



chani
BEAN-TO-BAR



GASTRONOMIE & WIEDERVERKAUF

Erhalte eine Übersicht über unsere Produkte, die für
den Wiederverkauf geeignet sind und welche
Optionen wir Gastro-Betrieben anbieten.

www.chani.ch/reseller

Genuss mit gutem Gewissen

HANDEL & GASTRO

Unsere Schokoladenprodukte bieten wir interessierten Partnern zum Wiederverkauf an. Ob du ein kleines Dorf-Café betreibst, mit edlen Weinen handelst oder ein Feinkost-Geschäft führst – solange du unsere Philosophie von Natürlichkeit, Genuss und Qualität teilst, arbeiten wir gerne mit dir zusammen.

Es gibt gute Gründe, eine Auswahl unserer Produkte im Sortiment aufzunehmen:



Steigende Nachfrage

Wachsendes Bewusstsein für Qualität, Gesundheit und Nachhaltigkeit steigert die Nachfrage nach hochwertigen, handwerklich hergestellten Produkten.



Einzigartige Schokolade

Biete deinen Kunden eine echte Alternative zu industrieller Schokolade und lass sie etwas entdecken, das sie nicht überall finden.



Unkomplizierte Zusammenarbeit

Du kannst mit einer ersten Bestellung beginnen und beobachten, wie die Rückmeldungen der KundInnen sind.



Faire Konditionen

Als Wiederverkäufer / Gastro-Betrieb erhältst du vergünstigte Einkaufspreise und profitierst von weiteren Vorteilen.



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

mehrWERT

Deine zusätzlichen Vorteile:

- Erwähnung auf unserer Webseite
- Beiträge auf Social Media
- Vorstellung im Newsletter

Auf Anfrage möglich:

- Gastbeitrag für unseren Newsletter
- Gastbeitrag für unseren Blog
- Schulung deiner Mitarbeitenden
- Schoggi-Degu vor Ort für deine Kunden (z.B. vor Ostern/Weihnachten)

WICHTIGE INFOS

Bestellmengen

Es gibt keine Mindestbestellmengen je Artikel.
Ausgenommen sind die Produkte für die Gastronomie
(z.B. Schokoladenspäne), welche jeweils eine
Mindestbestellmenge von 1kg haben.

Haltbarkeit

Die Haltbarkeitsdaten der Produkte wird jeweils auf der
aktuellen *Preisliste für Wiederverkäufer* ausgewiesen.

Verfügbarkeit

Wir stellen unsere Schokoladen handwerklich und frisch
her, weshalb nicht immer alle Produkte jederzeit verfügbar
sind (insbesondere im Sommer).

Grundsätzlich gelten folgende Lieferfristen:

- 3-5 Arbeitstage für übliche Bestellmengen
- 1-2 Wochen für grössere Bestellmengen oder
Spezialwünsche (z.B. spezielle Trinkschokolade).

Versandkosten

Der Versandkostenanteil beträgt CHF 15.- und entfällt ab
CHF 200.- Bestellwert (kostenloser Versand/Lieferung).

Zahlung

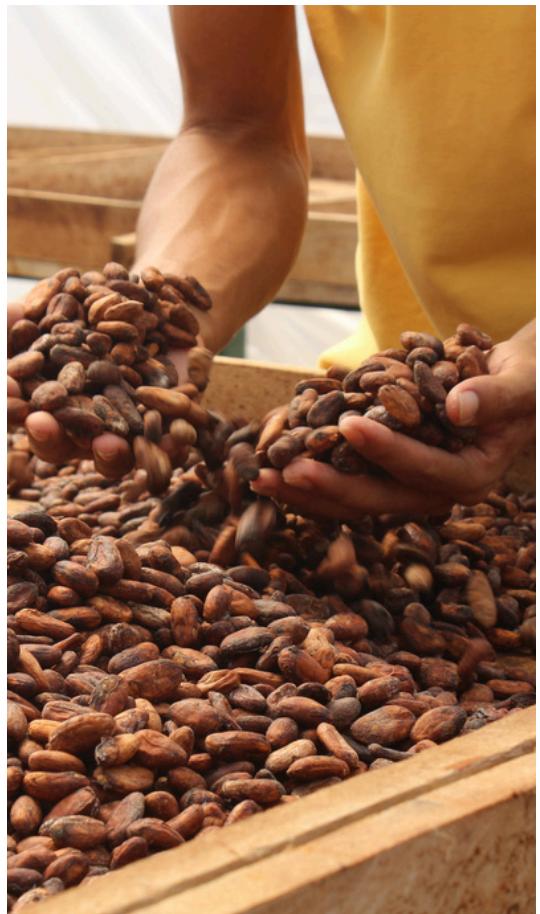
Die Rechnungsstellung erfolgt digital und das Zahlungsziel
beträgt 3 Wochen ab Lieferung. Weitere Zahlungsarten
(Twint, Kreditkarte, etc.) sind auf Anfrage möglich.

