



Gesamtkatalog 2022

Becks
cocoda
Kakaospezialitäten



Try it,
taste it,
love it
forever.

Qualität beginnt bei den Zutaten

Qualität beginnt bei **beckscocoa™** bereits bei der Auswahl der Zutaten. Für Kakaogenießer aus aller Welt suchten wir die feinsten Ingredienzen und haben sie gefunden. Ganz bewusst wählen wir für unsere Kakaospezialitäten nur die edelsten Kakaobohnen und erlesene Gewürze, Kräuter und Früchte aus den besten Anbaugebieten weltweit.

Nachhaltig denken und handeln – auch das gehört zu unserem Qualitätsanspruch. Der Kakao für unsere hochwertigen Trinkschokoladen kommt daher wo immer möglich aus biologischem Anbau und aus fairem Handel. Auch unsere Verpackung wird fortlaufend optimiert. Unsere 250 g Dosen sind bereits zu 100 % recycelbar.

Mal klassisch, mal extravagant harmonisieren die Bio Edelkakaos mit echtem Ceylon-Zimt, mit kostbarer Vanille aus Madagaskar, fruchtiger Orange oder einem Hauch von Lavendel. Kreative Vielfalt für individuellen Genuss – das ist **beckscocoa™**.



Die beks cocoa™ Kakaovielfalt

Try it, taste it, **beks cocoa™** – das sind echte Lieblingskakaos! Bunt gemischt sowie zwei an die Wünsche der Gastronomie angepasste Mischungen, damit auch wirklich niemand auf **beks cocoa™** verzichten muss.

Die **beks cocoa™** Lieblingssorten verwenden ausschließlich Bio Kakao aus Afrika, Südamerika und der Dominikanischen Republik und Bio Rohrzucker aus Südamerika. Bis auf die Sorten The Fudge und White Wedding sind alle Kakaospezialitäten vegan.

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

Aussuchen, zugreifen, genießen.



Glühwein trifft auf heiße Schokolade für den perfekten Wintergenuss!

NEU



Red Spirit Glühkakao ist die neueste Kreation aus dem Hause **beckscocoa™**. Dieser Kakaogenuss vereint die herben und süßen Aromen in einer perfekten Glühschokolade. Die feinen winterlichen Gewürze wie Zimt, Orange, Ingwer und Kardamom ergänzen den Glühkakao in seinem aromareichen Auftritt perfekt und gleichzeitig bekommt man ein volles und starkes Kakaoaroma.

Natürlich ist auch diese Sorte in den recyclebaren Blechdosen edel und nachhaltig verpackt!



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 / Beutel 20 g



White Wedding*

Weißer Schokolade, Kokosnuss, Vanille Schokolade ohne Kakao. Aufmerksam die, die keinen Kakao mögen.

Dose 250 g / Beutel 25 g

* Weiße Schokolade



Sinnerman

Echter Zimt

Ein wenig echter Ceylonzimt in dieser Mischung und ein Hauch Kardamom und schon wird ein echter Klassiker aus dieser Mischung.

Dose 250 g / Beutel 25 g



Nude

Bourbonvanille aus Madagaskar

in seiner reinsten Form. Kaum zu erahnen und trotzdem präsent, wohlfeilweich und lieblich.

Dose 250 g / Beutel 25 g



Amydala

Mandel

Eine deutlich bemerkbare, doch leichte Bittermandelnote erinnert an beides, sowohl Amaretto als auch Marzipan. Beliebt im Norden Deutschlands bekommt er immer mehr Fans auch südlich der Donau.

Dose 250 g / Beutel 25 g



As I went out walking

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. Ein Kakao für Connaisseurs.

Dose 250 g / Beutel 25 g



The Fudge

Feiner Karamell

Edelkakao mit Sahnekaramell. Lieblich im Geschmack mit einer Weichheit, die Geschmacksenthusiasten als „mouthfeel“ bezeichnen und Kindern ein „umpff“ entlocken lässt.

Dose 275 g / Beutel 25 g



Michel

Der ganz normale

Süß, jedoch nicht zu sehr, schokoladig, ein ganzer Mund voll, und ganz lange anhaltend. Dieser Kakao enthält 35 % Kakao, ideal für Kinder, Erwachsene, Schokoladenjunkies und Kakaoverrückte.

