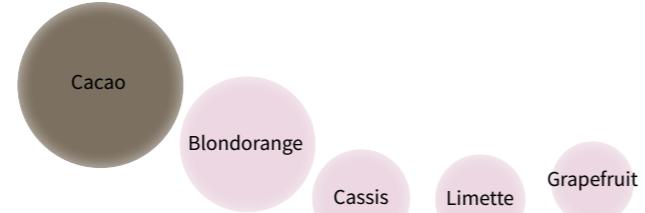
Cacao-Intensität



Sambirano 68%

Der intensive, gehaltvolle Cacaogeschmack wird durch ein einzigartiges Fruchtbouquet von Blondorange, Cassis, Limette und einem Hauch Grapefruit geprägt.

Die erfrischende und vielschichtige Fruchtsäure hebt diese Grand Cru Couverture von anderen ab.



Kombinationsmöglichkeiten

Fruchtig	Geröstet	Nussig	Würzig	Blumig	Andere
Cassis	Kaffee	Haselnuss	Vanille	Kirschblüte	Agrikultur Rum
Erdbeere	Meringue	Mandel	Schwarzer Pfeffer	Rose	Honig
Brombeere	Nougat	Sesam	Gewürznelke	Lavendel	Kirsch
Orange		Kokosnuss	Koriander	Hibiskus	
Schwarze Kirsche			Muskatnuss		



Madagascar

64%-72h

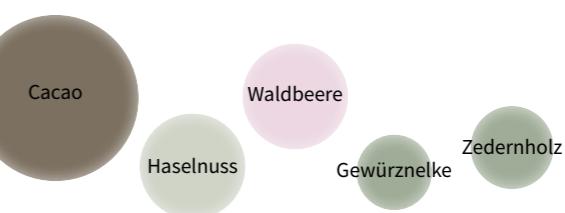
Der ausgewogene, fruchtige Cacao, verbunden mit einem leichten Haselnussröstaroma, besticht durch die frische Note von Waldbeeren.

Das traditionell schonende Verfahren bringt die dezenten Fruchtsäure, ergänzt mit einem Hauch von Nelken und Zedernholz, in einem langen Abgang auf harmonische Weise zum Ausdruck.

Madagascar



Aromen-Intensität



Kombinationsmöglichkeiten

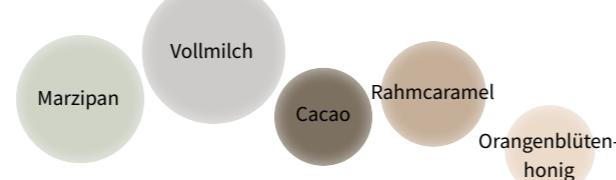
Fruchtig	Geröstet	Nussig	Würzig	Blumig	Andere
Erdbeere	Nougat	Kokosnuss	Fleur de Sel	Kirschblüte	Kirsch
Aprikose	Marzipan	Mandel	Ingwer	Kapuzinerkresse	Honig
Birne	Caramel	Haselnuss	Vanille		Balsamico-Essig
Quitte					Grand Marnier
Kirsche					Cognac
Pfirsich					
Mango					



Sambirano 40%

Eine intensive Marzipannote eröffnet das Geschmacksprofil dieser lieblichen Milchcouverture, gefolgt von Aromen von Vollmilch und Cacao.

Der anhaltende Abgang wird von einem harmonischen Rahmcaramel eingeleitet und ist von sanftem Orangenblütenhonig geprägt.



Kombinationsmöglichkeiten

Fruchtig	Geröstet	Nussig	Würzig	Blumig	Andere
Zitrone	Caramel	Mandel	Vanille	Holunderblüte	Champagner
Orange	Mandel	Arvennuss	Fleur de Sel	Goldmelisse	Florentiner
Cassis	Marzipan	Pekannuss	Tonkabohne	Orangenblüte	Honig
Yuzu		Haselnuss	Zimt		Grand Marnier
Aprikose					
Mango					



Grand Cru

Weitere wichtige Rohstoffe für unsere Grand Cru Couverturen

Cacaobutter



Cacaobutter spielt eine wichtige Rolle in der Herstellung unserer Couverturen. Sie ist verantwortlich für konstante Kristallisations-eigenschaften sowie den optimalen Schmelz und beeinflusst die Viskosität unserer Produkte.

Wir verwenden ausschliesslich Qualitäts-Cacaobutter, welche gepresst, gereinigt und desodoriert (neutralisiert) worden ist.

Die bei Felchlin verarbeitete Cacaobutter muss hohen Qualitätsanforderungen genügen. Dies bedeutet konstante Kristallisationseigenschaften (Schmelz), um den handwerklichen Anforderungen von Fachkunden gerecht zu werden. Weiter muss sie frei von sensorischen Fehlnoten sein und darf keine farblichen Abweichungen aufweisen. Unsere internen Kontrollen sind diesbezüglich sehr streng, und jede Anlieferung wird vor dem Abpumpen rund zwei Stunden auf ihre Eigenschaften geprüft.

Milch und Milchpulver



Schweizer Milchschokolade hat Liebhaber auf der ganzen Welt. Darum ist es für Felchlin wichtig, das Milchpulver aus der Schweiz zu beziehen.

Die Qualität von Milchpulver hat einen grossen Einfluss auf den Geschmack und auf den Schmelz von Weissen und Milchschokoladen. Und auch hier gilt das Credo: Für die besten Couverturen braucht es die besten Rohstoffe.

Wir verwenden ausschliesslich Milchpulver aus Schweizer Herkunft. Für ausgewählte Spezialitäten verarbeiten wir Bergheumilch aus der UNESCO Biosphäre im Luzerner Entlebuch.

