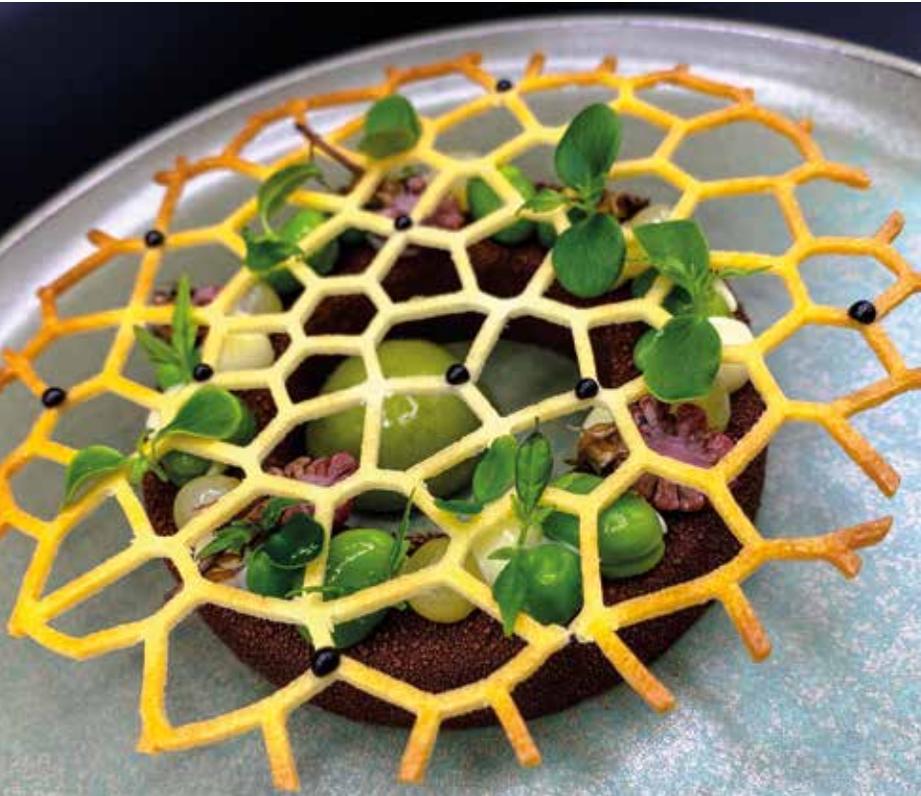




Proudly Swiss since 1931

Inspirierende Rezepte mit Carma[®] Schokolade

Kreative Ideen unserer Carma[®] Ambassadors





Carmma®



Carma[®], das ist unsere einzigartige Schweizer Schokolade. Hergestellt mit feinem Schweizer Zucker und Schweizer Milch sowie erlesenem Kakao, der UTZ zertifiziert ist. Mit einer natürlichen Farbpalette von der weißesten bis zur schwärzesten Schokolade auf dem Markt. Hervorragende Verarbeitungseigenschaften und ein edler Geschmack.

Wir haben unsere Ambassadoren gefragt, was Ihre Lieblingsrezepte rund um Carma[®] Schokolade sind. Das Ergebnis ist eine beeindruckende Vielfalt aus klassischen aber auch modernen Rezepten von Pralinen über Bruchschokolade bis hin zu Dessertkreationen.

Carma[®] Gründer Carl Maentler wäre ebenfalls beeindruckt, denn sein Ziel war es, Bäcker, Konditoren und Chocolatiers ihre Arbeit zu erleichtern und sie dabei zu unterstützen, immer bessere Ergebnisse zu erzielen.

Entdecken Sie es selbst & lassen Sie sich von unseren Ambassadoren und ihren Carma[®] Kreationen inspirieren!



BBQ Cookie mit Carma® Black Zabuye™

Für 10 Formen



Schokotartes

220 g Butter
220 g Carma® Black Zabuye™
270 g Vollei
120 g Muscovadozucker
8 g Mehl, gesiebt
1/2 TL Paprikapulver, geräuchert

Butter und Kuvertüre schmelzen. Ei und Zucker vermischen und mit der Kuvertüremischung mixen. Mehl und Paprikapulver unterrühren. Direkt verarbeiten.

