



chani
BEAN-TO-BAR

ÜBER CHANI SCHOGGI

Die kleinste Schokoladenmanufaktur der Schweiz und
gleichzeitig der einzige Hersteller von Bean-to-Bar
Schokolade im Raum Luzern.

www.chani.ch

Inspiziert in Südamerika

MANUFAKTUR

Auf unserer einjährigen **Reise durch Südamerika** besuchten wir unzählige kleine Kakaobauern und lokale Schoggi-Manufakturen. Mit den einfachsten Maschinen stellten diese Schokolade her, die so viel besser schmeckte als vieles, das wir aus der Schweiz gewohnt waren.

Wir waren beeindruckt und begeistert – und haben gesehen, worauf es bei guter Schokolade wirklich ankommt: **Qualität statt Quantität**. Inspiriert von diesen kleinen, südamerikanischen Kakaobauern und Chocolatiers haben wir Mut gefasst und im Sommer 2022 selbst angefangen.

In unserem kleinen Atelier in Ebikon verarbeiten wir seither ausgewählte Kakaos zu feinsten Schoggi-Kreationen. Als einer von wenigen Herstellern in der Schweiz machen wir jeden Produktionsschritt selber: Vom Rösten der Kakaobohnen über die Herstellung der Couverture bis zum Giessen und Verpacken der Schokolade («Bean-to-Bar»).

Chantal Estermann & Nicolas Barmettler



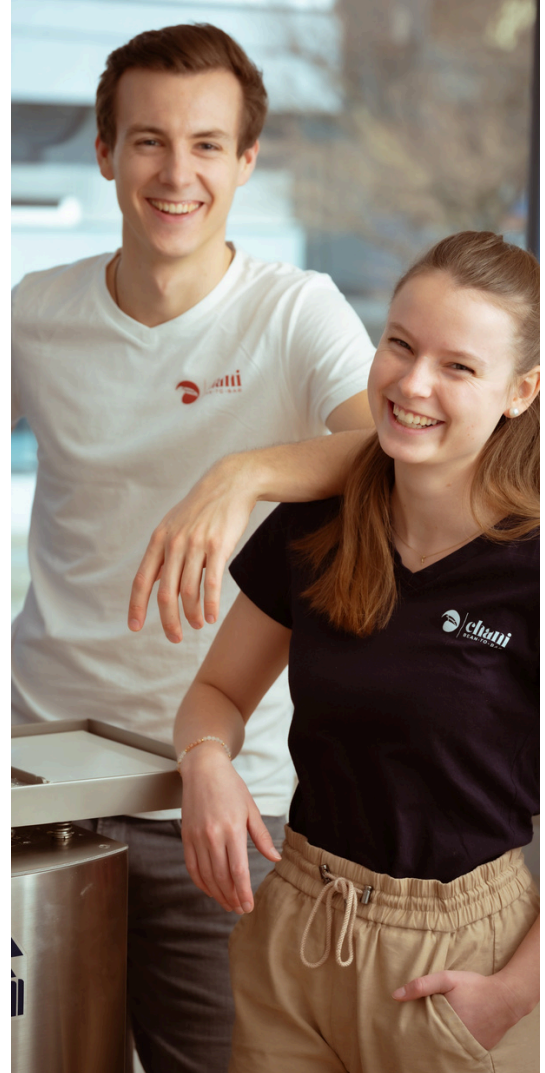
Wir wissen genau, woher unser Kakao kommt, wie dieser angebaut wurde und welche Preise innerhalb der kurzen Lieferkette bezahlt werden.

– Chantal



Jeder Kakao und jede Region hat ihren eigenen Charakter – und das soll man schmecken!

– Nicolas



Single Origin & Bean-to-Bar

SCHOKOLADE

Wir verwenden Edelkakaosorten mit vielschichtigem Aroma aus nachhaltigem Anbau. Dabei verzichten wir vollständig auf künstliche Konservierungs- & Aromastoffe und Palmöl. Getreu unserer Philosophie: **«Einfach. Richtig. Natürlich.»**

In unserer kleinen Manufaktur wird der Kakao schonend geröstet und während 72h im Granitstein-Melangeur gemahlen und verfeinert.

Unser Ziel ist stets, die Eigenschaften jedes Kakaos zu betonen um den individuellen Charakter in der Schokolade hervor zu bringen.

Denn unsere Schokolade hat Charakter.



1

Einfach.

Weniger ist mehr. Für gute dunkle Schokolade braucht es nur zwei Zutaten: Kakao und Zucker. Alles Unnötige lassen wir weg.