EAN-Codes

Die meisten unserer Produkte haben auf der Verpackung
einen EAN-Strichcode (EAN-13) und können bequem über
das Kassensystem eingelesen werden.

Lagerung

Vor Wärme, direktem Sonnenlicht und Feuchtigkeit
geschützt lagern. Ideal sind konstante Temperaturen
zwischen 15-22°C bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von
max. 65%.



PRODUKTE

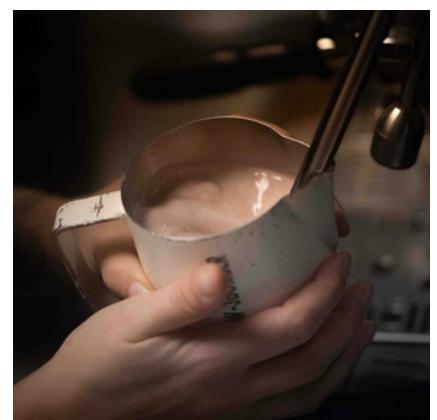
Trinkschokolade

Schokoladenspäne zur Zubereitung von Speciality Hot Chocolate am Milchschäumer der Kaffeemaschine.

Mögliche Geschmacksrichtungen:

- Dunkle Schokolade Nicaragua 66% (vegan) - Standard
- Dunkle Schokolade mit Chipotle Chili (vegan)
- Xmas-Schoggi: Milchschorle mit Zimt, Kardamom, etc.
- Weisse Schokolade

Zubereitung: 20-25g Schokoladenspäne mit 2dl Milch aufschäumen

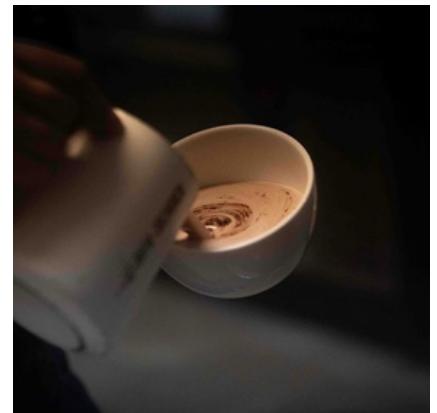


Preise

Einkaufspreise für Gastro-Betriebe:

Produkt	Preis / 100g
Trinkschokolade	CHF 5.00
Schoggi-Haselnuss-Aufstrich	CHF 3.50
Kakaoschalen-Tee	CHF 2.00

Mindestbestellmenge: jeweils 1kg



Schoggi-Haselnuss-Aufstrich

Aufstrich aus gerösteten Haselnüssen und Edelkakao aus der Dominikanischen Republik, gemahlen im Granitstein-Mélangeur.

Zutaten: Haselnüsse 58%, Rohrzucker BIO, Kakao BIO 17%, Rapsöl

Der Aufstrich wird auf Bestellung frisch hergestellt und in einem neutralen Grossbehälter geliefert.



Kakaoschalen-Tee

Ein Aufguss mit Kakaoschalen riecht herrlich nach Schokolade, hat aber einen eigenen, unvergleichlichen Geschmack.

Zutaten: Geröstete Kakaoschalen BIO

Zubereitung: 1 TL bis 1 EL Kakaoschalen in ein Teesieb geben, mit 2dl heißem Wasser aufgießen und für 7-12min ziehen lassen.

Kann mit Honig, Milch, Rohrzucker und Gewürzen verfeinert werden.