Zum Zusammenbau:

Holzbackformen mit Kapseln
150 g Macadamianüsse,
un- oder leicht geröstet
100 g Karamell(sauce)
Salzflocken z.B. Maldon Sea Salt

Fertigstellung:

Die Masse in die Kapseln abfüllen. Mit den Nüssen, Salz und Karamellsauce im Cookiestyle „belegen“, es sollte üppig sein. Backen bei Umluft 12 Minuten 170°C, dann 3 Minuten bei 160°C. Die „Cookies“ dürfen gerne schön soft bleiben.

Alternativ:

Die Holzbackformen in Wasser einlegen und Grill vorheizen. Die Kapseln in die nassen Holzbackformen legen und direkt bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel grillen.



Matthias Ludwigs

Pâtissier & Konditormeister

Mit-Inhaber Pâtisserie Törtchen Törtchen, Köln

Avocado Dream mit Carma® White Nuit Blanche

Für 10 Tartelettes (ø 8 cm)



Aufschlagganache

215 g Sahne, flüssig
55 g Carma® White Nuit Blanche
3 g Gelatine
Sansho- oder Szechuan Pfeffer,
nach Geschmack

Die Hälfte der Sahne mit Pfeffer aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen (soll deutlich wahrnehmbar sein). Nochmals aufkochen, die Gelatine darin auflösen und auf die Kuvertüre passieren. Gut durchmischen und dabei die restliche Sahne zugeben. Mindestens 24 Stunden kaltstellen.

Avocadoganache

120 g Avocado
10 g Zitronensaft
65 g Carma® White Nuit Blanche,
auf ca. 35°C

Avocado und Zitronensaft gut durchmischen. Die Kuvertüre zugeben und zu einer homogenen Masse mixen. Direkt verarbeiten.

Ananaspüree

120 g Ananaswürfel
12 g Zucker

Vermischen und 2 Stunden ziehen lassen. 10 Würfel für die Dekoration zur Seite legen. Den Rest solange kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und dann pürieren.

Zum Zusammenbau:

10 leere Tartelettes, gebacken
1 Stück Biskuit 10 x 25 cm
Sprühkuvertüre (50/50 Carma® White
Nuit Blanche/Kakaobutter, 40°C)
10 Schokoreifen o.ä. aus Carma®
White Nuit Blanche
Miroir oder Glukose

Fertigstellung:

Das Ananaspüree auf den Biskuit streichen und Stücke von 5 x 5 cm schneiden. In jedes Tartelette ein Stück Biskuit mit dem Püree nach unten einlegen und andrücken. Avocadoganache darauf geben und glattstreichen. Die Aufschlagganache aufschlagen, bis eine dressierfähige Konsistenz erreicht ist. Mit einer 8er oder 10er Lochtülle eine Spirale auf die Tartelettes dressieren. Die Tartelettes dicht aneinander auf einem Blech frosten. Mit der Sprühkuvertüre möglichst nur die Oberfläche besprühen. Auftauen und garnieren.

Chai Ganache mit Carma® Milk Claire™ & Carma® Dark Edelbitter



Milk Claire
33%



Dark Edelbitter
70%

Chai Ganache

200 ml Sahne
60 g Glukosesirup
200 g Carma® Milk Claire™
150 g Carma® Dark Edelbitter
60 g Butter
2 TL Ingwer, gerieben
½ TL schwarzer Pfeffer
1 TL Zimt
1 TL Kardamon
etwas Orangenabrieb

Die Sahne mit den Gewürzen erhitzen.
Schokolade und andere Zutaten unterrühren und
danach emulgieren.

Tipp:

Diese beiden Ganache-Rezepte lassen sich wunderbar für die Herstellung von Macarons verwenden!

Zitronen-Lavendel Ganache mit Carma® White Ivoire



Zitronen-Lavendel Ganache

200 ml Sahne
440 g Carma® White Ivoire
10 g Zitronenabrieb
30 g Glukosesirup
80 g Butter
ein paar Lavendelblüten

Die Sahne mit den Lavendelblüten erhitzen.
Die anderen Zutaten unterrühren und emulsieren.



