



coc*Becks* cocoa



Inhalt

SO PERFEKT. BECKS COCOA™	3
DIE BECKS COCOA™ KAKAOVIELFALT	6
KLASSISCHER GENUSS	7
CRIOLO-FRÜHSTÜCKSBÄCKEREI	8
BEET ME UP!	9
BEET ME UP! – VERFÜHRUNG #1	10
BEET ME UP! – VERFÜHRUNG #2	11
EXTRAVAGANTE FINESSE	12
READY FOR A SHOT	13
DIE SINGLE-ORIGIN-EDELKAKAOS	14
DEN PERFEKTEN KAKAO ZUBEREITEN	15
NACKT ODER EXOTISCH, FRAPPÉ ODER CHAI?	16
ICED CHAI LATTE	17
DIE KAKAOSTREUER ZUM VERFEINERN	18
RAFFINIERT KREIERT! - BANANA RAMA UND STRAWBERRY FRECKLES	19
BECKS COCOA™ GESCHENKBOXEN	20
BEET ME UP! IN DER GEMÜSEKÜCHE	21
DIE CREMES	22
BOHNENWISSEN	24
VON DER ERNTE IN DIE DOSE	25
BECKS COCOA™ SETZT AUF NACHHALTIGKEIT	26
PRESSEKONTAKT	28



SO PERFEKT.
BECKS COCOA.



DIE LEIDENSCHAFT FÜR KAKAO IST BEI BECKS COCOA™ WEITERHIN UNGEBROCHEN: SEIT 1998 KOMMEN KAKAO-SPEZIALITÄTEN FÜR DEN INDIVIDUELLEN GENUSS AUS UNSEREM HAUSE. – UND IMMER WIEDER ÜBERRASCHEN WIR UNSERE FANS MIT KREATIVEN KOMPOSITIONEN, DIE EINE GANZ PERSÖNLICHE HANDSCHRIFT TRAGEN.

DIE EDELKAKAO-SORTEN SIND LÄNGST BEKANNT IN DER DEUTSCHEN UND INTERNATIONALEN SCHOKOLADENSZENE. DIE GRENZENLOSE BEGEISTERUNG FÜR DIE DUNKLE BOHNE MACHEN WIR ALLEN, DIE KAKAO LIEBEN, IMMER WIEDER AUFS NEUE ERLEBBAR. KOMMEN SIE MIT UNS AUF EINE REISE DURCH DIE WEITEN DER KAKAOWELT. SIND SIE BEREIT?

Try it.
Taste it.
Love it
forever.

Die Becks Cocoa™ Kakaovielzahl



DAS sind unsere Lieblingskakaos! Bunt gemischt sowie zwei an die Wünsche der Gastronomie angepasste Mischungen, damit auch wirklich niemand auf **Becks Cocoa™** verzichten muss.

Die Becks Cocoa™ Lieblingssorten verwenden ausschließlich Bio-Kakao aus Westafrika, Peru und der Dominikanischen Republik und Bio-Rohrzucker aus Paraguay. Bis auf die Sorten The Fudge und White Wedding sind alle Kakaospezialitäten vegan.

Das ist hochwertige Kakaovielzahl für den individuellen Genuss! Die 250 g Designdosen sind wiederverschließbar, sodass auch ja kein Aroma flöten gehen kann. Zum Kosten gibt es die 25 g Probiersachets.

Aussuchen, zugreifen, genießen.

Klassischer Genuss



CRIOLLO

Kakao pur

Einfach 100 % bester Kakao, herb, ohne Zucker, ohne Zusätze veredelt. Ein Stück Zentralamerika zum Genießen. Löst sich in warmer Milch ohne Kochen.

Dose 250 g Sachet 20 g



SINNERMAN

Echter Zimt

Echter Java-Zimt veredelt diesen Klassiker. Kardamom gibt ihm die richtige Tiefe.

Dose 250 g Sachet 25 g



AMYDALA

Mandel

Die leichte Bittermandelnote erinnert an Marzipan oder Amaretto. Ein echter Klassiker und mein persönlicher Gruß an den Norden.

Dose 250 g Sachet 25 g



AS I WENT OUT WALKING

Mit dezent blumiger Note

Diese Sorte erinnert an einen Spaziergang durch riesige Lavendelfelder in der Provence. Dabei ist diese jene in der Nase deutlicher, im Abgang eher nur zu erahnen. Ein Kakao für Connaisseurs.

Dose 250 g



WHITE WEDDING

Weiße Schokolade, Kokosnuss und Vanille

Trinkschokolade ohne Kakao. Erfrischende Kokosnuss und ein Hauch von Vanille geben dieser Schokolade ihren einzigartigen Charakter. Für alle, die es weiß mögen.