Dose 250 g



8 Dosen im Karton

20 Sachets pro Display
12 Displays pro Karton

Extravagante Finesse



BEET me up!

Ein Edelkakao mit Roter Beete, etwas Senf, Piment, Wacholderbeeren und Nelken erinnert an den russischen Eintopf Borschtsch. Ein edler Kakao, der mit Schwung für richtig gute Laune sorgt! Der trendige unter den Kakaokompositionen.

Dose 250 g / Beutel 25 g



Sinnerman forte

Zimt
Ein aufregender Edelkakao mit einer „Forte“-Portion Zimt verfeinert und trotz des Fehlens jeglichen Zuckers ist er nur leicht herb. 96 % Kakao in Bio- und fairer Qualität. Wundervoll zimtig mit einem Hauch Kardamom.

Dose 250 g / Beutel 25 g



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 / Beutel 25 g



Before Nine

Feine Minze
Ein ambivalenter Geselle, der geliebt und gehasst zu gleichen Teilen wird. Nichtsdestotrotz ein erfrischendes Geschmackserlebnis mit leichtem, feinsten Minzgeschmack.

Dose 250 g / Beutel 25 g



Chill Bill

Chili und ein wenig Piment
Mutmaßlich aphrodisierend. Erst schüchterne Jungfrau, dann feuriger Vamp. Die leichte Schärfe der Chillies ist der krönende Abschluss für einen tiefschokoladigen Kakao.

Dose 250 g / Beutel 25 g



Hot Winter

Winterliche Mischung, feines Lebkuchenaroma
Eine sensationelle Alternative zu Glühwein. Zehn winterliche Gewürze, eine Prise Chili und jegliches Frösteln sei vertrieben. Mit einem Schuss Rum durchaus von adventivem Charakter. Trotz des Namens auch im Sommer, dann eiskalt, zu genießen.

Dose 250 g / Beutel 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 nähestlichen Morgenluft.

Dose 250 g / Beutel 25 g



Red Spirit

Glühkakao
Die feinen winterlichen Gewürze wie Zimt, Orange, Ingwer und Kardamom ergänzen den Glühkakao in seinem aromareichen Auftritt perfekt und gleichzeitig bekommt man ein volles und starkes Kakaoaroma.

Dose 250 g / Beutel 25 g

8 Dosen im Karton

**20 Sachets pro Display
12 Displays pro Karton**



Wie bereite ich den perfekten Kakao zu?

Jetzt wirds gleich 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 **beckscocoa™** dazugeben.

Gut umrühren und die übrige aufgeschäumte Milch mit einer Schaumkrone ins Glas füllen. Zum Schluss mit etwas Kakao bepudern und genießen.

Tipp für vegane Kakaogenießer:

Mit Mandel-, Hafer-, Soja-, Kokos- und Dinkelmilch lassen sich alle Sorten bis auf White Wedding und The Fudge auch als vegane Kakaos zubereiten.



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 Design dosen, in den 25 g Probiersachets und in unseren 1.500 g Dosen für die Gastronomie.



Especial no 3 75 % Edelkakao aus Vietnam

Eine ganz besondere Sorte aus dem kleinen Anbauggebiet 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.

Dose 250 g / Beutel 25 g



Especial no 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.

Dose 250 g / Beutel 25 g



especial

8 Dosen im Karton

20 Sachets pro Display
12 Displays pro Karton

STREUER

Verfeinern auf höchstem Geschmacksniveau mit den Kakaostreuern

Die **beckscocoa™** Kakaostreuer halten, was sie versprechen: Feinstes Kakaopulver, verfeinert mit der persönlichen Note von **beckscocoa™**. 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



Sinnerman

Echter Zimt

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

Streuer 65 g



A Chockwork Orange

Orange und Ingwer

Edelkakao, ganz dezent komponiert mit dem Geschmack von sonnenreifen Orangen und einem Hauch Ingwer.

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.

Streuer 65 g



6 Streuer im Karton

Genuss verschenken mit den bekscocoa™ Geschenkboxen

Damit Verschenken und Beschenktwerden zum Genuss werden, gibt es ab jetzt die **bekscocoa™** Geschenkboxen:

In jeder **bekscocoa™** Box befinden sich feinste ausgewählte Kakao Spezialitäten in Sachetgrößen und ein Rezeptheft mit kreativen Rezepten, die auf die enthaltenen Sorten angepasst sind.