Heike Darmstädter
Zuckerkünstlerin
Kreatives mit Herz

Praline Café Cappuccino mit Carma® White Niobo™

Zutaten für 75 Pralinen



Kaffee Gelee

220 ml Espresso
55 g Zucker
4 g Pektin
50 g Zucker

Espresso und Zucker aufkochen, Pektin und Zucker mischen, dazugeben und nochmals aufkochen. Abkühlen lassen und in die Formen füllen.

Kaffee Sahne

185 ml Sahne
55 ml Cafelikör
60 g Kaffeebohnen
15 g Glukose
Fleur de Sel

Alles zusammen einmal aufkochen.
Ca. 1 Stunde ziehen lassen, nochmal erwärmen, passieren und auf 40°C halten.

Kaffee Ganache

285 g Carma® White Niobo™

Kuvertüre auflösen und auf 40°C bringen. Jetzt die Kaffee Sahne langsam in die Kuvertüre eingießen und mit einem Stabmixer homogenisieren. Pralinenformen mit kleinen Tropfen des Kaffee Gelees füllen, Kaffee Ganache dazugeben und abschließend mit Kuvertüre verschließen.



Lothar Buss
Chocolatier
Chocolaterie hauchsüss

Praline Cassis Lakritze mit Carma® Dark Padera™ & Carma® Milk Ecuador

Zutaten für 75 Pralinen



Cassis Lakritze

120 ml Cassismark
85 ml Creme de Cassis Likör
65 ml Sahne
25 g Glukose
5 g Lakritzpulver
Fleur de Sel

Alles zusammen einmal aufkochen. Den Likör und das Lakritzpulver dazu geben. Auf 40°C halten.

Dragees

Kleine Würfel selbstgemachter Lakritze mit Carma® Dark Padera™ dragieren.

155 g Carma® Dark Padera™
45 g Carma® Milk Ecuador

Kuvertüre auflösen und auf 40°C bringen. Jetzt die zuvor hergestellte Masse bei 40°C langsam in die Kuvertüre eingießen und mit einem Stabmixer homogenisieren. Pralinenformen mit den Draggees auslegen, Ganache einfüllen und mit Kuvertüre verschließen.

Dragees Milchkafee mit Carma® White Nuit Blanche

Zutaten für 6 Trinkschokoladen-Löffel à 40 g



Dragees Milchkafee

50 g Kaffeebohnen
3 g Kaffee, sehr fein gemahlen
300 bis 400 g Carma® White Nuit Blanche, temperiert

Die Kaffeebohnen in eine Schüssel geben. Löffelweise Kuvertüre über die Kaffeebohnen geben und jedesmal gründlich rühren, bis die Kuvertüre angezogen ist. Eventuell aneinander klebende Bohnen voneinander trennen. Kurz warten, eventuell kurz kühlen. Nächsten Löffel Kuvertüre auf die Bohnen geben. So wird Schritt für Schritt der Schokoladenmantel um die Bohne aufgebaut.

Sobald der Schokoladenmantel dick genug ist, die drageierten Kaffeebohnen 5 bis 10 Minuten ruhen lassen und in eine saubere Schüssel umfüllen.

Das Kaffeepulver über die Dragees geben und vorsichtig rühren, bis sich das Pulver um alle Dragees gelegt hat.

Die Dragees vollständig auskristallisieren lassen und mit Hilfe eines Siebs das restlichen Kaffeepulver absieben. Dragees in Gläser füllen oder direkt weg snacken.

Als Nervennahrung den ganzen Tag geeignet, aber Vorsicht: Macht wach!

Farbe:

Sehr weiß

Geschmack/Aromen:

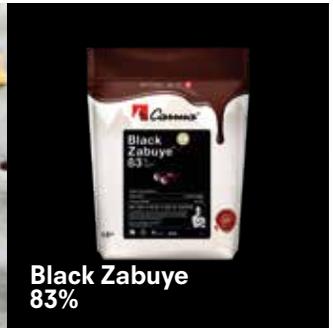
Rahm, viel Rahm, angenehme Süße, ein Hauch Vanille, milchig

Gewählte Aromen:

