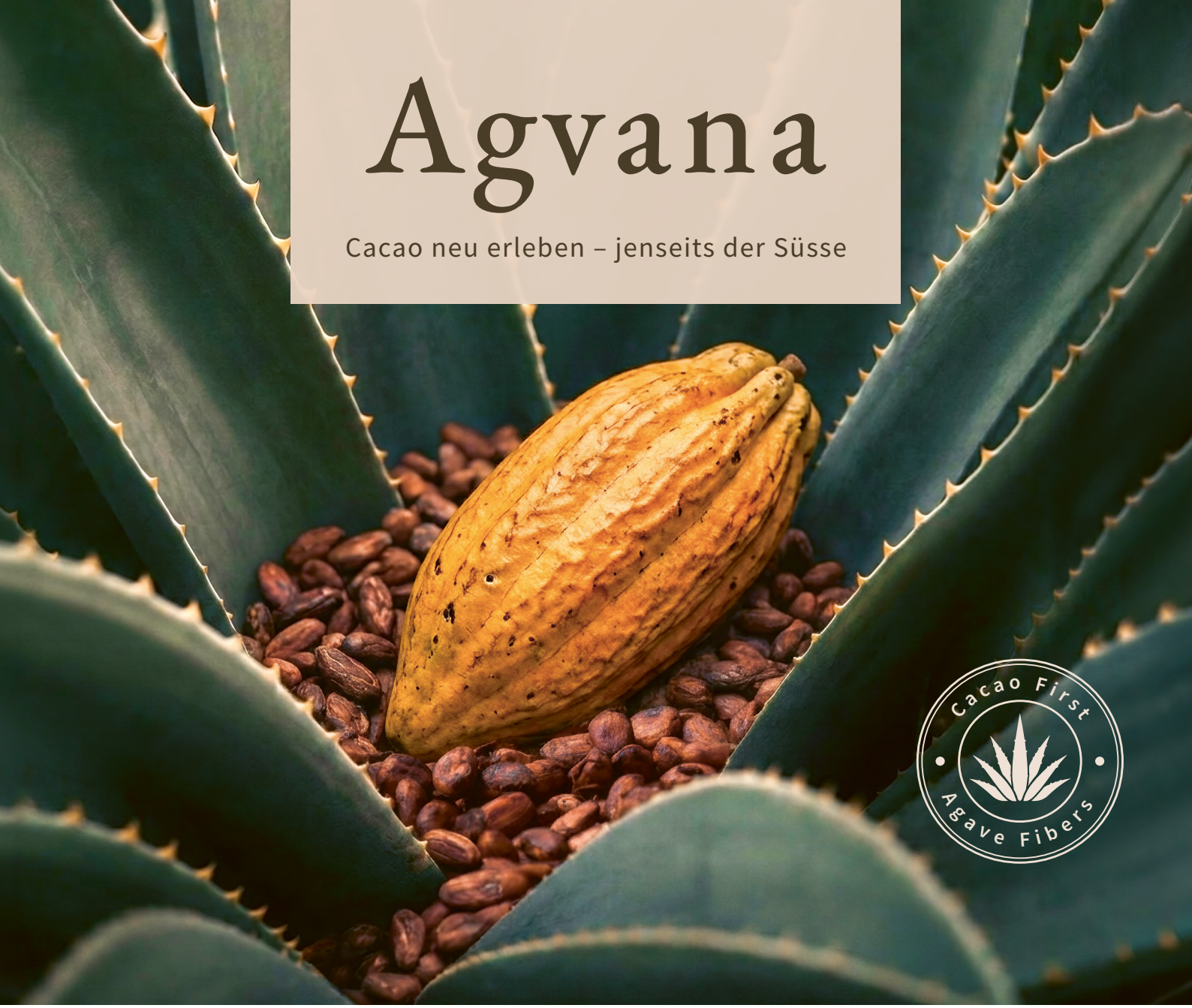
Agvana

Cacao neu erleben – jenseits der Süsse



Felchlin
SWITZERLAND

Geschmack beginnt dort, wo Süsse Raum lässt



Mit **Agvana** präsentiert Felchlin eine neue Couverturenlinie, die den Cacao stärker in den Mittelpunkt rückt. Entwickelt für Chocolatiers, Confiserien, Pâtissiers und Gastronomen verbindet Agvana zeitgemäss ausbalancierte Süsse mit der gewohnten Verarbeitbarkeit, Präzision und Qualität von Felchlin.

