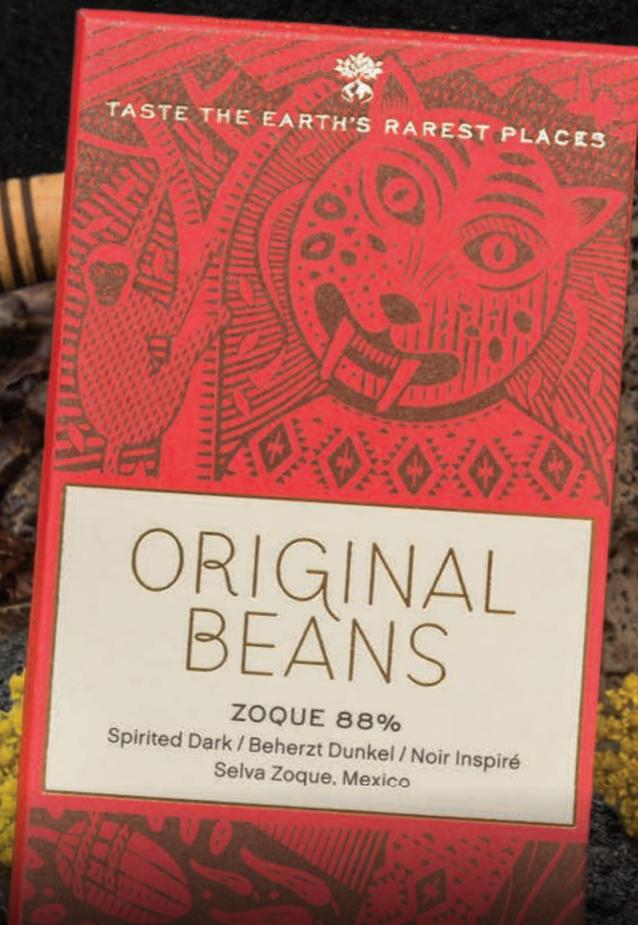




ORIGINAL BEANS

PRODUKTKATALOG 2018/2019



ORIGINAL BEANS

Favorit der weltbesten Köche, Patissiers und Restaurants:

Juan Amador

★★ AMADORS WIRTSHAUS & GREISLEREI,
VIENNA (AT)

Arne Anker

★ PAULY SAAL, BERLIN (D)

Iris Bettinger

★ REUTER, RHEDA-WIEDENBRÜCK (D)

Claude Bosi

BIBENDUM, LONDON (UK)

Massimo Bottura

★★★ OSTERIA FRANCESCANA, MODENA (IT)

Tristan Brandt

★★ OPUS V, MANNHEIM (D)

Thomas Bühner

★★★ LA VIE, OSNABRÜCK (D)

Alexander Dressel

★ BAYRISCHES HAUS, POTSDAM (D)

Sabrina Ghayour

LONDON (UK)

Peter Gordon

PETER GORDON, LONDON (UK)

Brian Mark Hansen

★ SØLLERØD KRO, COPENHAGEN (DK)

Johannes King

★★ SÖL'RING-HOF, SYLT (D)

Dennis Kuiper

★ VINKELES / THE DYLAN,
AMSTERDAM (NL)

Andreas Krolik

★★ LA FLEUR, FRANKFURT (D)

Virgilio Martinez

LIMA, LONDON (UK)

Isaac McHale

★ THE CLOVE CLUB, LONDON (UK)

Marco Müller

★★ RUTZ, BERLIN (D)

Jamie Oliver

JAMIE OLIVER'S FIFTEEN, LONDON (UK)

Stevie Parle

DOCK KITCHEN, LONDON (UK)

Manuel Reichenbach

CASA TÖDI, TRUN (CH)

Theo Randall

★ INTERCONTINENTAL, LONDON (UK)

Jordi Roca

★★★ EL CELLER DE CAN ROCA, GIRONA (ES)

Ramael Scully

SCULLY, LONDON (UK)

Daniel Schimkowitzsch

★ KETSCHAUER HOF, DEIDESHEIM (D)

Sascha Stemberg

★ HAUS STEMBERG, VELBERT-NEVIGES (D)

Giulio Sturla

★ ROOTS, LYTTTELTON (NZ)

Simon Taxacher

ROSENGARTEN, KIRCHBERG (AT)

Michael Wignall

★★ THE LATYMER, SURREY (UK)

Jonathan Zandbergen

★ MERLET, SCHOORL (NL)

Und viele weitere ...

Unsere Choc Lab Mitglieder:

Marianna Chaves

JAMIE OLIVER'S FIFTEEN, LONDON (UK)

René Frank

CODA DESSERTBAR, BERLIN (D)

Carla Henriques

HAWKSMOOR GROUP, LONDON (UK)

Mark Herrmann

MHC, COPENHAGEN (DK)

Terri Mercieca

FRAISE SAUVAGE, LONDON (UK)

Thomas Scheibelhofer

TIAN, VIENNA (AT)

Ted Steinebach

CHOCOJAZZ, NEW YORK/AMSTERDAM (US)

Andy Vorbusch

DOLDER GRAND, ZÜRICH (CH)

Führende
Restaurantgruppen:

Caprice Group, London (UK)

Nobu, London (UK)

Soho House, London (UK)



Eine Welt ohne Plastik

2018 feiern wir als das Jahr, in dem die Welt der **PLASTIKVERSCHMUTZUNG** den Kampf angesagt hat.

VOR SECHS JAHREN hat das Original Beans Produktteam seine Leidenschaft und sein Wissen in die Markteinführung der **ERSTEN ÖKOLOGISCHEN VERPACKUNG** der Schokoladenbranche fließen lassen. Das Material aus Holzfasern ist naturbelassen und im **GARTEN KOMPOSTIERBAR** (mehr auf Seite 32). In dieser Saison bieten wir erstmals auch unsere Rondos und Nibs in abbaubarer Verpackung an (Seite 24).

