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

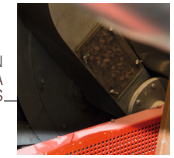
DIE REINEN KAKAOFRÜCHTE
COCOA FRUIT

FERMENTATION+ TROCKNUNG
FERMENTATION+ DRYING PROCESS

ABFÜLLUNG IN SÄCKE AUF DER PLANTAGE
FILLING INTO JUTE BAGS AT COCOA PLANTATION

QUALITÄTSKONTROLLE KAKAOBOHNEN
QUALITY CONTROL OF COCOA BEANS

RÖSTEN DER BOHNEN
ROASTING OF COCOA BEANS

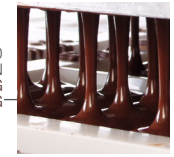


TRENNUNG VON SCHALEN UND KERNEN
SEPERATION OF THE COCOA SHELLS FROM THE COCOA NIBS

WALZEN
REFINING

CONCHIEREN
CONCHING

TEMPERIEREN UND IN FORM FÜLLEN
TEMPERING AND MOULDING



FERTIGE TAFEL
READY CHOCOLATE BAR

UNSERE ZERTIFIKATE | OUR CERTIFICATES

IFS Food

Meybona Schokoladenfabrik
Meyerkamp GmbH & Co. KG

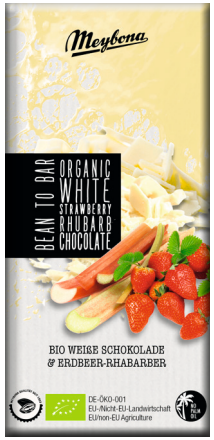
Alter Postweg 255
32584 Löhne

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

info@meybona.de
www.meybona.de

BIO SCHOKOLADE | ORGANIC CHOCOLATE

18200-4 100g



18201-4 100g

18000-4 100g

18500-4 100g

18501-4 100g

18504-4 80g

18600-4 100g

18601-4 100g

18602-4 100g

VEGAN

18100-4 vegan 100g

18101-4 vegan 100g

18105-4 vegan 100g

18102-4 vegan 100g

18106-4 vegan 100g

18107-4 vegan 100g

DATTEL CHOCO vegan

Bio Kakaoerzeugnisse natürlich gesüßt mit gemahlenen Datteln – kein Zusatz vom retinierten Zucker!

Organic cocoa products naturally sweetened with ground dates – with no refined sugar added!

18702-1
DATTEL CHOCO 40%
40% Kakao, 80g

18701-1
DATTEL CHOCO 60%
60% Kakao, 80g

18700-1
DATTEL CHOCO 85%
85% Kakao, 80g

MINI COLLAGE vegan

Bio Kakaoerzeugnisse **handbestreut** mit aromatischen Früchten oder Nüssen.

Organic cocoa products **hand-sprinkled** with aromatic fruits or nuts.

13801-1
STRAWBERRY PEPPER
Vegane Bio Choco, 30g

13802-1
CANDIED ALMOND
Vegane Bio Choco, 30g

13803-1
CHERRY BERRY
Vegane Bio Choco, 30g