



KOSTE DIE SELTENSTEN
ORTE DER WELT

ORIGINAL BEANS

PRODUKTKATALOG | WINTERSAISON 2016/ 2017

ORIGINAL BEANS



KOSTE DIE SELTENSTEN ORTE DER WELT

- 4 Über Original Beans
- 5 Unsere seltenen Kakaos
- 6 Unsere Schokoladen
- 16 Was uns zu Pionieren der Nachhaltigkeit macht
- 23 Unsere Produkte
- 29 Kontakt
- 31 Auszeichnungen



ORIGINAL BEANS



KOSTE DIE SELTENSTEN ORTE DER WELT

Vorwort

Wie viele Baumfrüchte, nimmt auch Kakao die Aromen seiner Umgebung auf. Seine Samen sind voller Nährstoffe und wenn man ihn sorgfältig erntet, fermentiert und trocknet, offenbart er den Charakter seiner vielfältigen Ursprungsorte. Seit 2008 durchstreift unser „Bean Team“ die entlegensten Regenwälder der Welt, um die „Original Beans“ zu dir zu bringen.

Was für eine köstliche und nachhaltige Reise! Original Beans Schokoladen haben wiederholt die renommiertesten Preise der Branche gewonnen und gehören zur Grundausstattung von Spitzenköchen in aller Welt. Außerdem haben wir durch unser „Jede Tafel : Ein Baum“- Projekt bereits über eine Million Bäume in den Ursprungsregionen gepflanzt, in Fortführung meiner 220-jährigen Familientradition des Waldschutzes.

Ich wünsche einen ersprießlichen Tag!

Philipp Kauffmann, Chief Grower





Bohnenkunde

Die seltensten der Welt:

CUSCO CHUNCHO
100%

Heiliges Cusco Tal, Peru
(EU Bio)

BENI WILD HARVEST
66%

Beni Amazonas, Bolivien
(42% EU Bio, 58% wild)

Extrem selten:

GRAND CRU BLEND NO. 1
80%

Regenwald Blend
(EU Bio)

PIURA PORCELANA
75%

Piura Tal, Peru
(EU Bio)

CRU UDZUNGWA
70% MIT NIBS

Udzungwa Berge, Tanzania
(35% EU Bio, 65% natürlich)

PAPUA KERAFAT
68%

Papua, Indonesien
(40% EU Bio, 60% natürlich)

Selten und ursprünglich:

CRU VIRUNGA
70%

Virunga Park, Kongo DR
(EU Bio)

FEMMES DE VIRUNGA
55%

Virunga Park, Kongo DR
(EU Bio)

ESMERALDAS MILK
42%

Esmeraldas Küste, Ecuador
(EU Bio)

EDEL WEISS
40%

Yuna Fluss, Dominikanische
Republik (EU Bio)

ORIGINAL BEANS



KOSTE DIE SELTENSTEN ORTE DER WELT



CUSCO CHUNCHO 100%

Enorm dunkler Kakao, heiliges Cusco Tal, Peru

Geschmacksnoten

Noten von Trockenblumen und Gräsern charakterisieren diesen Hochlandkakao -- ein Geschenk aus der Heimat des enormen Kondors, von dem die Inkas glaubten, er könne bis zu den Göttern fliegen.

Ursprung und Naturschutzziele

In den Höhen von Machu Picchu wächst eine der wertvollsten Kakaosorten Perus, der "Chuncho". Viele peruanische Kakaos werden als "Chuncho" bezeichnet und ähnlich wie beim ecuadorianischen "Arriba" als Hybridkakao gezüchtet und ausgebreitet. Wir hingegen schützen die ursprüngliche "Chuncho" Sorte und forsten sie wieder auf. In dieser Mission sind wir außerdem einem Tier begegnet, das den Inkas heilig war und heute dringend unserer Unterstützung bedarf um weiter wild überleben zu können: der enorme Kondor.

Zutaten: 100% Kakaomasse*

* Zertifiziert biologisch

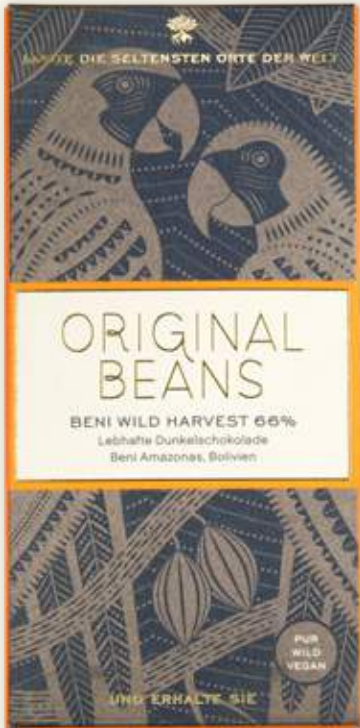
Verkaufseinheit: Tafel 70g x 13 (43222)



ORIGINAL BEANS



KOSTE DIE SELTENSTEN ORTE DER WELT



BENI WILD HARVEST 66%

Lebhaftes Dunkelschokolade, Beni Amazonas, Bolivien

Geschmacksnoten

Noten von Blumenhonig, Aprikosen und Jasmin Tee runden diese schillernde Schokolade ab. Der Geschmack führt uns zu wilden Kakaobäumen auf bewaldeten Inseln im bolivianischen Amazonas, Heimat der lebhaften Blauhalspapageien.