Verpackt im hochwertigen Geschenkkarton sind die themenspezifischen **bekscocoa™** 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



Adventsbackerei

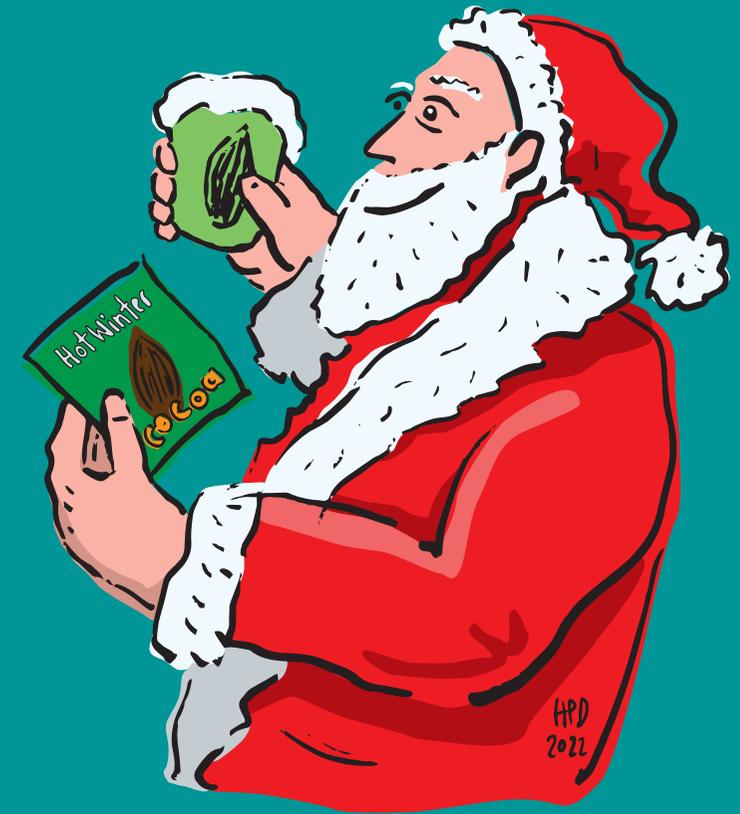
Ofen vorheizen und losbacken: die Sorten Amydala, A Chockwork Orange, Criollo und Hot Winter verleihen Plätzchen die besondere Note.

95 g

10 Stück pro Karton

All I want for Christmas...

Der beks cocoa™ Adventskalender 2022



beks cocoa™ Adventskalender 2022

24-mal Vorfreude auf die ganze **beks cocoa™** Vielfalt. 24-mal eine kuschelige Auszeit gönnen – ein ganz besonderes Geschenk vor Weihnachten und zum Selbst-Genießen.

Enthält 24 Sachets à 25 g



6 Stück pro Karton

Die Großen

Perfekt für die Gastronomie. Mit Massive und A-Muse bieten wir hier auch zwei etwas süßere Varianten. Zehn Sorten unserer Kakaos, die Frappé-Spezialitäten und den beliebtesten Chai Om bieten wir in Dosen zu 1.200 g oder 1.500 g an. Weitere Sorten gerne auf Anfrage.



Massive

Aus Nude entstand Massive

Unser Klassiker als pure Milkschokolade mit 35 % Kakaoanteil und echter Bourbonvanille.

Dose 1.500 g



A-Muse

Aus White Wedding wurde A-Muse

Weißer Schokolade mit zartlieblicher Vanille. Der weiße Schokoladenanteil ist gewohnt sehr hoch bei 34 %.

Dose 1.200 g



Frappé Nude

Sämige, herbsüße Eisschokolade mit Bourbonvanille verfeinert

Im Hintergrund ein Hauch Kokosnuss zu erschmecken.

Dose 1.500 g



Frappé White Wedding

Kalte weiße Schokolade mit Bourbonvanille und Kokosnuss

Perfekt für Frozen Latte oder Piña Bianca. 55 % weiße Schokolade.