NACHHALTIG UNTERNEHMEN erfordert Langfristigkeit. Ich bin stolz, dass unser Team, unsere Kunden und unser Unternehmen die führende Rolle meiner Familie im Bereich Nachhaltigkeit in der **SIEBTEN GENERATION** fortsetzen.

Philipp Kauffmann, Gründer & Chief Grower



© Anne Schönharting / OSTKREUZ

ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE
AND PRESERVE IT



03 Über Original Beans



05 Unsere seltenen Kakaos

03
Über Original Beans

05
Unsere seltenen Kakaos

06
Unsere Schokoladen

20
Unsere Produkte

29
Was uns zu Trendsettern
der Nachhaltigkeit macht

38
Kontakt

39
Auszeichnungen



06 Unsere Schokoladen



29 Was uns zu Trendsettern der Nachhaltigkeit macht



Bohnenkunde

1. SELECT TRIBAL CACAO

Diese „Bohnen voll Weisheit“ wurzeln in den tiefen Traditionen der indigenen Völker, die sie anbauen. Ihre einzigartigen Aromen wecken lang vergessene Erinnerungen an ein Leben im Einklang mit der Natur. Sie sind wahrhaft exklusiv, denn das soziale und ökologische Engagement, das dahintersteht, sucht seinesgleichen.

ARHUACO BUSINCHARI HARMONISCH Arhuaco Stammesgebiet, Kolumbien	
ZOQUE BEHERZT Selva Zoque, Mexico	

2. RAREST OF RARE

Kein Gipfel ist unserem „Bean Team“ zu hoch (1200m für den Cusco Chuncho), kein Winkel der Erde zu abgelegen (den wilden Beni kann man nur mit dem Boot erreichen) um diese seltensten Bohnen zu finden. Sie führen uns mit ihren Aromen zu den verborgensten Ursprungsorten.

CUSCO CHUNCHO ENORM Heiliges Tal, Peru	
PIURA MALINGAS SCHILLERND Piura Tal, Peru	
BENI WILD HARVEST LEBHAFT Beni Amazonas, Bolivien	

3. ULTRA RARE

Diese extrem seltenen Bohnen (teilweise fast ausgestorben, wie die Piura Porcelana) offenbaren durch ihren außergewöhnlichen Geschmack spannende Geschichten aus vergessenen Zeiten und von entfernten Orten (wie dem extrem artenreichen Udzungwa Mountains Nationalpark in Tansania).

PIURA PORCELANA MUNTER Piura Tal, Peru	
CRU UDZUNGWA VERSPIELT Udzungwa Park, Tanzania	

4. RARE

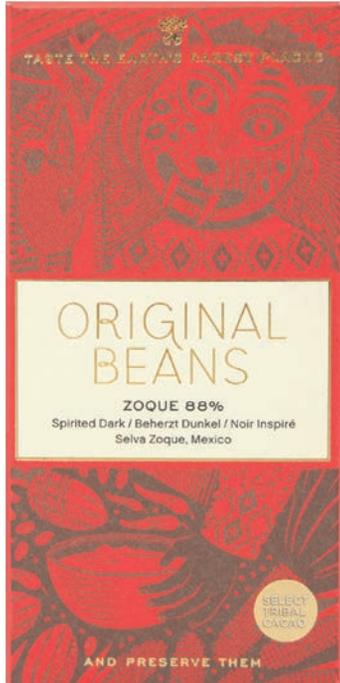
Diese Bohnen, in denen der Reichtum und die Vielfalt der Natur stecken (vom Virunga Nationalpark über die mystischen Nebelwälder in Esmeraldas bis hin ins gemächliche Yuna Flusstal), bringen puren Genuss zum Greifen nah.

CRU VIRUNGA TIEF Virunga Park, Kongo DR	
FEMMES DE VIRUNGA STARK Virunga Park, Kongo DR	
ESMERALDAS SEIDIG / SANFT Esmeraldas Küste, Ecuador	
EDEL WEISS REIN Yuna Fluss, Dominikanische Republik	

ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE
AND PRESERVE IT



SELECT TRIBAL CACAO

Zoque 88%

Beherzte Dunkelschokolade
Tabasceño Bohne, Selva Zoque, Mexico

Geschmacksnoten

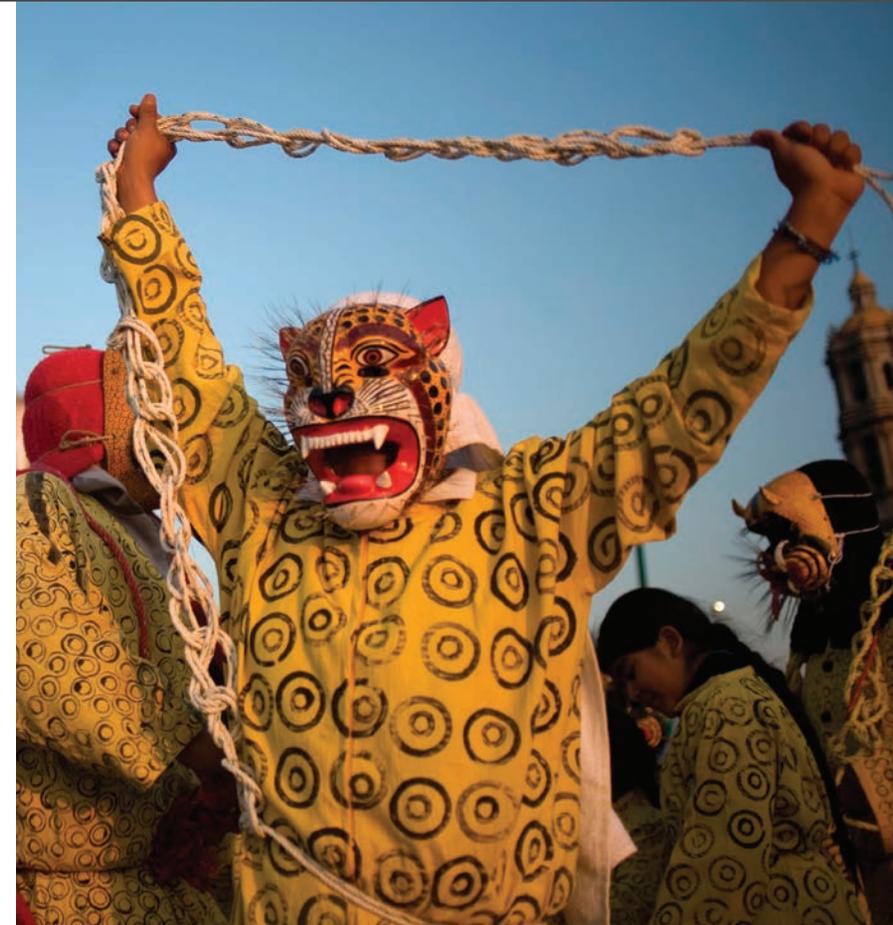
Tropische Aromen von Lychee und Kokos dieses indigenen Tabasqueño Kakao beflügeln die mexikanischen Zoque und Tzotzil Indianer seit 4000 Jahren.