Ursprung und Naturschutzziele

Der seltene Beniano Kakao, benannt nach dem Beni Fluss, wächst wild auf Waldinseln im bolivianischen Amazonas und wird von indigenen Sammlern handgepflückt. Die kleinen Bohnen wiegen nur etwa halb so viel wie gewöhnliche Kakaobohnen und haben ein mildes und zugleich fruchtiges Aroma. Mit Beni Wild Harvest unterstützt Original Beans den Erhalt der mythischen Amazonas Inseln mit ihren bunten Papageien und Wildkakaobeständen.

Zutaten: Kakaomasse, Rohrohrzucker*, Kakaobutter* (Kakao 66% min.)

*Zertifiziert biologisch

Verkaufseinheit: Tafel 70g x 13 (29824); Minitafel 12 g x 250 x 4 (32879);

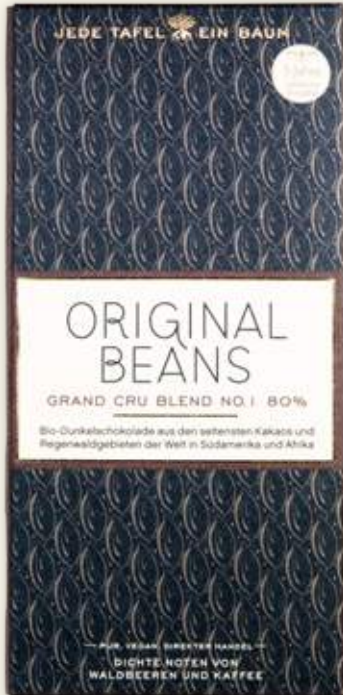
Kuvertüre 2 kg x 1 (CR55B)



ORIGINAL BEANS



KOSTE DIE SELTENSTEN ORTE DER WELT



GRAND CRU BLEND NO. 1 80%

Dichte Dunkelschokolade, Amazonas- und Kongobecken

Geschmacksnoten

Aromen von Waldbeeren und Kaffee vereinen die Regenwälder im Amazonas und Kongo in unserem ersten Signature Blend. Die dichten Aromen zeugen von der spannenden Suche nach den seltensten Kakaobohnen der Welt.

Ursprung und Naturschutzziele

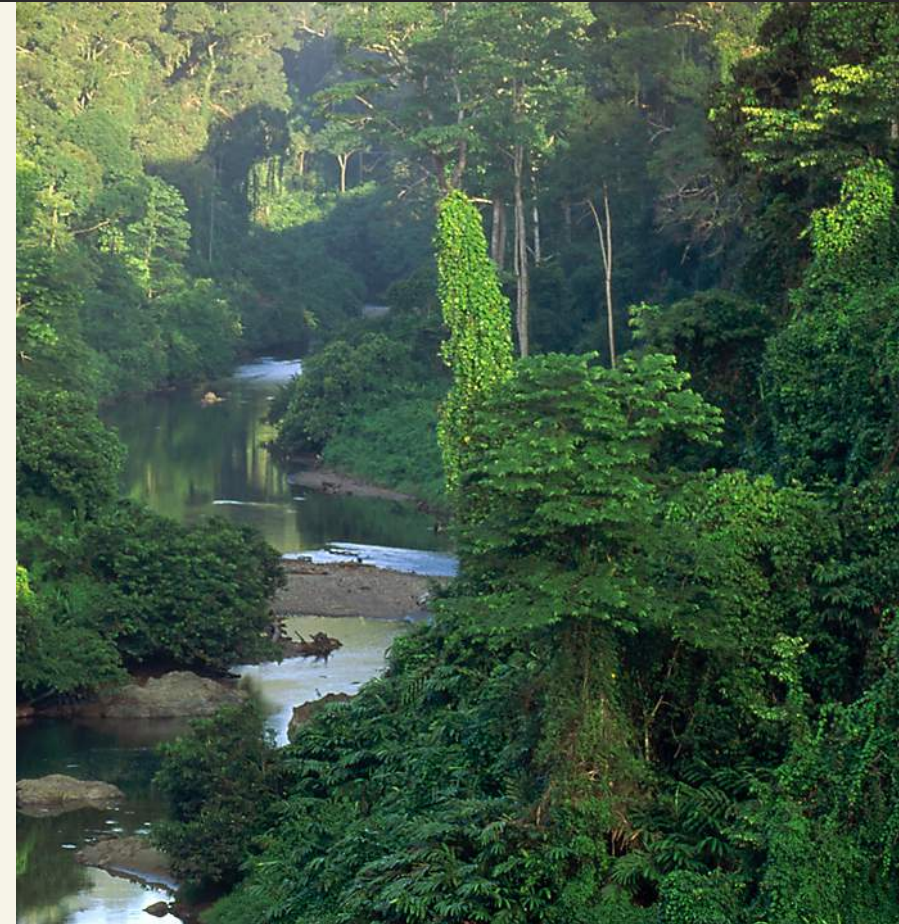
Original Beans erster Blend ist eine exotische Mischung seltener Kakaos aus Gebieten mit äußerst hoher Artenvielfalt in Südamerika und Afrika. Um den Blend herzustellen, mischen wir unsere edlen Kakaos vor dem Rösten und Vermahlen. Mit dem Blend hilft Original Beans Kakaobauern im Virunga Nationalpark im Ostkongo, ihre finanzielle Situation zu verbessern, und puffert den Park mit Bäumen.

