



POTT
AU CHOCOLAT



GENUSS
MANUFAKTUR
AUS'M POTT



Die Anbauggebiete
unserer Kakabohnen

Pott au Chocolat vereint direkt gehandelte Edelka-
kaosorten mit Nachhaltigkeit und viel Liebe zum
Schokoladenhandwerk. Hochwertige Produkte tref-
fen auf spannende Geschichten über die Herkunft
der Bohnen und die Herstellung unserer handgefere-
tigten Schokoladenkompositionen.

04

Über Uns

Good Food Kreateure
mit einer nachhalti-
gen Kakao Mission

06

Bean to Bar

Aus einer Hand gefere-
tigt: Craft Schokola-
de von der Bohne bis
zur Tafel

08

Pralinen

Über 100 handgefere-
fertigte Pralinen
Kompositionen mit
natürlichen Zutaten

12

Tafeln

Schokoladentafeln
mit Kakao aus
weltweiten Anbau-
gebieten

18

Feinkost

Dragierte Nüsse,
Trinkschokolade und
Kakaonibs

22

Aufstriche

Mole, Chutney und
zartschmelzende
Schokoaufstriche

24

Schoko Infos

Service & Verkaufs-
bedingungen und
Infos zur Haltbarkeit

26

Genussfinder

Öffnungszeiten
Filiale und Büro und
Kontaktaten

Schokoladen Kreateure mit kakaohaltiger Mission

Wir haben vor vielen Jahren auf Reisen in ferne Länder unsere Leidenschaft für Kakao und edle Schokolade entdeckt

Wir, das sind Manfred Glatzel und Marie-Luise Langehenke. Seit 2008 teilen wir diese Begeisterung mit den Menschen im Ruhrgebiet und weit darüber hinaus. Das Ruhrgebiet als Wiege feinsten Schokoladenkompositionen? Wir haben es mit Pott au Chocolat möglich gemacht.

Mit einem Faible für feine Aromen und Good Food liegen uns nicht nur exklusive Schokoladen-Kreationen am Herzen, sondern auch die Nachhaltigkeit. Unser Motto lautet „Mehr als fair“. Wir verarbeiten gemeinsam mit unserem Team ausschließlich direkt gehandelten Edelkakao. Produziert im Einklang mit der Natur und mit Respekt für die Menschen in den Herkunftsländern.

Auch heute noch bringen wir immer wieder neue Ideen von Reisen mit. Mal ist es der Kampot-Pfeffer aus Kambodscha, mal sind es die Haselnüsse aus dem Piemont, die in Kombination mit den edlen Kakaosorten zu raffinierten Köstlichkeiten werden.

Bei unseren Reisen zu den Ursprüngen der von uns verarbeiteten Kakaobohnen lernen wir im direkten Kontakt zu den Kakao-Farmern viel über deren Bedürfnisse und die Bedingungen vor Ort. Peru, Dominikanische Republik und Tanzania haben wir bereits besucht. Unser höchstes Prinzip ist, nie am Genuss zu sparen und dabei Wert auf hochwertig und von Hand gefertigte Produkte zu legen. Gepaart mit kultureller Nachhaltigkeit.



silva
Choose with an Identity



Mit ganzem Herzen From Bean to Bar

Anfang 2020 haben wir noch einmal eine große Veränderung gewagt und die Produktion auf „From Bean to Bar“ umgestellt

Das heißt, wir führen alle Verarbeitungsschritte von der Bohne bis zur fertigen Tafel selbst durch. Wir kaufen ganze, ausgesuchte Kakaobohnen von vertrauensvollen Partnern, die vor Ort eng mit den Bauern zusammenarbeiten und diese unterstützen, und bearbeiten sie in unserer Manufaktur. Schokoladenmanufakturen, die diesen Aufwand auf sich nehmen, gibt es derzeit noch sehr wenige in Deutschland. Die meisten verarbeiten bereits fertige Kakaomasse.

Das Schokoladenhandwerk „From Bean to Bar“ bietet nicht nur beste Möglichkeiten für die Auswahl der Bohnen und die Transpa-

renz der Lieferkette. Sie sorgt auch für viel größeren Einfluss auf das Aromenspektrum der Schokolade. Durch viele Experimente und Tests, zum Beispiel mit verschiedenen Röstzeiten und -temperaturen sowie unterschiedlichen Conchierzeiten, ist es schließlich erst möglich, die natürliche Komplexität der Kakaobohne zum Vorschein zu bringen und das Beste aus den einzelnen Sorten herauszuholen. Und das ist unsere Priorität.