2

Richtig.

Wir beziehen ausschliesslich Kakao der höchsten Qualität aus fairem und umweltverträglichem Anbau. Selbstverständlich ohne Kinderarbeit.

3

Natürlich.

Den Weg in unsere Schokolade finden nur auserlesene Zutaten – garantiert zu 100% natürlich und wenn möglich in BIO-Qualität.



chani
BEAN-TO-BAR



PERSONALISIERTE SCHOKOLADE

Individuell gestaltete Schokoladenprodukte und
Verpackungen für Firmenkunden, Vereine,
Events, Hochzeitspaare und mehr...

www.chani.ch/b2b

Individuell begeistern

PERSONALISIERUNGEN

Was dürfen wir für dich tun: Ein Dankeschön für deine Kundschaft? Eine Überraschung für deine Mitarbeitenden? Zeige deine Wertschätzung mit einem genussvollen, handgemachten Präsent aus dem Herzen der Schweiz.

Wir bieten auch eine Vielzahl an Individualisierungsvarianten an. Ob Sticker, Banderolen, Verpackungen oder eigene Gussformen und Geschmacksrichtungen – deiner Fantasie und unseren Möglichkeiten sind nur wenige kreative Grenzen gesetzt.



Designvorlagen

Du bist versiert im Umgang mit Grafikprogrammen oder hast eine eigene Grafikabteilung? Gerne stellen wir dir Vorlagen für alle Designs zur Verfügung.



Gestaltungsservice

Du hast keine Ahnung von Grafikprogrammen? Kein Problem! Wir gestalten deine Schokoladenverpackung nach deinen Wünschen (80 Fr./h).



Ab 25 Stück

Einfache Personalisierungen sind bereits ab 25 Stück möglich.



Auf uns ist Verlass

Eine aktive Kommunikation und ein hoher Service-Standard sind uns sehr wichtig



Persönliche Beratung

Du hast Fragen? Keine Sorge, wir beraten dich gerne und völlig unverbindlich. Ruf uns an, schreibe eine E-Mail oder kontaktiere uns per WhatsApp.

Kontaktperson: Nicolas Barmettler

☎ 077 971 40 67 ✉ schoggi@chani.ch

B2B-Rabatt

Mengenrabatt auf die ausgewiesenen Standardpreise unserer Schokoladen (exkl. weisse Schokolade).

Bestellsumme	Mengenrabatt
> CHF 300.-	kostenloser Versand
> CHF 1'000.-	4%
> CHF 2'500.-	8%
> CHF 5'000.-	12%

PERSONALISIERUNGEN

Lieferzeit

Wir stellen unsere Schokoladen handwerklich und frisch her, weshalb wir grössere Bestellungen jeweils nach Auftragseingang produzieren. Abhängig von der Menge, Saison und individuellen Wünschen ergeben sich unterschiedliche Lieferfristen. Grundsätzlich gilt:

- 2-4 Arbeitstage für kleinere Bestellmengen
- 2-4 Wochen für grössere Bestellmengen oder personalisierte Verpackungen (nach Freigabe des «Gut zum Druck»).

Anpassungen der Bestellmenge (+/- 10%) sind bis drei Wochen vor Liefertermin möglich. Darüberhinausgehende Änderungen nur nach Rücksprache mit uns.

Grafikdesign

Für alle Verpackungen stellen wir eine Vorlage zur Verfügung, welche mit den gängigen Grafikprogrammen (Adobe, Affinity, ...) bearbeitet werden kann.

Möchtest du die Personalisierung nicht selbst gestalten? Dann übernehmen wir dies gerne für dich (80 Fr./h). Einfache Anpassungen wie das Hinzufügen des Logos oder die Änderung der Hintergrundfarbe verrechnen wir nicht.

Besonders aufwändige oder komplexe Designs können wir nicht selbst umsetzen und geben diese weiter an eine Grafikagentur. Die Preise werden individuell offeriert.

Versandmanagement

Auf Wunsch übernehmen wir das Versandmanagement für Massenversände innerhalb der Schweiz. Dabei versenden wir die Produkte anhand deiner Excel-Liste einzeln verpackt an eine beliebige Anzahl Adressen in der Schweiz (Preis auf Anfrage).

