

*Meybona*

SCHOKOLADE. BEAN TO BAR.

2 0 2 6

BEAN TO BAR  
by meybona. since 1923.

Willkommen zu unserem Katalog 2026.

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

NEU!

Seite 04 - 05

Seite 06 - 09

Seite 10 - 12

Seite 13

Seite 14 - 17

NEU!

Seite 18 - 21

Seite 22 - 23

Seite 22 - 23

Seite 24 - 25

Seite 26

Seite 27 - 31

**DATTEL CHOCO** | dattelgesüßt

**URSPRUNGS-SCHOKOLADE**

**COLLAGE SCHOKOLADE**

**MINI COLLAGE** vegan

**FROM BEAN TO BAR**

**BIO SCHOKOLADE**

**SCHOKOGruß**

**GRUßKARTENERSETZER**

**WEIHNACHTS-SCHOKOLADE**

**PETIT DUBAI CHOCO**

**PRÄSENTATION**  
Lieferbedingungen



**Meybona**  
SCHOKOLADE. BEAN TO BAR.

# DATTEL CHOCO VEGAN

NEU!



**18702-1 Dattel Choco 40%**  
Gesüßt mit gemahlene  
n Datteln,  
Kakaoerzeugnis, 40% Kakao  
80g



**18701-1 Dattel Choco 60%**  
Gesüßt mit gemahlene  
n Datteln,  
Kakaoerzeugnis, 60% Kakao  
80g



**18700-1 Dattel Choco 85%**  
Gesüßt mit gemahlene  
n Datteln,  
Kakaoerzeugnis, 85% Kakao  
80g



## DATTEL CHOCO VEGAN

Entdecken Sie die neue Art Schokolade zu genießen: Meybona DATTEL CHOCO vegan. Ausschließlich mit natürlicher Dattelsüße verfeinert. DATTEL CHOCO verbindet den intensiven Geschmack hochwertiger Kakao-  
bohnen mit der milden, fruchtigen Süße von Datteln – ganz ohne raffinierten Zucker.



Bestückungsbeispiel  
Dattel Choco Thekendisplay

**DATTEL CHOCO VEGAN**  
**Inhalt:** 80g

**Verpackungseinheit:**  
11 Tafeln / Regalkarton

Präsentationsmöglichkeiten ab Seite 27



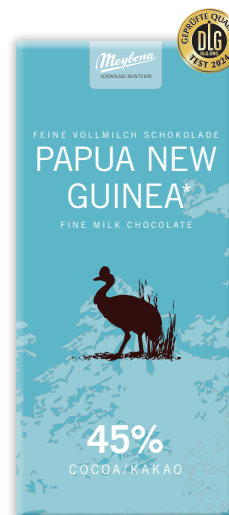
INFO

DATTEL CHOCO VEGAN

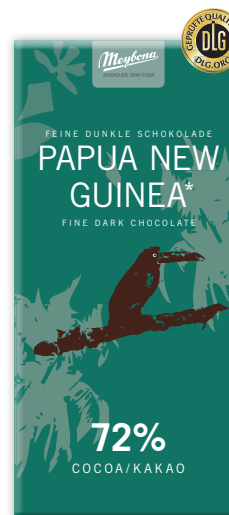
BEAN TO BAR  
by meybona since 1923

**Meybona**  
SCHOKOLADE. BEAN TO BAR.

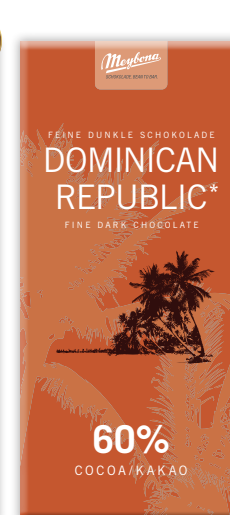
## URSPRUNGS-SCHOKOLADE



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



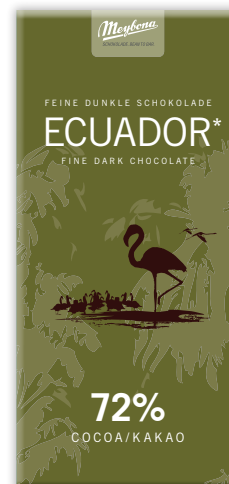
19204-1 Papua New Guinea  
Feine Dunkle Schokolade 72%  
100g



