Meybona

SCHOKOLADE. BEAN TO BAR.

2024

BEAN TO BAR

by meybona. since 1923.

Willkommen zu unserem Katalog 2024.

Hier finden Sie eine umfangreiche Auswahl erstklassiger Schokoladen - hergestellt BEAN TO BAR.

Wir laden Sie ein in die Welt von Meybona einzutauchen und unsere Leidenschaft für Schokolade zu teilen.

Aber Meybona steht nicht nur für außergewöhnliche Schokoladen, sondern auch für klare Werte - Ehrlichkeit, Nachhaltigkeit, Transparenz und faire Zusammenarbeit.

Gestern, heute und auch morgen.
Versprochen!

Axel Deppendorf

ÜBERSICHT

Seite 04 - 07 **COLLAGE SCHOKOLADE**

Seite 08 - 11 **BIO SCHOKOLADE TAFELN**

Seite 12 **BIO SCHOKOLADE RIEGEL**

Seite 13 **JUBILÄUMS - SCHOKOLADE 100 JAHRE**

Seite 14 - 15 **URSPRUNGS-SCHOKOLADE**
Ursprungs-Schokolade 40g

Seite 16 - 17 **URSPRUNGS-SCHOKOLADE**
Erlebnisreise

Seite 18 - 19 **URSPRUNGS-SCHOKOLADE**
Ursprungs-Schokolade 100g

Seite 20 - 23 **FROM BEAN TO BAR**

Seite 25 **SCHOKOGlück**

Seite 26 - 27 **SCHOKOGruß**

Seite 28 **GRUßKARTENERSETZER**

Seite 29 **BUNTE WORTE**

Seite 30 - 31 **OSTER-SCHOKOLADE**

Seite 32 - 33 **WEIHNACHTS-SCHOKOLADE**

Seite 34- 39 **PRÄSENTATION**
Lieferbedingungen

13332-1 Himbeere - Rhabarber - Kokos
Vollmilchschokolade,
36% Kakao, 100g

13313-1 Trio
Erdbeer-Pfeffer,
Zartbitterschokolade, 50% Kakao

à la Spaghetti-Eis,
Weiße Schokolade

Cookie-Karamell,
Vollmilchschokolade, 36% Kakao
3 x 30g

13319-1 Trio No. 2
à la Schwarzwälder Kirsch,
Zartbitterschokolade, 50% Kakao

Pistazie-Kaffee,
Weiße Schokolade

Salty Caramel,
Vollmilchschokolade, 36% Kakao
3 x 30g

13323-1 Trio No. 3
Zitrone-Cranberry,
Bitterschokolade, 72% Kakao

Himbeer-Zitrone,
Weiße Schokolade

Orange-Kokos,
Zartbitterschokolade, 50% Kakao
3 x 30g

COLLAGE SCHOKOLADE

Collage ist das Zusammentreffen von handbestreuten aromatischen Früchten, Nüssen und Gewürzen mit köstlicher Meybona-Schokolade, hergestellt nach alter Tradition von BEAN TO BAR.

Langjährige Erfahrung und große Leidenschaft stecken in jeder einzelnen unserer Collage Schokoladen und lassen diese wie ein Kunstwerk erscheinen.

Genießen Sie einen entspannten Moment zum Dahinschmelzen.

Bestückungsbeispiel
Collage Thekendisplay

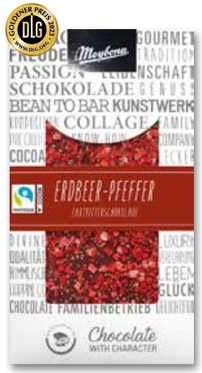
COLLAGE SCHOKOLADE
Inhalt: 3 x 30g

Verpackungseinheit:
7 Tafeln / Regalkarton

Präsentationsmöglichkeiten ab Seite 34

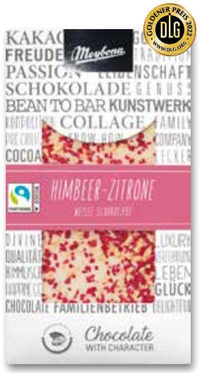
Fairtrade-Kakao kann als Mengenausgleich mit nicht-zertifiziertem Kakao vermischt werden.
Mehr auf
info.fairtrade.net/sourcing

INFO



13305-1 Erdbeer - Pfeffer
Zartbitterschokolade,
50% Kakao, 100g

13308-1 Pistazie - Kaffee
Weiße Schokolade,
100g



13315-1 Himbeer - Zitrone
Weiße Schokolade,
100g

COLLAGE SCHOKOLADE

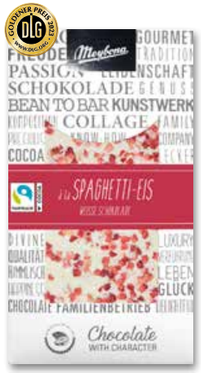
Knackige Tafeln, ausschließlich aus bester Schokolade mit natürlichen Zutaten. Ganz im Sinne unserer Philosopie - BEAN TO BAR. Verschiedene handgestreute Toppings auf der Schokolade verleihen jeder einzelnen Tafel einen eigenen Geschmack.

