

Name	Schokoladensorte	Kakao Herkunft	Zertifikat
<i>Arriba</i>	Dunkle Schokolade Kakaoanteil: 72% mind. 72h conchiert	Ecuador	
<i>SUHUM</i>	Milchschokolade BIO Kakaoanteil: 40% mind. Dunkle Schokolade Kakaoanteil: 60% mind.	Ghana	 
<i>Maracaibo</i>	Dunkle Schokolade Kakaoanteil: 65% mind.	Venezuela	
<i>Bolivia</i>	Milchschokolade Kakaoanteil: 45% mind. 60h conchiert mit Heumilch aus dem Entlebuch	Bolivien	 
<i>Excellent</i>	Dunkle Schokolade Kakaoanteil: 52% mind.	Blend	 
<i>Supreme</i>	Milchschokolade Kakaoanteil: 37% mind.	Blend	 
<i>Opus Lait</i>	Milchschokolade Kakaoanteil: 38% mind. mit Heumilch aus dem Entlebuch	Blend	 
<i>BIONDA</i>	Weisse Schokolade caramelisiert Kakaoanteil: 36% mind.	Blend	
<i>Edelweiss</i>	Weisse Schokolade Kakaoanteil: 36% mind.		