Kaffee

Tafelschokolade Iyokang | Szechuan mit Carma® Black Zabuye™

Zutaten für 2 Tafeln



Tafelschokolade Iyokan | Szechuan

130 g Carma® Black Zabuye™, temperiert	Szechuan-Pfeffer und 50 g Mandarinen-Zesten unter die temperierte Kuvertüre rühren.
60 g Iyokan-Mandarinen-Zesten, grob gehackt	Die aromatisierte Kuvertüre in zwei flache Schokoladenformen verteilen.
5 g Szechuan-Pfeffer, leicht geröstet und fein vermahlen	Restliche Mandarinen-Zesten auf den Tafelschokoladen verteilen und leicht rütteln.
	Tafelschokoladen auskristallisieren lassen, aus den Formen befreien und mit einem guten Grand Manier genießen.
Farbe:	Nahezu schwarz
Geschmack/Aromen:	Sehr kräftige Bitternoten, Kakaopulver, leichte Säure, leicht salziger Effekt, geringe Süße
Gewählte Aromen:	Iyokan-Mandarinzesten, Szechuanpfeffer



Nele Marike Eble

Chocolatière & zertifizierte Schokoladen-Sommelière
Pralinenmanufaktur Chokumi, Braunschweig

Tafelschokolade Pumpkinseed mit Carma® Dark Koutek™

Zutaten für 2 Tafeln



Karamellierte Kürbiskerne

200 g Kürbiskerne
50 g Zucker
6 g Salz, zermahlen
15 g Wasser

Kürbiskerne in eine hitzebeständige Schüssel geben. Zucker zusammen mit Salz und Wasser kurz aufkochen und über die Kürbiskerne gießen. Sofort gründlich verrühren, sodass alle Kerne mit der Zuckerlösung umhüllt sind. Kürbiskerne in ein Sieb geben, kurz abtropfen lassen und gleichmäßig auf einem Backblech verteilen. Kürbiskerne bei 180°C für 8 bis 10 Minuten backen, bis die Kerne gleichmäßig karamellisiert sind. Kürbiskerne auf eine Backmatte ausbreiten, auskühlen lassen, trennen und in einer luftdichten Box aufbewahren.

Tafelschokolade

130 g Carma® Dark Koutek™, temperiert
50 g Kürbiskerne, karamellisiert

Die Hälfte der temperierten Kuvertüre mit Hilfe eines Einwegspritzebeutels in zwei bereitstehende Tafelschokoladenformen füllen und leicht rütteln, um die Kuvertüre gleichmäßig zu verteilen. Karamellierte Kerne sehr dicht auf die Formen verteilen, sodass die Kuvertüre kaum noch zu sehen ist. Die Kerne leicht andrücken. Die restliche Kuvertüre auf beide Tafeln gleichmäßig verteilen und die Tafeln ordentlich rütteln. Evtl. nicht bedeckte Kerne mit etwas Kuvertüre benetzen, sodass kein Kern mehr rausschaut. So wird verhindert, dass die karamellisierten Kerne anfangen zu kleben. Tafelschokoladen auskristallisieren lassen, aus den Formen befreien und mit einem guten Buch genießen.

Farbe:

Dunkles Kastanienbraun

Geschmack/Aromen:

Kaum wahrnehmbare Röst- und Bitternoten, deutliche Süße, buttrig, Karamell, Vanille

Gewählte Aromen:

Nussig, Karamell, Salz

Trinkschokolade Rote Bete | Himbeere mit Carma® Ruby Azalina

Zutaten für 6 Trinkschokoladen-Löffel à 40 g



Trinkschokolade Rote Bete | Himbeere

160 g	Carma® Ruby Azalina, temperiert	Himbeerfruchtpulver, Rote Bete Fruchtpulver und Thymian in eine Schüssel geben und kurz vermengen. Kakaobutter schmelzen und zum Fruchtpulver gießen. Sofort klümpchenfrei verrühren.
30 g	Kakaobutter	Die temperierte Carma® Ruby Azalina zur fruchtigen Kakaobutter geben und gründlich vermengen.
40 g	Rote Bete Fruchtpulver	Die Rote Bete Kuvertüre in Formen für Trinkschokoladen-Lollies gießen, etwas auskristallisieren lassen und in jede Form einen Holzlöffel stecken. Die Trinkschokoladen komplett aushärten lassen und aus den Formen befreien.
30 g	Himbeerfruchtpulver	
	Getrockneter Thymian, fein vermahlen (nach Bedarf)	

So genießen Sie die Trinkschokolade:

200 bis 250 ml Milch oder Pflanzenmilch erhitzen. Wer mag, kann sie auch kurz aufkochen. Die heiße Milch bzw. Pflanzenmilch in die Lieblingstasse füllen, einen Trinkschokoladen-Löffel nehmen, eintauchen und die Schokolade einrühren. Zwischendurch natürlich das Ablecken des Löffels nicht vergessen.