Erleben Sie vielfältige Kompositionen. Jeder Biss ist eine Überraschung.

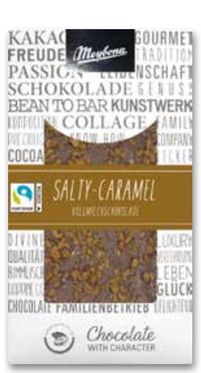
13317-1 Zitrone - Cranberry
Bitterschokolade,
72% Kakao, 100g

13320-1 Cookie - Karamell
Vollmilchschokolade,
36% Kakao, 100g

13327-1 Orange - Kokos
Zartbitterschokolade,
50% Kakao, 100g



13331-1 à la Spaghetti-Eis
Weiße Schokolade,
100g



13328-1 Salty Caramel
Vollmilchschokolade,
36% Kakao, 100g

13330-1
à la Schwarzwälder Kirsch
Zartbitterschokolade,
50% Kakao, 100g

13324-1 Winter Trio
Gebrannte Mandel-Orange,
Vollmilchschokolade,
36% Kakao

Orange-Spekulatius-Kokos,
Vollmilchschokolade,
36% Kakao

Orange-Kokos,
Zartbitterschokolade,
50% Kakao
3 x 30g

13311-1 Winterzauber
Orange - Spekulatius - Kokos
Vollmilchschokolade,
36% Kakao
100g

13318-1
Gebrannte Mandel - Orange
Vollmilchschokolade,
36% Kakao,
100g

COLLAGE SCHOKOLADE

Bestückungsbeispiel
Collage Thekendisplay

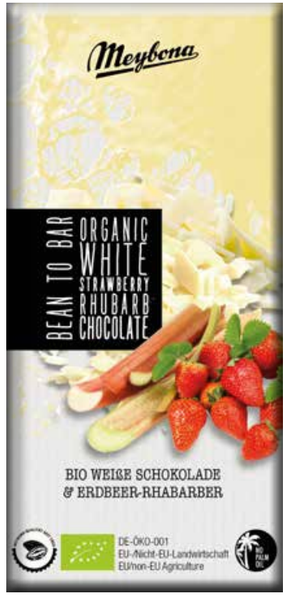
COLLAGE SCHOKOLADE
Inhalt: 100g
Inhalt: 3 x 30g

Verpackungseinheit:
7 Tafeln / Regalkarton

Präsentationsmöglichkeiten ab Seite 34

Fairtrade-Kakao kann als Mengenausgleich mit nicht-zertifiziertem Kakao vermischt werden.
Mehr auf
info.fairtrade.net/sourcing

INFO



18201-4 BIO SCHOKOLADE
Weiße Schokolade & Erdbeer-Rhabarber

18100-4 BIO SCHOKOLADE
Edelbitter 85%

18101-4 BIO SCHOKOLADE
Edelbitter 72%

18200-4 BIO SCHOKOLADE
Weiße Schokolade

BIO SCHOKOLADE

Meybona produziert seit mehr als 25 Jahren BIO SCHOKOLADEN in feinster Qualität – **ein perfektes Zusammenspiel von Nachhaltigkeit und Schokoladen-Genuss.**

Unser Sortiment ist seither stets gewachsen und bietet Ihnen eine große Vielfalt an leckeren Geschmacksrichtungen.
Wir verwenden neben sorgfältig ausgewählten Zutaten nur reine Kakaobutter und **verzichten auf Sojalecithin und Palmöl**. Verfeinert werden unsere Schokoladen mit **echter Bourbon-Vanille**.