Denn eines ist klar: Die einzige Möglichkeit, außergewöhnliche Schokolade herzustellen, besteht darin, mit außergewöhnlichen Bohnen zu arbeiten!

Handgemachte Pralinenkunst

Über 100 Sorten mit unterschiedlichsten Geschmacksprofilen von klassisch über exotisch bis zu komplett vegan

Sie sehen nicht nur wunderschön aus. Sie sind mit Liebe zum Kakao handgefertigt. Dezent, harmonische Kompositionen, die lange in Erinnerung bleiben und die wahre Kunst des Schokoladenhandwerks offenbaren.

In unserer Manufaktur können Schokoladenfans uns durch eine große Glasfront bei der akribischen Arbeit sehen. Bis zu 5.000 Pralinen sind es, die unser Team täglich mit viel Können und Hingabe zum Handwerk zaubert. Von würzig über fruchtig, von klassisch bis experimentell. Gefüllt mit feinsten Ganache,

umhüllt von einer unserer edlen Schokoladensorten. Kreationen wie Lavendel-Preiselbeere, Himbeer-Trüffel, Rotwein-Blaumohn, Rosenblüte an Grappa, Salz-Mandel und viele, viele weitere sorgen für kleine und große Genussmomente. Freunde hoher Schokoladenkunst schwören drauf.

Wir verwenden für all unsere Produkte ausschließlich natürliche Zutaten und haben auch eine große Auswahl an veganen, laktose- und glutenfreien Pralinen.



Pralinenkollektion



Ananas
Kokos



Aprikose
Koriander



Balsamico
Kirsche



Balsam
Pfirsich



Banane



Birne



Birne
Kardamom



Blätter-
krokant



Blutorange



Bratapfel



Brombeere



Butterkeks



Café au lait



Cappuccino



Cashew



Chili



Earl Grey



Erdbeere
Basilikum



Erdnuss



Feige
Balsamico



Granatapfel



Heidelbeere



Himbeere
Oregano



Holunder
Beere



Ingwer
Zitronengras



Joghurt
Cassis



Kokos
Safran



Lavendel
Preiselbeere



Limette Thai
Basilikum



Marzipan
Orange



Masala
ind. Gewürz



Matcha Tee



Minze
Grüner Tee



Muskat



Nougat
Feuilletines



Nuss
Edition



Olive
Kalamata



Pfirsich
Johannisbeere



Pflaume



Rhabarber



Pistazie



Rosmarin



Rote Beete



Roter Pfeffer



Steinsalz



Salz Karamell



Sesam Honig



Spekulatius



Sternanis



Süßholz
Lakritz



Tonka
Bohne



Thymian
Orange



Vanille



Veilchen



Walnuss



Zimt



Zitronen-
melisse

Mit Alkohol



Baileys



Caipirinha



Champagner
Trüffel



Cointreau
Orange



Eierlikör



Rotwein
Barrique



Rosenblüte
an Grappa



Tiramisu



Whisky



Winterzauber

Vegan & Laktosefrei



Kaffee



Kirsche



Marzipan
Kirsche



Marzipan
Pistazie



Marzipan Him-
beer Walnuss



Marzipan
Pur



Marzipan
Schokolade



Nougat
Marzipan



Nougat
Kakaosplitter



Palët
d'Or



Passion
Frucht



Salz
Mandel



Kirsch
Brand



Williams
Brand



Zwetschgen
Brand

Grand Cru Schokolade



Alto Piura
75%



Java
65%



Schokoladen Tafeln zum Dahinschmelzen

Tauchen Sie ein in die geschmackliche Einzigartigkeit jeder Kakaoart und schmecken Sie den Ursprung

Unsere Tafeln entführen Sie auf eine Genussreise. Wir lieben die Diversität der Kakao-Landschaften und -bohnen, ihre unterschiedlichsten Aromen und Geschichten. Unsere handgegossenen Tafeln, von der Bohne bis zur Craft Schokolade in unserer Manufaktur gefertigt, sind das Markenzeichen unserer Chocolaterie.

