DIE GESCHICHTE DES GUTEN GESCHMACKS

Seit dem Jahr 1923 hat die kleine und sehr feine Schokoladenfabrik – deren Produkte weltweit vertrieben werden – weder den Standort noch den Besitzer gewechselt.

DIE ERSTE GENERATION

1923 gründete das Ehepaar Emil und Luise Meyerkamp aus Löhne-Bischofshagen die Meybona Schokoladenfabrik Meyerkamp GmbH & Co. KG. Die Angebotspalette umfasste damals den regionalen Vertrieb eines umfangreichen Sortiments aus Schokolade, Zuckerwaren und Geleeartikeln. Auch damals wurden bereits alle Produkte selbst hergestellt. Im Laufe der Zeit konzentrierte sich Meybona immer mehr auf die Herstellung von Schokoladentafeln, und der Vertrieb wurde auf ganz Deutschland ausgeweitet.

DIE ZWEITE GENERATION

Die Töchter des Ehepaares Meyerkamp, Ursula Deppendorf und Anneliese Meyerkamp, traten schon früh in das Unternehmen ein. Ursula konzentrierte sich auf die Produktion, ihre Schwester Anneliese war für den kaufmännischen Bereich zuständig. Bereits in den 80er Jahren erzielten sie erste Erfolge mit dem Export der Meybona – Schokoladen. Nach dem Tod ihres Vaters übernahmen die Schwestern 1990 die Leitung der Schokoladenfabrik.

DIE DRITTE GENERATION

Ebenfalls im Jahre 1990 trat Axel Deppendorf, Ursula Deppendorfs Sohn, in das Unternehmen ein und trieb den kontinuierlichen Ausbau des Exportgeschäftes voran. Nachdem er zunächst nur die Produktionsleitung von seiner Mutter übernahm, verantwortete er später auch den Vertrieb. Seit dem Tod seiner Tante Anneliese Meyerkamp im Jahre 1999 führt er gemeinsam mit seiner Mutter das traditionsreiche Familienunternehmen.

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

Wir von Meybona legen von jeher besonderen Wert auf die Qualität unserer Schokoladen. Um den einzigartigen, kräftigen Kakaogeschmack zu erzielen, der unsere Produkte auszeichnet, arbeiten wir noch heute mit traditionellen Verfahren der Schokoladenherstellung. Dazu gehört, dass wir alle erforderlichen Schritte, inklusive des Röstens der Kakaobohnen, in unserem Werk in Löhne selbst durchführen („bean-to-bar"). Darüber hinaus conchieren wir unsere Schokoladen traditionell zwischen 20 und 48 Stunden lang.
Erlesene Rohstoffe, die ausschließliche Verwendung von Kakaobutter ohne Zusatz von Fremdfetten und der Verzicht auf Konservierungsstoffe sind nach unserem Anspruch für die Herstellung hochwertiger Tafelschokoladen unerlässlich.
Jährliche DLG-Prämierungen (Gold und Silber) und IFS-Zertifizierungen bestätigen die hohe Qualität unserer Produkte.
Neben konventionellen Produkten haben wir auch eine Reihe von Bio-Produkten in unserem Sortiment.

Welcome at Meybona

EDLE VIELFALT, ERLESENER GESCHMACK!

COLLAGE SCHOKOLADEN...

... sind feinste, von Hand bestreute Schokoladen, mit aromatischen Früchten, Nüssen und Gewürzen – jede für sich eine Köstlichkeit. Ein einzigartiger Genuss, der alle Sinne berührt.
Genießen Sie einen entspannten Moment zum Dahinschmelzen.

BIO SCHOKOLADEN

Wir bei Meybona haben die Notwendigkeit zur Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft erkannt und stellen bereits seit 20 Jahren Bio Schokoladen her. Die Schokoladen sind überwiegend aus hochwertigen Bio Kakaobohnen aus der Dominikanischen Republik hergestellt.
Die Kakaobohnen werden von uns sorgfältig ausgewählt, geröstet und verarbeitet.
Unsere Bio-Schokoladen werden nur mit echter Bourbon-Vanille hergestellt.
Alle unsere Schokoladenrezepte enthalten außerdem nur Kakaobutter und keine pflanzlichen Fette wie Palmöl.

URSPRUNGS-SCHOKOLADEN

Unsere Ursprungs-Schokoladen werden mit ausgesuchten Kakaobohnen aus verschiedenen Regionen sortenrein hergestellt.
Jede Tafel bringt das einmalige spezielle Geschmackserlebnis der jeweiligen Sorte optimal zum Ausdruck – gehen Sie mit uns auf Schokoladen-Weltreise.

DATTEL CHOCO VEGAN

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

GRUßSCHOKOLADEN

Süße Geschenkideen für jede Lebenslage!
Unsere verschiedenen Serien kombinieren zart schmelzende Premium Vollmilchschokolade mit charmanten Botschaften auf immer wieder neue Art und Weise.