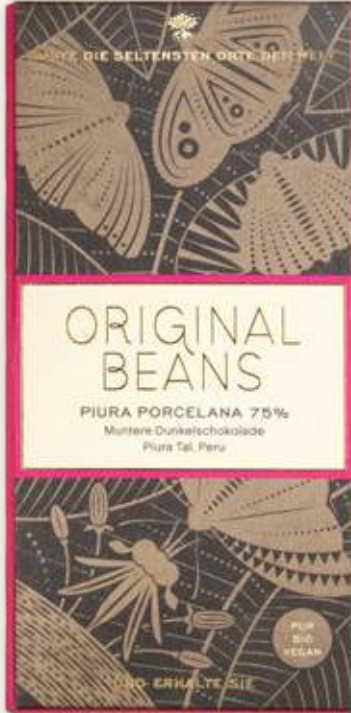
Zutaten: Kakaomasse*, Rohrohrzucker* (Kakao 80% min.)

*Zertifiziert biologisch

Verkaufseinheit: Tafel 70g x 13 (40552); Minitafel 12g x 250 x 4(42705),

Kuvertüre 2kg x 1 (CO64B)





PIURA PORCELANA 75%

Muntere Dunkelschokolade, Piura Tal, Peru

Geschmacksnoten

Noten von Limette, Himbeere und Pekannuss verraten die Geheimnisse eines seltenen weißen Kakao—ein köstlicher Fehler der Natur –, den wir an Perus Küstenwüste inmitten einer bunten Vielfalt von Schmetterlingen gefunden haben.

Ursprung und Naturschutzziele

2007 hat Original Beans diesen extrem seltenen weißen Kakao im Piura-Tal in Nordperu entdeckt. Der edle Kakao mit seinen hellen Fruchtnoten war beinahe ausgestorben, als wir mit der Aufforstung begannen. Wenige Jahre später schon zählt er zu einem der best-dotierten Kakao der Welt. Der Verkauf der Piura Porcelana trägt zum Schutz der Schmetterlingsvielfalt bei und schützt aktiv die Trockenwälder des Tals, die von zunehmend heftigeren Unwettern und Dürren geschwächt sind.

Zutaten: Kakaomasse*, Rohrohrzucker*, Kakaobutter* (Kakao 75% min.)

*Zertifiziert biologisch

Verkaufseinheit: Tafel 70g x 13 (30949); Minitafel 12g x 250g x 4 (32877);

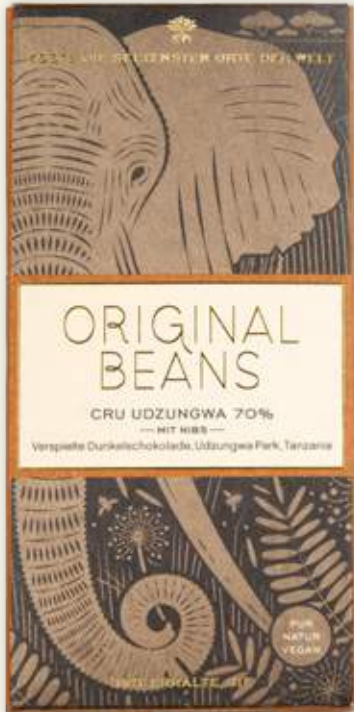
Schokoladenrondos 200g x 3 (200DKP); Kuvertüre 2kg x 1 (CR52B)



ORIGINAL BEANS



KOSTE DIE SELTENSTEN ORTE DER WELT



CRU UDZUNGWA 70% MIT NIBS

Verspielte Dunkelschokolade, Udzungwa, Tanzania

Geschmacksnoten

Warme Noten von Orange und Toffee bahnen sich einen Weg durch deine Sinne. Sie spiegeln die Reise der Berg-Elefanten in Udzungwa wider, die auf spielerisch gewundenen Pfaden vom Wald in die Savanne führt.

Ursprung und Naturschutzziele

Der Udzungwa Mountains Nationalpark ist ein wichtiger Zufluchtsort für Tanzanias bedrohte Berg-Elefanten. In den Dörfern rund um den Park haben die Menschen begonnen, edlen Trinitario Kakao in Bio-Kakaogärten anzubauen. Der Verkauf von Udzungwa unterstützt sie dabei und gleichzeitig helfen wir der Park-Verwaltung beim Schutz der sanften Riesen.

Zutaten: Kakaomasse*, Rohrohrzucker*, Kakaobutter* (Kakao 70% min.)