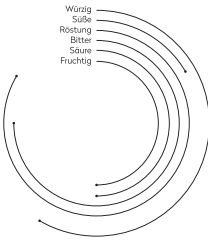
Wir verarbeiten Edelkakaosorten aus unterschiedlichen Ländern wie Venezuela, Peru, Ecuador, der Dominikanischen Republik, Tan-

zania, Ghana und Indonesien und entdecken gern immer neue Aromenprofile anderer Sorten und Anbaugebiete.

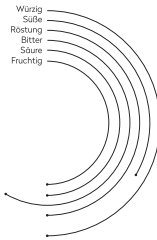
Neben den reinen Tafeln lieben unsere Kundinnen und Kunden auch gewürzte, gefüllte und belegte Schokoladen. Verfeinert mit edlen Rosenblüten, gefüllt mit Whisky, gewürzt mit Tonkabohne. Unsere Kreativität und Ideenvielfalt kennen keine Grenzen. Auch, was die Verpackung angeht. Unsere hausinterne Grafik zaubert hinreißende Motive zu fast jedem Anlass.

Geschmacksprofile der Schokolade

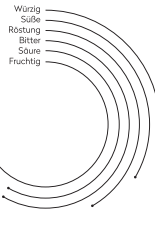
Arhuaco 100%



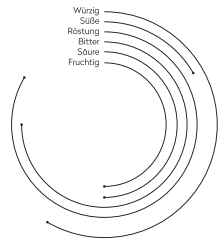
Carabobo 80%



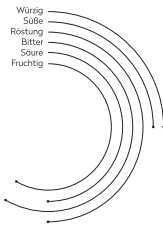
Piura Blanco 75%



Arhuaco 75%



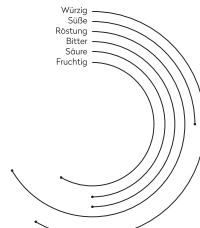
Udzungwa 75%



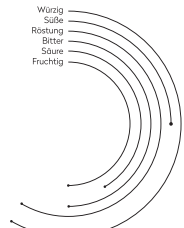
Mwena 72%



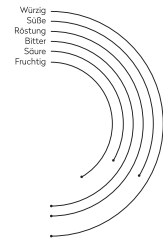
Sumba 70%



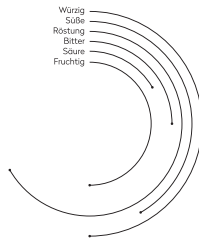
Mono Bravo 70%



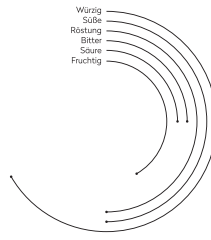
Carabobo 70%



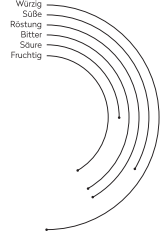
Oko Caribe 65%



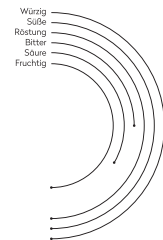
Java 65%



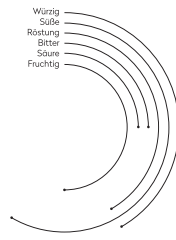
Sumba 60%



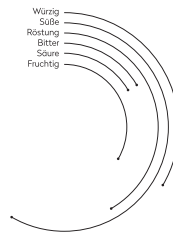
Udzungwa 49%



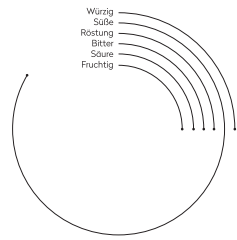
Piura Blanco 49%



Mono Bravo 39%



Sumba 39%



Sortenreine Grand Cru Schokoladen Tafeln



Arhuaco 100%
Dunkle Schokolade
4251714414911



Carabobo 80%
Dunkle Schokolade
4251714415673



Piura Blanco 75%
Dunkle Schokolade
4251714415178



Arhuaco 75%
Dunkle Schokolade
4251714414904



Udzungwa 75%
Dunkle Schokolade
4251714415192



Mwenza 72%
Dunkle Schokolade
4251714414928



Sumba 70%
Dunkle Schokolade
4251714415635



Mono Bravo 70%
Dunkle Schokolade
4251714415185



Carabobo 70%
Dunkle Schokolade
4251714415659



Oko Caribe 65%
Milchsokolade
4251714414874



Java 65%
Milchsokolade
4251714414591



Sumba 60%
Milchsokolade
4251714415628



Udzungwa 49%
Milchsokolade
4251714415376



Piura Blanco 49%
Milchsokolade
4251714414614



Mono Bravo 39%
Milchsokolade
4251714415161



Sumba 39%
Milchsokolade
4251714415666



Vegan 49%
Ohne Milch Schokolade
4251714414867

Benannt sind unsere sortenreinen Grand Cru Schokoladen Tafeln nach den Ursprungsregionen, bereitet aus hochwertigsten Kakaobohnen, einige sogar preisgekrönt durch die International Chocolate Awards und die Academy of Chocolate.

Gewürzte Schokoladen Tafeln