Dose 250 g Sachet 25 g



THE FUDGE

Feiner Karamell

Edelkakao mit Sahnekaramell. Lieblich im Geschmack; mit einer Weichheit, die Geschmacksenthusiasten als „mouthfeel“ bezeichnen. Kindern entlockt es ein „umpff“.

Dose 250 g Sachet 25 g



NUDE

Echte Bourbonvanille aus Madagaskar

Kräftiger Schokoladengeschmack trifft auf liebliche Vanille. Eine wunderbare Kombination.

Dose 250 g Sachet 25 g



MICHEL

Ein Familienkakao, der jedem schmeckt.

Ein besonderer Kakao mit 33% Kakaoanteil für große und kleine Genießer, als Sammlerstück und Geschenktipp mit Nostalgiefaktor.

Dose 335 g

Criollo-Frühstücksbäckerei: Hot Cross Buns von heyfood sister



Schoko Hot Cross Buns

- 45 g Butter
- 250 ml Milch
- ½ Würfel Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- 60 g Zucker
- 450 g Mehl
- 50 g Kakaopulver, z. B. Criollo von BecksCocoa
- 1/2 TL Salz
- 1 Ei
- 100 g dunkle Schokolade
- 50 g getrocknete Kirschen (oder mehr Schokolade)



- 45g Mehl
 - 5-6 EL Wasser
 - 4 EL Goldsirup oder Ahornsirup
1. Milch und Butter in einem Topf kurz handwarm erhitzen (auf keinen Fall kochen!). Hefe und Zucker zugeben und darin auflösen. Das Ganze 10 Minuten beiseitestellen, bis sich an der Oberfläche kleine Bläschen bilden.
 2. Mehl, Kakao und Salz in einer großen Schüssel mischen. Die Hefemilch und das Ei hinzufügen und entweder mit den Händen oder den Knethaken des Rührgeräts gute 10 Minuten lang zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Anschließend zu einer Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen.
 3. Die Schokolade und eventuell die getrockneten Kirschen mit einem Messer in kleine Stücke haken. Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche gründlich durchkneten, dabei die Schokolade und Kirschen einarbeiten. Zurück in die Schüssel geben und noch einmal mindestens 30 Minuten gehen lassen.
 4. Den Teig dann wiederum gut kneten und in 12 gleichgroße Stücke (à ca. 75-80g) teilen. Diese zu kleinen Brötchen rollen (entweder zwischen beiden Händen oder mit einer Hand auf der Arbeitsfläche in kreisenden Bewegungen) und mit 2-3 cm Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem Geschirrtuch abdecken und wiederum 30 Minuten gehen lassen.
 5. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. 45g Mehl mit 5-6 EL Wasser zu einer Paste glattrühren. Diese in einen Spritzbeutel füllen. Die Paste dann kreuzförmig auf die Buns spritzen, bevor diese für 15-20 Minuten in den vorgeheizten Backofen wandern.
 6. Den Sirup in einem kleinen Topf aufkochen und die Hot Cross Buns damit bepinseln, sobald sie aus dem Ofen kommen. Am besten noch warm mit gesalzener Butter servieren.





BEET me up !

NEU

BEET ME UP!

Ein Edelkakao mit einer Beigabe an Roter Beete
Der Trendige unter den Kakaokompositionen. Leise Töne
von Senf, Piment, Wacholderbeeren und Nelken erinnern
an den russischen Eintopf Borschtsch. Ein edler Kakao,
der mit Schwung für richtig gute Laune sorgt!

Dose 250 g

Sachet 25 g



BEET me up! – Verführung #1: Schokowaffeln & Cheesecake-Creme von Madame Dessert



Saftige Schokowaffeln mit Cheesecake-Creme

★★★★★
5 von 2 Bewertungen

Ist es ein Frühstück? Ist es ein Dessert? Ganz egal, denn das Rezept für diese saftigen Schokowaffeln mit Orangen Cheesecake Creme ist einfach Soulfood pur.