BIO SCHOKOLADE
Inhalt: 100g

Verpackungseinheit:
10 Tafeln / Regalkarton

Präsentationsmöglichkeiten ab Seite 34

NO PALM OIL

INFO

BIO SCHOKOLADE

18102-4 BIO SCHOKOLADE
Zartbitter & Orange

18106-4 BIO SCHOKOLADE
Zartbitter & Erdbeer-Pfeffer

18107-4 BIO SCHOKOLADE
Zartbitter & Ingwer

18500-4 BIO SCHOKOLADE
Vollmilch & Kokos

18000-4 BIO SCHOKOLADE
Vollmilch 35%

18105-4 BIO SCHOKOLADE
Zartbitter & Espresso

18501-4 BIO SCHOKOLADE
Vollmilch & Salty Caramel

18502-4 BIO SCHOKOLADE
Vollmilch & Bratapfel

BIO SCHOKOLADE
Inhalt: 100g

Verpackungseinheit:
10 Tafeln / Regalkarton

BIO SCHOKOLADE (Saison)
Inhalt: 100g

Verpackungseinheit:
10 Tafeln / Regalkarton

Präsentationsmöglichkeiten ab Seite 34

NO PALM OIL

INFO

18600-4 BIO SCHOKOLADE
Vollmilch & Milchcreme Füllung

18601-4 BIO SCHOKOLADE
Vollmilch & Nougat Füllung

18602-4 BIO SCHOKOLADE
Vollmilch & Cappuccino Füllung

18550-4 BIO SCHOKOLADE
Vollmilch & ganze Mandeln

18551-4 BIO SCHOKOLADE
Vollmilch & ganze Haselnüsse

BIO SCHOKOLADE (gefüllte Tafeln)
Inhalt: 100g

Verpackungseinheit:
10 Tafeln / Regalkarton

BIO SCHOKOLADE (Faltschachtel)
Inhalt: 100g

Verpackungseinheit:
10 Tafeln / Regalkarton

Präsentationsmöglichkeiten ab Seite 34

NO PALM OIL

INFO

BEAN TO BAR
by meybona. since 1923.

BIO SCHOKOLADE RIEGEL

18530-1 BIO SCHOKOLADE Vollmilch & Kokos

18531-1 BIO SCHOKOLADE Vollmilch & Salty Caramel

18135-1 BIO SCHOKOLADE Zartbitter & Espresso

18132-1 BIO SCHOKOLADE Zartbitter & Orange

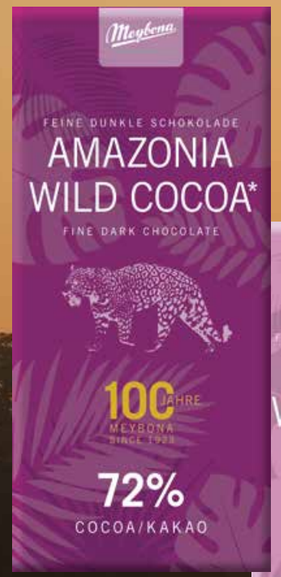
18030-1 Regalkarton sortiert
3 x Orange Riegel,
3 x Kokos Riegel,
2 x Espresso Riegel,
2 x Salty Caramel Riegel

BIO SCHOKOLADE Riegel
Inhalt: 35g

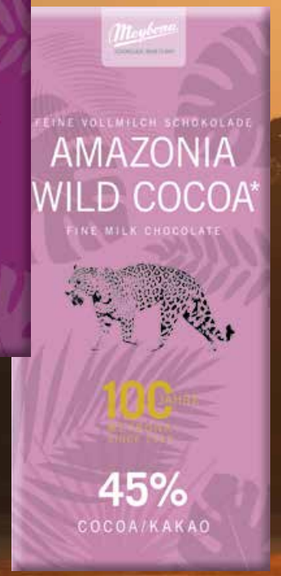
Verpackungseinheit:
10 Riegel / Regalkarton