Dose 1.200 g



Die Großen



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 1.200 g



Amydala

Mandel

Eine deutlich bemerkbare, doch leichte Bitter-mandelnote erinnert an beides, sowohl Ama-retto als auch Marzipan. Beliebt im Norden Deutschlands, bekommt er immer mehr Fans auch südlich der Donau.

Dose 1.500 g



Hot Winter

Eine sensationelle Alternative zu Glühwein

Zehn winterliche Gewürze, eine Prise Chilli und jegliches Frösteln sei vertrieben. Mit einem Schuss Rum, durchaus von adventivem Charakter. Trotz des Namens auch im Sommer, dann eiskalt, zu genießen.

Dose 1.500 g



Chill Bill

Mutmaßlich aphrodisierend

Erst schüchterne Jungfrau, dann feuriger Vamp. Die leichte Schärfe der Chillies ist der krönende Abschluss für einen tiefschokoladigen Kakao.

Dose 1.500 g



The Fudge

Edelkakao mit Sahnekaramell

Lieulich im Geschmack; mit einer Weichheit, die Geschmacksenthusiasten als „mouth-feel“ bezeichnen und Kindern ein „umpff“ entlocken lässt.

Dose 1.500 g



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 1.500 g





Sinnerman

Mit echtem Ceylon-Zimt

In Kombination mit einem Hauch Kardamom wird ein echter Klassiker aus dieser Mischung.

Dose 1.200 g



White Wedding*

Weißer Schokolade, Kokosnuss, Vanille

Schokolade ohne Kakao. Aufmerksam alle die, die keinen Kakao mögen.

Dose 1.200 g

* Weiße Schokolade



Especial no 3

75 % Edelkakao aus Vietnam

Eine der besten Kakaoqualitäten im asiatisch-pazifischen Raum: fruchtig, fein säuerlich, mit herber Note. Fair und nachhaltig von Kleinbauern – ohne offiziell zertifiziert zu sein – in einem kleinen Gebiet im Mekong Delta kultiviert!

Dose 1.500 g



Om

Von der klassischen Yogalehre inspiriert

Lautruf, um in sich zu gehen, zu meditieren und zu der eigenen Mitte zu finden. Mit indischem Schwarztee und den landestypischen Gewürzen. Stimulierend und entspannend zugleich.

Dose 1.500 g



Especial no 4

60 % Edelkakao aus der Dominikanischen Republik.

Die Trinkchokolade 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.

Dose 1.500 g



Sono

Matcha, Marzipan und ein Hauch Pistazie

Nur hochwertiger Grüntee wird zu meisterlichem Matcha vermahlen. Fein mandelig und cremig-nussig schweben Marzipan und Pistazie am Gaumen. Ein harmonisch-frischer Chai, anregend und belebend.

Dose 1.500 g



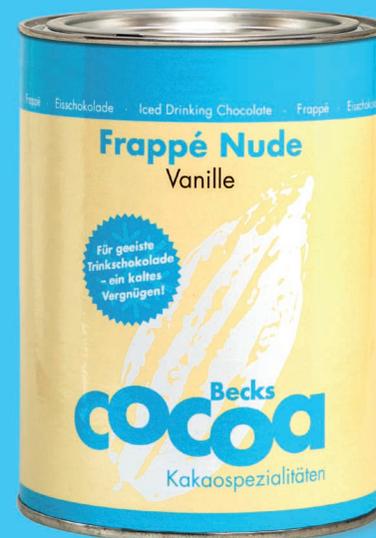
EISGEKÜHLT



Eisgekühlte Köstlichkeiten und exotische Chaispezialitäten

Mmmh – Für die heiße Zeit des Jahres

- Frappé Nude mit 5 cl Milch verrühren und aufschäumen.
- Eiswürfel in ein Glas geben und...
- Die Frappé-Milchmischung vorsichtig aufgießen...



Ich
kann
auch
kalt!

Eiskalter Genuss, Frappé!

ICED KAKAO



Frappé Nude

Sämige, herbsüße Eisschokolade mit Bourbonvanille verfeinert und im Hintergrund ein Hauch Kokosnuss zu erschmecken.

Dose 250 g / Beutel 30 g



Frappé White Wedding

Wundervolle kalte, weiße Schokolade mit Bourbonvanille und Kokosnuss. Perfekt für Frozen Latte oder ihr gebt eine Scheibe Ananas in den Mixer dazu und genießt einen alkoholfreien Piña Bianca.