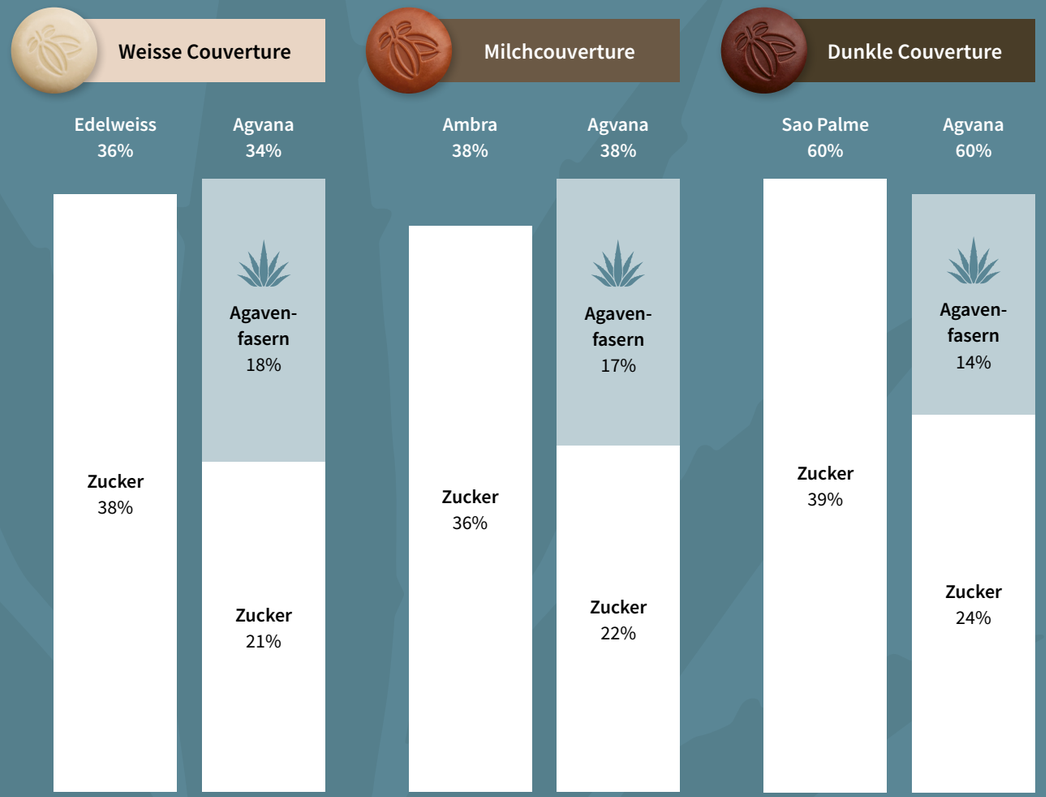
Die Rezeptur setzt auf **Cacao als prägende Basis** und kombiniert Zucker mit hochwertigen **Bio-Agavenfasern**. So entsteht ein Geschmacksprofil, das leicht wirkt und feinen Aromen mehr Raum gibt – für Desserts, Pralinés, Pâtisserie und moderne Kombinationen, bei denen Nuancen zählen.

Agvana steht für Genuss: Voll im Geschmack, klar in der Optik und verlässlich in der Anwendung. Besonders in der weissen Couverture eröffnet die helle, klare Weissoptik neue Möglichkeiten für Vitrinen, Torten, Dekore und filigrane Kreationen.

Für alle, die mit Couverture nicht nur arbeiten, sondern gestalten. Für alle, die Cacao neu erleben möchten.

Mehr Geschmack.
Weniger Süsse.

Agavenfasern ersetzen einen Teil des Zuckers – mehr Raum für Geschmack.



Total zugesetzter Zucker, Werte gerundet.

Bio-Agavenfasern – natürliche moderne Süsse



Für Agvana verwenden wir hochwertige **Bio-Agavenfasern** als mittragenden Bestandteil der Rezeptur. Sie fügen sich harmonisch in die Couverture ein, ohne das feine Aroma von Cacao, Milch oder Cacaobutter zu überdecken. So unterstützen sie die ausbalancierte Süsse von Agvana und lassen den eigentlichen Cacao Geschmack stärker zur Geltung kommen.

Die Agaven stammen aus biologischem Anbau. Besonders bemerkenswert: Die Plantagen werden nicht extra bewässert – das Wasser aus der Regenzeit reicht aus, damit die Pflanzen wachsen können.

Cacao aus Ghana

Seit 2012 beliefert uns Yayra Glover Ltd mit hochwertigen **Bio-Cacaobohnen**. Das Unternehmen leistete Pionierarbeit bei der Erzeugung von Bio-Cacao in Ghana.

