P-20°C

PRALINE

EXQUISITE SWISS CHOCOLATE

EST. 2020

FABIAN SÄNGER

Chocolate Culinary GmbH
Food Photography
Autor
Chef Chocolatier
Chef Patissier
Consulting

INFO
www.chocolate-culinary.com
www.fabiansaenger.com

ADRESSE
CHOCOLATE Culinary GmbH
Fabian Sänger
Lielistrasse 16
CH-6284 Sulz/LU
Schweiz

T. +41 41 917 02 51
T. +41 (0)79 391 81 57

E-Mail: info@chocolate-culinary.com

USt- IdNr.: CHE-225.360.533

Liebe, was du machst, und
mache, was du liebst.

Brands:

Fabian Sänger
Chocolate Culinary

FOOD PHOTOGRAPHY
Fabian Sänger

P-20°C
PRALINE
EXQUISITE SWISS CHOCOLATE
EST. 2020

ÜBER MICH

Schon als kleines Kind wollte ich Konditor werden. Und auch heute, ist es immer noch mein Traumjob (Schoggijob). Meinen beruflichen Werdegang begann ich mit der Ausbildung zum Konditor/Confiseur, die ich mit Auszeichnung bestand.

Nach einigen Jahren in der Gastronomie wechselte ich in die Industrie, wo ich bei der Firma Kambly SA drei Jahre lang in der Produktentwicklung tätig war.

Ich bin stolz auf die Medaillen und Siege bei nationalen und internationalen Wettbewerben. Unter anderem bin ich Vize-Confiseur des Jahres 2006/07, Patissier des Jahres 2006/07, Swiss Chocolate Master 2009/10 und bei den World Chocolate Masters 2010 in Paris wurde ich mit dem Preis für das weltbeste Schokoladendessert ausgezeichnet. In den Jahren 2006 bis 2010 war ich Mitglied der Deutschen Kochnationalmannschaft.

2010 gründete ich in Luzern meine Firma Chocolate Culinary GmbH. Ich arbeite zudem als Lehrer an der Chocolate Academy Zürich und bin Gastreferent an professionellen nationalen und internationalen Seminaren, wo ich mein Wissen im Rahmen von Schulungen weitergebe.

Fabian Sänger Food Photography ist mein Fotostudio.

Seit der Gründung im Jahr 2013 fertige ich mit Leidenschaft und hohem Qualitätsanspruch Food-Fotografie und Produktabbildungen. Dass ich meine zwei Hobbys in meinem Beruf vereinen kann, empfinde ich als Glück.

P-20°C ist unsere neu lancierte Marke für anspruchsvolle, tiefgekühlte Pralinen. Wir liefern absolute Spitzenqualität – unsere Produkte sind so frisch, als ob sie gerade eben hergestellt wurden. Somit können Sie nicht nur effizient und kostenkontrolliert arbeiten, sondern überzeugen Ihre Kunden auch mit hochwertigen, köstlichen Gaumenfreuden.

Mit freundlichen Grüssen

F. Sänger

Fabian Sänger

Fabian Sänger
CHOCOLAT

BESTE QUALITÄT IN HANDARBEIT

So experimentierfreudig wir bei unseren Kreationen sind - so kompromisslos sind wir im Hinblick auf Qualität. Hochwertige Rohstoffe, ursprünglicher Kakaogeschmack und eine präzise Verarbeitung. Das ist die Grundlage für unsere Produkte.

UNSERE MANUFAKTUR

Hier wird jedes einzelne Stück liebevoll von Hand gefertigt. In der Produktion kombinieren wir langjährige Erfahrung mit neusten Verarbeitungstechniken zu einem perfekten Produkt. Aus unserer Leidenschaft für die Kakaofrucht, gepaart mit der Liebe zum Detail, entstehen die P-20°C Meisterwerke.