*Zertifiziert biologisch

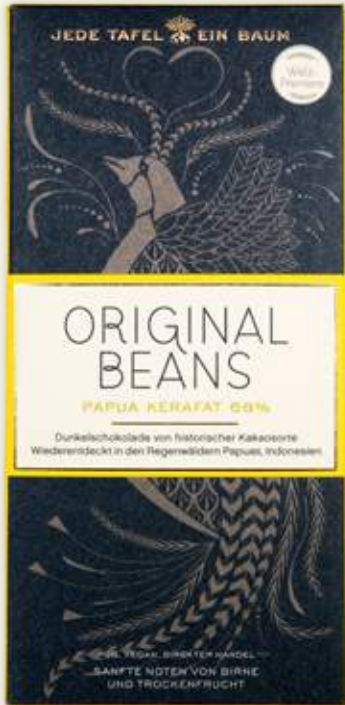
Verkaufseinheit: Tafel 70g x 13 (43225), Kuvertüre 2kg x 1 (CO81B)



ORIGINAL BEANS



KOSTE DIE SELTENSTEN ORTE DER WELT



PAPUA KERAFAT 68%

Elegante Dunkelschokolade, Papua, Indonesien

Geschmacksnoten

Noten von Birne und getrockneten Früchten schreiben die Geschichte dieses "holländischen" Kakaos weiter, den wir in Indonesien wiederentdeckt haben. Seine Aromen sind so elegant, wie die Paradiesvögel der entlegenen Regenwälder Papuas.

Ursprung und Naturschutzziele

Der historische Kerafat Kakao wurde ursprünglich von holländischen Siedlern nach Papua gebracht. 2014 entdeckte Original Beans in Zusammenarbeit mit dem WWF Indonesien diesen vergessenen geglaubten Edelkakao wieder. Der Verkauf der Papua Kerafat unterstützt die nachhaltige Entwicklung indigener Gemeinschaften in Papua und den Schutz der bedrohten Paradiesvögel, die in dem 6000 Hektar großen Gemeinschaftswald leben.

Zutaten: Kakaomasse, Rohrohrzucker*, Kakaobutter* (Kakao 68% min.)

*Zertifiziert biologisch

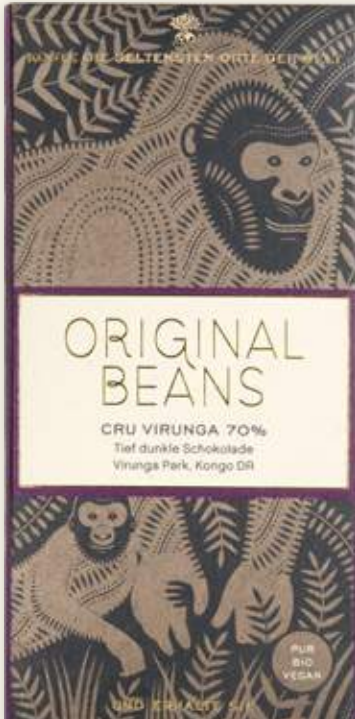
Verkaufseinheit: Tafel 70g x 13 (40557)



ORIGINAL BEANS



KOSTE DIE SELTENSTEN ORTE DER WELT



CRU VIRUNGA 70%

Tief dunkle Schokolade, Virunga Park, Kongo DR

Geschmacksnoten

Noten von Schattenmorellen, dunkler Schokolade und schwarzem Tee offenbaren sich, während die Cru Virunga im Mund zergeht. Die Tiefe der Aromen verkörpert die stille Kraft der letzten Berggorillas, die im Virunga Nationalpark leben.

Ursprung und Naturschutzziele

Der Virunga Kakao ist Beweis dafür, wie wichtig Boden, Klima und Verarbeitung für komplexe Aromen sind. 2008 begann Original Beans einen Edelkakao-Sektor rund um den Virunga Park aufzubauen und Menschen und Natur der Region zu unterstützen. Hunderttausende Bäume sind seitdem gepflanzt worden—das erhöht den Lebensstandard der Bauern und stärkt die Rolle des Parks als Schutzort für viele Tiere und Pflanzen.

Zutaten: Kakaomasse*, Rohrohrzucker*, Kakaobutter* (Kakao 70% min.)

*Zertifiziert biologisch

Verkaufseinheit: Tafel 70g x 13 (30947); Minitafel 12g x 250 x 4 (32873);

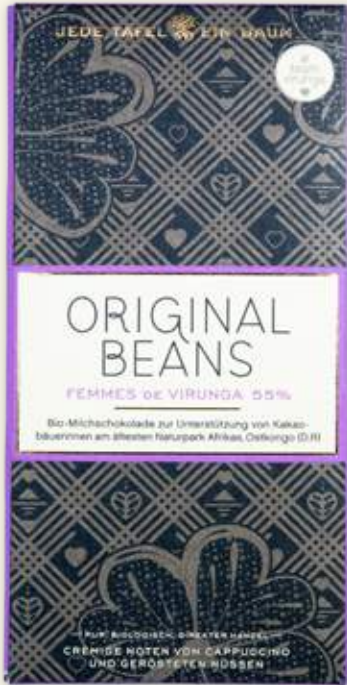
Schokoladenrondos 200g x 3 (200DKV), Kuvertüre 2 kg x 1 (CR53B)



ORIGINAL BEANS



KOSTE DIE SELTENSTEN ORTE DER WELT



FEMMES DE VIRUNGA 55%

Kräftige dunkle Milchschokolade, Virunga Park, Kongo DR

Geschmacksnoten

Essenzen von gerösteten Nüssen und Cappuccino runden das inspirierende und kraftpendende Geschmackserlebnis ab. Der kräftige Geschmack ehrt die kraftvollen Bäuerinnen aus Virunga, die ihre Familien und Gemeinden nähren.