Dose 250 g / Beutel 30 g

8 Dosen im Karton

20 Sachets pro Display
12 Displays pro Karton

Heiße Gewürze, Chai!

CHAI EXOTISCH



Om

Von der klassischen Yogalehre inspiriert. Lautruf, um in sich zu gehen, zu meditieren und zu der eigenen Mitte zu finden. Mit indischem Schwarztee und den landestypischen Gewürzen.

Dose 250 g / Beutel 30 g



Sono

Matcha Marzipan. Eine grandiose Mischung ist uns hier gelungen. Die grasige Matchanote passt so wunderbar zu Marzipan, dass man an eine unvermeidliche Symbiose denken möchte.

Dose 250 g / Beutel 30 g



Die Cremes

Die Sensation ist das feine schokolodig-nussige Aroma

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



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 **beckscocoa™** 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



6 Gläser pro Karton



RUND UM DIE BOHNE

beckscocoa™ Holzkisten



Ein Clou, eine unglaubliche Idee – Holzkisten von **beckscocoa™**. Verwenden Sie diese für ein Shop-in-Shop System, für einen Pop-Up-Store, als Dekoration, als Geschenkkisten oder natürlich als Regalsystem für Ihr Geschäft.

Groß genug, um 12 Dosen **beckscocoa™** unterzubringen, einfach zu stapeln und zu transportieren und dabei so wunderschön, dass Sie ganze Räume damit auskleiden können.

Fragen Sie nach unserem Shop-in-Shop System



Die bunten Tassen



Die bunten Tassen, haptisch wunderbar passend in zwei sie umschließende Hände, ohne Henkel, zum Wärmen und für den ganz großen Schluck **beckscocoa™** gedacht. 350 ml sind eine Riesenportion und so soll es ja auch sein.

Edles Porzellan, hergestellt nach den Vorgaben von **beckscocoa™**.

Nur solange Vorrat reicht!

6 Becher pro Karton

Drehdisplay



Ein hochwertiges Thekendisplay aus Holz, zur Präsentation von 12 Sorten Portionsbeutel auf kleiner Fläche. Das sorgt auf jeden Fall für eine optimale Warenpräsentation.

Zweitplatzierungsdisplay



Attraktiv und verkaufsfördernd: Das natürlich wirkende mobile Display aus stabiler Pappe ist wahlweise bestückbar.

Wie im Bildbeispiel mit den sympathischen **beckscocoa™** Geschenk- bzw. Probierboxen können diese Zweitplatzierungsdisplays nach Rücksprache für jede Gelegenheit und Marktsituation realisiert werden – individuell befüllt mit verschiedenen Produkten und auch in unterschiedlichen Größen/ Mengen.



WIR HABEN VIEL VOR

Inspiziert von der Vielfalt der Kakaobohne schöpft **beckscocoa™** immer neue Ideen für schokoladige Geschmackswelten. In seiner Schmiede für Neukreationen kombinieren wir die dunkle Edelbohne mit erlesenen Zutaten und entwickeln fein abgestimmte Rezepturen für verführerische Kompositionen.

Kakaogenießer dürfen sich auf spannende Neuigkeiten aus dem Hause **beckscocoa™** freuen. Ob flüssig oder fest, das wird noch nicht verraten. Nur so viel: ehrlich schokoladig bleibt es ganz bestimmt!

Es bleibt spannend.

Verkaufsunterstützende Maßnahmen durch fortlaufende Live-Verkostungen, PR, Social Media und Werbemaßnahmen





DE-001-
Öko-Kontroll-
stelle



Vegan



Von Fairtrade-Produzenten angebaut,
nach Fairtrade-Standards zertifiziert
und gehandelt.



Rohstoffe von Fairtrade-Produzenten
angebaut und nach Fairtrade-
Standards zertifiziert und gehandelt.

Becks
cocoa
Kakaospezialitäten

www.beckscocoa.com

Distribution

Süßwaren Albrecht GmbH
Handelsagentur – Großhandel
Daxa 13, 83112 Frasdorf / Daxa
Tel.: +49 8032/98966-0
E-Mail: Info@best-sweets.de