NO PALM OIL

INFO



19212-1

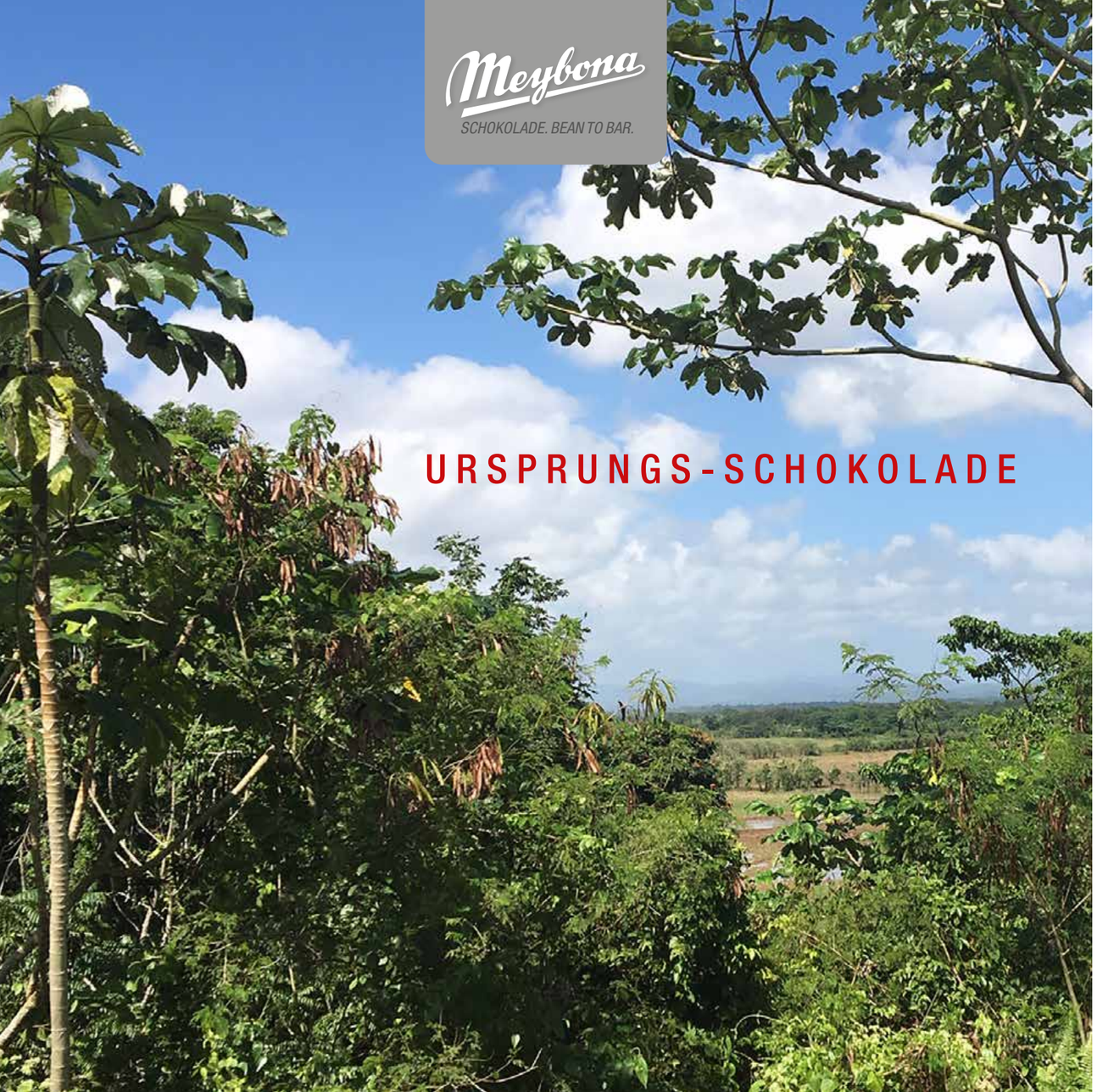


19211-1

Die Jubiläumsschokolade zu unserem 100-jährigen Geburtstag wird aus wild wachsendem Amazonas-Kakao hergestellt. Dabei handelt es sich um einen ganz besonderen Kakao, der in den unberührten Wäldern des Amazonas-Regenwalds wächst.

Er wird von Hand geerntet und nach traditionellen Methoden fermentiert und getrocknet.

Aus diesen hochwertigen Bohnen stellen wir BEAN TO BAR eine Vollmilch- und eine Bitterschokolade her, die sich durch außergewöhnliche Qualität und einzigartige Aromenvielfalt auszeichnen - ein besonderes Genusserlebnis für jeden Schokoladenliebhaber.



URSPRUNGS-SCHOKOLADE

Unsere Serie der Ursprungs-Schokolade wird mit ausgesuchten Kakaobohnen aus unterschiedlichen Regionen hergestellt.

Je nach Vorliebe bieten wir verschiedene Abstufungen des Kakaogehaltes von mild bis kräftig an.

19309-1 Dominican Republic
Feine Dunkle Schokolade 85%
40g

19307-1 Dominican Republic
Feine Dunkle Schokolade 60%
40g

19305-1 Ecuador
Feine Dunkle Schokolade 72%
40g

19310-1 Peru
Feine Dunkle Schokolade 72%
40g

19302-1 Tanzania
Feine Vollmilchschokolade 45%
40g

19303-1 Papua New Guinea
Feine Vollmilchschokolade 45%
40g

SCHOKOLADEN PROFIL

Feine Vollmilchschokolade	mild				herb
Tanzania 45%	●	○	○	○	○
Papua New Guinea 45%	●	●	●	●	●
Feine Dunkle Schokolade					
Peru 72%	●	●	●	○	○
Ecuador 72%	●	●	●	●	○
Dominican Republic 60%	●	●	○	○	○
Dominican Republic 85%	●	●	●	●	●

19300-1
Regalkarton sortiert

URSPRUNGS-SCHOKOLADE
Inhalt: 40g

Besonderheit:
Matt strukturierter Wickler

Verpackungseinheit:
18 Tafeln / Regalkarton (sortenrein)
6 x 3 Tafeln 40g / Regalkarton (sortiert)

INFO

SCHOKOLADEN - ERLEBNISREISE.

Ein Geschmacks - Abenteuer erwartet Sie.

19400-1 gefüllt oder
19400-2 leer

Sortenreiner Kakao - perfekter Genuss

Durch die „Schokoladen-Erlebnisreise“ beweisen Sie Ihren Kunden eine hohe Kakao- und Schokoladenkompetenz. Die Geschenkpackung zum Aufklappen in Form eines Buches überzeugt durch edles Design.