Gericht: Breakfast Autor: Madame Dessert

Zutaten

Zutaten für ca. 15 rechteckige Schokowaffeln mit Cheesecake-Creme

Orangen-Cheesecake-Creme

- 1 TL Orangenzenen einer BIO Orange
- 2 EL Orangensaft
- 200 g Mascarpone
- 200 g Frischkäse
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50 g Puderzucker

Schokoladen-Waffeln

- 250 g Mehl
- 50 g Becks Cocoa BEET ME UP!
- 2 TL Backpulver
- 60 g brauner Rohrzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1/2 TL Salz
- 2 Eier Größe L
- 40 g Zucker
- 75 g geschmackneutrales Speiseöl
- 420 g Vollmilch
- optional: 75 g Zartbitterschokolade

Optional

- Frische Orangenscheiben
- Schokoladenraspeln zum Garnieren

Arbeitsschritte

1. Bei der Zubereitung deiner Schokoladenwaffeln tingst du am Besten mit dem Cheesecake-Topping an. Die Creme aus Frischkäse und Mascarpone mit fruchtiger Orangennote kann dann nämlich ganz entspannt im Kühlschrank auf die frisch gebackenen Waffeln warten.

Cheesecake Creme mit einem Hauch Orange

1. Wasche die BIO Orange unter heißen Wasser und tupfe sie trocken. Reibe kleine Zesten von einer Hälfte der Orange ab. Halbiere die Orange und pressle aus einer Hälfte den Saft aus. Die andere Hälfte kannst du in dekorative Scheiben oder Viertel schneiden.

2. Vermenge in einer kleinen Schüssel die Mascarpone mit dem Frischkäse. Gib Vanillezucker und Puderzucker dazu und rühre die Creme zusammen mit einem Teelöffel Orangenzenen und etwa zwei Esslöffel Orangensaft glatt. Stelle die Orangen Cheesecake Creme bis zum Anrichten in den Kühlschrank.

Zubereitung der fluffig-saftigen Schokowaffeln

1. Heize den Waffeleisen vor. Stelle dir etwas Butter und einen hitzebeständigen Backpinsel bereit, mit dem du das Eisen vor dem Backen einfetten kannst.
2. Mische in einer großen Rührschüssel das Mehl zusammen mit dem BEET me up!, Backpulver, brauner Zucker, Vanillezucker und Salz. Trenne die Eier und schlage die Eiweiße stell während du dabei langsam den Zucker einciseln lässt. Vermische anschließend die Eigelbe mit dem Öl und der Milch.
3. Forme in der Mitte der Mehlschüssel eine Mulde und gib die Eigelb-Mischung hinein. Vermische anschließend alles gerade so miteinander. Es dürfen ruhig noch Mehnester übrig bleiben. Hebe nun den Eischnee unter, bis gerade so ein platter Teig entsteht.
4. Wer möchte, kann zum Schluss noch etwas gehackte oder geraspelte Zartbitterschokolade unterheben.
5. Jetzt muss der Waffelteig nur noch portionsweise ausgebacken werden. Bei mir waren es ziemlich genau zwei Eßportionen-Löffel pro Waffelfeld au Teig, der im heißen, eingefetteten Eisen ziemlich genau 5 Minuten brutzeln durfte.

Zeit für deinen Genussmoment

1. Vor dem Genießen der knusprig-frischen Schlemmerei heißt es nun nur noch: Waffeln stapeln, mit Cheesecake Creme topfen und nach Herzenslust mit frischen Orangenstücken und geraspelter Schokolade garnieren. Ist das nicht ein Fest für alle Sinne?

Macht es euch lecker! Eure Madame Dessert

BEET me up! – Verführung #2: Rote Bete-Brombeer-Muffins von Klara & Ida

Klara & Ida

THE MAGAZINE
FOR FOOD PHOTOGRAPHY
& CULINARY LIFESTYLE

Zutaten für 10 Muffins:

- 300 g Mehl Type 405
- 150 g hoher Rohrzucker
- 2 gehäuften TL Backpulver
- 1 TL geriebenes Vanillepulver
- 4-6 TL Becks Cocoa BEET me up!
- 180 ml Mandelmilch
- 100 ml Pflanzenöl
- 2 Eier
- 80g Brombeerkonfitüre 75% für den Teig
- Margarine zum Einfetten

Für das Brombeer-Frosting:

- 150 g Brombeeren
- 2 EL Zitronensaft
- 230 g Butter Zimmertemperatur
- 230 g Puderzucker (ggf. mehr - abhängig von der gewünschten Süße)
- 1 TL Vanillesirup
- 1 EL Milch ggf. mehr

Zubereitung:

Zunächst alle festen Zutaten - Mehl, Rohrzucker, Backpulver, Vanillepulver, Becks Cocoa - miteinander vermengen. In einem separaten Gefäß Mandelmilch, Pflanzenöl, Eier und Brombeerkonfitüre mit Hilfe eines Schneebesenmixer miteinander verquirlen. Anschließend esslöffelweise die Mehlmischung einrühren, bis ein zähflüssiger Teig entstanden ist.