Chili 70%
Dunkle Schokolade
4251714415574



Salz 49%
Milchsokolade
4251714415468



Salz 70%
Dunkle Schokolade
4251714415581



Tonka 49%
Milchsokolade
4251714415475



Zimt 39%
Milchsokolade
4251714415253

Motto Schokoladen Tafeln



Viel Glück
Milchsokolade
4251714414829
Dunkle Schokolade
4251714414812



Herzlichen
Glückwunsch
Milchsokolade
4251714414782
Dunkle Schokolade
4251714414775



Von Herzen
Milchsokolade
4251714414805
Dunkle Schokolade
4251714414805



Vielen Dank
Milchsokolade
4251714414447
Dunkle Schokolade
4251714414515



Heimspiel
Milchsokolade
4251714414843
Dunkle Schokolade
4251714414836

Gefüllte Schokoladen Tafeln



Lebkuchen
Marzipan
Dunkle Schokolade
4251714414287



Salz
Karamell
Dunkle Schokolade
4251714414324



Marzipan
Pur
Dunkle Schokolade
4251714414294



Nougat
Kakaosplitter
Dunkle Schokolade
4251714414300



Nougat
Kakaosplitter
Milchsokolade
4251714414256



Whisky
Dunkle Schokolade
4251714414317



Zimt
Milchsokolade
4251714414270



Himbeere
Dunkle Schokolade
4251714414263

Belegte Schokoladen Tafeln



Haselnuss 70%
Dunkle Schokolade
4251714415031



Haselnuss 39%
Milchsokolade
4251714414980



Cashew 70%
Dunkle Schokolade
4251714415024



Cashew 49%
Milchsokolade
4251714415383



Erdnuss 28%
Weisse Schokolade
4251714414010



Kaffee 70%
Dunkle Schokolade
4251714415017



Kaffee 39%
Milchsokolade
4251714414973



Kakaosplitter 70%
Dunkle Schokolade
4251714415048



Kakaosplitter 65%
Milchsokolade
4251714414065



Orange 70%
Dunkle Schokolade
4251714415062



Orange 49%
Milchsokolade
4251714415406



Walnuss 70%
Dunkle Schokolade
4251714415079



Walnuss 65%
Milchsokolade
4251714414072



Wildbeere 70%
Dunkle Schokolade
4251714415086



Wildbeere 49%
Milchsokolade
4251714415413



Macadamia 70%
Dunkle Schokolade
4251714415055



Macadamia 49%
Milchsokolade
4251714415390

Schokoladige Feinkost, die süchtig macht

Neben Tafeln und Pralinen haben wir uns auf weitere exklusive Schokoladen-Produkte spezialisiert. Handgefertigt nach Rezepturen, die wir so lange verfeinern, bis sie perfekt sind.

Himbeeren mit einem Überzug aus weißer Schokolade, schokoliertes Popcorn mit Milch- oder dunkler Schokolade, Karamell-Mandeln umhüllt von dunkler Schokolade und viele weitere kreative Schöpfungen begeistern Feinkost-Experten.

Ein Highlight sind unsere schokolierten Kakaobohnen und Haselnüsse. Die Nüsse stammen von einer kleinen, familiengeführten Ko-

operative aus dem Piemont. Überzogen sind sie mit dunkler „Bean to Bar“-Schokolade. Die kleinen Genusskugeln stecken voller Energie und sorgen für kleine Glücksmomente.

