

HINGABE!

Begleiten Sie uns in unser Schokoladenerlebnis. Eine Reise, die mit der Auswahl der besten Rohstoffe beginnt. Dank unserer langjährigen Erfahrung im Bereich Geschmack und Design wissen wir, wie man die schönsten Kreationen wahr werden lässt. Jedes Bonbon ist eine Party im Mund. In unserem Atelier in Schimmert, Süd-Limburg, kreieren unsere Chocolatiers mit Leidenschaft für das Handwerk die schönsten Schokoladenerlebnisse. Jeden Tag aufs Neue. Wir überraschen Sie immer wieder gerne mit der richtigen Balance aus süßen, sauren und bitteren Noten, die auf der Zunge zergehen. Jede Praline ist eine Party im Mund und Jede Praline ist eine Geschmacksexplosion die das Schokoladenerlebnis perfekt macht. Mit anderen Worten: **Visser Chocolate prof.**

NATUR

Eine Kollegin von Visser Chocolate ist in ihrer Freizeit begeisterte Imkerin und kümmert sich auch um unsere sieben eigenen Bienenvölker. Nicht weniger als 350.000 Bienen fliegen jeden Tag ein und aus, um einerseits Honig für Visser Chocolate zu lagern und andererseits die Flora in der Region Limburg zu bestäuben. Damit helfen wir auch der Flora und Fauna.

ENERGIE

Nachhaltigkeit nehmen wir nicht nur bei unseren Rohstoffen ernst, sondern selbstverständlich auch bei unserer Energie. Seit Sommer 2020 verfügen wir über 900 m² Sonnenkollektoren, die uns den Großteil unseres Energiebedarfs decken.

Auch so tragen wir zur Nachhaltigkeit bei.



ERWARTE
DAS
UNERWARTETE





DIE DNA DER VISSER CHOCOLADE

Unsere Produkte machen eine lange Reise, um letztendlich 100 % DNA von Visser Chocolate zu erfüllen

- Unsere DNA-Reise ist eine einzigartige **Partnerschaft**.
- Woher kommen unsere **Rohstoffe**?
- Wie geben wir den **Kakaobauern** etwas zurück?
- Wie geben wir der **sozialen Verantwortung von Unternehmen** Substanz?
- Woher kommt unsere **Energie**?
- Wie geben wir der **Natur** etwas zurück?

Natürlich ist alles von unserer **Leidenschaft** umgeben. Um uns besser zu verstehen, führen wir Sie oben kurz durch unser DNA-Profil.

PARTNERSCHAFT

Für unsere Milch- und Zartbitterschokolade arbeiten wir seit 2010 sehr eng mit Barry Callebaut in Keyela Tansania zusammen. Eine einzigartige Partnerschaft, in der wir all unser Know-how bündeln, um außergewöhnliche Schokolade zu erhalten. Daher stammt unser gesamter Kakao von zertifizierten Produzenten, die großen Wert auf Nachhaltigkeit legen.

ROHSTOFFE

Der Kakao aus Tansania ist etwas ganz Besonderes, denn die Kakaobauern pflegen ihre Plantagen wie nirgendwo sonst auf der Welt. Die ausgewählten Kakaobauern fermentieren die Kakaobohnen auf einzigartige Weise, die von Barry Callebaut speziell für Visser Chocolate entwickelt wurde. Dadurch ist unser Kakao von der reinsten Qualität der Welt. Und das schmeckt man in unserer Milch- und Zartbitterschokolade. Es schmeckt rein natürlich und hat eine besonders schöne und abwechslungsreiche Palette, mit einer unvergleichlichen Intensität und einer sehr schönen Fruchtigkeit.



KAKAOBAUERN

Kakao von außergewöhnlicher Qualität stammt von außergewöhnlichen Böden, dem richtigen Klima und natürlich außergewöhnlichen Kakaobauern im Kyela-Distrikt im Osten Tansanias, der an den Malawisee grenzt. Seit 2010 unterstützen wir gemeinsam mit unserem Schokoladenlieferanten Barry Callebaut das Projekt „Kakao für Schulen“. Neben der medizinischen Versorgung der Familien der Kakaobauern unterstützen wir vor allem ein Schulprojekt im Kakaodorf Ngeleka. Wir haben hier 2019 vier Klassenzimmer gebaut und für die Zukunft sind verschiedene Renovierungen geplant, darunter ein sicheres Haus für Mädchen und bessere sanitäre Einrichtungen.



GESELLSCHAFTLICHE VERANTWORTUNG DES UNTERNEHMENS

Wir verwenden nicht nur die besten Rohstoffe, sondern auch die neuesten Techniken, um die hohe Qualität unserer Endprodukte zu gewährleisten. Dank der Handwerkskunst unseres Produktionsteams sind wir in der Lage, diese beiden wichtigsten Elemente zu hochwertigen Endprodukten zu verschmelzen. Natürlich arbeiten wir auch gerne mit Menschen zusammen, die besondere Eigenschaften haben. Wo diese Menschen unter bestimmten Umständen manchmal Schwierigkeiten haben, voll funktionsfähig zu sein, stellen wir einen angepassten Arbeitsplatz zur Verfügung. So entsteht eine Win-Win-Situation: Wir haben einen guten Mitarbeiter und er bekommt eine berechnete Wertschätzung.