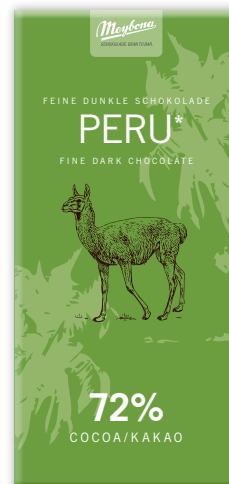
19207-1 Dominican Republic  
Feine Dunkle Schokolade 60%  
100g



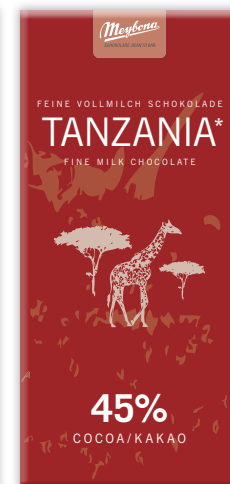
19209-1 Dominican Republic  
Feine Dunkle Schokolade 85%  
100g



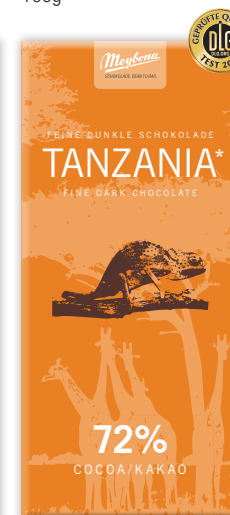
19205-1 Ecuador  
Feine Dunkle Schokolade 72%  
100g



19210-1 Peru  
Feine Dunkle Schokolade 72%  
100g



19202-1 Tanzania  
Feine Vollmilchschokolade 45%  
100g



19201-1 Tanzania  
Feine Dunkle Schokolade 72%  
100g

## URSPRUNGS-SCHOKOLADE

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.

### SCHOKOLADENPROFIL

| Feine Vollmilchschokolade | mild      | herb |
|---------------------------|-----------|------|
| Tanzania 45%              | ● ○ ○ ○ ○ |      |
| Papua New Guinea 45%      | ● ● ● ● ● |      |
| Feine Dunkle Schokolade   |           |      |
| 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 27

**INFO**

# 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

## SCHOKOLADENPROFIL

| 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 beigelegten 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

### SCHOKOLADEN-ERLEBNISREISE

**Inhalt:** 1 Geschenkpackung  
mit 6 x 40g Tafeln und Booklet

**Verpackungseinheit:**  
5 Geschenkpackungen / Karton

INFO

**Meybona**  
SCHOKOLADE. BEAN TO BAR.

# Collage



## 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  
à la Apple-Pie,  
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



## 13324-1 Winter Trio

Gebrannte Mandel-Orange,  
Vollmilchschokolade,  
36% Kakao  
Orange-Spekulatius-Kokos,  
Vollmilchschokolade,  
36% Kakao  
Orange-Kokos,  
Zartbitterschokolade,  
50% Kakao  
3 x 30g



## 13318-1 Gebrannte Mandel - Orange

Vollmilchschokolade,  
36% Kakao,  
100g

## 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: 100g

Inhalt: 3 x 30g

Verpackungseinheit:  
7 Tafeln / Regalkarton

Präsentationsmöglichkeiten ab Seite 27



Fairtrade-Kakao kann als Mengenausgleich mit nicht-zertifiziertem Kakao vermischt werden.

Mehr auf  
[info.fairtrade.net/sourcing](http://info.fairtrade.net/sourcing)

INFO



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

**13315-1 Himbeer - Zitrone**  
Weiße Schokolade,  
100g

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



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

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

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



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

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

**13333-1 à la Apple - Pie**  
Weiße Schokolade,  
100g

## COLLAGE SCHOKOLADE

Knackige Tafeln, ausschließlich aus bester Schokolade mit natürlichen Zutaten. Ganz im Sinne unserer Philosophie - 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.



Bestückungsbeispiel  
Collage Thekendisplay

### COLLAGE SCHOKOLADE

Inhalt: 100g

#### Verpackungseinheit:

7 Tafeln / Regalkarton

Präsentationsmöglichkeiten ab Seite 27



Fairtrade-Kakao kann als Mengen-  
ausgleich mit nicht-zertifiziertem  
Kakao vermischt werden.  
Mehr auf  
[info.fairtrade.net/sourcing](http://info.fairtrade.net/sourcing)

INFO



**13501-1 Coco Berry**  
Weiße Schokolade,  
30g

**13502-1 Cherry Mocha**  
Zartbitterschokolade,  
50% Kakao, 30g

**13503-1 Salty Caramel**  
Vollmilchschokolade,  
36% Kakao, 30g



**13801-1 Strawberry Pepper**  
Vegane Bio Choco,  
30g

**13802-1 Candied Almond**  
Vegane Bio Choco,  
30g

**13803-1 Cherry Berry**  
Vegane Bio Choco,  
30g

VEGAN

## MINI COLLAGE

Unsere hochwertigen Collage Schokoladen gibt es jetzt auch in der 30g Variante!  
Diese Tafeln sind ein echter Hingucker und verzaubern mit ihrem einzigartigen Geschmack.