Mit sechs verschiedenen Tafeln kann Ihr Kunde die Vielfalt der Ursprungsschokoladen kennenlernen. Im beigefügten Booklet findet man Informationen zum Kakao aus den einzelnen Regionen und zur traditionellen Verarbeitung bei Meybona.

Ausgeliefert wird die Geschenkpackung mit einer Banderole als Originalitätsverschluss. Neben Charge und MHD enthält diese auch die Zutatenlisten der Tafeln. Natürlich können Sie die Geschenkpackungen auch leer beziehen und selbst mit den Ursprungstafeln befüllen.

63002-4
Thekendisplay

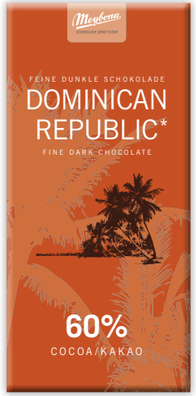
URSPRUNGS-SCHOKOLADEN BUCH
Inhalt: 1 Geschenkpackung
mit 6 x 40g Tafeln und Booklet

Verpackungseinheit:
5 Geschenkpackungen / Karton

INFO

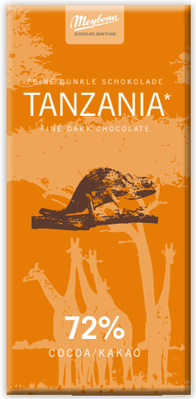
URSPRUNGS-SCHOKOLADE

19209-1 Dominican Republic
Feine Dunkle Schokolade 85%
100g



19207-1 Dominican Republic
Feine Dunkle Schokolade 60%
100g

19202-1 Tanzania
Feine Vollmilchschokolade 45%
100g



19201-1 Tanzania
Feine Dunkle Schokolade 72%
100g

Sortenreiner Kakao macht die Schokoladen zu Botschaftern für ihre Ursprungs-Region.

Perfekter Genuss unterschiedlicher Aromen von einzigartigen, ursprünglichen Kakaosorten.

Je nach Vorliebe bieten wir verschiedene Abstufungen des Kakaogehaltes von mild bis kräftig an.

SCHOKOLADEN PROFIL

Feine Vollmilchschokolade	mild				herb
Amazonia Wild Cocoa 45%	●	●	●	○	○
Tanzania 45%	●	○	○	○	○
Papua New Guinea 45%	●	●	●	●	●
Feine Dunkle Schokolade					
Amazonia Wild Cocoa 72%	●	●	●	○	○
Peru 72%	●	●	●	○	○
Ecuador 72%	●	●	●	●	○
Tanzania 72%	●	●	●	●	○
Papua New Guinea 72%	●	●	●	●	●
Dominican Republic 60%	●	●	○	○	○
Dominican Republic 85%	●	●	●	●	●

URSPRUNGS-SCHOKOLADE
Inhalt: 100g

Besonderheit:
Matt strukturierter Wickler

Verpackungseinheit:
10 Tafeln / Regalkarton

Präsentationsmöglichkeiten ab Seite 34

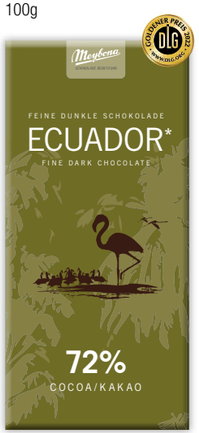
INFO

19211-1 Amazonia Wild Cocoa
Feine Vollmilchschokolade 45%
100g

19212-1 Amazonia Wild Cocoa
Feine Dunkle Schokolade 72%
100g

19203-1 Papua New Guinea
Feine Vollmilchschokolade 45%
100g

19204-1 Papua New Guinea
Feine Dunkle Schokolade 72%
100g



19205-1 Ecuador
Feine Dunkle Schokolade 72%
100g

19210-1 Peru
Feine Dunkle Schokolade 72%
100g

URSPRUNGS-SCHOKOLADE

SCHOKOLADEN PROFIL

Feine Vollmilchschokolade	mild				herb
Amazonia Wild Cocoa 45%	●	●	●	○	○
Tanzania 45%	●	○	○	○	○
Papua New Guinea 45%	●	●	●	●	●
Feine Dunkle Schokolade					
Amazonia Wild Cocoa 72%	●	●	●	○	○
Peru 72%	●	●	●	○	○
Ecuador 72%	●	●	●	●	○
Tanzania 72%	●	●	●	●	○
Papua New Guinea 72%	●	●	●	●	●
Dominican Republic 60%	●	●	○	○	○
Dominican Republic 85%	●	●	●	●	●

URSPRUNGS-SCHOKOLADE
Inhalt: 100g

Besonderheit:
Matt strukturierter Wickler

Goldfolien Veredlung
(AMAZONIA WILD COCOA)

Verpackungseinheit:
10 Tafeln / Regalkarton

Präsentationsmöglichkeiten ab Seite 34

INFO

BEAN TO BAR
by meybona. since 1923.

Meybona
SCHOKOLADE. BEAN TO BAR.