Zusatzdienstleistungen

Zusätzliche Dienstleistungen wie die Zwischenlagerung von personalisierten Verpackungen oder das Entwickeln von eigenen Geschmacksrichtungen sind auf Anfrage möglich.





chani
BEAN-TO-BAR

PRODUKTE

Entdecke unsere Auswahl an handwerklich
hergestellten Schokoladen, inkl. Preise und
Personalisierungsmöglichkeiten.

www.chani.ch/shop

TAFELN

Handwerklich hergestellte Schokoladentafeln mit feinstem Edelkakao aus nachhaltigem Anbau. Schonend geröstet und während 72h im Granitstein-Melangeur gemahlen und verfeinert.

Preis: CHF 9.30 / 80g

Grösse: 10 x 16 x 1cm

Versand: Geeignet für Briefpost (CHF 1.70)

Varianten: Diverse ganzjährige und saisonale Tafeln aus weisser Schokolade, Milkschokolade oder dunkler Schokolade.



Möglichkeiten zur Personalisierung

	> 25 Stk.	> 50 Stk.	> 150 Stk.	> 250 Stk.	> 500 Stk.
Sticker	CHF 1.40	CHF 1.10	CHF 0.85	CHF 0.75	CHF 0.60
Banderole	CHF 3.00	CHF 2.50	CHF 2.10	CHF 1.75	CHF 1.40
Sattelreiter	CHF 3.50	CHF 2.40	CHF 1.90	CHF 1.60	CHF 1.30
Faltschachtel	-	CHF 5.50	CHF 3.50	CHF 3.00	CHF 2.50
Geschmacksrichtung	ab CHF 350.-				
Gussform	ab CHF 500.-				

BRUCHSCHOGGI

Der beliebte Klassiker: Unser Bruchschoggi-Säckli mit fünf verschiedenen Bruchschokoladen. Ideal um neue Geschmacksrichtungen zu entdecken oder unsere Schoggi kennen zu lernen.

Preis: CHF 11.90 / 115g

Grösse: 4 x 7 x 18cm

Versand: Nicht optimal geeignet für Paketversand

Hinweis: Individuelle Wünsche zur Zusammensetzung (z.B. nur dunkle Schokolade) sind grundsätzlich möglich.



Möglichkeiten zur Personalisierung

	> 25 Stk.	> 50 Stk.	> 150 Stk.	> 250 Stk.	> 500 Stk.
Sticker	CHF 1.40	CHF 1.10	CHF 0.85	CHF 0.75	CHF 0.60
Sattelreiter	CHF 3.50	CHF 2.40	CHF 1.90	CHF 1.60	CHF 1.30

GESCHENKSET

El trío: Eine Auswahl von drei Schokoladentafeln als 3er-Geschenkset. Ideal geeignet als geschmackvolles Dankeschön, zusammen mit einer handgeschriebenen Grusskarte.

Preis: CHF 27.90 / 3x80g

Grösse: 32 x 100 x 160mm

Versand: Geeignet für Paketversand

Varianten: Rote und blaue Standardverpackung



Möglichkeiten zur Personalisierung

	> 25 Stk.	> 50 Stk.	> 150 Stk.	> 250 Stk.	> 500 Stk.
Sticker	CHF 1.40	CHF 1.10	CHF 0.85	CHF 0.75	CHF 0.60
Komplette Verpackung	CHF 6.00	CHF 4.50	CHF 2.80	CHF 2.20	CHF 1.90
Grusskarte	auf Anfrage				

Personalisierungen

RONTALER

Handgemachter Schoggitaler aus dem Rontal, für das Rontal. Der RonTaler ist eine Hommage an unsere Heimat, ein Zeichen unserer Verbundenheit und ein Symbol für die Vielfalt und Einzigartigkeit des Rontals.

Preis: Klein: CHF 5.50 / 40g
Gross: CHF 9.50 / 80g

Grösse: Klein: 8cm | Gross: 11cm

Versand: Geeignet für Briefpost (CHF 1.70)

Varianten: Dunkle Schokolade oder Milkschokolade

Möglichkeiten zur Personalisierung

RonTaler klein

Menge	Sticker	Sattelreiter
> 25 Stk.	CHF 1.40	CHF 3.50
> 50 Stk.	CHF 1.10	CHF 2.40
> 150 Stk.	CHF 0.85	CHF 1.90
> 250 Stk.	CHF 0.75	CHF 1.60
> 500 Stk.	CHF 0.60	CHF 1.30

RonTaler gross

Menge	Sticker	Banderole	Faltschachtel
> 25 Stk.	CHF 1.40	CHF 3.00	-
> 50 Stk.	CHF 1.10	CHF 2.50	CHF 7.90
> 150 Stk.	CHF 0.85	CHF 2.10	CHF 4.90
> 250 Stk.	CHF 0.75	CHF 1.75	CHF 3.80
> 500 Stk.	CHF 0.60	CHF 1.40	CHF 2.90

Mehr zum RonTaler auf
www.chani.ch/rontaler





Personalisierungen

LUZERNER TALER

Handgemachter Schoggitaler aus Luzern, für Luzern.
Der Luzerner Taler ist eine Hommage an unsere Heimat,
eine Würdigung der beeindruckenden menschlichen
Errungenschaften und der imposanten Naturlandschaft.