Für vegane Kunden/Kundinnen haben wir ein Highlight: Ausgewählte Sorten sind jetzt auch als **VEGANE BIO CHOCO** erhältlich. Mit besten Zutaten und in bewährter Fairtrade-Qualität bieten diese Tafeln nachhaltigen Genuss ohne Kompromisse.

Ob fruchtig, nussig oder überraschend würzig – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei! Entdecken Sie die Vielfalt und machen Sie jeden Moment zu etwas Besonderem.

### COLLAGE SCHOKOLADE

Inhalt: 30g

#### Verpackungseinheit:

10 Tafeln / Regalkarton

### COLLAGE VEGANE BIO CHOCO

Inhalt: 30g

#### Verpackungseinheit:

10 Tafeln / Regalkarton

Präsentationsmöglichkeiten ab Seite 27



Fairtrade-Kakao kann als Mengen-  
ausgleich mit nicht-zertifiziertem  
Kakao vermischt werden.  
Mehr auf  
[info.fairtrade.net/sourcing](http://info.fairtrade.net/sourcing)

INFO

## FROM BEAN TO BAR



DIE REINEN KAKAOFRÜCHTE



DAS INNERE DER KAKAOFRUCHT



FERMENTATION & TROCKNUNG

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 Anbaugbiet 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



CONCHIEREN



TEMPERIEREN UND  
IN FORM FÜLLEN



FERTIGE SCHOKOLADE

### Schokolade ist unsere Leidenschaft!

Seit mehr als 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 Kakao-masse 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!**



Unser hoher Qualitätsstandard wird bestätigt durch:



BIO  
SCHOKOLADE



NEU!

18504-4 BIO SCHOKOLADE 80g  
Vollmilch & Gehackte Haselnüsse



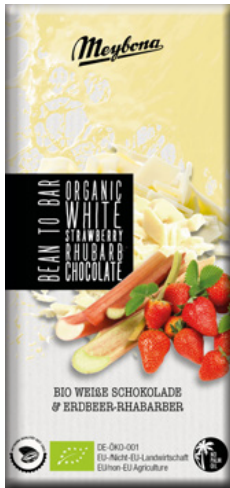
18100-4 BIO SCHOKOLADE  
Edelbitter 85%



18101-4 BIO SCHOKOLADE  
Edelbitter 72%



18200-4 BIO SCHOKOLADE  
Weiße Schokolade



18201-4 BIO SCHOKOLADE  
Weiße & Erdbeer-Rhabarber

## BIO SCHOKOLADE

**Meybona** produziert seit mehr als 25 Jahren BIO SCHOKOLADEN in feinsten 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 | 80g

**Verpackungseinheit:**  
10 Tafeln / Regalkarton

Präsentationsmöglichkeiten ab Seite 27



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



18600-4 BIO SCHOKOLADE Vollmilch & Milchcreme-Füllung  
18601-4 BIO SCHOKOLADE Vollmilch & Nougat-Füllung  
18602-4 BIO SCHOKOLADE Vollmilch & Cappuccino-Füllung

**BIO SCHOKOLADE**  
Inhalt: 100g

**Verpackungseinheit:**  
10 Tafeln / Regalkarton

Präsentationsmöglichkeiten ab Seite 27



INFO



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

**BIO SCHOKOLADE** (gefüllte Tafeln)  
Inhalt: 100g

**Verpackungseinheit:**  
10 Tafeln / Regalkarton

Präsentationsmöglichkeiten ab Seite 27



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



INFO



# GRÜßSCHOKOLADEN



30401 - Als Glücksbringer      30404 - Zum Geburtstag      30410 - Als Dankeschön