Ursprung und Naturschutzziele

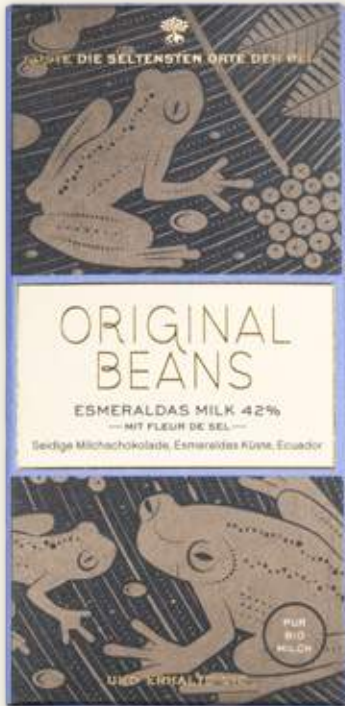
Seit 2008 bezieht und fördert Original Beans Kakao aus dem Virunga Park. Der Ostkongo gehört für Frauen weiterhin zu einem der gefährlichsten Orte der Welt. Aus diesem Grund haben wir uns entschieden, dort ein Projekt einzurichten, das ihre Lebensbedingungen deutlich verbessert. Wir bringen ihnen Lesen und Schreiben bei und wie sie ihren eigenen Kakao pflanzen können. Dadurch bekommen sie die Möglichkeit, ihr eigenes Geld verdienen und übernehmen Führungsrollen — ihre Emanzipation und Unternehmerschaft inspiriert uns alle. Und das Ergebnis ist eine einzigartige Schokolade.

Zutaten: Kakaomasse*, Rohrohrzucker*, Kakaobutter*, **Vollmilchpulver (enthält Laktose)***, (Kakao 55% min.)

*Zertifiziert biologisch

Verkaufseinheit: Tafel 70g (40554); Schokoladenrondos 200g x 3 (200DKF); Kuvertüre 2kg x 1 (C062B)





ESMERALDAS MILK 42%

Seidige Milchschokolade, Esmeraldas, Ecuador

Geschmacksnoten

Noten von Karamell und Haselnuss mit Fleur de Sel schwingen in dieser seidigen Milchschokolade mit. Sie wehen aus Ecuadors letztem pazifischem Nebelwald zu uns herüber, wo seltene Baumfrösche die tropische Brise genießen.

Ursprung und Naturschutzziele

Die einzigartigen Arriba Bohnen wachsen im Nebelwald rund um das Macho Chindul Naturreiservat in Ecuadors Esmeraldas Region. Einst Wahrzeichen Ecuadors, findet man den sortenreinen Arriba Nacional in Zeiten von Hybrid-Kakaos nur noch sehr selten. Die Herstellung und der Verkauf der Sorte Esmeraldas Milk tragen zur Wiederaufforstung der Region bei und puffern den höchst endemischen Regenwald Macho Chinduls. So wird die weitere Entwaldung verhindert und die dort lebenden seltenen Baumfrösche geschützt.

Zutaten: Rohrohrzucker*, Kakaobutter*, Vollmilchpulver (enthält Laktose)*, Kakaomasse, Fleur de Sel (Kakao 42% min.)

*Zertifiziert biologisch

Verkaufseinheit: Tafel 70g x 13 (30950), Minitafel 12g x 250 x 4 (32875);
Kuvertüre 2kg x 1 (CR97B)





EDEL WEISS 37%

Reine weiße Schokolade, Yuna Fluss, Dominikanische Republik

Geschmacksnoten

Süße Eindrücke von Bananenmilch und Kakaobutter malen ein goldenes Portrait des Lebens im Yuna Flusstal. Die reinen Aromen des traditionellen Trinitario Kakaos leuchten in dieser zusatzfreien Komposition.

Ursprung und Naturschutzziele

Die edle Trinitario Kakaobutter in dieser Schokolade stammt aus Bio-Kakaogärten im Yuna Flusstal in der Dominikanischen Republik und wird mit klassischer Schweizer Alpenmilch kombiniert. Dank dieser hochwertigen Zutaten kann unsere edle Weiße auf Zusatzstoffe verzichten. Der Verkauf der Edel Weiss unterstützt unser „Jede Tafel : Ein Baum“-Projekt. Für jede verkaufte Tafel pflanzen wir einen Baum in der Pufferzone des Virunga Nationalparks und verbessern dadurch die Einkommenssituation zahlreicher Bauern.

Zutaten: Kakaobutter*, Rohrohrzucker*, **Vollmilchpulver (enthält Laktose)***, (Kakaobutter 40% min.)