One Bar : One Tree

Die indigenen Zoque- und Tzotzil-Stämme, mit denen wir diese Schokolade herstellen, haben jahrhundertlange Unterdrückung überwunden und sind im Selva Zoque, dem größten Regenwald Mexikos, ihren uralten Traditionen treu geblieben. Die ursprünglichen Zoque-Stämme machten ihren Wald – oder „Selva“ – zum Geburtsort des Kakaos, indem sie für die Frucht den Namen „Kakaw“ und einen Gott erfanden: den Kakao-essenden Spinnenaffen. Jeder Kauf einer Zoque 88% hilft diese 4000 Jahre alten Traditionen und ihre heiligen Tiere zu erhalten.

Zutaten: Kakaomasse*, Rohrohrzucker*, (Kakao 88% min.)*.
*Zertifiziert biologisch.

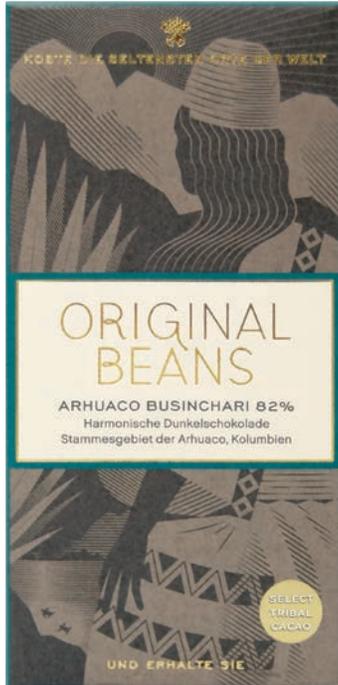
Neue
Sorte
2018 – 19



ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE
AND PRESERVE IT



SELECT TRIBAL CACAO

ARHUACO BUSINCHARI 82%

Harmonische Dunkelschokolade

Businchari Bohne, Stammesgebiet der Arhuaco, Kolumbien



Geschmacksnoten

Spitzen von süßen Gewürzen, Lakritz und Sesam erheben sich sanft in dieser extrem seltenen Schokolade. Sie spiegeln die uralten Arhuaco Traditionen, die das Gleichgewicht des Universums wahren.

One Bar : One Tree

Dieser erste und einzige Kakao aus dem Nationalpark Sierra Nevada in Kolumbien macht seinem Namen „Businchari“ (Neuanfang) alle Ehre. Denn er erweckt eine Kakaokultur wieder zum Leben, die vor Jahrhunderten zerstört wurde. Damals holzten spanische Siedler den Kakao ab, weil sie fälschlicherweise glaubten, die seltenen weißen Bohnen seien von Krankheit befallen. Der Verkauf dieser exklusiven Schokolade stärkt die Schutzkultur der Arhuaco und damit auch ihre Schützlinge – bedrohte Lebewesen des Regenwalds.

Zutaten: Kakaomasse, Rohrohrzucker* (Kakao 82% min.) *Zertifiziert biologisch. – Erhältlich als Kuvertüre.



ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE
AND PRESERVE IT



RAREST OF RARE

CUSCO CHUNCHO 100%

Enorm dunkler Kakao
Chuncho Bohne, Cusco Tal, Peru



Geschmacksnoten

Noten von Trockenblumen und Gräsern charakterisieren diesen Hochlandkakao – ein Geschenk aus der Heimat des enormen Kondors, von dem die Inkas glaubten, er könne bis zu den Göttern fliegen.

One Bar : One Tree

In den Höhen von Machu Picchu wächst eine der wertvollsten Kakaosorten Perus, der „Chuncho“. Viele peruanische Kakaos werden als „Chuncho“ bezeichnet und ähnlich wie beim ecuadorianischen „Arriba“ als Hybridkakao gezüchtet und ausgebreitet. Wir hingegen schützen die ursprüngliche, originale „Chuncho“ Sorte und forsten sie wieder auf. In dieser Mission sind wir außerdem einem Tier begegnet, das den Inkas heilig war und heute dringend unserer Unterstützung bedarf um weiter wild überleben zu können: der enorme Kondor.