FROM BEAN TO BAR

DIE REINEN KAKAOFRÜCHTE

DAS INNERE DER KAKAOFRUCHT

FERMENTATION & TROCKNUNG

MEYBONA QUALITÄT SEIT 1923

Unsere Liebe zur Schokolade kann man schmecken
– Stück für Stück unverwechselbares Kakaoaroma
– eben Schokolade mit Charakter!

PRÜFUNG DER KAKAOBOHNEN

ABFÜLLUNG IN SÄCKE AUF DER PLANTAGE

QUALITÄTSANALYSE

Kakao ist unsere Leidenschaft!

Deshalb suchen wir für unsere Schokoladen die besten Edelkakaos (z.B. Arriba aus Ecuador und Bio-Edelkakao aus der Dominikanischen Republik) der Welt. Diese geben der Schokolade ihren Geschmack. Das Aroma des Kakaos hängt dabei im Wesentlichen vom Anbaugebiet und der Dauer der Fermentation (Gärungsprozess) ab. Da Kakao überwiegend manuell geerntet, fermentiert und in Säcke gefüllt wird, sind somit die Menschen, die ihn ernten, für eine gute Qualität besonders wichtig.

Um den Kakao bis zur Plantage rückverfolgen zu können, haben wir vor einigen Jahren damit begonnen den Bio-Kakao in der Dominikanischen Republik direkt einzukaufen. Dazu besuchen wir die Kakaobauern, prüfen die Qualität des Kakaos und die Aufforstung.

Über langfristige Verträge und ein partnerschaftliches Verhältnis, geben wir den Menschen für ihre Zukunft dort Planungssicherheit, ein besseres Einkommen und dadurch die Möglichkeit ihre Lebensbedingungen insgesamt zu verbessern.

Kein Genuß ist vorübergehend;
denn der Eindruck den er zurücklässt,
ist bleibend.
JOHANN WOLFGANG VON GOETHE

RÖSTEN DER BOHNEN

TRENNUNG VON SCHALEN & KERN

WALZEN

Schokolade ist unsere Leidenschaft!

Seit nunmehr 100 Jahren produzieren wir in Löhne/Westfalen nach traditionell überlieferten Verfahren unsere Schokolade BEAN TO BAR, also von der Bohne bis zur Tafel.

Das Rösten der Kakaobohnen führen außer uns nur noch sehr wenige Hersteller selbst durch. Anders als die meisten Produzenten verzichten wir auf die Vorbehandlung der Kakaomasse - das macht uns einzigartig.

Wir wollen die ganze Aromenvielfalt des Kakaos erhalten und entziehen der Kakaomasse die Bitterstoffe traditionell erst in der Conche.
Nach 24 - 48 Stunden Conchierzeit entwickelt sich das außergewöhnlich charakteristische Aroma des Kakaos, das man besonders bei den Ursprungs-Schokoladen schmecken kann.

Hochwertige und einzigartige Schokolade ist und bleibt unsere Leidenschaft – auch in Zukunft!

CONCHIEREN

TEMPERIEREN UND IN FORM FÜLLEN

FERTIGE SCHOKOLADE

Unser hoher Qualitätsstandard wird bestätigt durch:

FROM BEAN TO BAR

BEAN TO BAR
by meybona. since 1923.

Mevbona

Meybona
SCHOKOLADE. BEAN TO BAR.

GRUßSCHOKOLADE

30301 - **Zum Geburtstag**

30303 - **Für Dich**

30304 - **Für gute Laune**

30306 -
Für Lieblingsmenschen

30310 - **Als Dankeschön**

30312 -
Für einen Energieschub

Verschenken Sie an Menschen, die Ihnen etwas bedeuten, einen kleinen Genussmoment. Die Serie **SCHOKO**Glück im Flachtafelformat ist die perfekte Geschenkidee für eine kleine Grußbotschaft aus zarter Schokolade.
Glück zum Genießen.

SCHOKOGlück
Inhalt:
100g Premium Vollmilchschokolade,
36 % Kakao

Verpackungseinheit:
10 Tafeln / Karton

Präsentationsmöglichkeiten ab Seite 34

Aktuelle Saisonschokoladen finden Sie auf Seite 30 - 33

NO PALM OIL

GOLDENER PREIS DLG 2023 WWW.DLG.ORG

FAIRTRADE COCOA

Fairtrade-Kakao kann als Mengenausgleich mit nicht-zertifiziertem Kakao vermischt werden.
Mehr auf
info.fairtrade.net/sourcing

INFO

SCHOKOGruß

30401 - **Als Glücksbringer**

30402 - **Für Verliebte**

30403 - **Mit positiver Energie**

30407 - **Von Herzen**

30408- **Als Seelentröster**

30404 - **Zum Geburtstag**

30405 - **Dein süßes Pflaster**

30406 - **Als Geschenkersatz**

30409 - **Für Prinzessinnen**

30410 - **Als Dankeschön**

30411 - **Für dich**

30412 - **Als Mitbringsel**

Traumhaft zarter Schokogenuss für die besonderen Momente. Unsere Serie **SCHOKO**Gruß im Flachtafelformat mit 12 zauberhaften Motiven, gedruckt auf mattstrukturiertem Papier, eignet sich hervorragend als hochwertige kleine Aufmerksamkeit zum Verschenken und selber genießen.
Süße Grüße.