*Zertifiziert biologisch

Verkaufseinheit: Tafel 70g x 13 (40559); Schokoladenrondos 200g x 3 (200DKW); Kuvertüre 2kg x 1 (CO61B)



ORIGINAL BEANS



KOSTE DIE SELTENSTEN ORTE DER WELT

Green Beans

Original Beans wurde gegründet aus Leidenschaft für gute Schokolade; aus Überzeugung, dass wir der Erde zurückgeben müssen, was wir ihr entnehmen; und mit dem Wunsch, an der Spitze nachhaltiger Unternehmenspraktiken zu stehen. Wir sind stolz und dankbar, dass unsere Gründungsprinzipien zu einer täglichen Realität geworden sind. Unsere preisgekrönten Schokoladen sind ein erfolgreiches Mittel, um indigene Gemeinschaften zu unterstützen, durch den Anbau von Bio-Premiumkakao ihre Lebensbedingungen zu verbessern und gleichzeitig einige der seltensten und artenreichsten Regenwälder der Erde zu schützen. Wir sind zu Pionieren innovativ-nachhaltiger Lösungen geworden.

Um die erfolgreiche Umsetzung dieser Lösungen innerhalb unserer gesamten Produktionskette messbar zu machen und auf diese Weise indigene Kakaoanbauern mit umweltbewussten Konsumenten zu verbinden, haben wir gemeinsam mit Pricewaterhouse Coopers und CarbonRoots ein Mess- und Evaluationssystem (M&E—Monitoring and Evaluation) eingeführt. Zur Auswertung unserer Fortschritte beim Erreichen unserer umfassenden Ziele nutzen wir Schlüsselindikatoren (KPI—Key Performance Indicators), die wir vor Ort messen, dann zusammenfassen und kommunizieren (Auf den nächsten Seiten folgen die Daten für 2015).



