

Zertifikat

Felchlin Couverture Richtlinien

Das Ursprüngliche und Echte ist die Basis für die edlen Felchlin Cacao Spezialitäten. Die Felchlin Couverture Richtlinien bestätigen die Einzigartigkeit und die Reinheit jedes einzelnen Produktes.

Wir garantieren, dass die von unserem Partner, der verarbeiteten Felchlin Qualitäts-Couverturen dem Premium-Standard entsprechen.

BACK-CAFFEE AG, Grenchen

Cacao Herkunft & Nachhaltigkeit

- Edelcacao-Sorten Criollo & Trinitario für unsere Grand Cru Couverturen
- Hocharomatische Forastero-Sorten für unsere Surfine & Classic Couverturen

Herkunft Maracaibo (Venezuela), Sambirano (Madagascar), Arriba – Esmeraldas (Ecuador), Java (Indonesien), Tiefland Beni (Bolivien), Samaná (Dominikanische Republik), Suhum-Krabo-Coaltar-District (Ghana)

- sozialverträgliche Arbeits- und Produktionsbedingungen
- Schonung der natürlichen Ressourcen – stetige Sensibilität für Umwelt und Natur
- garantierte und faire Preise für die Cacao Produzenten
- persönlicher, regelmässiger Kontakt mit den Bauern vor Ort

Auserlesene Rohstoffe

- Cacaobutter aus erster Pressung – kein Fremdfett zugesetzt
- Rahm- und Milchprodukte ausschliesslich aus Schweizer Herkunft
- Naturreines Soja-Lezithin GVO-frei
- nur echte, reine Vanille aus Mananara, Madagascar

Schonende Veredelung

- traditionelle und technologisch hochstehende Verfahren
- Verarbeitung nach ursprünglichen, bewährten Prinzipien
- gesamte Verarbeitung von der Cacaobohne zur Edelschokolade im eigenen Produktionsbetrieb in Schwyz, Schweiz

Schwyz/Schweiz, 2012

Christian Aschwanden
CEO