

SWISS CHOCOLATE ADVENTURE BILDSERIE 3 – PRODUKT

PRODUKT

Kakaobäume wachsen im Halbschatten lichter tropischer Wälder.



Die Kakaobäume tragen Blüten und Früchte (Kakaobohnen in Schoten) gleichzeitig direkt an ihren Stämmen.



Quelle:

<http://www.theobroma-cacao.de/wissen/kakaobaum/>



PRODUKT

Längs geöffnete Kakaoschoten mit ca. 40 rohen Kakaobohnen umgeben von Fruchtfleisch.

Quelle: <http://www.biorama.eu/bolivien-kakao-fair-trade-genossenschaft-el-ceibo-francisco-reynaga-eza-gepa-claro-schokolade-kooperative-biologische-landwirtschaft/>



Rohe Kakaobohnen vermischt mit Fruchtfleisch.

Quelle: <http://blog.heinz-kuehn-stiftung.de/archives/1327>



Kakaobohnen während des Gärungsprozesses (Fermentation). Das weisse Fruchtfleisch hat sich rötlich verfärbt.

Quelle: www.gepa.de



PRODUKT

Getrocknete Kakaobohnen mit Schalen



Sogenannte Nibs entstehen durch das Brechen der geschälten Bohnen (Kakaokernbruch). Einige Schokoladenhersteller rösten die Splitter, andere wiederum die ganzen Kerne.



Kakaomasse: Kakaosplitter (Nibs) werden durch die Wärme beim Mahlen zu Kakaomasse verflüssigt.



PRODUKT

Kakaobutter wird durch Pressen der flüssigen Kakaomasse gewonnen.

Quelle: <http://www.faruechoc.de/infozentrum/von-der-bohne-zum-kakao.html>



Zuckerrüben werden auch in der Schweiz angebaut. Die Rüben werden in den Zuckerfabriken Aarberg (BE), Frauenfeld (TG), und Rapperswil (AG) verarbeitet.

Quelle: www.schweizerbauer.ch



Zucker ist eine der drei Grundzutaten für Milkschokolade.

Quelle: <http://www.hausnet.ch/alle-ratgeber-zeigen/essen-trinken/zucker-und-seine-vielfaeltigen-formen/zucker-und-ernaehrung>



PRODUKT

Milch von glücklichen Kühen! In der Regel sind die Herden in der Schweiz immer noch so klein, dass die Bauern ihre Kühe mit Namen rufen!



Milch ist eine der drei Grundzutaten für Milkschokolade. Milch wird der Kakaomasse von den meisten Schokoladenherstellern in Form von Milchpulver beigefügt. Einige Hersteller verwenden hingegen Kondensmilch.



Quelle: www.schweizerbauer.ch

Schokoladengemisch aus Kakao, Milchpulver und Zucker im Walzwerk. Je nach Produkt variieren die Anteile von Kakaomasse, Milch und Zucker.



PRODUKT

Milkschokolade

Daniel Peter gelang es um 1885 schwarzer Schokolade Kondensmilch beizufügen. Er gilt deshalb als einer der Erfinder der Milkschokolade. Die Zugabe von Milchpulver ist allerdings heute die verbreitetere Methode.



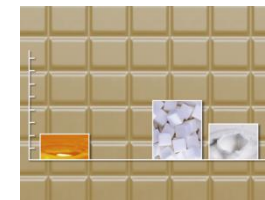
Dunkle Schokolade

Dunkle Schokolade enthält keine Milch, aber einen hohen Anteil an Kakao.



Weisse Schokolade

Weisse Schokolade enthält Kakaobutter, aber keine Kakaomasse!



PRODUKT

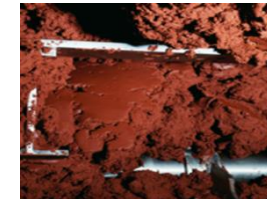
Die pastenförmige Schokoladenmasse wird in der sogenannten «Conche» unter Beigabe von Kakaobutter durch andauerndes Kneten (conchieren) sowie Wärmezufuhr verflüssigt und in homogenisiert. Schlechte Aromen verflüchtigen sich; gewünschte «schokoladige» Aromen entfalten sich.

Quelle: Lindt & Sprüngli

Flüssige Schokolade nach dem Conchieren bereit zum Abformen.
Qualitativ hochwertige Schokolade ist fein, vollkommen homogen und hat einen seidigen Glanz.