Der Gründer, Yayra Glover, geboren und aufgewachsen in Ghana, hat in Zürich studiert und ist mit der Schweiz stark verbunden. Seine Mission war und ist es, die Cacaobauern in Ghana zu befähigen durch den Anbau von Cacao genügend Einkommen zu generieren und damit der Armut und Landflucht entgegenzuwirken.

Er schult und berät die Bauern in der Anwendung guter landwirtschaftlicher Praktiken, um den Ertrag zu steigern und hohe Prämien für ihre qualitativ hochstehenden Erzeugnisse zu erzielen.

Yayra Glover Ltd. ist ein Unternehmen, das grossen Wert auf ethische Standards legt. Der Schutz der Umwelt, die Gesundheit und das wirtschaftliche Wohlergehen der Bauern stehen an erster Stelle. Felchlin hat die Visionen von Yayra Glover von Anfang an begleitet und seine Projekte stets unterstützt.

Jetzt ernten wir die Früchte dieser wertvollen Zusammenarbeit in Form von hochwertigen, nachhaltig produzierten Cacaobohnen.





Die Geschichte hinter Agvana

Die Idee für Agvana entstand aus etwas, das für uns besonders wichtig ist: genau zuzuhören. In Gesprächen mit unseren Kundinnen und Kunden begegnete uns immer wieder derselbe Wunsch: eine Couverture mit weniger Süsse, die vollmundig schmeckt, nicht zu bitter ist und sich ebenso zuverlässig verarbeiten lässt wie eine klassische Felchlin Couverture.

Der Wunsch war klar. Der Weg dorthin war es zunächst nicht.

Wir entwickelten, testeten und begannen immer wieder von vorne. Manche Versuche waren schlicht ungeniessbar. Andere überzeugten weder im Nachgeschmack noch in der Textur. Mitunter wurde die Zutatenliste zu lang. Und manche Versuche schafften es nicht einmal aus unseren Conchen. Das war frustrierend. Doch jeder Versuch zeigte uns deutlicher, worauf es ankam: Genuss, Qualität und Charakter.

Was, wenn wir beim Cacao beginnen?
Dieser Gedanke brachte die Wende. Wir richteten die Entwicklung neu aus: Welche Aromen machen den Cacao aus? Was gibt einer Couverture ihren Charakter? Und wie können wir diesen feinen Nuancen mehr Raum geben?

So entstand unser Ansatz «Cacao First». Wir entwickelten die Rezepturen konsequent vom Cacao aus, wählten die passende Cacaosorte und stimmten das Röstprofil darauf ab. Gleichzeitig begannen wir, mit Agavenfasern zu arbeiten. Im Zusammenspiel von Cacao, Rezeptur, Verarbeitung und Erfahrung fanden wir die Balance, nach der wir gesucht hatten.

Zahlreiche Versuche und Verkostungen begleiteten diesen Weg. Unser Anspruch blieb derselbe: Die Couverture muss geschmacklich überzeugen und in der täglichen Verarbeitung die Verlässlichkeit bieten, die Fachpersonen von Felchlin erwarten.

Das Ergebnis ist Agvana. Eine Couverturenlinie mit moderner, ausbalancierter Süsse, die Cacao, Milch, Caramel und weiteren feinen Aromen mehr Raum lässt. Für Kreationen, in denen Ihre Zutaten, Ihre Ideen und Ihr Handwerk zur Geltung kommen.

Moderne Süsse.
Mehr Raum für Geschmack.
Cacao First.



Unser Röstverfahren

Am Anfang jeder Couverture steht der individuelle Charakter der Cacaobohnen. Ihre Aromen zu verstehen und gezielt zur Geltung zu bringen, ist ein wesentlicher Teil unserer Entwicklungsarbeit.

Dafür prüft unser Sensorikpanel den eingehenden Cacao sorgfältig und erfasst seine aromatischen Eigenschaften und deren Intensität. Diese Erkenntnisse bilden die Grundlage für die Entwicklung des gewünschten Geschmacksprofils.



Von der Auswahl der Rohstoffe über die Rezeptur bis hin zu Röstung, Feinheit und Conchierung stimmen wir jeden Schritt auf dieses Profil ab. In kleinen Versuchsmengen erproben wir unterschiedliche Zusammensetzungen und Prozessparameter, verkosten die Ergebnisse und verfeinern sie schrittweise.

Dabei steht immer die Frage im Mittelpunkt, wie sich die charakteristischen Aromen des Cacaos in der fertigen Couverture entfalten sollen.