ORIGINAL BEANS



KOSTE DIE SELTENSTEN ORTE DER WELT



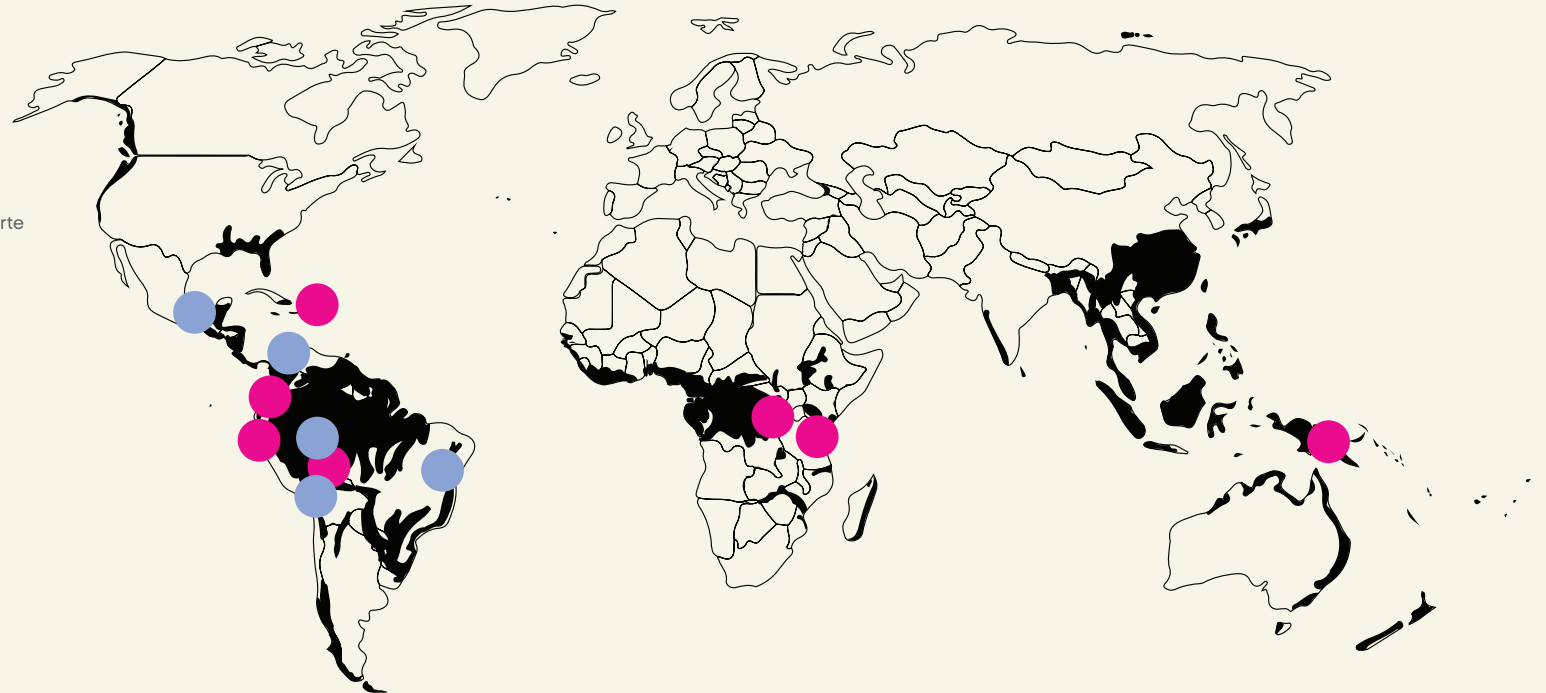
Tropischer Regenwald



Aktuelle Ursprungsorte



Neue/zukünftige Ursprungsorte





Ziel #1

Unser Klima schützen

370 g CO₂ werden durch das Pflanzen eines Baumes aus der Atmosphäre entnommen

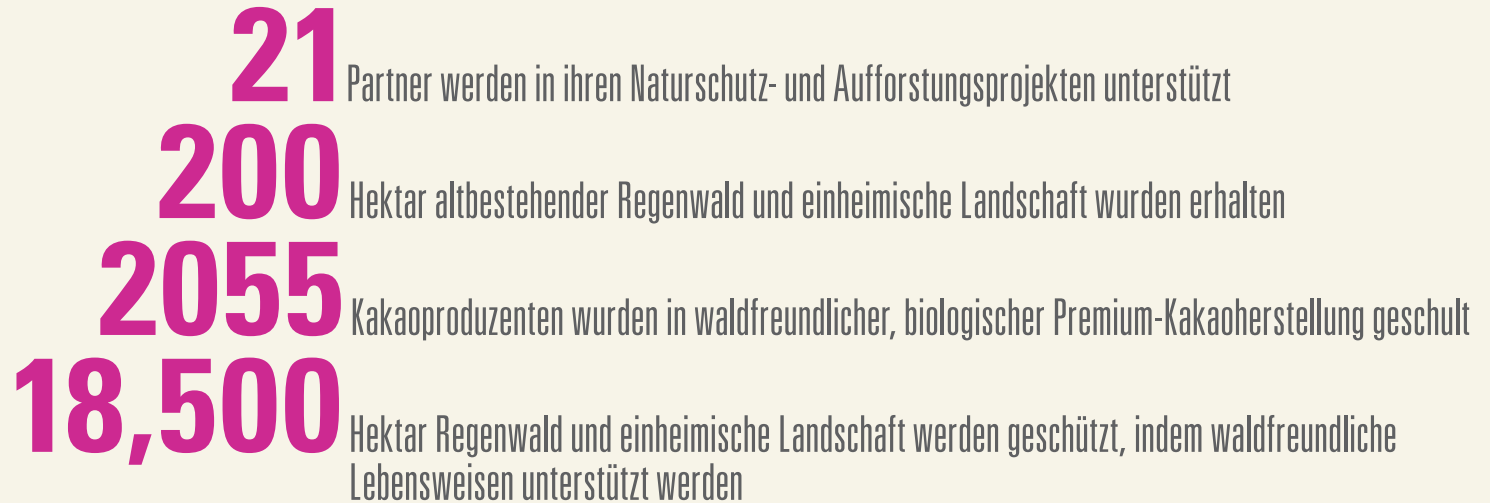
96 g CO₂ werden in die Atmosphäre abgegeben, um eine 70g Tafel herzustellen

4 Mal mehr CO₂ wird entnommen, als abgegeben wird

*Daten von 2015



Ziel #2
Biologische
Vielfalt
schützen



*Daten von 2015



Ziel #3

Zur Verbesserung
der Lebensumstände
von Kakaobauernfamilien,
Gemeinschaften und
Regionen beitragen

739 Bäuerinnen haben lesen und schreiben gelernt

6 indigene Stämme sind aktiv involviert

4 Fermentations- und Qualitätscenter wurden in den Dörfern errichtet

8 Regionen werden vor Ort sozio-ökonomisch unterstützt

6 Kultur-Kakaosorten werden erhalten

100% der Farmen arbeiten ohne Kinderarbeit

*Daten von 2015



Ziel #4

**Kakao-
landschaften
für nachfolgende
Generationen
erhalten**

239.865

Kakao- und einheimische Bäume wurden in Baumschulen aufgezogen

302

Hektar Kakaowald wurden gepflanzt

In **15**

Hektar wildem Kakaowald wurde geerntet

Aus **6**

Aus 6 Biodiversitäts-Hotspots wird Kakao bezogen

2

Hektar wilder Kakao wurden aufgeforstet

*Daten von 2015

ORIGINAL BEANS



KOSTE DIE SELTENSTEN ORTE DER WELT

70g Tafeln

Die Seltensten der Welt

Artikelnummern

Cusco Chunchu 100%, Heiliges Cusco Tal, Peru (EU Bio)	43222
Beni Wild Harvest 66%, Beni Amazonas, Bolivien (42% EU Bio, 58% wild).....	29824

Extrem selten

Grand Cru Blend No. 1 80%, Regenwald Blend (EU Bio)	40552
Piura Porcelana 75%, Piura Tal, Peru (EU Bio).....	30949
Udzungwa Berge 70% mit Nibs, Udzungwa Park, Tanzania (35% Bio, 65% natürlich)...	43225
Papua Kerafat 68%, Papua, Indonesien (40% Bio, 60% natürlich)	40557

Selten & ursprünglich

Cru Virunga 70%, Virunga Park, Kongo DR (EU Bio)	30947
Femmes de Virunga 55%, Virunga Park, Kongo DR (EU Bio).....	40554
Esmeraldas Milk 42%, Esmeraldas Küste, Ecuador (EU Bio).....	30950
Edel Weiss 40%, Yuna Fluss, Dominikanische Republik (EU Bio)	40559