Ofen auf 180° Umluft vorheizen. Muffinförmchen mit Margarine einfetten oder mit Muffinförmchen auskleiden. Den Teig auf sechs Muffinförmchen verteilen und diese auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben. Muffins 20 Minuten backen. Zum Test, ob sie gar sind, mit einem Holzstäbchen hineinstechen, bleibt noch deutlich Teig kleben weitere 5 Minuten backen.

Anschließend die Form aus dem Ofen nehmen, die Muffins aus der Form lösen und etwas abkühlen lassen.

Für das Frosting Brombeeren (bis auf 6 Stück) und Zitronensaft in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Unter gelegentlichem Umrühren 15 - 20 Minuten köcheln bzw. bis sie nahezu flüssig sind. Wer die Körner nicht mag, streicht die Brombeersauce noch durch ein Sieb.



Wenn die Sauce abgekühlt ist, diese zusammen mit Butter und mit Hilfe eines Handrührgerätes, einer Küchenmaschine oder einfach einer Gabel kräftig vermengen, nun ebenfalls den Puderzucker, Vanillepulver und Milch unterrühren, bis eine cremige, homogene Masse entstanden ist. Ggf. noch etwas Milch hinzugeben.
Das Frosting mit einer Tüte dekorativ auf die Muffins geben, jeden mit einer frischen Brombeere verzieren und genießen.
Tipp: Als extra Highlight kannst du die Muffins auch etwas aushöhlen und noch einen Klecks Brombeermarmelade hineinsetzen.



Extravagante Finesse



A CHOCKWORK ORANGE

Orange und Ingwer

Edelkakao, ganz dezent komponiert mit dem Geschmack von sonnenreifen Orangen und einem Hauch Ingwer. Eine ganz frühe Sorte und beliebt wie eh und je.

Dose 250 g Sachet 25 g



BEFORE NINE

Feine Minze

Ein ambivalenter Geselle. Er wird geliebt und gehasst zu gleichen Teilen. Dennoch ein erfrischendes Geschmackserlebnis mit feinstem Minzgeschmack.

Dose 250 g Sachet 25 g



DSCHINDSCHA

Ingwer und ein wenig Kardamom

Dschindscha kommt von Ginger und wird mit einer Beigabe von Piment zu einem würzigen Erlebnis. Ein wenig Kardamom ergänzt diese klassische Kombination.

Dose 250 g Sachet 25 g



SINNERNMAN FORTE

Zimt

Ein Edelkakao mit einer „Forte“-Portion Zimt verfeinert und ganz ohne Zucker. Bei einem Kakaoanteil von 96% präsentiert sich diese Sorte in Bioqualität. Für den sündenfreien, edlen Kakaogenuss mit zimtigem Extra.

Dose 250 g Sachet 25 g



CHILL BILL

Chili und ein wenig Piment

Mutmaßlich aphrodisierend. Erst schüchtern, dann feurig. Die leichte Schärfe der Chilis ist der krönende Abschluss eines tiefschokoladigen Kakao.

Dose 250 g Sachet 25 g



HOT WINTER

Eine winterliche Mischung mit feinem Lebkuchenaroma

Zehn winterliche Gewürze, die mit einem Schuss Rum für weihnachtliche Stimmung sorgen. Im Sommer eisgekühlt genießen, denn Zimt kühlt den Körper!

Dose 250 g Sachet 25 g



T.E. LAWRENCE

Mokka

Der arabisch angehauchte Kakao mit Koffein ist eine Hommage an den Orient: verfeinert mit türkischem Kaffee, Datteln und einem Hauch Kardamom erweckt der T.E. Lawrence Mokka die müden Lebensgeister und erinnert an den Duft der fernöstlichen Morgenluft.

Dose 250 g Sachet 25 g

Ready for a shot?



NACHT- UND NASCHKATZEN AUFGEPASST!

DIESER COCOA-SHOT HAT DIE VOLLE POWER IN SICH!
DU BRAUCHST ES, DU KRIEGST ES...

- 30 ml Vollmilch mit Becks Cocoa™ T. E. Lawrence verrühren,
- auf 90 Grad erhitzen,
- aufschäumen und genießen!

Expertentipp:

Doppelte Dröhnung gefällig? Mit einem Espresso kombinieren oder 2 cl Rum dazugeben.



Die Single Origin Edelkakaos

Unsere sortenreinen Kakaos aus Vietnam und der Dominikanischen Republik versprechen Genuss auf höchstem Niveau für Especial-Feinschmecker! Erhältlich in den wiederverschließbaren 250 g Designdosen, in den 25 g Probiersachets und in unseren 1500 g Dosen für die Gastronomie.

NEU!