Für diese Couverture haben wir verschiedene Versuchsröstungen durchgeführt und sensorisch beurteilt. Die gewählte Röstung bringt die ursprünglichen, milden Aromen besonders schön zur Geltung: Fruchtigkeit, florale Nuancen und harmonische Cacaonoten verbinden sich zu einem stimmigen Gesamtbild.

Eine Röstung betrachten wir deshalb immer im Zusammenspiel mit der jeweiligen Cacaobohne und der Rezeptur. Entscheidend ist, welche Aromen wir bewahren und hervorheben möchten.

So entsteht aus vielen bewusst getroffenen Entscheidungen eine Couverture mit einem sorgfältig entwickelten, eigenständigen Geschmacksprofil.

Testimonials



«Wahrscheinlich die beste weisse Schokolade, die ich je probiert habe – eine echte Innovation. Die Milch- und dunklen Schokoladen bringen ihre Aromen und ihren Charakter voll zur Geltung. Weniger Zucker, mehr Authentizität: Genau das ist Felchlin mit seinen sortenreinen Couverturen gelungen.»

Mathieu Lerenard, Chocolatier – MOF 2023



«Die Agvana Couverturen haben mich in der Anwendung sofort überzeugt: Die Verarbeitbarkeit ist gewohnt zuverlässig, sodass ich meine Produktionsprozesse nicht anpassen musste. Besonders spannend ist für mich die ausbalancierte Süsse, weil sie mehr Spielraum für weitere Zutaten schafft, ohne meine Kreation geschmacklich zu überladen.»

David Pasquiet, Artisan Chocolatier Suisse

Vertraute Sicherheit in der Verarbeitung



Eine neue Couverture soll geschmacklich neue Perspektiven eröffnen und sich zugleich verlässlich in den Arbeitsalltag einfügen. Genau hier setzt Agvana an: Die Linie verbindet eine moderne, ausbalancierte Süsse mit der gewohnten Felchlin-Qualität und jener Präzision in der Verarbeitung, auf die sich professionelle Anwenderinnen und Anwender verlassen.

Agvana lässt sich in bestehende Rezepte und bewährte Arbeitsabläufe integrieren, ohne diese anzupassen. Die Couverturen sind maschinentauglich und bieten die vertraute Verarbeitbarkeit, die im täglichen Einsatz ebenso zählt wie in der Entwicklung neuer Kreationen. Das gibt Sicherheit in der Produktion und lässt Raum für das, was das Handwerk ausmacht: die sorgfältige Abstimmung von Geschmack, Textur und Form.

So können bewährte Kreationen geschmacklich neu interpretiert und eigene Ideen weiterentwickelt werden. Die ausbalancierte Süsse lässt feinen Aromen mehr Raum und eröffnet neue Möglichkeiten im Zusammenspiel mit weiteren Zutaten. Die vertrauten Prozesse bilden dafür eine verlässliche Grundlage – von der ersten Idee bis zur Umsetzung im Produktionsalltag.

Agvana – neue Balance, gewohnt verlässlich.

Temperiertabelle Agvana

Richtwerte zum Temperieren

Auflösetemperatur für alle drei 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 beigeben (20 – 23 °C/68.0 – 73.4 °F), Menge siehe Tabelle.

Temperierung	Verarbeitungstemperatur		Menge Rondos für Impfmethode	
Agvana 60%	**31 – 33 °C**	87.8 – 91.4 °F	**350 g**	12 oz
Agvana 38%	**30 – 32 °C**	86.0 – 89.6 °F	**450 g**	15 oz
Agvana 34%	**29 – 31 °C**	84.2 – 87.8 °F	**450 g**	15 oz

Zur Herstellung von Schokoladenerzeugnissen aller Art, Ganachen, Giandujas, Glacés, Glasuren, Massen.



Scherben Agvana Blanc 34%

Mit Kürbiskernen und getrockneten sauren Aprikosen
Ein raffiniertes Zusammenspiel aus zartem Schmelz, Crunch und fruchtiger Säure

1. 600 g Agvana 34% Couverture temperieren.
2. 150 g Kürbiskerne im Ofen rösten und auskühlen lassen.
   Backtemperatur: 160 °C, Umluftofen; Backzeit: ca. 20 Min.
3. 50 g Aprikosen in 5 x 5 mm grosse Würfel schneiden und mit den gerösteten Kürbiskernen mischen.
4. Die temperierte Agvana 34% Couverture mit den Kürbiskernen und den getrockneten Aprikosen mischen.
5. Alles in einen Quadrorahmen à 300 x 300 x 10 mm giessen und ca. 20 Min. im Kühlschrank kristallisieren lassen.
6. Am nächsten Tag verpacken.