Wer es pur mag, für den gibt es fein geröstete Aruhaco Kakaobohnen, Kakaoschalen-Tee oder Kakao-Nibs, die nicht nur gut schmecken, sondern darüber hinaus sehr gesund sind.



Schokolierte Feinkost



Kakaobohnen in
dunkler Schokolade
425171447731



Haselnüsse in
dunkler Schokolade
4251714474786



Lebkuchen Mandeln
in Milkschokolade
4251714474724



Karamell Mandeln in
dunkler Schokolade
4251714474755



Mandeln mit Zitrone
und Himbeere
4251714474779



Himbeeren in
weisser Schokolade
4251714474854



Mandelsplitter in
Milkschokolade
4251714474199



Mandelsplitter in
dunkler Schokolade
4251714474250



Popcorn in
Milkschokolade
4251714474205



Popcorn in
dunkler Schokolade
4251714474267



Ingwer in
dunkler Schokolade
4251714474236



Erdbeeren in
dunkler Schokolade
4251714474229

Purer Kakao Genuss



Kakaoschalen Tee
4251714474687



Kakao Nibs
4251714474694



Kakaobohnen Arhuaco
4251714474885

Wer es pur mag, für den gibt es fein geröstete Aruhaco Kakaobohnen, Kakaoschalen Tee oder Kakao Nibs, die nicht nur gut schmecken, sondern darüber hinaus sehr gesund sind.



Aufstrich, Mole & Chutney für Gourmets

Beim Öffnen entströmt ein köstlicher Schokoduft. Unsere Aufstriche sind ein verführerisches Wunder in Gläsern

Grandios aufs Brot, zum Dessert oder auch zum Abschmecken feinsten Saucen. Pur sind sie natürlich auch ein Hochgenuss. Scharfe Chili Mole, nicht ganz so scharf wie das Original aus Mexiko, dafür noch viel schokoladiger.

Oder streichzarter Salz-Karamell-Aufstrich mit sahnig-süßem Geschmack und einem Hauch Steinsalz aus dem Punjab. Meist ist er schon pur ausgelöffelt und schafft es gar

nicht mehr aufs Frühstücksbrot oder als Topping auf Eis oder Joghurt. Oder wie wäre es mit unserem samtig-feinen, leicht herben und veganen Schokoladen-Aufstrich? Oder dem Klassiker, einem Schoko-Haselnuss-Aufstrich? Der vereint edle Kakaosorten in Kombination mit Haselnüssen zu einem dunklen Streichgenuss und stellt garantiert alle herkömmlichen Schokoladenaufstriche in den Schatten.



Schokoladen
Aufstrich
4251714474113



Haselnuss
Schoko Aufstrich
4251714474120



Salz Karamell
Aufstrich
4251714474397



Scharfe Chili
Schoko Mole
4251714474137



Feigen Schoko
Chutney
4251714474151



Service & Verkaufsbedingungen

Einfach online informieren: unter www.pottauchocolat.de steht Ihnen unser Einkaufsberater 7 Tage die Woche zur Verfügung. Hier finden Sie neben aktuellen Produktfotos viele zusätzliche Informationen zu dem Produkt und die aktuelle Verfügbarkeit.

Selbstverständlich beraten wir Sie gerne auch telefonisch und können als Produzent auch online nicht verfügbare Mengen innerhalb eines kurzen Zeitfensters zur Verfügung stellen.

Wir sind persönlich für Sie da!

Montag bis Freitag 10.00 – 16.00 Uhr

+49 (0) 231 95018350

Oder 24/7 unter www.pottauchocolat.de und info@pottauchocolat.de

**Haltbarkeiten
(bei sachgemäßer Lagerung*)**

- Pure, gewürzte oder belegte Tafeln: mindestens 12 Monate ab Versanddatum (ausgenommen weisse Schokolade)
- Gefüllte Tafeln: mindestens 3 Monate,

höchstens 6 Monate

- Dragierte und Schokolierete Produkte: mindestens 12 Monate
- Pralinen: mindestens 12 Wochen bei kühler und trockener Lagerung zwischen 16 und 18° C

* Temperaturschwankungen können zu Fetteife (gerade bei ölhaltigen Zusätzen wie Nüssen) führen und beeinträchtigen den Geschmack kaum. Direkte Feuchtigkeitseinwirkung führt zu Zuckerreife und kann den Geschmack beeinträchtigen. Die Mindesthaltbarkeit wird jedoch weder durch Fetteife noch durch Zuckerreife beeinträchtigt.