Preis: Klein: CHF 5.50 / 40g
Gross: CHF 14.50 / 145g

Grösse: Klein: 8cm | Gross: 15cm

Versand: Geeignet für Briefpost (CHF 1.70)

Varianten: Dunkle Schokolade oder Milkschokolade



Möglichkeiten zur Personalisierung

Luzerner Taler klein

Menge	Sticker	Sattelreiter
> 25 Stk.	CHF 1.40	CHF 3.50
> 50 Stk.	CHF 1.10	CHF 2.40
> 150 Stk.	CHF 0.85	CHF 1.90
> 250 Stk.	CHF 0.75	CHF 1.60
> 500 Stk.	CHF 0.60	CHF 1.30

Luzerner Taler gross

Menge	Sticker	Banderole	Faltschachtel
> 25 Stk.	CHF 1.40	CHF 3.00	-
> 50 Stk.	CHF 1.10	CHF 2.50	CHF 7.90
> 150 Stk.	CHF 0.85	CHF 2.10	CHF 4.90
> 250 Stk.	CHF 0.75	CHF 1.75	CHF 3.80
> 500 Stk.	CHF 0.60	CHF 1.40	CHF 2.90

Mehr zum Luzerner Taler auf
www.chani.ch/luzernertaler



SCHOGGI-HASELNUSS AUFSTRICH

Aufstrich aus gerösteten Haselnüssen und Edelkakao aus Peru, gemahlen im Granitstein-Melangeur.

Preis: Klein: CHF 8.50 / 140g
Gross: CHF 10.50 / 200g

Grösse: Klein: 7 x 5cm
Gross: 7 x 7cm

Versand: Geeignet für Paketversand



Möglichkeiten zur Personalisierung

	> 25 Stk.	> 50 Stk.	> 150 Stk.	> 250 Stk.	> 500 Stk.
Sticker	CHF 1.40	CHF 1.10	CHF 0.85	CHF 0.75	CHF 0.60
Komplette Verpackung	CHF 5.50	CHF 3.30	CHF 2.80	CHF 2.00	CHF 1.50

TEAM-EVENT

Du planst einen Team-Event und suchst nach einem passenden Rahmenprogramm? Unser Atelier ist zwar zu klein um Workshops und Events bei uns anzubieten – aber wir kommen gerne zu dir!

Wir zeigen, was hinter Bean-to-Bar Schokolade steckt und worauf es bei guter Schokolade ankommt. Selbstverständlich wird dein Team auch selbst Hand anlegen!

Dauer: 90 bis 120min

Personen: max. 30-35 Personen

Mögliches Programm

Wir richten uns beim Ablauf und Inhalt individuell deinen Bedürfnissen und den Rahmenbedingungen an. Mögliche Programmbestandteile sind:

- Rösten von Kakao
- Herstellung von Xocolatl
- Degustation von Schokoladen, Kakao, Kakaobier und Kakaoschalen-Tee
- Impuls zum Thema soziale und ökologische Nachhaltigkeit beim Kakao
- Schoggi-Quiz

Das Giessen von Schokolade ist bei einem externen Team-Event leider nicht möglich, dazu bräuchten wir zu viele Gerätschaften...

Preis

bis 8 Pers.	CHF 60.- je Teilnehmer Mindestbetrag CHF 300.-
8-20 Pers.	CHF 45.- je Teilnehmer Mindestbetrag CHF 600.-
ab 20 Pers.	CHF 35.- je Teilnehmer Mindestbetrag CHF 900.-

Persönliche Beratung

Du hast Fragen? Keine Sorge, wir beraten dich gerne und völlig unverbindlich. Ruf uns an, schreibe eine E-Mail oder kontaktiere uns per WhatsApp.

Kontaktperson: Nicolas Barmettler

☎ 077 971 40 67 ✉ schoggi@chani.ch





KONTAKTIERE UNS

Wir sind bereit, dich zu begeistern.

www.chani.ch