Unsere Schokolade

KAKAOBOHNEN

Als Teilnehmer des exclusiven Original Beans “Sourced AS” Programm unterstützen wir unter anderem den erhalt der Einheimische und traditionelle Kakaosorten. Dafür reisen wir in die verschiedenen Anbaugebiete, besichtigen Plantagen und testen die Qualität der Kakaobohnen, um uns auch vor Ort ein Bild über die Situation zu machen.

UNSERE ROHSTOFFE

Selbstverständlich achten wir bei der Auswahl unserer Rohstoffe auf regionalen und biologischen Anbau sowie auf höchste Qualität.

Das Geschmackserlebnis der fertigen Kreationen ist das Resultat der verwendeten Rohstoffe. Deshalb verwenden wir ausschliesslich erstklassige Rohstoffe in unserer Produktion.

BESTE QUALITÄT

TASTE THE RARE

Wie viele Baumfrüchte nimmt auch Kakao das Aroma 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 das Original Beans „Bean Team" die entlegensten Regenwälder der Welt, um die **„Original Beans"** zu Ihnen zu bringen. Der Geschmack unserer Bohnen erzählt von ihrer Herkunft.

Unsere Schokolade

BESTE QUALITÄT

Jeder Pralinen-Blister: Ein Baum

Wer eine unsererer Pralinen kauft, steht nicht nur im Begriff, eine besondere Praline zu geniessen – sondern pflanzt auch einen Baum. Mit dem QR-Code auf jeder Verpackung kann man verfolgen, wie der Baum wächst. Einfach QR-Code Scannen und Du gelangst zu unserem Partner Original Beans.

BESTE QUALITÄT

und noch mehr ...

SELTENE KAKAOS

AUSLESE & SCHUTZ VON

SELTENEN KAKAOSORTEN

KLIMA+

AUFFORSTUNG VON

1,64 MIO. BÄUMEN

FAIR +

DIREKTER ANKAUF VON KAKAO BEI BAUERN ZU

1,84X

FAIRTRADE PREIS

PUR

ZU 100 % FREI

VON ZUSATZSTOFFEN

NATURSCHUTZ

SCHUTZ VON

24.392

FUSSBALLFELDERN WALD

Kollektion

Von Meisterhand zusammengestellt:
Unsere Kollektionen sind in Design, Form und Geschmackskombinationen perfekt aufeinander abgestimmt.

KOLLEKTION

NR. 1

PRALINE DUNKEL

Praline aus dunkler Couverture

48 Stk./Folie | ca. 384 g/Folie |
MHD bei -20 °C | 6 Monate
MHD bei +20 °C | 32 Tage

Art. Nr. 1

NR. 2

PRALINE MILCH

Praline aus Vollmilch-Couverture
und dunkler Couverture

48 Stk./Folie | ca. 384 g/Folie |
MHD bei -20 °C | 6 Monate
MHD bei +20 °C | 32 Tage

Art. Nr. 2

NR. 3

PRALINE WEISS

Praline aus weisser Couverture
und dunkler Couverture

48 Stk./Folie | ca. 384 g/Folie |
MHD bei -20 °C | 6 Monate
MHD bei +20 °C | 32 Tage

Art. Nr. 3

NR. 4

PRALINE HIMBEER

Praline aus dunkler Couverture
und einem Himbeergelee

48 Stk./Folie | ca. 384 g/Folie |
MHD bei -20 °C | 6 Monate
MHD bei +20 °C | 32 Tage

Art. Nr. 4

NR. 5

PRALINE CASSIS

Praline aus Vollmilch-Couverture
und einem Cassisgelee

48 Stk./Folie | ca. 384 g/Folie |
MHD bei -20 °C | 6 Monate
MHD bei +20 °C | 32 Tage

Art. Nr. 5

NR. 6

PRALINE MANGO, PASSION

Praline aus weisser Couverture und einem Mango-Passions-frucht-Gelee

48 Stk./Folie | ca. 384 g/Folie |

MHD bei -20 °C | 6 Monate
MHD bei +20 °C | 32 Tage

Art. Nr. 6

AROMA

- **Hergestellt in der Schweiz**
- **100 % natürliche Zutaten**
- **ohne Konservierungsstoffe**

Unsere Produkte werden mit einem speziellen Verfahren tiefgekühlt und werden Ihnen dann tiefgekühlt geliefert.