Farbe:	Rosé
Geschmack/Aromen:	Leichte Süße, fruchtige Noten nach roten Früchten, leichte Säure, leichte Rahmnoten
Gewählte Aromen:	Himbeere, Rote Bete



Nele Marike Eble

Chocolatière & zertifizierte Schokoladen-Sommelière
Pralinenmanufaktur Chokumi, Braunschweig

Stone – Weizengras-Thymian Praline mit Carma® Black Zabuye™, White Niobo™ & Milk Seriz™



Für die Füllung

240 g	Sahne
4 g	frischer Zitronenthymian
6 g	Weizengraspulver
45 g	Invertzucker
250 g	Carma® White Niobo™
110 g	Carma® Milk Seriz™
55 g	Zitronensaft
33 g	Kakaobutter
55 g	Butter, weich

Die Sahne zusammen mit den Thymianblättchen und dem Weizengraspulver in einen mittelgroßen Topf geben und bei mäßiger Hitze aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen, die Sahneoberfläche mit Frischhaltefolie abdecken und 10 Minuten ziehen lassen.

Die aromatisierte Sahne durch ein feines Sieb abseihen, um den Zitronenthymian zu entfernen. 220 g Sahne abwiegen und zusammen mit der Butter erneut erwärmen. Die beiden Kuvertüresorten zusammen mit dem Invertzucker in eine Schüssel geben. Die heiße Weizengras-Thymiansahne über die Kuvertüre gießen und eine Minute ruhen lassen. Den Zitronensaft und feingehackte Kakaobutter hinzufügen. Alle Zutaten miteinander glatt rühren und die so entstandene Ganache auf 33°C abkühlen lassen. Die Ganache anschließend im Melaneur für 30 Minuten glatt mahlen.

Für die Hülle

Carma® Black Zabuye™,
temperiert
1% Mycryo Kakaobutter
IBC Power Flower Gold & Weiß
Schwarz gefärbte Kakaobutter

Einen Pinsel oder eine Zahnbürste in die temperierte Kakaobutter tunken. Über die Form halten und mit dem Finger über die Bürstenhaare gehen, dadurch entsteht das fein gesprenkelte Muster. Mit beiden Farben wiederholen. Sobald die Farben ange-trocknet sind, eine Airbrush Pistole nutzen und Formen schwarz aussprühen. Die Pralinenform mit einem Tuch abstreifen, um überschüssige Farbe von der Form zu entfernen. Anschließend die Formen mit Carma® Black Zabuye™ ausgießen.

Dessert aus Carma® Milk Seriz™, unreifer Brombeere und Pisum



Milchschokoladenparfait

100 g Carma® Milk Seriz™
1 Eigelb
1 Vollei
30 g Trüffelreste
0,5 Blatt Gelatine
10 g Passionsfruchtessig
200 g Sahne

Schokolade schmelzen. Ei und Vollei mit einer Prise Zucker auf dem Wasserbad aufschlagen. Den Essig mit der Gelatine erwärmen und unter die Eimasse geben. Schokolade dazu geben und die Sahne unterheben. Die Masse in eine Silikonform füllen und einfrieren. Wenn die Masse gefroren ist, aus der Silikonform ausformen und mit Hilfe einer Sprühpistole den Milchschokoladen-Velour gleichmäßig draufsprühen. Danach bis zum Anrichten im Tiefkühlschrank aufbewahren.

Milchschokoladen-Velour

200 g Carma® Milk Seriz™
80 g Weizengras-Bocksbart-Öl

Weizengras-Bocksbart-Öl: Bocksbart-Stängel schälen und mit dem Weizengras im Thermomix bei 30°C mit Traubenkernöl aufmischen. Danach das Öl durch einen feinen Filter in eine Schüssel abseihen (die auf Eis steht).