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

Inspiriert 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 Kakao 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 & Nicolas Barmettler-Estermann



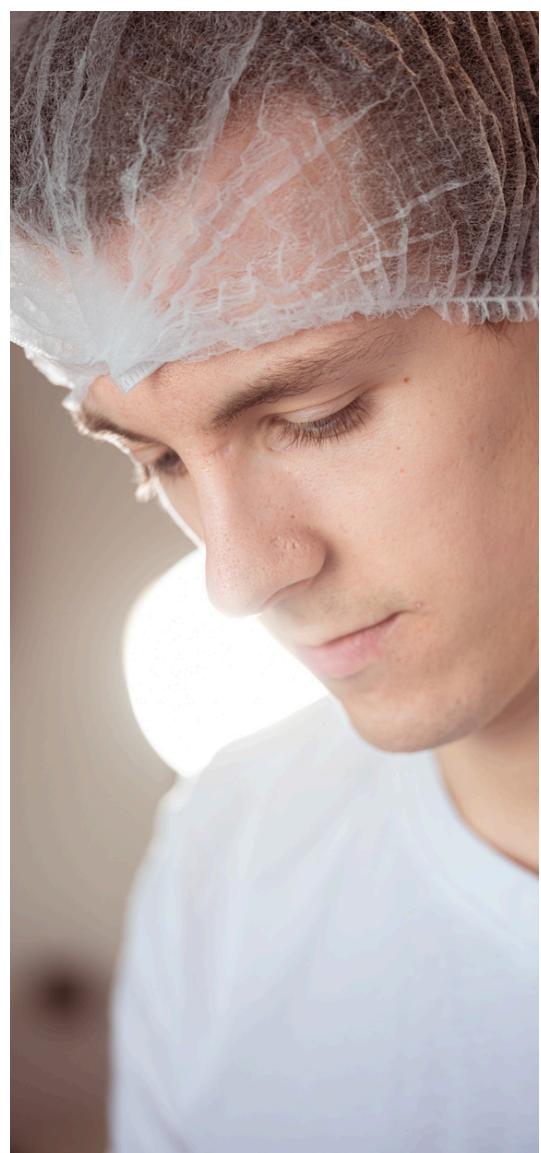
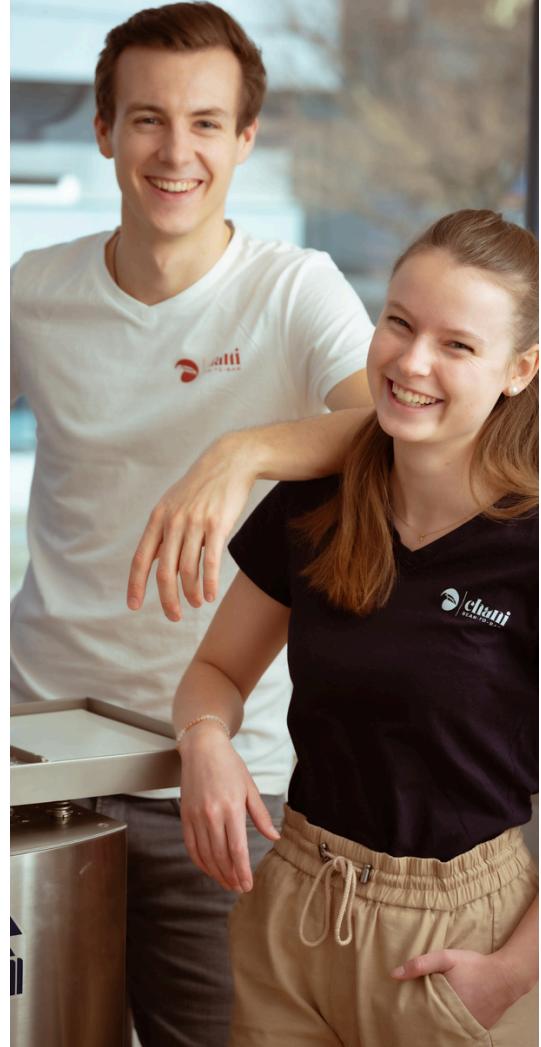
Wir wissen genau, woher unser Kakao kommt, wie dieser angebaut wurde und welche Preise innerhalb der kurzen Lieferkette bezahlt werden.