Vorteil:

Wir können Ihnen somit garantieren dass Sie ein Produkt erhalten, das zu 100 % frisch ist. Sie entscheiden, **wieviel** davon Sie **wann** benötigen.

AUFTAUEN

So wird es gemacht

Die Pralinen-Blister oder den Karton aus dem Gefrierschrank (-20 °C) nehmen und noch in der Verpackung im Kühlschrank (+4-6 °C) mindestens fünf Stunden lang auftauen lassen.

Anschliessend Folie öffnen. Bei Raumtemperatur (+20 °C) haben die Produkte nun eine Mindesthaltbarkeit von 32 Tagen.

Aber am besten gleich geniessen.

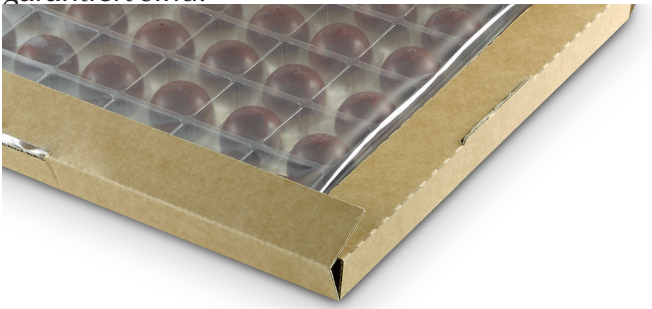
Wenn es mal ganz schnell gehen muss
Die Pralinen-Blister oder den Karton aus dem Gefrierschrank (-20 °C) und noch in der Verpackung bei Raumtemperatur (+20-23 °C) mindestens drei Stunden lang auftauen lassen. Anschliessend Folie öffnen und geniessen.

LIEFERUNG, AUFBEWAHRUNG UND HALTBARKEIT

Alle unsere Produkte werden von Hand in Kartonschachteln verpackt für den Transport. Sorgfältige Handhabung und optimaler Produktschutz sind zentral für unsere Transportbedingungen. Damit stellen wir sicher, dass Sie die Ware in einwandfreiem Zustand erhalten.

PRODUKTFOLIEN: TRANSPARENT UND SICHER
Unsere Pralinen werden in transparenten Folien geliefert.

VERSIEGELUNG
Jede Folie wird mit transparenten Kunststoff hermetisch versiegelt. So sind die Produkte gut sichtbar, während optimale klimatische Bedingungen garantiert sind.



TRANSPORTVERPACKUNG: SCHUTZ FÜR IHRE BESTELLUNG

Sie erhalten Ihre Bestellung in einer stabilen Kartonschachtel mit Schutzeinlage, um bestmögliche Produktsicherheit während des Transport zu gewährleisten.
Ein Kartonschachtel enthält: 1 Folie (48 Pralinen).

Wie nachhaltig sind unsere Verpackungen?

Folie: Unsere besitzt eine Mineralölbarriere. Dies erreichen wir, ohne eine Verbundfolie einsetzen zu müssen.
Blister: Unsere Blister bestehen bis zu 80% aus recycliertem PET.
Karton: Unsere Boxen werden aus Recyclingmaterial hergestellt.

BESTELLUNG/LIEFERUNG

Unsere Produkte werden von La Ibense SA mit ihren modern ausgerüsteten Tiefkühlfahrzeugen gemäss Tourenplan ausgeliefert:

Stadt Zürich und nähere Umgebung	**täglich**
Innerschweiz, Aargau	**Dienstag**
Ostschweiz, Basel	**Mittwoch**
Innerschweiz, Aargau	**Donnerstag**
Linkes und rechtes Zürichseeufer	**Freitag**

BESTELLUNG
La Ibense SA
Aargauerstr. 1a
8048 Zürich
T: 043 444 45 90
Mail: info@laibense.ch