ESPECIAL N°3

75% Edelkakao aus Vietnam

Eine ganz besondere Sorte aus dem kleinen Anbaugebiet im Mekong Delta, die von Kleinbauern – ohne offiziell zertifiziert zu sein – fair und nachhaltig kultiviert wird! Fruchtig, fein säuerlich und mit ihrer herben Geschmacksnote zergeht diese ausgesuchte Trinkschokolade auf der Zunge. Sie zählt zu einer der besten Kakaoqualitäten, die im asiatisch-pazifischen Raum zu bekommen ist.

Sachet 25 g

Dose 250 g



ESPECIAL N°4

60% Edelkakao aus der Dominikanischen Republik

Die Trinkschokolade aus der Dom. Rep. besticht durch ihren anfangs zarten, nur leichten aber herben Schokoladengeschmack mit einer zarten Karamellnote. Zum Ende entfaltet sich eine intensive schokoladige Note.

Sachet 25 g

Dose 250 g



Tipp für alle, die vegan leben:

Den Kakao mit Hafermilch zubereiten! Denn bis auf White Wedding und The Fudge sind alle unsere Kakaosorten vegan.

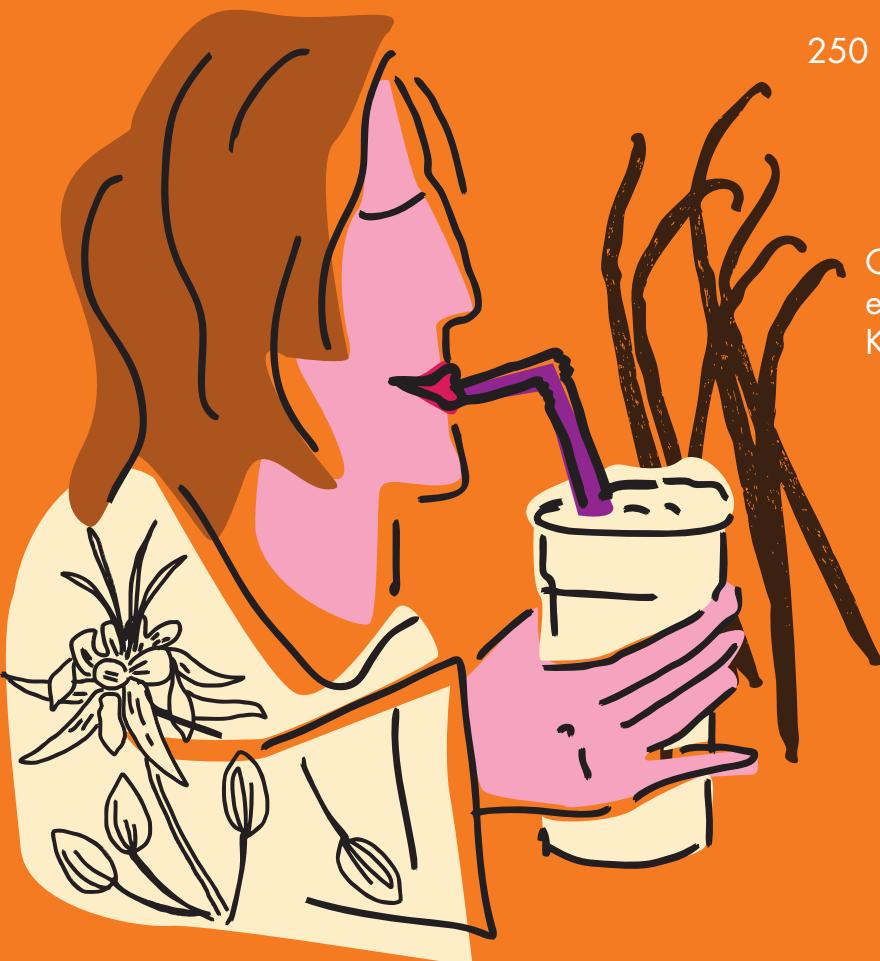
Wie bereite ich den perfekten Kakao zu?

JETZT WIRD'S GEMÜTLICH.

250 ml Milch erwärmen und zu feinem Milchschaum aufschäumen.

Ein Glas zur Hälfte mit Milchschaum füllen und zwei gehäufte Teelöffel oder ein 25-Gramm-Sachet Becks Cocoa™ dazugeben.

Gut umrühren und die übrige aufgeschäumte Milch mit einer Schaumkrone ins Glas füllen. Zum Schluss mit etwas Kakao bepudern z. B. aus unseren Kakaostreuern auf Seite 15 und genießen.