– Chantal



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

– Nicolas



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.

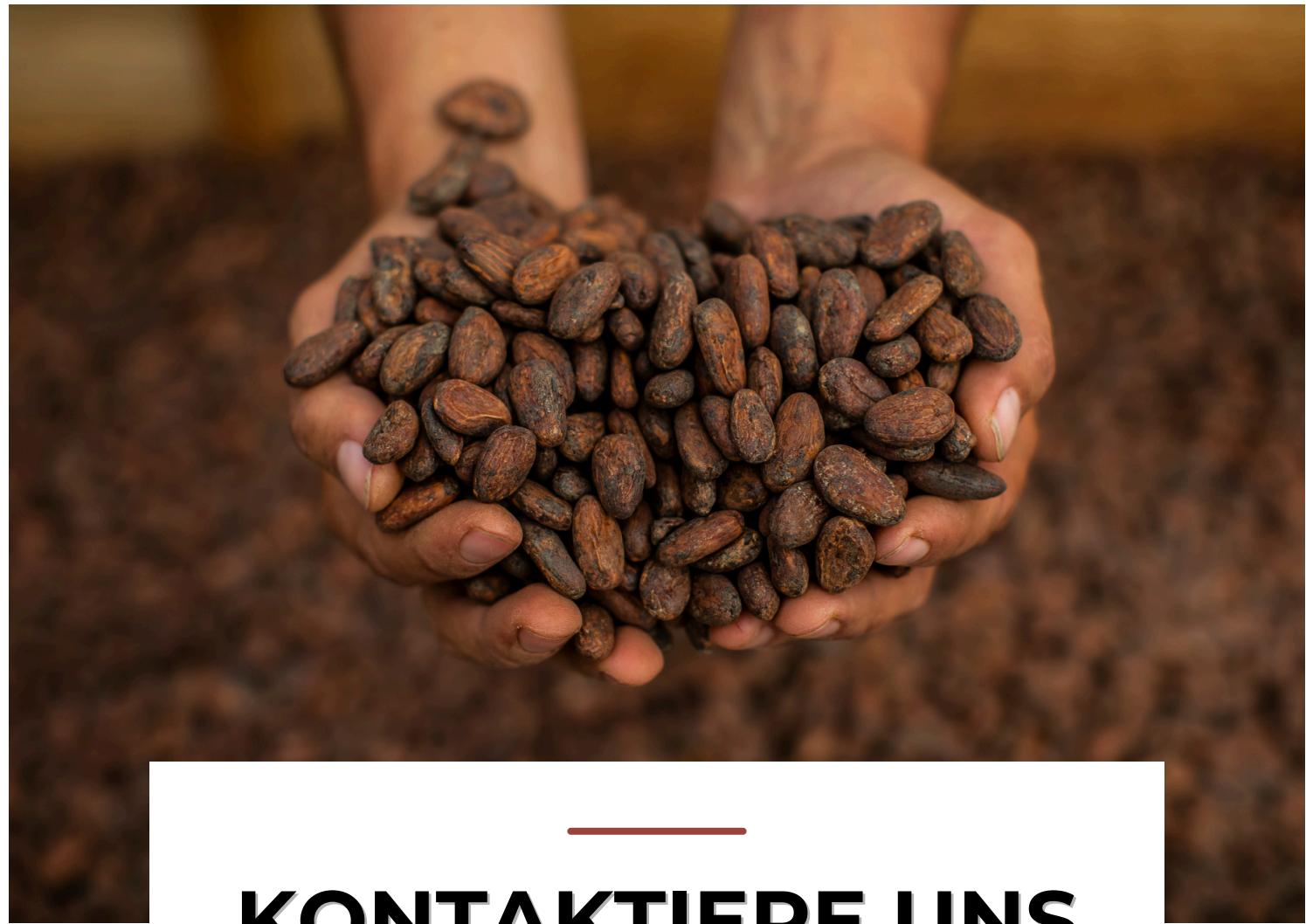
Wir beziehen ausschliesslich Kakao der höchsten Qualität aus fairem und umweltverträglichem Anbau. Selbstverständlich ohne Kinderarbeit.

3

Natürlich.

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





KONTAKTIERE UNS

Wir sind bereit, dich zu begeistern.

www.chani.ch