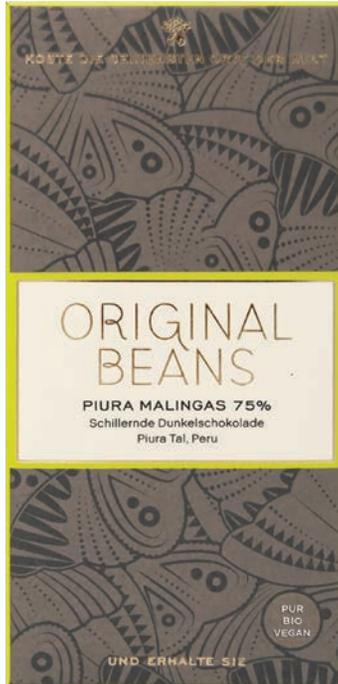
Zutaten: 100% Kakaomasse*. *Zertifiziert biologisch – Erhältlich als Kuvertüre.



ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE
AND PRESERVE IT



RAREST OF RARE

PIURA MALINGAS 75%

Schillernde Dunkelschokolade
Malingas Bohne, Piura Tal, Peru

Limitierte
Auflage

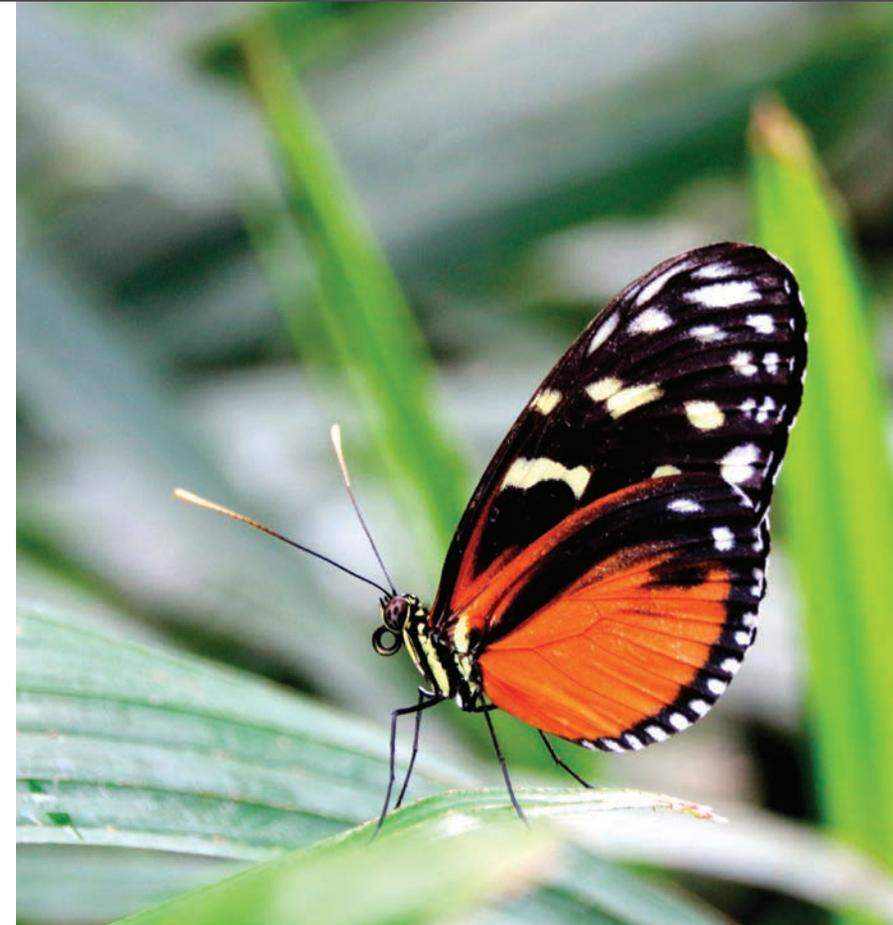
Geschmacksnoten

Noten von Zitrone, roten Früchten und Maracuja machen diesen Kakao aus Piura – einen der seltensten der Welt – zum exotischen Geschmackserlebnis. Seine Aromen sind ebenso schillernd wie die Schmetterlinge inmitten derer er wächst.

One Bar : One Tree

Die Original Beans Piura Malingas 75% ist ein schillerndes Beispiel eines besonderen peruanischen Kakaos. Es gäbe sie nicht ohne unser Bean Team und unsere Partner. Denn unser Kakaosammler Jan stieß 2014 auf die Malingas Bohne und war so beeindruckt von den reichen Fruchtaromen und der angenehmen Säure, dass er sich sofort auf den Weg machte, um zu sehen, wo die Bohne wächst. Jeder Kauf einer Piura Malingas unterstützt die Wiederaufforstung dieses einzigartig schillernden Kakaos.

Zutaten: Kakaomasse*, Rohrohrzucker*, Kakaobutter* (Kakao 75% min.).
*Zertifiziert biologisch.



ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE
AND PRESERVE IT



RAREST OF RARE

BENI WILD HARVEST 66%

Lebhafte Dunkelschokolade
Wild Beniano Bohne, Beni Amazonas, Bolivien



Geschmacksnoten

Noten von Blumenhonig, Aprikosen und Jasmin tee runden diese schillernde Schokolade ab. Der Geschmack führt uns zu wilden Kakaobäumen auf bewaldeten Inseln im bolivianischen Amazonas, Heimat der lebhaften Blauhalspapageien.

One Bar : One Tree

Der seltene Beniano Kakao, benannt nach dem Beni Fluss, wächst wild auf Waldinseln im bolivianischen Amazonas und wird von indigenen Sammlern handgepflückt. Die kleinen Bohnen wiegen nur etwa halb so viel wie gewöhnliche Kakaobohnen und haben ein mildes und zugleich fruchtiges Aroma. Mit Beni Wild Harvest unterstützt Original Beans den Erhalt der mythischen Amazonas Inseln mit ihren bunten Papageien und Wildkakaobeständen.