Ganz wichtig bei der Zubereitung ist, dass die Milch nicht zu stark erhitzt wird. Bei 80 Grad sollte Schluss sein, damit sich die Kakaoaromen bestmöglich entfalten können.

Und: Für alle Kakaovarianten immer frische 3,5 % Vollmilch verwenden! Denn der Fettanteil der Milch dient als Transportmittel des guten Geschmacks. Da sollte man keine Kompromisse eingehen!

Nackt oder exotisch, Frappé oder Chai?

In den Chai-Spezialitäten steckt unser ganzes Wissen über Gewürze und das ist schmeckbar: Klassische indische Gewürze wurden fein harmonisch abgestimmt und zusammengestellt. Als Begleiter für die Rückbesinnung zum inneren Selbst. Ganz im Gegenteil dazu die Frappés: Sie suchen nach Aufmerksamkeit. Vielseitig einsetzbar für Eiskakaos, Schoko-Smoothies oder Eis und ganz einfach zuzubereiten, wollen die Frappés am Liebsten überall eingesetzt werden!



OM

Klassischer Masala Chai mit Ingwer, Nelken und Kardamom

Indischer Schwarzttee verfeinert mit landestypischen Gewürzen. „Om“ ist der Lautruf, um in sich zu gehen.

Dose 250 g Sachet 30 g



SONO

Chai Latte mit Matcha und Marzipan

Harmonisch und extravagant ist die Mischung aus grasigen Matchanoten und lieblichem Marzipan. Sensationell lecker und Detox-geeignet.

Dose 250 g Sachet 30 g



Frappé White Wedding

Weiße Schokolade mit Bourbonvanille und Kokosnuss
Eisgekühlt als Frozen Latte genießen oder einfach mit einer Scheibe Ananas im Mixer verrühren und fertig ist die alkoholfreie Piña Blanca.

Dose 250 g Sachet 25 g



FRAPPÉ NUDE

Vanille

Den Becks Cocoa™ Bestseller gibt es jetzt auch als kühle Sommervariante. Sämige, herbstliche Eisschokolade verfeinert mit Bourbonvanille und einem Hauch von Kokosnuss.

Dose 250 g Sachet 25 g

Iced Chai Latte

MMHHH - WÜRZIG UND ERFRISCHEND ZUGLEICH!

- spice-Chai mit 5 cl Milch verrühren und aufschäumen.
- Eiswürfel in ein Glas geben und zu 4/5 mit Milch auffüllen.
- Die spice-Milchmischung vorsichtig aufgießen, sodass zwei Schichten entstehen.



Ich kann
auch kalt!



Verfeinern auf höchstem Geschmacksniveau – mit Kakaostreuern

Die Becks Cocoa™ Kakaostreuer halten, was sie versprechen: Feinstes Kakaopulver, verfeinert mit der persönlichen Note von Becks Cocoa™. Ein Augenschmaus auf jeder Milchhaube, auf Torten und Backwaren oder zur schmackhaften Dekoration von Desserttellern.



CRIOLLO

Kakao pur

Einfach 100 % bester Kakao, herb, ohne Zucker, ohne Zusätze veredelt. Ein Stück Zentralamerika zum Genießen.



Streuer 65 g



SINNEMAN

Echter Zimt

Echter Ceylonzimt (auch Javazimt genannt) veredelt diesen Klassiker. Kardamom gibt ihm die richtige Tiefe.



Streuer 65 g



A CHOCKWORK ORANGE

Orange, Ingwer

Edelkakao, ganz dezent komponiert mit dem Geschmack von sonnenreifen Orangen und einem Hauch Ingwer. Eine ganz frühe Sorte und beliebt wie eh und je.



Streuer 65 g



AS I WENT OUT WALKING

Ein Kakao für Connaisseurs

Mit dezent blumiger Note erinnert diese Sorte an einen Spaziergang durch riesige Lavendelfelder in der Provence. Dabei ist diese jene in der Nase deutlicher, im Abgang eher nur zu erahnen.

Streuer 65 g

BANANAMAMA

HOL DIR DEN DSCHUNDEL INS GLAS!

Für den Bananamama einfach eine Banane in den Mixer geben;

Frappépulver,
Vollmilch und
Eiswürfel dazu

und schon hast du die perfekte Dschungel-Erfischung. Der Bananapapa gesellt sich mit dunkler Schokolade dazu.



STRAWBERRY FRECKLES

MIX IT BABY!

Frappépulver,
Vollmilch,
Eiswürfel
und eine Handvoll Erdbeeren
in den Mixer geben
und auf höchster Stufe sämig rühren.