Detailliertes Rezept

Dieses Rezept ist als detaillierte Anleitung verfügbar, in welchem Schritt für Schritt das Rezept erklärt wird.



Neue Ideen für Ihr Handwerk

Ob cremige Ganachen, luftige Mousses, feine Pralinés oder Desserts: Entdecken Sie, wie vielseitig sich Agvana einsetzen lässt – mit Ihren gewohnten Arbeitsprozessen und Ihrem bestehenden Equipment.

Unsere Rezepte führen Sie Schritt für Schritt zu neuen Kreationen und geben Ihnen frische Impulse für eigene Ideen. Klare Anleitungen mit Mengenangaben, Temperaturen und Tipps aus der Praxis erleichtern die Umsetzung im Alltag.

Lassen Sie sich inspirieren: Alle Rezepte und die ausführlichen Anleitungen finden Sie online. Scannen Sie dazu einfach den QR-Code.





Weitere Rezepte

Alle Rezepte als ausführliche Schritt-für-Schritt-Anleitung finden Sie online. Einfach QR-Code scannen.

Drei Couverturen.
Eine neue Balance.

Die Agvana-Couverturen verbinden ausgewählten Ghana-Cacao mit Bio-Agavenfasern und eröffnen neue Möglichkeiten für moderne Pâtisserie, Confiserie und Gastronomie. Die hochwertigen Rezepturen überzeugen auch dadurch, dass sie Sonnenblumenlecithin enthalten und palmölfrei sind.



CS07

Agvana 34%

Ein Profil mit präsenter Milchbasis und feinen Vanillenoten verbindet sich mit Anklängen von Rahmcaramel, Butter und Mandel zu einem harmonisch-sanftem Gesamtbild mit ausgewogenem aromatischem Nachklang.

Weisse Schokolade-Couverture

Zutaten: Kakaobutter, Zucker, **Vollmilchpulver**, Agavenfasern*, Magermilchpulver, Emulgator (E322: Sonnenblumenlecithin), Vanille-Extrakt Madagaskar. Kakao: 34% mindestens.

1 Karton: à 6 kg, **MHD:** 18 Mte.

Viskosität



CS08

Agvana 38%

Ein Profil mit geröstetem Cacao, präsenten malzigen Akzenten und cremigen Milchnoten. Nuancen von gebranntem Zucker unterstreichen den vollmundig schokoladigen Charakter und sorgen für einen ausgewogenen Nachklang.

Milchschokolade-Couverture

Zutaten: Kakaobutter, Zucker, **Vollmilchpulver**, Agavenfasern*, Kakaokerne (14%) (Ghana), Emulgator (E322: Sonnenblumenlecithin), Vanille* Madagaskar. Kakao: 38% mindestens.

1 Karton: à 6 kg, **MHD:** 18 Mte.

Viskosität



CS09

Agvana 60%

Ein ausdrucksstarkes Profil mit präsenter Cacaobasis und kräftige Röstaromen verbinden sich mit Nuancen von Schwarztee und Espresso. Subtile Akzente von Lakritze, Pfeffer und Cassis verleihen Tiefe und einen facettenreichen Nachklang.

Dunkle Schokolade-Couverture

Zutaten: Kakaokerne (49%) (Ghana), Zucker, Agavenfasern*, Kakaobutter, Emulgator (E322: Sonnenblumenlecithin). Kakao: 60% mindestens.

1 Karton: à 6 kg, **MHD:** 24 Mte.

Viskosität

*aus biologischem Anbau

Inspiration für Ihre Kreationen

Agvana entfaltet ihre Stärke dort, wo Ideen Gestalt annehmen: in der Anwendung. Deshalb haben unsere Corporate Pastry Chefs ausgewählte Rezepte entwickelt, die zeigen, wie vielseitig sich die neuen Couverturen in Pralinés, Pâtisserie, Desserts und modernen Kreationen einsetzen lassen. Die Rezeptideen machen erlebbar, was Agvana auszeichnet: zeitgemäss ausbalancierte Süsse, mehr Raum für Cacao und feine Aromen sowie die gewohnte, verlässliche Felchlin-Verarbeitbarkeit. Sie dienen als Inspiration für das eigene Handwerk – zum Nacharbeiten, Weiterdenken und Neuinterpretieren.

Scannen Sie den QR-Code und erfahren Sie mehr über Agvana.

WINNER

SWISS ETHICS AWARD 2025

Max Felchlin AG

Stolzer Partner des
28. MOF Chocolatier-Confiseur

Je soutiens l'Excellence professionnelle

28e SESSION

COET

Felchlin

SWITZERLAND

WT23 B Agvana Broschüre DE_2026-11