Gemüsesirup

125 g Läuterzucker
120 g Wasser
30 g Passionsfruchtessig
10 g Yuzu Saft

Läuterzucker, Wasser, Passionsfruchtessig und den Yuzu Saft mischen und kalt stellen.



Markus Weber

Pâtissier, Gründer des Startup „Dessert Art“

Dessert aus Carma® Milk Seriz™, unreifer Brombeere und Pisum

(Fortsetzung)

Gemüse

50 g	süße, junge Erbsen	Erbsentriebe und Minzblätter verlesen und in Eiswasser legen. Junge Erbsen und Zuckerschoten kurz blanchieren. Beide Gemüsesorten im dem Gemüsesirup im Vakuumbeutel für 12 Minuten vakuumieren. Abtrocknen und bis zum Servieren kalt stellen.
50 g	Zuckerschoten	
12 g	Erbsentriebe	
12 g	Minzblätter	

Unreife Brombeere

100 ml	Passionsfruchtessig	Alle Flüssigkeiten miteinander aufkochen und auf die restlichen Zutaten geben. Die grünen Brombeeren waschen und in ein sauberes Einmachglas geben. Die Früchte mit dem noch warmen Sud aufgießen und das Glas verschließen. Das Glas auf den Kopf stellen und auskühlen lassen. Die Früchte mindestens 2 Wochen im Sud einlegen.
100 ml	Himbeeressig	
250 ml	Wasser	
250 ml	Brombeermark	
80 g	Kokosblütenzucker	
1	Vanillestange	
1	Scheibe Ingwer	Beim Anrichten des Desserts ca. 4 Brombeeren, die zu 3/4 angeschnitten sind, pro Teller verwenden.
10 g	Senfkörner	
	Grüne Brombeeren	

Erbsen-Avocadosoße

1/2	Avocado	Alle Zutaten miteinander mixen und in kleine Silikonformen füllen und einfrieren.
100 g	Markterbsensaft (entsaftet aus blanchierten Erbsen)	
10 g	Yuzu Saft	
15 g	Kokosblütenzucker	

Überzug

200 g	Wasser	Alle Zutaten aufkochen und die gefrorenen Erbsen-Avocado-Halbkugeln zweimal durchziehen.
80 g	Zucker	
12 g	Vegetarische Gelatine	



Markus Weber

Pâtissier, Gründer des Startup „Dessert Art“

Dessert aus Carma® Milk Seriz™, unreifer Brombeere und Pisum

(Fortsetzung)



Limonen-Thymian-Creme

0,5	Blatt Gelatine	Die Sahne mit Zitronenthymian aufkochen, 15 Minuten ziehen lassen und passieren.
260 g	Sahne	Zucker und Pektin vermengen, langsam in die Thymianmilch rühren und 2 Minuten aufkochen.
1,5 g	Xanthan	Limettensaft mit Xanthan andicken und mit der Sahne im Thermomix zu einer homogenen Masse verarbeiten.
80 g	Limettensaft	Anschließend nach und nach die Butter und zum Schluss die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine untermischen.
80 g	Gelierzucker	
40 g	Butter, weich	
30 g	Thymian	
4 g	Pektin	

Mangogel

150 g	Mangomark	Alles zusammen aufkochen und kalt zu einem Gel aufmischen.
75 g	Passionsfruchtpüree	
30 g	Zucker	
	Vanille	
3 g	Agar Agar	

Kakao-Hippe

50 g	Carma® Milk Seriz™	Die Vollmilchkuvertüre im Ofen bei 140°C so lange erhitzen, bis sich die Kakaobutter von der Kakaomasse trennt.
50 g	Pudierzucker	Dann alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und auf eine Relief-Backmatte streichen, dann erneut bei 140°C gold-gelb backen.
4 g	Macisblüte	
50 g	Sahne	
50 g	Mehl 1050	