ORIGINAL BEANS



KOSTE DIE SELTENSTEN ORTE DER WELT

Minitafeln

Artikelnummern

Minitafel Thekendisplay, DUNKEL & VEGAN (*Grand Cru Blend, Virunga, Beni*).....12DVRE
Minitafel Thekendisplay, MILD & SÜSS (*Virunga, Beni, Esmeraldas, Edel Weiss*).....12DRET
Sortenreine Thekendisplays erhältlich bei Bestellungen ab 42 VE

Minitafel Großpackung, Grand Cru Blend 80% (*EU Bio*)42705
Minitafel Großpackung, Piura Porcelana 75% (*EU Bio*).....32877
Minitafel Großpackung, Cru Virunga 70% (*EU Bio*).....32873
Minitafel Großpackung, Beni Wild Harvest 66%.....32879
Minitafel Großpackung, Esmeraldas Milk 42% (*EU Bio*).....32875
Minitafel Großpackung, Edel Weiss 40% (*EU org*).....42703
Femmes de Virunga Napolitains (4,5g) Verfügbar bei Vorbestellungen



Geschenksets

Artikelnummern

- Geschichte des Kakao (70g Piura, Beni, Cru Virunga, Esmeraldas)..... GKDD03
Mini-Kollektion Geschichte des Kakao (12g Piura, Virunga, Beni, Esmeraldas).....12DSL1
Minitafel Geschenkbox (6 verschiedene Sorte, je 2x).....12DGBX



ORIGINAL BEANS



KOSTE DIE SELTENSTEN ORTE DER WELT

Koch- und Trinkschokoladen

Artikelnummern

Schokoladenrondos, Piura Porcelana 75% (EU Bio)	200DKP
Schokoladenrondos, Cru Virunga (EU Bio)	200DKV
Schokoladenrondos, Femmes de Virunga 55% (EU Bio).....	200DKF
Schokoladenrondos, Edel Weiss 37% (EU Bio).....	200DKW
Kakaonibs, Piura Porcelana 100% (EU Bio).....	CA72B



ORIGINAL BEANS



KOSTE DIE SELTENSTEN ORTE DER WELT

Kuvertüren

Artikelnummern

Grand Cru Blend No. 1 80% (EU Bio).....	CO64B
Piura Porcelana 75%, Peru (EU Bio).....	CR52B
Cru Udzungwa 70%, Tanzania.....	CO81B
Cru Virunga 70%, Kongo DR (EU Bio).....	CR53B
Beni Wild Harvest 66%, Bolivien (Fairwild).....	CR55B
Femmes de Virunga 55%, Kongo DR (EU Bio).....	CO62B
Esmeraldas Milk 42%, Ecuador (EU Bio).....	CR97B
Edel Weiss 37%, Dominikanische Republik (EU Bio).....	CO61B
Kakaonibs, Piura Porcelana 100% (EU Bio).....	CA75B



Kundenspezifische Lösungen



Saisonales & Produkte
für besondere Anlässe



Co-Branding Produkte



Gastronomie-Lösungen



Ursprungs-Kakaobohnen



Einzelhandelsmaterialien

Artikelnummern

Leporellos (Mini-Broschüren).....	LP14D
Willkommenspaket.....	WKDEnn
Banderole (Geschichte des Kakao).....	GKD500
Schokolade & Wein Anhänger.....	<i>Je nach Sorte (siehe unten)</i>
Piura/ Beni.....	1SWDBE/ 1SWDES
Cru Virunga/ Esmeraldas.....	1SWDPI/ 1SWDVI
Display für 4 x 70g.....	POS12D



Full of Beans

Wir lieben das Handwerk purer, köstlicher Schokolade—aber es gibt Original Beans nicht, damit eine weitere Tafel Schokolade im Regal liegt. Jeden Tag schließen sich uns Menschen an, die unseren Glauben an eine grünere, fairere und leckerere Welt teilen und uns bei der Fertigung unserer Produkte unterstützen. Wir danken ihnen allen!

Unser kleiner, aber feiner Firmensitz in Amsterdam ist Teil einer grünen Bürogemeinschaft. Aber der Großteil unseres Bean Teams besteht aus einem Netzwerk von motivierten, leidenschaftlichen Experten in mehr als 20 Ländern, in verschiedenen Zeitzonen, von Kampala bis Los Angeles.

Als Handelspartner erhältst du Zugang zu diesem Netzwerk, ausführliche Informationen über Schokoladen und Naturschutz, Marketing-Material und wertvolle Tipps zum Verkosten. Ganz gleich ob du planst, dein Schokoladenregal zu erneuern, ein Öko-Unternehmen zu gründen, ob du wissen möchtest, wie du Original Beans Schokoladen in deinem Restaurant einsetzen kannst oder inspiriert bist, uns auf andere Weise zu unterstützen—melde dich bei uns! Wir freuen uns, mit dir gemeinsam die Welt durch Schokolade zu verbessern!



ORIGINAL BEANS



KOSTE DIE SELTENSTEN ORTE DER WELT

Kontakt

Für allgemeine Anfragen:

info@originalbeans.com

Unsere Adresse

Original Beans BV
Keizersgracht 452
1016 GD, Amsterdam,
Niederlande





Folge unseren Social Media Kanälen,
um Neues über Produkte und Sondereditionen zu erfahren!

WWW.ORIGINALBEANS.COM