SCHOKOGruß
Inhalt:
100g Premium Vollmilchschokolade,
36 % Kakao

Besonderheit:
Matt strukturierter Wickler

Verpackungseinheit:
10 Tafeln / Karton

Präsentationsmöglichkeiten ab Seite 34

Aktuelle Saisonschokoladen finden Sie auf Seite 30 - 33

NO PALM OIL

GOLDENER PREIS DLG 2023 WWW.DLG.ORG

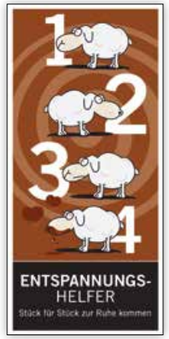
FAIRTRADE COCOA

Fairtrade-Kakao kann als Mengenausgleich mit nicht-zertifiziertem Kakao vermischt werden.
Mehr auf info.fairtrade.net/sourcing

INFO

GG-168

GG-180



GG-181

GG-191

GG-196

GG-210

GG-212

GG-215

GG-229

GG-240

GG-103

GG-154

Wir bieten viele Botschaften für verschiedene Anlässe an, darunter auch einige, die sich noch sehr persönlich und individuell perfektionieren lassen.

GRUßKARTENERSETZER
Inhalt:
100g Premium Vollmilchschokolade,
36 % Kakao

Verpackungseinheit:
10 Tafeln / Karton

Präsentationsmöglichkeiten ab Seite 34

Aktuelle Saisonschokoladen finden Sie auf Seite 30 - 33

NO PALM OIL

GOLDENER PREIS DLG 2023 WWW.DLG.ORG

FAIRTRADE COCOA

Fairtrade-Kakao kann als Mengenausgleich mit nicht-zertifiziertem Kakao vermischt werden.
Mehr auf info.fairtrade.net/sourcing

INFO

31005

31006

31009

31010

31011

31018

31019

31021

31022

31026

31027

31029

...ausdrucksstarke und lustige Botschaften für verschiedene Anlässe. Unsere leckeren Vollmilchschokoladen zaubern jedem Beschenkten ein Lächeln auf die Lippen.

BUNTE WORTE SCHOKOLADE
Inhalt:
100g Premium Vollmilchschokolade,
36 % Kakao

Verpackungseinheit:
10 Tafeln / Karton

Präsentationsmöglichkeiten ab Seite 34

NO PALM OIL

GOLDENER PREIS DLG 2023 WWW.DLG.ORG

FAIRTRADE COCOA

Fairtrade-Kakao kann als Mengenausgleich mit nicht-zertifiziertem Kakao vermischt werden.
Mehr auf info.fairtrade.net/sourcing

INFO

BEAN TO BAR
by meybona. since 1923.

OSTERN & WEIHNACHTEN

30316-1
FROHE OSTERN

30317-1
VOM OSTERHASEN

30318-1
ALS OSTERGRUß

30416-1
ZU OSTERN

30417-1
FROHE OSTERN

30418-1
VOM OSTERHASEN

OSTERN

SCHOKOGlück
Inhalt:
100g Premium Vollmilchschokolade,
36 % Kakao

Verpackungseinheit:
10 Tafeln / Karton

SCHOKOGruß
Inhalt:
100g Premium Vollmilchschokolade,
36 % Kakao

Besonderheit:
Matt strukturierter Wickler

Verpackungseinheit:
10 Tafeln / Karton

Zertifikate für
SCHOKOGlück +
SCHOKOGruß

NO PALM OIL

GOLDENER PREIS 2023 DLG WWW.DLG.ORG

FAIRTRADE COCOA

Fairtrade-Kakao kann als Mengenausgleich mit nicht-zertifiziertem Kakao vermischt werden.
Mehr auf
info.fairtrade.net/sourcing

INFO

30313-1- **FROHE WEIHNACHTEN**

30314-1 - für eine besinnliche **WEIHNACHTSZEIT**

30315-1 - **FROHES FEST**

30413-1- **FROHES FEST**

30414-1 - **FRÖHLICHE WEIHNACHTEN**

30415-1 - **ZU WEIHNACHTEN**

WEIHNACHTEN

SCHOKOGlück
Inhalt:
100g Premium Vollmilchschokolade,
36 % Kakao

Besonderheit:
Goldfolien Veredlung

Verpackungseinheit:
10 Tafeln / Karton

SCHOKOGruß
Inhalt:
100g Premium Vollmilchschokolade,
36 % Kakao

Besonderheit:
Matt strukturierter Wickler

Verpackungseinheit:
10 Tafeln / Karton

Zertifikate für
SCHOKOGlück +
SCHOKOGruß

Fairtrade-Kakao kann als Mengenausgleich mit nicht-zertifiziertem Kakao vermischt werden.
Mehr auf
info.fairtrade.net/sourcing