Quelle: Lindt & Sprüngli

Abgeformte Schokolade nach dem Abkühlen



PRODUKT

Fertige Pralinen

Die Verpackung spielt beim Verkauf der Schokoladenprodukte eine wichtige Rolle (Schutzhülle, Produkteinformation, Werbefläche).





Swiss Chocolate Adventure / Bildserie 3 – Produkt



Swiss Chocolate Adventure / Bildserie 3 – Produkt



Swiss Chocolate Adventure / Bildserie 3 – Produkt



Swiss Chocolate Adventure / Bildserie 3 – Produkt



Swiss Chocolate Adventure / Bildserie 3 – Produkt



Swiss Chocolate Adventure / Bildserie 3 – Produkt



Swiss Chocolate Adventure / Bildserie 3 – Produkt



Swiss Chocolate Adventure / Bildserie 3 – Produkt



Swiss Chocolate Adventure / Bildserie 3 – Produkt



Swiss Chocolate Adventure / Bildserie 3 – Produkt



Swiss Chocolate Adventure / Bildserie 3 – Produkt



Swiss Chocolate Adventure / Bildserie 3 – Produkt



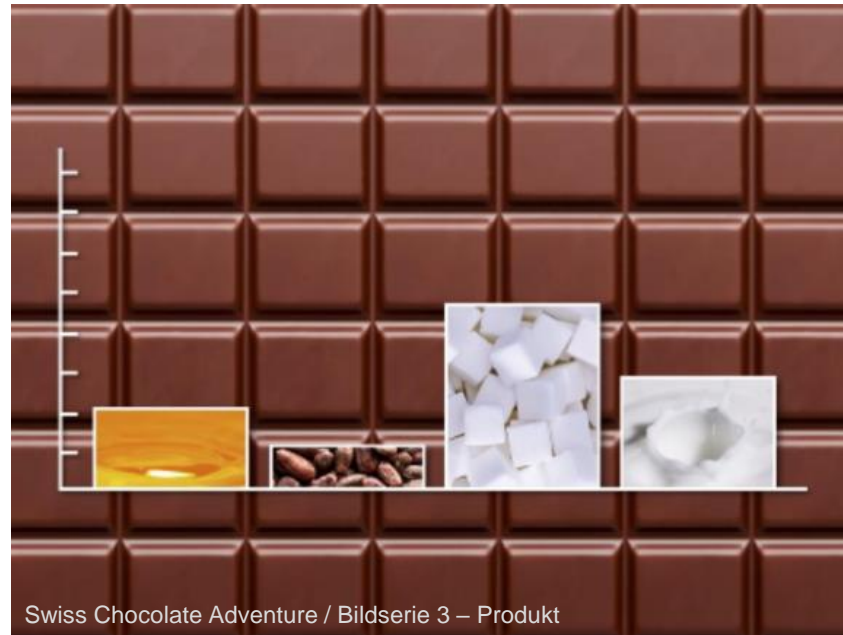
Swiss Chocolate Adventure / Bildserie 3 – Produkt



Swiss Chocolate Adventure / Bildserie 3 – Produkt



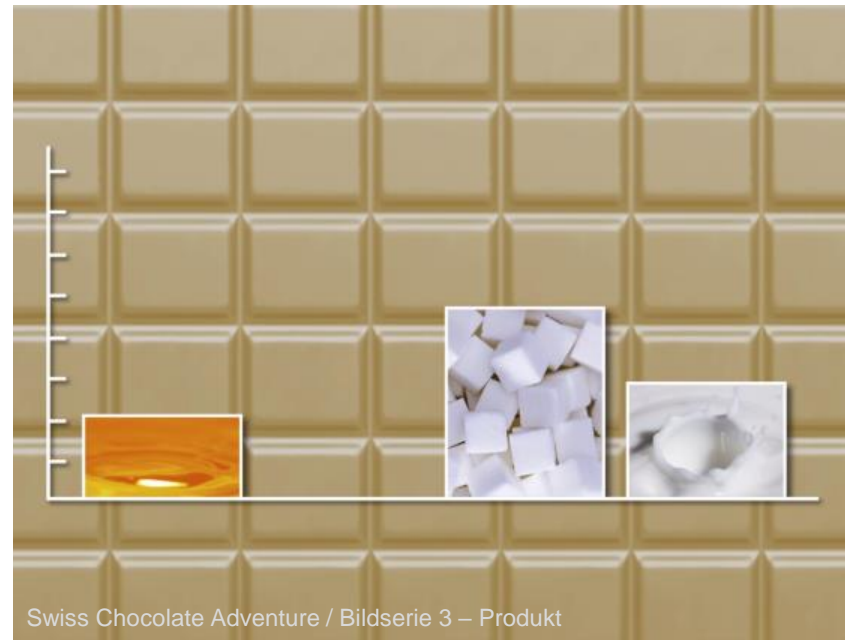
Swiss Chocolate Adventure / Bildserie 3 – Produkt