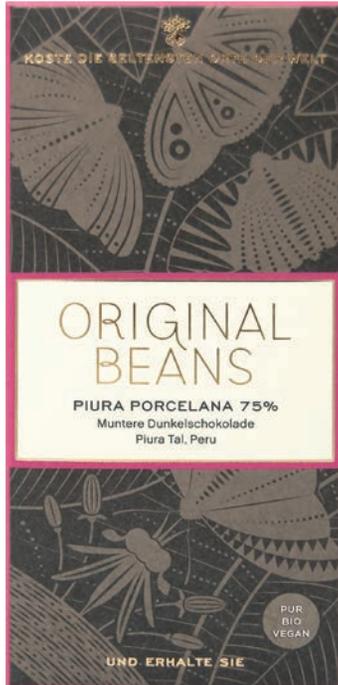
Zutaten: Kakaomasse*, Rohrohrzucker*, Kakaobutter* (Kakao 66% min.).
*Zertifiziert biologisch. – Erhältlich als Kuvertüre.



ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE
AND PRESERVE IT



ULTRA RARE

PIURA PORCELANA 75%

Muntere Dunkelschokolade
Blanco Bohne, Piura Tal, Peru



Geschmacksnoten

Noten von Limette, Himbeere und Pekannuss verraten die Geheimnisse eines seltenen weißen Kakaos – ein köstlicher Fehler der Natur – den wir an Perus Küstenwüste inmitten einer bunten Vielfalt von Schmetterlingen gefunden haben.

One Bar : One Tree

2007 hat Original Beans diesen extrem seltenen weißen Kakao im Piura-Tal in Nordperu entdeckt. Der edle Kakao mit seinen hellen Fruchtnoten war beinahe ausgestorben, als wir mit der Aufforstung begannen. Wenige Jahre später schon zählt er zu einem der best-dotierten Kakaos der Welt. Der Verkauf der Sorte Piura trägt zum Schutz der Schmetterlingsvielfalt bei und schützt aktiv die Trockenwälder des Tals, die von zunehmend heftigeren Unwettern und Dürren geschwächt sind.

Zutaten: Kakaomasse*, Rohrohrzucker*, Kakaobutter* (Kakao 75% min.).
*Zertifiziert biologisch. – Erhältlich als Kuvertüre, Schokoladen-Rondos und Minitafeln.



ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE
AND PRESERVE IT



ULTRA RARE

CRU UDZUNGWA 70% WITH NIBS

Verspielte Dunkelschokolade
Trinitario Bohne, Udzungwa Park, Tanzania



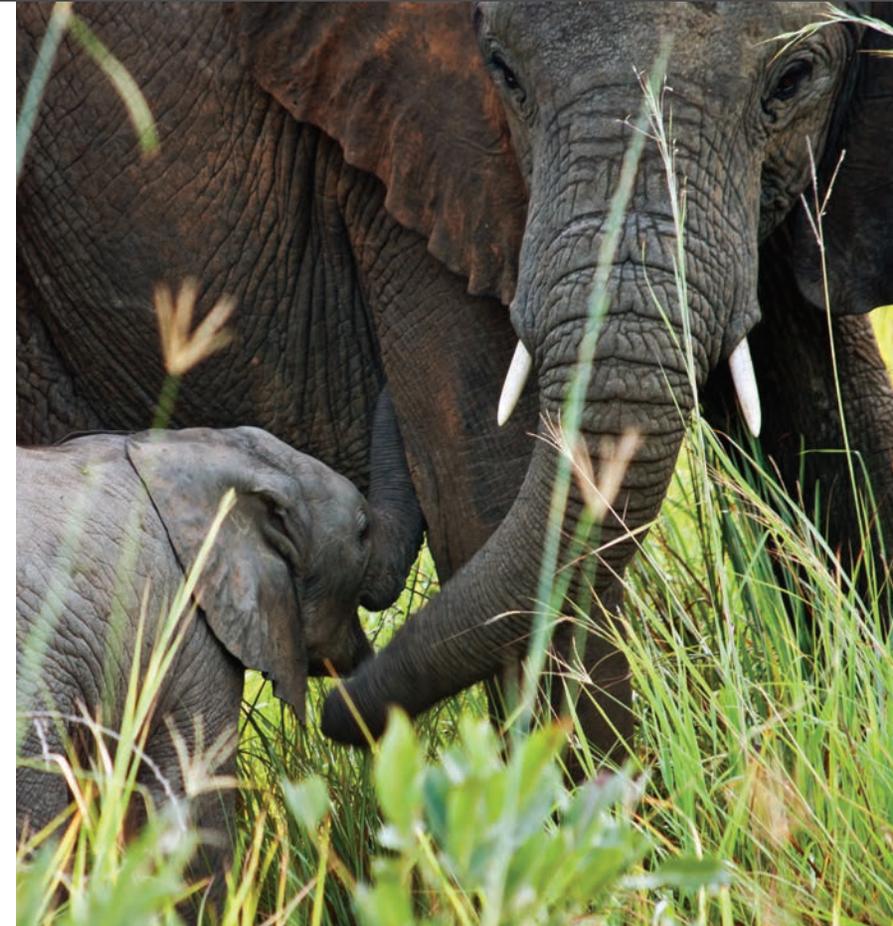
Geschmacksnoten

Warme Noten von Orange und Toffee bahnen sich einen Weg durch deine Sinne. Sie spiegeln die Reise der Elefanten in Udzungwa wider, die auf spielerisch gewundenen Pfaden vom Wald in die Savanne führt.

One Bar : One Tree

Der Udzungwa Mountains Nationalpark ist ein wichtiger Zufluchtsort für Tanzanias bedrohte Elefanten. In den Dörfern rund um den Park haben die Menschen begonnen, edlen Trinitario Kakao in Bio-Kakaogärten anzubauen. Der Verkauf von Udzungwa unterstützt sie dabei und gleichzeitig helfen wir der Park-Verwaltung beim Schutz der sanften Riesen.

