



CHOVIVA®

Exklusiv für
das backende
Handwerk bei
Ihrer BÄKO

BÄKO

SCHOKOLADENALTERNATIVE AUS SONNENBLUMENKERNEN



Beispiel: Backstabile ChoViva Chunks

DIE SCHOKOLADENALTERNATIVE AUS SONNENBLUMENKERNEN!

ChoViva ist die weltweit erste kakaofreie Schokoladenalternative auf Basis von Sonnenblumenkernen. Sie bietet das gleiche schokoladige Genusserlebnis, reduziert dabei jedoch die CO₂-Emissionen um bis zu 80 %.

INNOVATIV, NACHHALTIG UND EINFACH LECKER!

Mit hochwertigen Zutaten und innovativen Rezepturen schafft ChoViva ein Geschmackserlebnis, das nicht nur überzeugt, sondern auch neue Maßstäbe für bewussten Genuss setzt. Ob als backfeste Chunks oder Glasuren für Ihre besonderen Backwaren – ChoViva bietet die perfekte Balance aus Genuss, Qualität und Nachhaltigkeit. Entdecken Sie Ihre Möglichkeiten mit ChoViva und erleben Sie, wie genussvolle Alternativen Ihre feinen Backwaren bereichern können!

EINFACH WIE SCHOKOLADE VERWENDEN!

Beim Verarbeitungsprozess werden Sonnenblumenkerne ähnlich wie Kakaobohnen verarbeitet, geröstet und über mehrere Stufen vermahlen, bis ein aromatisches Konzentrat entsteht, ähnlich eines Kakaopulvers. Im Anschluss wird dieses Konzentrat, je nach Rezeptur, mit weiteren Zutaten vermengt und sorgfältig conchiert. Das Ergebnis ist eine zartschmelzende Masse, die wie Schokolade aussieht, so schmeckt und auch so verwendet werden kann.



DIE VORTEILE FÜRS BACKENDE HANDWERK:

ChoViva ist die kosteneffiziente, nachhaltige und vielseitig einsetzbare Schokoladenalternative für das backende Handwerk und bietet eine Vielzahl von Vorteilen:



**Schokoladiger
Geschmack**



Preislich attraktiv



**Bis zu 80 % weniger
CO₂-Emissionen**



**100 % natürliche
Zutaten**



Kurze Lieferwege



Siegfried Brenneis – Produkt-
entwickler, Bäckermeister
und Konditormeister – hat
ChoViva für Sie getestet.

WAS IST CHOVIVA?

ChoViva ist die weltweit erste Schokoladenalternative auf Sonnenblumenbasis. Und: ChoViva ist kein eigenständiges Produkt, sondern eine innovative Zutat, die als leckere, nachhaltige Alternative zu Schokolade für feine Backwaren gedacht ist. ChoViva schmeckt wunderbar schokoladig, auch ohne Kakao. Das charakteristische Geschmacksprofil entwickelt sich durch den innovativen Veredelungsprozess der heimischen Zutaten.

WORAUS WIRD CHOVIVA HERGESTELLT?

ChoViva wird aus wenigen und natürlichen Zutaten hergestellt. Dabei werden gemahlene

Sonnenblumenkerne ähnlich dem Fermentationsprinzip veredelt, schonend geröstet und anschließend, je nach Rezeptur, mit weiteren Zutaten wie Zucker und pflanzlichen Fetten verarbeitet.

KANN CHOVIVA 1:1 ALS ALTERNATIVE EINGESETZT WERDEN?

ChoViva ist eine zartschmelzende Masse, die wie Schokolade aussieht, so schmeckt und auch so verwendet werden kann.

Quelle: ChoViva

Exklusiv für das backende Handwerk bei Ihrer BÄKO erhältlich

316614	ChoViva vegan chips	Vegan	VE 10 kg
316617	ChoViva semi sweet chips	Vegan	VE 10 kg
316618	ChoViva white chips		VE 10 kg
316616	ChoViva semi sweet backstabile chunks	Vegan	VE 10 kg
316615	ChoViva milch backstabile chunks		VE 10 kg



Viele weitere Details wie zum Beispiel FAQs und Rezepturen unter <https://baeko.de/choviva/>

Informieren Sie sich jetzt bei Ihrer BÄKO!