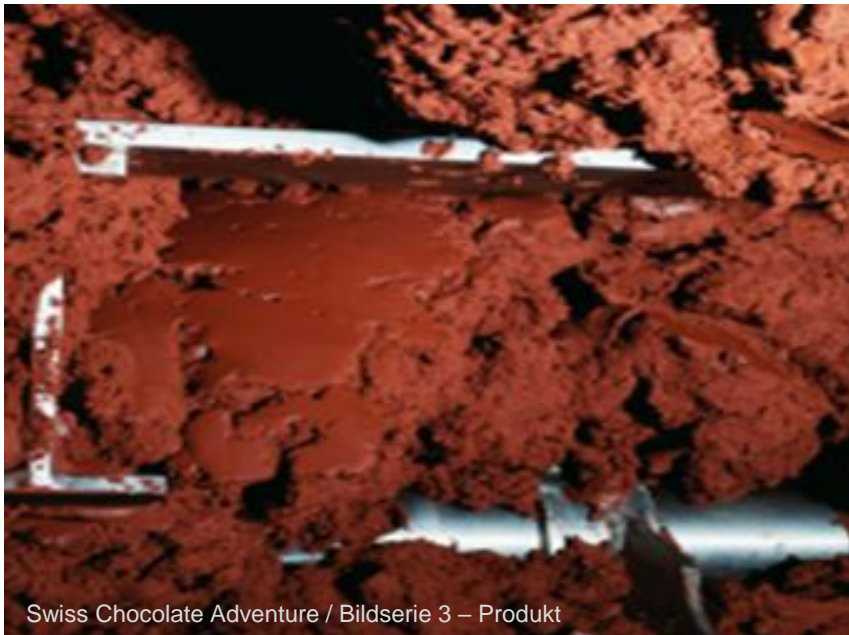
Swiss Chocolate Adventure / Bildserie 3 – Produkt



Swiss Chocolate Adventure / Bildserie 3 – Produkt



Swiss Chocolate Adventure / Bildserie 3 – Produkt



Swiss Chocolate Adventure / Bildserie 3 – Produkt



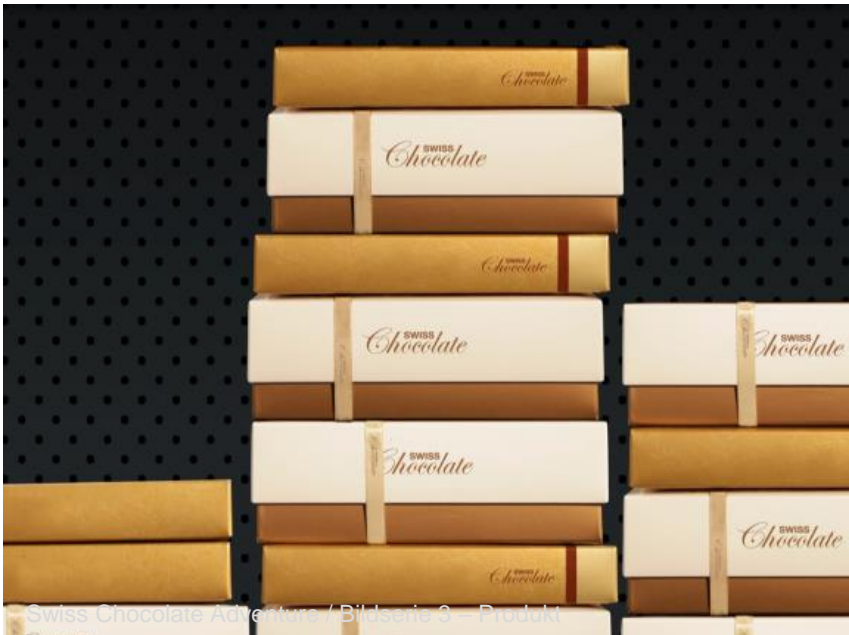
Swiss Chocolate Adventure / Bildserie 3 – Produkt



Swiss Chocolate Adventure / Bildserie 3 – Produkt



Swiss Chocolate Adventure / Bildserie 3 – Produkt



Swiss Chocolate Adventure / Bildserie 3 – Produkt