



WAS MACHT UNSERE BIO-SCHOKOLADE SO BESONDERS?

- „BEAN TO BAR“ Produktion in unserem eigenen Werk in Löhne, Deutschland
- Kräftiges Kakaoaroma dank eigener traditioneller Kakaoröstung
- Hohe Qualität und altbewährte Produktionsmethoden seit 1923
- In unseren Bio Schokoladen finden Sie weder Sojalecithin noch andere pflanzliche Fette wie Palmöl – nur die reine Bio Kakaobutter.
- Unsere sorgfältig ausgesuchten Bio-Kakaobohnen stammen überwiegend aus der Dominikanischen Republik
- Unsere Bio-Milchschokoladen werden mit deutscher Bio-Vollmilch hergestellt
- Für unsere Bio-Schokoladen verwenden wir echte Bio-Bourbon-Vanille

Des Weiteren sind unsere Produktionsmethoden von autorisierten, unabhängigen Stellen geprüft und zertifiziert.

Unser Ziel ist die völlige Zufriedenheit unserer Kunden! Das gilt sowohl für die Qualität der Schokoladen als auch für den Service und die Beratung.

Wir lieben, was wir tun!

WHAT MAKES OUR ORGANIC CHOCOLATE BARS SO SPECIAL?

- „BEAN TO BAR“ production in our own factory in Löhne, Germany
- Strong cocoa flavour thanks to our own traditional cocoa roasting method
- High quality and time-honoured production methods since 1923
- You will find neither soya lecithin nor other vegetable fats such as palm oil in our organic chocolates - we use only pure organic cocoa butter!
- Our carefully selected organic cocoa beans are mainly from the Dominican Republic
- For our organic milk chocolate bars we use organic full cream milk from Germany
- For our organic chocolate bars we use real organic Bourbon Vanilla

Furthermore, our production methods are tested and certified by independent authorities.

It is our goal to satisfy and please our customers with the best quality product and service.

We simply love what we do!

FROM BEAN TO BAR



UNSERE ZERTIFIKATE | OUR CERTIFICATES



Meybona Schokoladenfabrik
Meyerkamp GmbH & Co. KG

Alter Postweg 255
32584 Löhne

Telefon +49 5732 9050-0
Telefax +49 5732 9050-30

info@meybona.de
www.meybona.de



Meybona
SCHOKOLADE. BEAN TO BAR.

**ORGANIC
CHOCOLATE**
BIO
SCHOKOLADE

meybona.de  

BIO SCHOKOLADE | ORGANIC CHOCOLATE 100g



18200-4 BIO SCHOKOLADE
Weiße Schokolade

ORGANIC WHITE
Chocolate



18100-4 BIO SCHOKOLADE
Edelbitter 85%

ORGANIC DARK
Chocolate 85%



18101-4 BIO SCHOKOLADE
Edelbitter 72%

ORGANIC DARK
Chocolate 72%



18105-4 BIO SCHOKOLADE
Zartbitter & Espresso

ORGANIC DARK
Espresso Chocolate



18000-4 BIO SCHOKOLADE
Vollmilch 35%

ORGANIC MILK
Chocolate 35%



18600-4 BIO SCHOKOLADE
Vollmilch & Milchcreme Füllung

ORGANIC FILLED
Creamy Milk Chocolate



18601-4 BIO SCHOKOLADE
Vollmilch & Nougat Füllung

ORGANIC FILLED
Praliné Chocolate



18602-4 BIO SCHOKOLADE
Vollmilch & Cappuccino Füllung

ORGANIC FILLED
Cappuccino Chocolate



18502-4 BIO SCHOKOLADE
Vollmilch & Bratapfel

ORGANIC MILK
Baked Apple Chocolate



18102-4 BIO SCHOKOLADE
Zartbitter & Orange

ORGANIC DARK
Orange Chocolate



18106-4 BIO SCHOKOLADE
Zartbitter & Erdbeer-Pfeffer

ORGANIC DARK
Strawberry Pepper Chocolate



18107-4 BIO SCHOKOLADE
Zartbitter & Ingwer

ORGANIC DARK
Ginger Chocolate



18500-4 BIO SCHOKOLADE
Vollmilch & Kokos

ORGANIC MILK
Coconut Chocolate



18501-4 BIO SCHOKOLADE
Vollmilch & Salty Caramel

ORGANIC MILK
Salty Caramel Chocolate



18550-4 BIO SCHOKOLADE
Vollmilch & ganze Mandeln

ORGANIC MILK
Whole Almond Chocolate



18551-4 BIO SCHOKOLADE
Vollmilch & ganze Haselnüsse

ORGANIC MILK
Whole Nut Chocolate