Zahlungs- und Lieferbedingungen auf einen Blick

Ab einem Bestellwert von 1.000 EUR liefern wir innerhalb Deutschlands frei Haus. Liegt der Wert darunter, berechnen wir eine Kostenpauschale für Verpackung und Versand je 30 Kg von 15,50 EUR (ungekühlt). Im Sommer versenden wir per Kühlspeidition je 30 Kg innerhalb Deutschlands mit einer Pauschale von 40,00 EUR.

Erstlieferungen erfolgen gegen Vorkasse. Danach lauten unsere Zahlungsbedingungen Rechnungsdatum + 14 Tage netto Kasse, kein Skonto.

Muster werden zum Katalog- / Onlinepreis in Rechnung gestellt, die Versandkosten müssen vom Kunden getragen werden.

Alle angegebenen Preise verstehen sich als Preis pro Stück in EUR (Tafel, Beutel, Dose, Glas) bzw. als Lage bei Pralinen. Die Abnahme erfolgt entsprechend der vorgegebenen VE (Verpackungseinheit).

Wir behalten uns Preisänderungen innerhalb des laufenden Jahres vor. Der aktuelle Preis wird auf der Bestellbestätigung aufgeführt.

Für Bestellungen unter 250,00 EUR netto wird eine Beteiligung an den Verwaltungskosten in Höhe von 25,00 EUR in Rechnung gestellt.

Der Mindestbestellwert liegt bei 150,00 EUR netto.

Individuelle Anfertigungen und White Label Produktionen mit einer Vorauszahlung von 50% bei der Bestellung.

Nach der Aufnahme Ihrer Bestellung erhalten Sie automatisch eine Bestellbestätigung an Ihre angegebene E-Mail-Adresse. Die Rechnungsübermittlung erfolgt nach Übergabe der Ware an die Spedition per elektronischem Versand als PDF-Dokument an die angegebene E-Mail-Adresse.

Der Versand innerhalb Deutschlands dauert in der Regel 1 bis 3 Tage, in andere EU-Länder 7

bis 10 Tage. Lieferzeiten sind ohne besondere Vereinbarung unverbindlich.

Gewichts- und Mengenangaben sowie die Darstellungen sind Richtwerte und keine garantierten Beschaffenheitsangaben. Handelsübliche Abweichungen sind vorbehalten.

(Die Lieferung ist unverzüglich nach Anlieferung sorgfältig zu prüfen und eventuelle Mängel wie Bruch, Beschädigung und Vollständigkeit auf dem Frachtbrief unter Beteiligung des Spediteurs zu vermerken und binnen drei Werktagen nach Lieferung an Pott au Chocolat zu melden. Beschädigte Ware ist durch Fotomaterial zu dokumentieren).

Produkteigenschaften



Dieses Produkt ist vegan.



Dieses Produkt ist glutenfrei.



Dieses Produkt enthält Gluten.



Dieses Produkt ist laktosefrei.



Dieses Produkt enthält Laktose.



Dieses Produkt ist ohne Nüsse.



Dieses Produkt enthält Nüsse.

Die Symbole der Produkteigenschaften haben wir selbst entworfen, sie entsprechen keinen offiziellen Siegeln und haben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Vielmehr sollen sie die für uns nennenswerten Eigenschaften eines bestimmten Produktes hervorheben.

Genussfinder



Büro, Produktion und Verkauf

Kaiserstraße 61, 44135 Dortmund

Mail: info@pottauchocolat.de

Telefon: +49 (0)231 95018350

Öffnungszeiten Büro

Montag – Freitag 10:00 bis 17:00 Uhr



Entdecken Sie unseren Online Shop und viele weitere Geschichten rund um Schokolade

www.pottauchocolat.de



Unsere Manufaktur
im Herzen des Ruhrgebiets



**FROM
BEAN**



RÖSTEN



BRECHEN



MAHLEN



VERFEINERN



SIEBEN



CONCHIEREN



VEREDELN

**TO
BAR**



POTT
AU CHOCOLAT

