

PASSIE!

Ga met ons mee in onze chocolade-belevenis. Een reis die begint bij het kiezen voor de allerbeste grondstoffen. Door onze jarenlange ervaring op het gebied van smaak en vormgeving weten we hiermee de allermooiste creaties waar te maken. Elke bonbon is een feestje in de mond. In ons atelier in het Zuid-Limburgse Schimmert creëren onze chocolatiers met ambachtelijke passie de mooiste chocoladebelevissen. Iedere dag opnieuw. We blijven u graag verrassen met de juiste balans in zoetjes, zuurtjes en bittertjes, smeltend in uw mond. Iedere bonbon is een smaakexplosie met die passende nuance, die de chocoladebelevenis perfect maakt. Anders gezegd:

Visser Chocolade-proof.

NATUUR

Een collega van Visser Chocolade is in haar vrije tijd fervent imker en zorgt ook voor onze zeven eigen bijenvolken. Liefst 350.000 bijen vliegen dagelijks af en aan om enerzijds honing voor Visser Chocolade op te slaan en anderzijds de flora in de Limburgse omgeving te bestuiven. Zo helpen wij ook de flora en fauna.

ENERGIE

Wij nemen duurzaamheid niet alleen met onze grondstoffen serieus, maar zeker ook met onze energie. Sinds de zomer van 2020 hebben wij 900 m2 zonnepanelen die ons voorzien van het merendeel van onze energie-behoefte. Ook zo dragen wij ons steentje bij aan duurzaamheid.



VERWACHT
HET
ONVERWACHTE





HET DNA VAN VISSER CHOCOLADE

Onze producten maken een hele reis om uiteindelijk te voldoen aan 100% DNA Visser Chocolate

- Onze DNA-reis is een uniek **partnership**.
- Waar komen onze **grondstoffen** vandaan?
- Hoe geven wij iets terug aan de **cacaoboeren**?
- Hoe geven wij inhoud aan **maatschappelijk verantwoord ondernemen**?
- Waar komt onze **energie** vandaan?
- Hoe geven wij iets terug aan de **natuur**?

Uiteraard wordt alles omgeven door onze **passie**. Om ons beter te begrijpen nemen wij u kort mee langs ons bovenstaand DNA-profiel.

PARTNERSHIP

Voor onze melk- en pure chocolade werken wij sinds 2010 zeer nauw samen met Barry Callebaut in Keyela Tanzania. Een uniek partner-ship waarbij we alle know how bundelen om uitzonderlijke chocolade te verkrijgen. Hierdoor komt al onze cacao van gecertificeerde producenten die duurzaamheid zeer hoog in het vaandel hebben.

GRONDSTOFFEN

De cacao uit Tanzania is heel bijzonder, omdat de cacaoboeren hun plantages verzorgen zoals nergens anders ter wereld. De geselecteerde cacaoboeren fermenteren de cacaobonen op unieke wijze, speciaal ontwikkeld door Barry Visser Chocolate. Hierdoor is onze cacao van de allerzuiverste kwaliteit ter wereld.

En dat proef je in onze melk- en pure chocolade. Die smaakt puur natuur en heeft een bijzonder mooi en gevarieerd palet, met een ongeëvenaarde intensiteit en een heel mooie fruitigheid.



CACAOBOEREN

Uitzonderlijke kwaliteit cacao komt van uitzonderlijke bodem, de juiste klimatologische omgeving en natuurlijk uitzonderlijke cacaoboeren in het district Kyela in Oost-Tanzania, tegen het Lake Malawi aan. Sinds 2010 ondersteunen wij samen met onze chocoladeleverancier Barry Callebaut het project "Cocoa for Schools". Naast medische zorg voor de families van cacaoboeren ondersteunen wij vooral een schoolproject in het cacaodorpje Ngeleka. Hier hebben we in 2019 vier klaslokalen gebouwd en voor de toekomst staan er diverse renovaties, waaronder een safe-house voor meisjes en betere sanitaire voorzieningen gepland.



MAATSCHAPPELIJK VERANTWOORD ONDERNEMEN

Niet alleen de allerbeste grondstoffen, maar zeker ook de nieuwste technieken gebruiken wij om de hoge kwaliteit van onze eindproducten te garanderen. Door vakmanschap van ons productie-team zijn wij in staat deze twee belangrijkste elementen samen te smelten tot hoogwaardige eindproducten. Natuurlijk werken wij ook graag met mensen die bijzondere eigenschappen hebben. Waar deze mensen in bepaalde omstandigheden soms moeite hebben volledig te kunnen functioneren, zorgen wij voor een aangepaste werkplek. Hierdoor ontstaat een win-win-situatie: wij een goede werkracht en zij een terechte waardering.