Verwendete Carma® Produkte im Überblick

	Produktbezeichnung	Einheit	Artikelnummer	Mindest-Haltbarkeit (in Monaten)	Mind. Kakaoanteil (in %)	Fettanteil (in %)
Weiß	White Niobo™ 34 %	2 × 5 kg Tropfen 6 × 2 kg Block	CHW-0050NIBO6E-Z72 CHW-0050NIBO6E-127	18	34	40.1
	White Ivoire 35 %	5 × 1.5 kg Tropfen 2 × 5 kg Tropfen 6 × 2 kg Block	CHW-P109IVORE6-Z71 CHW-P109IVORE6-Z72 CHW-P109IVORE6-127	18	35	40.3
	White Nuit Blanche 37 %	5 × 1.5 kg Tropfen 2 × 5 kg Tropfen	CHW-N153NUBLE6-Z71 CHW-N153NUBLE6-Z72	18	37	45.0
Ruby	Ruby Azalina 40%	5 × 1.5 kg Tropfen	CHR-Q010AZALEX-Z71	12	40	36.1
Milch	Milk Claire™ 33%	2 × 5 kg Tropfen 6 × 2 kg Block	CHM-P007CLARE6-Z72 CHM-P007CLARE6-127	18	33	36.3
	Milk Seriz™ 35 %	2 × 5 kg Tropfen 6 × 2 kg Block	CHM-N025SERIE6-Z72 CHM-N025SERIE6-127	18	35	38.4
	Milk Ecuador 42%	5 × 1.5 kg Tropfen	CHM-0201ECU-E6-Z71	18	42	44.2
Dunkel	Dark Padera™ 55%	2 × 5 kg Tropfen	CHD-P002PADRE6-Z72	24	55	38.0
	Dark Koutek™ 60%	5 × 1.5 kg Tropfen	CHD-P137KUTKE6-Z71	24	60	39.9
	Dark Edelbitter 70%	5 × 1.5 kg Tropfen 6 × 2 kg Block	CHD-Q028EDBIE6-Z71 CHD-Q028EDBIE6-127	24	70	40.2
Schwarz	Black Zabuye™ 83%	5 × 1.5 kg Tropfen	CHD-N199BLZAE6-Z71	24	83	44.0

Weitere verwendete Produkte von Callebaut®/IBC® im Überblick

Produktbezeichnung	Marke	Gewicht(kg)/ Einheit	Einheit/ Karton	Artikelnummer
Mycryo™	Callebaut	0,6	10	NCB-HD706-E0-W44
Power Flowers™ NON AZO White	IBC	0,05	1	F012314
Power Flowers™ Sparkle Gold	IBC	0,05	1	F019807
Colored Cocoa butter Black	IBC	0,245	1	F006685

Nachhaltige Schokolade zur Norm machen.

Es gibt viele Schokoladenhersteller, die nachhaltigen Kakao beziehen. Wir gehen über den reinen Kakao hinaus und beziehen in jedem Schritt des Prozesses die nachhaltigsten Inhaltsstoffe. Nachhaltigkeit wird auch mit Zuverlässigkeit und Konsistenz in Geschmacksprofil und Farbe in Einklang gebracht, was ein wichtiger Bestandteil unseres einzigartigen Schweizer Schokoladenhandwerks ist. Unsere Mission ist es, 100% nachhaltige Schokolade herzustellen und wir können mit Stolz sagen, dass wir dieses Ziel erreicht haben.

Als erster Schweizer Schokoladenhersteller nutzt Carma® ausschließlich UTZ-zertifizierten Kakao für Schokolade und Kuvertüren.

Das UTZ-Programm fördert nachhaltige Anbaumethoden und bessere Arbeitsbedingungen, schützt die Biodiversität und ermöglicht es den Bauern, rundum für ihre Familien zu sorgen.





Proudly Swiss since 1931

Seit fast 100 Jahren perfektionieren wir in unserer Fabrik in Dübendorf die Tradition der Schweizer Schokoladenherstellung, um Ihnen außergewöhnliche Schokolade zu liefern. Carma® bietet eine breite Auswahl an 100% nachhaltigen Schweizer Schokoladen an, um Ihnen dabei zu helfen, Ihr Angebot zu verbessern und Ihre Kunden zum Nachkaufen anzuregen.

Carma® – geprägt durch jahrelange Erfahrung im Schweizer Schokoladenhandwerk – liefert einen einzigartig zarten Schmelz, der bei Ihren Kunden in Erinnerung bleibt.



**Barry Callebaut Deutschland GmbH
Im Mediapark 8a
50670 Köln, Deutschland**



carma.ch



+49 221 206 54 280



info@carma.ch



@carmachocolate