Genuss verschenken – mit den Becks Cocoa™ Geschenkboxen

Damit Verschenken und Beschenktwerden zum Genuss wird, gibt es ab jetzt die Becks Cocoa™ Geschenkboxen: in jeder Becks Cocoa™ Box befinden sich feinste ausgewählte Kakaospezialitäten in Sachetgrößen und ein Rezeptheft mit kreativen Rezepten, die auf die enthaltenen Sorten angepasst sind. Verpackt im hochwertigen Geschenkkarton sind die themenspezifischen Becks Cocoa™ Geschenkboxen ein nettes Mitbringsel für jeden Anlass.



THE NEW BREAKFAST

Eine Box, die zum stundenlangen Frühstück einlädt: die Sorten Criollo, The Fudge, A Chockwork Orange und Nude versprechen wahre Frühstücksfreuden!

95 g

SCHMUDDELWETTER

Wenn das Wetter dazu ermutigt, den Tag drinnen zu verbringen: Dschindscha, Before Nine, Sinnerman forte und Chill Bill zaubern Freude ins Haus!

100 g

ADVENTSBÄCKEREI

Ofen vorheizen und losbacken: die Sorten Amydala, A Chockwork Orange, Criollo und Hot Winter verleihen Plätzchen die besondere Note.

95 g

BEET me up! In der Gemüseküche: Chili sin Carne von nutsandblueberries



NUTS
AND
BLUEBERRIES

Der Blog für Food Fotografie und vegetarische Ernährung

Chili sin Carne | Vegetarisches Chili mit roter Beete, Kakao, Rotebein und Walnüssen

Autor: nutsandblueberries
Cook time: 30 mins Total time: 30 mins

Ingredients

- 2 EL Olivenöl
- 1 große Zwiebel, gewürfelt
- ½ frische Chili (oder eine getrocknete)
- 1 TL Paprika, edelsüß
- 1 TL Nachoschotenbeeren
- 1 TL getrockneter Oregano
- 2 rote Peperoni, gewürfelt
- 1 kleine rote Beete, gewürfelt
- 1 Messerlöffel Seltene, in Scheiben geschnitten
- 150 g Walnüsse, fein gehärtzt
- 800 g Kätheleytomaten
- 800 g gekochte Tomaten aus der Dose
- 250 ml Wasser
- Salz
- Pfeffer
- 100 ml Rotebein
- 3 TL Kakao (wir nehmen Beet me Up! von Becks Cacao)
- 2 EL Öl servieren
- 1 Rund frischer Koriander
- 150 g Joghurtkäse (für die vegane Variante kannst du Kokosjoghurt oder Sojajoghurt verwenden)
- Tortilla

Instructions

1. Schneide das Gemüse in Würfel.
2. Gieße das Olivenöl in einer großen Töpf und erhitze es auf mittlerer Stufe.
3. Brate die Zwiebeln in den Gewürzen (Paprika, Organo, Nachoschotenbeeren) einige Minuten an, bis die Zwiebeln glänzen und (Vorsicht, brennt schnell an wegen der Gewürze).
4. Gieße das geschnittenen Gemüse (Zwiebel, Beete, Paprika, Seltene und etwas einschön)
5. Löffelt das Gemüse mit dem Rotebein ab und lasse es etwas einkochen.
6. Gieße nun die restlichen Zutaten, wie Walnüsse, Tomaten, Wasser und Salz hinzu und lasse das Ganze für 30 Minuten köcheln.
7. Gebe zum Schluss 2 TL Kakao hinzufüge und lasse das Chili weitere 5 Minuten köcheln.
8. Gieße zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Serviere das Chili mit Joghurt, Tortilla und frischem Koriander.
10. Tipps: Die Tortilla kannst du als Wrap schneiden und kurz in der Pfanne anbraten.

Recipe by nutsandblueberries at <https://nutsandblueberries.de/rezepte-veganes-chili-sin-carne/>

21

Die Cremes



Hochwertige Bio Haselnüsse und Bio Cashews gehen die Vermählung mit bestem Bio Edelkakao unserem Criollo aus Südamerika. Dabei bestechen unsere neuen Nuss-Kakao-Cremes durch ihren hohen Nussanteil. Die Sensation ist das feine schokoladig-nussige Aroma – ob pur auf dem Löffel, als köstlicher Aufstrich auf dem Brot, als nährende Beigabe im Smoothie und im Müsli oder als wertvolle Zutat zum Backen und Kochen. Beide Cremes sind vegan, gluten- und palmölfrei! Die Haselnüsse kommen aus Italien.