Zucker



Zucker ist ein wichtiger Bestandteil von praktisch all unseren Produkten. Natürlich setzen wir beim Einkauf dieses Rohstoffes wo immer möglich auf Schweizer Produkte.

Für den konventionellen Zucker werden ausschliesslich Zuckerrüben aus der Schweiz verarbeitet. Beim Bio-Zucker stammen die Rüben mangels Verfügbarkeit aus Deutschland. Produziert wird der Zucker immer in der Schweiz, weshalb er als «Schweizer Zucker» bezeichnet werden darf.

In einigen Produkten verwenden wir Bio-Rohrohrzucker. Dieser stammt aus Paraguay und Argentinien, denn in der Schweiz wächst kein Zuckerrohr. Beim Anbau von Bio-Rohrohrzucker werden keine synthetischen Pestizide oder Kunstdünger eingesetzt, was der langfristigen Bodenqualität und der Biodiversität zugutekommt. Unser Lieferant kauft diesen Rohstoff direkt im Ursprung, ohne Zwischenhändler ein. Langfristige Abnahmeverträge zu Bio-Preisen sorgen für Sicherheit und ein konstantes Einkommen der Zuckerrohr Produzenten.

Vanille



Für unsere Couverturen verwenden wir ausschliesslich hochwertige Bourbon-Vanille aus Madagascar. Sie stammt von drei Kooperativen aus dem Biosphärenreservat Mananara im Nordosten von Madagascar.

Die Herstellung einer Vanilleschote ist eine Kunst: Damit nach neun Monaten Reifezeit Vanilleschoten geerntet werden können, wird jede Vanilleblüte einzeln von Hand bestäubt. Nach der Ernte durchlaufen die Schoten mehrere wichtige Prozessschritte, damit sich der typische Vanillegeschmack entfalten kann. Von der Fermentation, welche mittels Heisswasserbad aktiviert wird, über die stufenweise Sonnen- und Schattentrocknung bis hin zur Qualitätskontrolle ist höchste Sorgfalt und Präzision erforderlich.

Unser langjähriger Importpartner Pronatec kauft aus Überzeugung Bio- und Fair-Trade-Vanille direkt bei Kleinbauern-Organisationen ein und engagiert sich aktiv vor Ort. Ihre Werte und Prinzipien passen hervorragend zu denen der Max Felchlin AG.

Wo man unsere Produkte kaufen kann



Richtwerte zum Temperieren

von Couverturen

Auflöse-Temperatur für alle Couverturen: 48 - 50 °C/118 - 122 °F

Tabliermethode: Abkühltemperatur 26 - 28 °C/78 - 82 °F

Impfmethode mit Rondos: auf 1 kg/2.2 lbs aufgelöste Couverture temperierte Rondos begeben (20 - 23 °C/68.0 - 73.4 °F),
siehe Menge auf Tabelle

Standard-Temperierung

		Verarbeitungstemperatur	Menge Rondos für Impfmethode
Dunkle Couverturen (Grand Cru, Bio, Standard)		31 - 33 °C	87.8 - 91.4 °F 350 g 12 oz
Milch Couverturen (Grand Cru, Bio, Standard)		30 - 32 °C	86.0 - 89.6 °F 450 g 15 oz
Weisse Couverturen (Grand Cru, Bio, Standard)		29 - 31 °C	84.2 - 87.8 °F 450 g 15 oz

Spezial-Temperierung

Art. Nr. Felchlin	Produktnam				
C035	Opus Blanc 35% Lait de terroir Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch Rondo	28 - 30 °C	82.4 - 86.0 °F	450 g	15 oz
C022	Opus Lait 38% Lait de terroir Milchschokolade-Couverture mit Bergmilch Rondo	28 - 30 °C	82.4 - 86.0 °F	450 g	15 oz
CO49	Bionda 36% Weisse Schokolade-Couverture caramelisiert Rondo	29 - 31 °C	84.2 - 87.8 °F	450 g	15 oz
CO38	Caramelito 36% Milchschokolade-Couverture Rondo	30 - 32 °C	86.0 - 89.6 °F	450 g	15 oz
CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h Milchschokolade-Couverture mit Bergmilch Rondo	28 - 30 °C	82.4 - 86.0 °F	450 g	15 oz
CS58	Maracaibo Cr��ole 49% Milchschokolade-Couverture Rondo	28 - 30 °C	82.4 - 86.0 °F	450 g	15 oz
CL79	Alba 36% Weisse Schokolade-Couverture mit S��ssungsmittel Tafel ohne Zuckerzusatz	29 - 31 °C	84.2 - 87.8 °F	450 g gehackt	12 oz
CL82	Lacta 40% Milchschokolade-Couverture mit S��ssungsmittel Tafel ohne Zuckerzusatz, laktosefrei	30 - 32 °C	86.0 - 89.6 °F	450 g gehackt	15 oz
CL83	Supremo 62% Dunkle Schokolade-Couverture mit S��ssungsmittel Tafel zuckerfrei	31 - 33 °C	87.8 - 91.4 °F	350 g gehackt	15 oz

Vegan Choc-Temperierung

Art. Nr. Felchlin	Produktnam				
DF03	Vegan Choc Brun 44% Bio Cacaoerzeugnis Tafel Bio	30 - 32 °C	86.0 - 89.6 °F	450 g gehackt	15 oz
DF02	Vegan Choc Blanc 38% Bio Cacaoerzeugnis Tafel Bio	30 - 32 °C	86.0 - 89.6 °F	450 g gehackt	15 oz



Impfmethode



Tabliermethode



Stolzer Partner des
28. MOF Chocolatier-Confiseur



Felchlin
SWITZERLAND