GG-168      GG-180      GG-181      GG-191



GG-103

## SCHOKOGrüß

**SCHOKOGrüß**  
**Inhalt:**  
100g Premium Vollmilchschokolade,  
36 % Kakao

**Besonderheit:**  
Matt strukturierter Wickler



**Verpackungseinheit:**  
10 Tafeln / Karton

Präsentationsmöglichkeiten ab Seite 27

## GRÜßKARTEN-ERSETZER

**GRÜßKARTENERSETZER**  
**Inhalt:**  
100g Premium Vollmilchschokolade,  
36 % Kakao

**Verpackungseinheit:**  
10 Tafeln / Karton

Präsentationsmöglichkeiten ab Seite 27



Fairtrade-Kakao kann als Mengenausgleich mit nicht-zertifiziertem Kakao vermischt werden.  
Mehr auf [info.fairtrade.net/sourcing](http://info.fairtrade.net/sourcing)

INFO



**Meybona**  
SCHOKOLADE. BEAN TO BAR.

WEIHNACHTEN



30313-1 - **FROHE WEIHNACHTEN**



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



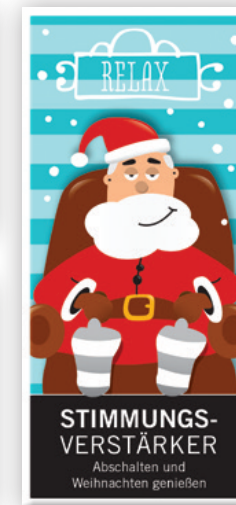
30315-1 - **FROHES FEST**



GG-200 - **Wartezeitüberbrücker**



GG-201 - **Weihnachtsgrüsser**



GG-213 - **Stimmungs-verstärker**

## WEIHNACHTEN

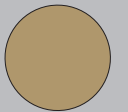
**SCHOKO**Glück

**Inhalt:**

100g Premium Vollmilchschokolade,  
36% Kakao

**Besonderheit:**

Goldfolien Veredlung



**Verpackungseinheit:**

10 Tafeln / Karton

**GRÜßKARTENERSETZER**

**Inhalt:**

100g Premium Vollmilchschokolade,  
36% Kakao

**Verpackungseinheit:**

10 Tafeln / Karton

Zertifikate für  
**SCHOKO**Glück +  
GRÜßKARTENERSETZER



Fairtrade-Kakao kann als Mengen-  
ausgleich mit nicht-zertifiziertem  
Kakao vermischt werden.

Mehr auf  
[info.fairtrade.net/sourcing](http://info.fairtrade.net/sourcing)



**INFO**

WEIHNACHTEN

**BEAN TO BAR**  
by meybona since 1923.

PETIT  
DUBAI<sup>Style</sup>  
CHOCO

PISTAZIE & KADAYIF  
HANDGEMACHT



Unsere PETIT DUBAI Style CHOCO Pistazie & Kadayif vereint die luxuriöse Finesse unserer feinsten BEAN TO BAR Vollmilchschokolade mit einer reichhaltigen Pistaziencreme-Füllung und knusprigem Kadayif. Diese einzigartige Schokoladenkreation bringt orientalischen Genuss in jeden Bissen und ist die perfekte Wahl für Liebhaber edler Schokoladenkunst.

Artikel-Nr.: 40001-1

Inhalt: 43g

Verpackungseinheit:  
18 Stück / Karton

Meybona  
SCHOKOLADE. BEAN TO BAR.



# PRÄSENTATION

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!



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

Achtung: Ohne Bestückung!

PRÄSENTATIONS-MÖGLICHKEITEN

Präsentationsständer

Beispiel für Bestückung

- 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



Beispiel:  
Topschild BEAN TO BAR



Beispiel:  
Topschild BEAN TO BAR

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

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

PRÄSENTATIONS-MÖGLICHKEITEN

Thekendisplay

Collage

Thekendisplay

Flachtafeln

Thekendisplay

Standardtafeln

**Werbeflyer Meybona**  
Art.-Nr.: 63004-5



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



**Werbeschild**  
Art.-Nr.: 63004-2



**Werbeschild**  
Art.-Nr.: 63004-3



## PRÄSENTATIONS- MÖGLICHKEITEN

### Werbeflyer

### Werbeschilder

Größe 65 x 32 cm als Regaldekoration

Lieferung frei Haus, Mindestbestellwert 150,00 EUR netto (für Österreich 200,00 EUR netto).  
Bei Bestellungen unter 150,00 EUR werden 9,00 EUR Mindermengenzuschlag berechnet.  
Die EK-Preise finden Sie auf der jeweils gültigen, separaten Preisliste.

Alle Präsentationsmöglichkeiten auf den Seiten 28 bis 30 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.

## LIEFERBEDINGUNGEN



**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