DSCHANDUIA

50% Bio Haselnuss-Anteil

Sämige Haselnusspaste verfeinert mit knackigen Haselnussstückchen. Dazu bestes Kakaopulver, Rohrzucker und Kakaobutter, ebenfalls alles aus biologischem Anbau. Mehr kommt hier nicht ins Glas!
Bio und Natur pur – das ist unsere Becks Cocoa™ Bio Haselnuss-Kakao-Creme.

Glas 200 g



WELLUTATA

30% Bio Cashew-Anteil

Feinste Cashewkerne werden mit den hochwertigen Zutaten Bio Rohrzucker, Bio Sonnenblumenöl, Bio Kakaopulver und Bio Kakaobutter langsam und sorgfältig zu einem schokoladigcremigen Mus verarbeitet. Natürliches Bio Sonnenblumenlecithin stabilisiert die samtige Konsistenz der Creme.

Glas 200 g



The background of the image shows two dried cacao beans on a dark, textured surface. The bean on the left is brownish-orange with visible longitudinal lines and some white spots. The bean on the right is a darker purple-brown color. In the foreground, there is a large, stylized title in white script font. A small, simple line drawing of a cacao pod with a few leaves is positioned next to the word 'feinen' in the title.

Die Welt der feinen Kakaobohne



Bohnenwissen

3-5 Jahre nach der Pflanzung trägt der Kakaobaum seine ersten Früchte. Bis dahin muss er sorgfältig gehegt und gepflegt werden.

25-50 Bohnen enthält jede Kakaofrucht.

10 Tage dauert die Fermentation, bevor die Bohnen getrocknet werden können.

2/3 des Weltmarktanteils an Kakao stellt Afrika;

2 MAL im Jahr findet die Kakaoernte statt, wobei

80 % des jährlichen Ertrags zwischen Oktober und März eingebbracht wird.

50 % schrumpfen die Bohnen während ihrer Trocknung.

die Elfenbeinküste ist mit rund 35 % der weltweit größte Kakaoexporteur

Von der Ernte in die Dose

Die Wege der Kakaofrucht

1. ERNTE

Die Kakaofrüchte werden mit langen Pflückmessern von den Bäumen getrennt und mit Macheten geöffnet, um das Fruchtfleisch aus den Früchten zu holen.

2. FERMENTATION

Die Bohnen und das Fruchtfleisch liegen für mehrere Tage in Holzkisten oder ausgebreitet auf Bananenblättern. Bei Temperaturen zwischen 45 und 50 Grad läuft ein Gärprozess ab. Verschiedene chemische und biologische Prozesse lösen das Fruchtfleisch von den Bohnen, die beginnende Keimung der Samen wird durch den in der Gärung entstehenden Alkohol gestoppt und die Bohnen verlieren einen Teil ihrer Bitterstoffe. Sie entwickeln die typischen Aromastoffe bzw. deren Vorstufen und ihre braune Farbe.



3. TROCKNEN DER KAKAOBOHNEN

Die Kakaobohnen werden auf Matten oder Tabletts ausgebreitet und ein bis zwei Wochen in der tropischen Sonne getrocknet. Durch Hitze und Sonnenbestrahlung schrumpft der Wassergehalt der Bohnen, sie werden haltbar und ihr Kakaoaroma entwickelt sich weiter.

4. TRANSPORT

Die Kakaobohnen werden zur Weiterverarbeitung vor allem nach Europa und Nordamerika verfrachtet. Dort werden sie gereinigt, geröstet, veredelt und schließlich zu feinem Kakaopulver zermahlen.





Becks Cocoa™ setzt auf Nachhaltigkeit



Gerade bei Lebensmitteln erfüllen Verpackungen wichtige Aufgaben: Sie schützen die Kakaos und ihre wertvollen Inhaltsstoffe und helfen dabei, sie unbeschadet zu transportieren. Deswegen wird zum Schutz der Produkte und der Umwelt die Umstellung von konventionellen Verpackungen auf nachhaltige Materialien eingeleitet. Die neuen Blechdosen sind zu 100 % recyclebar: Das Etikett ist aus Papier und abziehbar, sodass die Dosen einfach entsorgt oder wiederverwendet werden können.



"ALLES ANDERE IST UNS
NICHT GUT GENUG."

Pressekontakt

Für weitere Informationen rund um Becks Cocoa™ oder zu den einzelnen Kakaospezialitäten, sowie für Anfragen zu Bildmaterial oder Interviews steht Ihnen das Becks Cocoa™ Pressebüro zur Seite:

Katja Rusch: katja@agentur-storykitchen.de und
Andrea Badelt: andrea@agentur-storykitchen.de
von der **storykitchen.** agentur für kulinarik & lebensstil



WWW.BECKSCOCOA.COM