INFO

GG-200 - **Wartezeitüberbrücker**

GG-207 - **Päckchenbringer**

GG-201 - **Weihnachtsgrüsser**

GG-203 - **Geschenkanhänger**

GG-213 - **Stimmungsverstärker**

GG-246 - **Wunscherfüller**

23040-3
Aktionsdisplay

WEIHNACHTEN

GRUßKARTENERSETZER
Inhalt:
100g Premium Vollmilchschokolade,
36 % Kakao

Verpackungseinheit:
10 Tafeln / Karton

Fairtrade-Kakao kann als Mengenausgleich mit nicht-zertifiziertem Kakao vermischt werden.
Mehr auf
info.fairtrade.net/sourcing

WEIHNACHTS-DISPLAY NOSTALGIE
Inhalt:
40g Vollmilchschokolade,
31 % Kakao

Verpackungseinheit:
27 Tafeln / Display
3-fach sortiert (pro Motiv 9 Tafeln)

INFO

PRÄSENTATION

PRÄSENTATIONS-MÖGLICHKEITEN

Maße und Eigenschaften ohne Bestückung:

- neues, attraktives Design
- sowohl einseitig als auch zweiseitig zu bestücken
- bei einseitiger Bestückung: 25 Artikel auf 5 Ebenen (Grundfläche 52 x 27 cm)
- bei zweiseitiger Bestückung: 50 Artikel auf 5 Ebenen (Grundfläche 52 x 47 cm)
- inkl. attraktiver Seitenteile und passendem Topschild
- inkl. Scannerschiene
- 168 cm hoch, 52 cm breit, 27/47 cm tief

Artikelnummern - Präsentationsständer

- einseitiges Grundmodul Art.-Nr.: 63009-1
- zweiseitiges Erweiterungsmodul Art.-Nr.: 63009-2

Achtung: Ohne Bestückung!

Präsentationsständer
Beispiel für Bestückung

PRÄSENTATIONS-MÖGLICHKEITEN

- Inhalt: 12 Motive
  160 cm hoch, 45 cm breit, 35 cm tief
- (leichte Abweichungen im Design möglich)
  Art.-Nr.: 63005-1

Achtung: Ohne Bestückung!

Aktionsdisplay
Beispiel für Bestückung

PRÄSENTATIONS-MÖGLICHKEITEN

- zur alternativen Präsentation auf der Theke oder im Regal
- individuelle Bestückung möglich
  Inhalt: 4 Sorten à 7 Tafeln
- nur flachliegende Anlieferung möglich
- Art.-Nr.: 63002-6

Beispiel:
Topschild BEAN TO BAR

Thekendisplay
Collage

- zur alternativen Präsentation auf der Theke oder im Regal
- Inhalt: 3 Motive
- Art.-Nr.: 63001-6

Beispiel:
Topschild BEAN TO BAR

Thekendisplay
Flachtafeln

- zur alternativen Präsentation auf der Theke oder im Regal
- Inhalt: 6 Motive
- Art.-Nr.: 63002-4

Beispiel:
Topschild BEAN TO BAR

Thekendisplay
Standardtafeln

BEAN TO BAR
by meybona. since 1923.

PRÄSENTATIONS-MÖGLICHKEITEN

Werbeflyer Meybona
Art.-Nr.: 63004-5

Werbeflyer BIO Schokolade
Art.-Nr.: 63004-6

Werbeflyer

Werbeschild
Art.-Nr.: 63004-2

Werbeschild
Art.-Nr.: 63004-3

Werbeschilder

Größe 65 x 32 cm als Regaldekoration

LIEFERBEDINGUNGEN

Lieferung frei Haus, Mindestbestellwert 100,00 EUR netto (für Österreich 150,00 EUR netto). Bei Bestellungen unter 100,00 EUR werden 9,00 EUR Mindermengenzuschlag berechnet.

Die EK-Preise finden Sie auf der jeweils gültigen, separaten Preisliste.

Alle Präsentationsmöglichkeiten auf den Seiten 35 bis 38 sind bei Bestellung einer kompletten Bestückung auch leihweise erhältlich. (Nur für Deutschland gültig)!

Es gelten die Meybona AGB sowie Versand- und Zahlungsbedingungen in der jeweils aktuellen Fassung.

Meybona Schokoladenfabrik
Meyerkamp GmbH & Co. KG

Alter Postweg 255
32584 Löhne

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

info@meybona.de
meybona.de