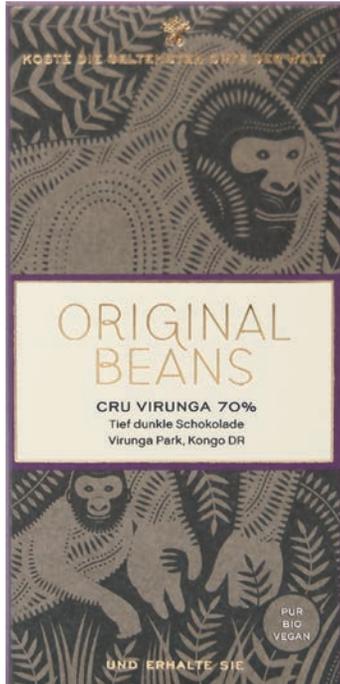
Zutaten: Kakaomasse*, Rohrohrzucker*, Kakaobutter*, Kakaosplitter* (Kakao 70% min.). *Zertifiziert biologisch. – Erhältlich als Kuvertüre (ohne Nibs) und Minitafeln (mit Nibs).



ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE
AND PRESERVE IT



RARE

CRU VIRUNGA 70%

Tief dunkle Schokolade
Amelonado Bohne, Virunga Park, D.R. Kongo



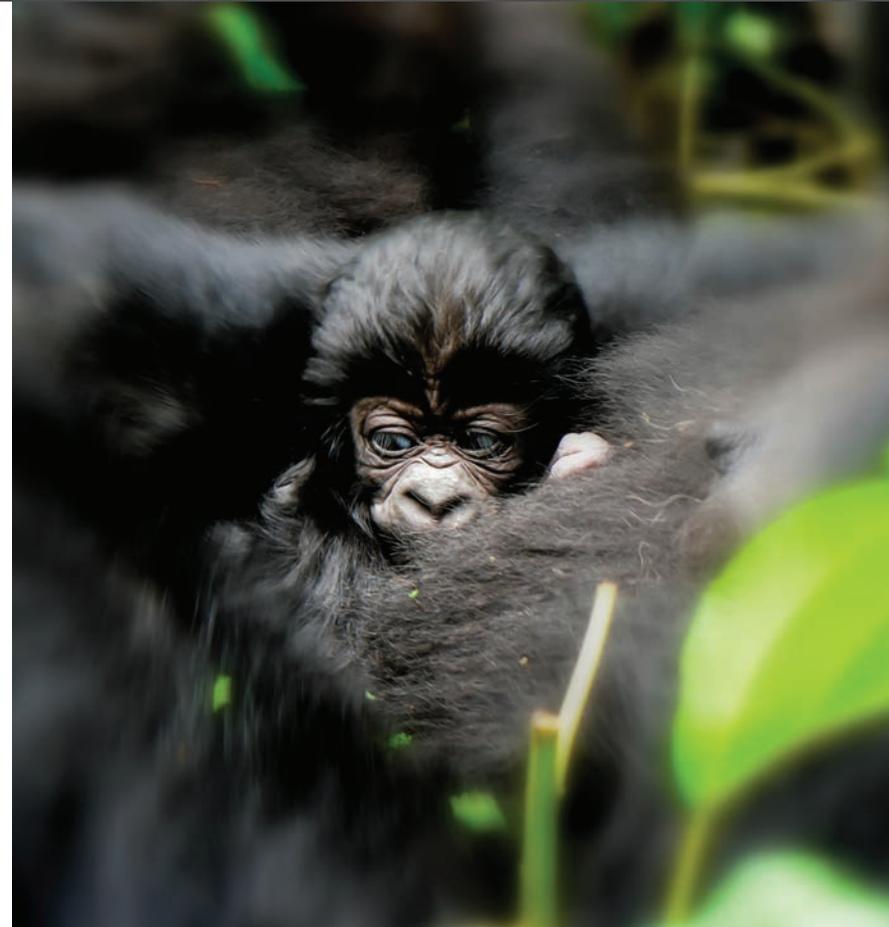
Geschmacksnoten

Noten von Schattenmorellen, dunkler Schokolade und schwarzem Tee offenbaren sich, während die Cru Virunga im Mund zergeht. Die Aromen sind so tief und erdig wie die letzten Berggorillas, die noch im Virunga Nationalpark leben.

One Bar : One Tree

Der Virunga Kakao ist Beweis dafür, wie wichtig Boden, Klima und Verarbeitung für komplexe Aromen sind. 2008 begann Original Beans einen Edelkakao-Sektor rund um den Virunga Park aufzubauen und Menschen und Natur der Region zu unterstützen. Hunderttausende Bäume sind seitdem gepflanzt worden – das erhöht den Lebensstandard der Bauern und stärkt die Rolle des Parks als Zufluchtsort für viele Tiere und Pflanzen.

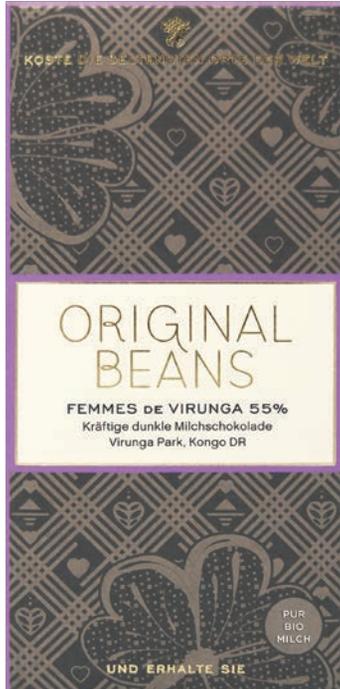
Zutaten: Kakaomasse*, Rohrohrzucker*, Kakaobutter* (Kakao 70% min.).
*Zertifiziert biologisch. – Erhältlich als Kuvertüre, Schokoladen-Rondos, Minitafeln und Napolitains.



ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE
AND PRESERVE IT



RARE

FEMMES DE VIRUNGA 55%

Kräftige dunkle Milchsokolade
Amelonado Bohne, Virunga Park, D.R. Kongo



Geschmacksnoten

Essenzen von gerösteten Nüssen und Cappuccino runden das inspirierende und kraftspendende Geschmackserlebnis ab. Der kräftige Geschmack ehrt die kraftvollen Bäuerinnen aus Virunga, die ihre Familien und Gemeinden nähren.

One Bar : One Tree

Seit 2008 bezieht und fördert Original Beans Kakao aus dem Virunga Park. Der Ostkongo gehört für Frauen weiterhin zu einem der gefährlichsten Orte der Welt. Aus diesem Grund haben wir uns entschieden, dort ein Projekt einzurichten, das ihre Lebensbedingungen deutlich verbessert. Wir bringen ihnen Lesen und Schreiben bei und wie sie ihren eigenen Kakao pflanzen können. Dadurch bekommen sie die Möglichkeit, ihr eigenes Geld zu verdienen und übernehmen Führungsrollen – ihre Emanzipation und Unternehmerschaft inspiriert uns alle. Und das Ergebnis ist eine einzigartige Schokolade.

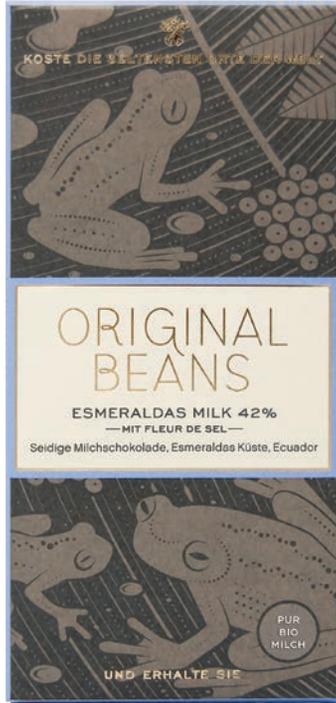
Zutaten: Kakaomasse*, Rohrohrzucker*, Kakaobutter*, Vollmilchpulver (enthält Laktose)* (Kakao 55% min.). *Zertifiziert biologisch. – Erhältlich als Kuvertüre und Schokoladen-Rondos.



ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE
AND PRESERVE IT



RARE

ESMERALDAS MILK 42% MIT „FLEUR DE SEL“

Seidige Milchsokolade
Arriba Bohne, Esmeraldas Küste, Ecuador



Geschmacksnoten

Noten von Karamell und Haselnuss mit Fleur de Sel schwingen in dieser seidigen Milchsokolade mit. Sie wehen aus Ecuadors letztem pazifischem Nebelwald zu uns herüber, wo seltene Baumfrösche die tropische Brise genießen.

One Bar : One Tree

Die einzigartigen Arriba Bohnen wachsen im Nebelwald rund um das Macho Chindul Naturreservat in Ecuadors Esmeraldas Region. Einst Wahrzeichen Ecuadors, findet man den sortenreinen Arriba Nacional in Zeiten von Hybrid-Kakaos nur noch sehr selten. Die Herstellung und der Verkauf der Sorte Esmeraldas Milk tragen zur Wiederaufforstung der Region bei und puffern den höchst endemischen Regenwald Macho Chinduls. So wird die weitere Entwaldung verhindert und die dort lebenden seltene Baumfrösche geschützt.

Zutaten: Rohrohrzucker*, Kakaobutter*, Vollmilchpulver (enthält Laktose)*, Kakaomasse, Fleur de Sel (Kakao 42% min.). *Zertifiziert biologisch. – Erhältlich als Kuvertüre, Schokoladen-Rondos, Minitafeln und Napolitains.



ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE
AND PRESERVE IT



RARE

ESMERALDAS DARK 65%

Sanfte Dunkelschokolade
Arriba Bohne, Esmeraldas Küste, Ecuador

Neue
Sorte
2018

Geschmacksnoten

Noten von Blumen, tropischen Früchten und Nüssen balancieren sich in diesem Kakao ebenso sanft aus, wie die Faultiere, die unter dem Laubdach von Ecuadors letztem Nebelwald von den Bäumen hängen.

One Bar : One Tree

Im Gegenzug zu Original Beans' Kakaoinvestitionen hat sich die Gemeinschaft von Mono Bravo verpflichtet, 800 ha wilden Regenwald als Waldschutzgebiet zu erklären. Hier können die Faultiere entspannt von den höchsten Baumwipfeln hängen. Davon halten sie auch die täglichen Nebel und Regenfälle, die vom Pazifik über dem Kakaowald aufsteigen, nicht ab, denn ihr Fell wächst nach unten, sodass das Wasser perfekt ablaufen kann. Der Verkauf der Esmeraldas 65% unterstützt den Schutz der letzten Nebelwälder von Ecuador und das sanfte Leben der Faultiere.

Zutaten: Kakaomasse*, Rohrohrzucker*, Kakaobutter* (Kakao 65% min).
*Zertifiziert biologisch. – Nur als Kuvertüre erhältlich.



ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE
AND PRESERVE IT



RARE

EDEL WEISS 37%

Reine weiÖe Schokolade
Yuna Fluss, Dominikanische Republik

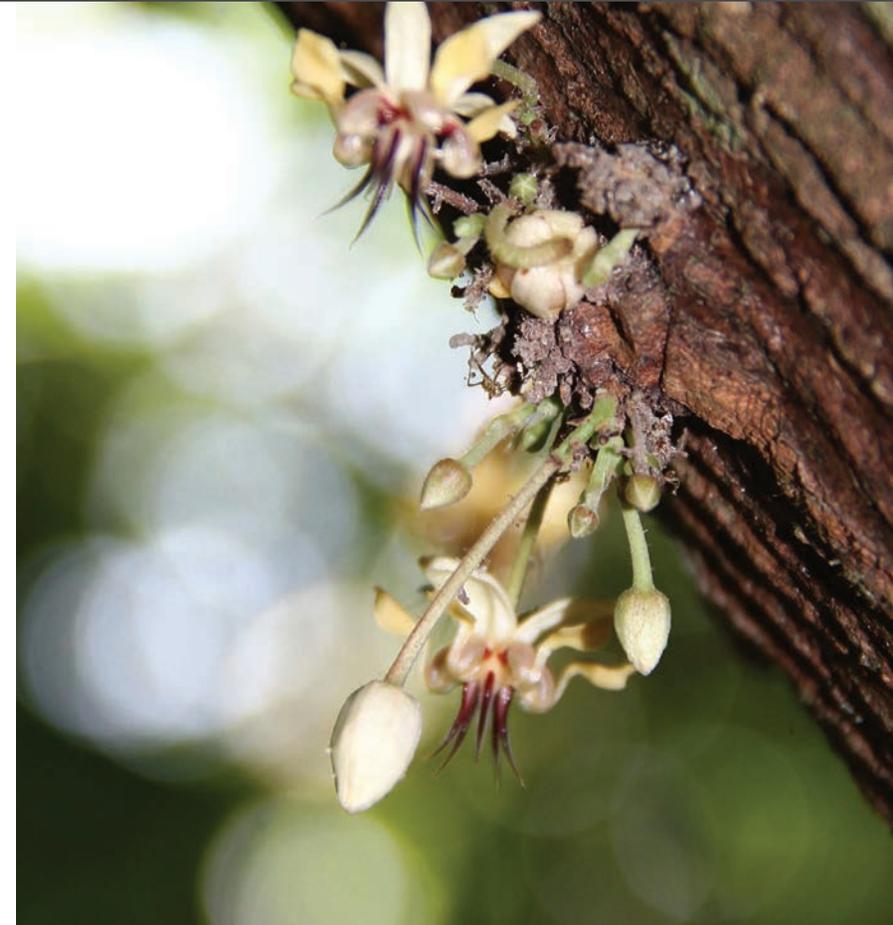
Geschmacksnoten

SüÖe Eindrücke von Bananenmilch und Kakaobutter
malen ein goldenes Portrait des Lebens im Yuna Flusstal.
Ohne Zusatz von Lecithin und Vanille.

One Bar : One Tree

Die edle Trinitario Kakaobutter in dieser Schokolade stammt
aus Bio-Kakaogärten im Yuna Flusstal in der Dominikanischen
Republik und wird mit klassischer Schweizer Alpenmilch
kombiniert. Dank dieser hochwertigen Zutaten kann unsere
edle WeiÖe auf Zusatzstoffe verzichten. Der Verkauf der Edel
Weiss unterstützt unser „One Bar : One Tree“ Projekt. Für jede
verkaufte Tafel pflanzen wir einen Baum in der Pufferzone
des Virunga Nationalparks und verbessern dadurch die
Einkommenssituation zahlreicher Bauern.

Zutaten: Kakaobutter*, Rohrohrzucker*, Vollmilchpulver (enthält Laktose)*,
(Kakaobutter 37% min.). *Zertifiziert biologisch. – Erhältlich als Kuvertüre,
Schokoladen-Rondos und Minitafeln.





GESCHENKSETS



PIURAS FRUCHTSPIEL

Piura Malingas 75%, Piura Porcelana 75%
2 Tafeln à 70g

Wie zwei Flaschen Wein vom gleichen Weinberg erzählen die zwei Tafeln in diesem exklusiven Geschenkset die Geschichte zweier unterschiedlicher Kakaos aus derselben Region: Piura in Peru.

Pflanzt 2 Bäume!



GESCHICHTE DES KAKAOS

Beni Wild Harvest 66%, Piura Porcelana 75%, Esmeraldas Milk 42%,
Cru Virunga 70%
4 Tafeln à 70g

Die Schokoladensammlung in dieser einzigartigen Geschenkkollektion repräsentiert und erzählt die Geschichte der Schokolade von ihrem wilden Ursprung im Amazonas bis zum heutigem afrikanischen Fairtrade.

Pflanzt 4 Bäume!





GESCHENKSETS

MINIKOLLEKTION

Esmeraldas Milk 42%, Cru Udzungwa 70% mit Nibs,
Cru Virunga 70%, Piura Porcelana 75%,
4 Minitafeln à 12g

Dieses Geschenkset zum Preis und in der Größe einer 70g Tafel nimmt uns mit auf eine köstliche Reise. Sie enthält Arriba Kakao aus Ecuadors letztem Nebelwald, die einzigartige Virunga Amelonado Bohne aus dem Gorillapark im Kongo, eine extrem seltene Trinitario Bohne aus Tansanias Elefantenpark in Udzungwa und den berühmten weißen Piura Kakao aus Peru.

MINI-GESCHENKBOX

Esmeraldas Milk 42%, Cru Udzungwa 70% mit Nibs,
Cru Virunga 70%, Piura Porcelana 75%,
4x3 Minitafeln à 12g

Dieses Luxusgeschenkset in liebevoll gestalteter Öko-Verpackung bietet eine komplette Geschmacksreise mit Anleitung. Perfekt zum Teilen mit Freunden.

Mögen mehr Bäume auf Erden wachsen!



ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE
AND PRESERVE IT

Tafeln 70g

Verkaufseinheit

Select Tribal Cacao		
ZOQUE 88% Selva Zoque, Mexico (EU-Bio)	70g	x13
ARHUACO BUSINCHARI 82% Arhuaco Stammesgebiet, Kolumbien*	70g	x13
Rarest of Rare		
CUSCO CHUNCHO 100% Heiliges Cusco Tal, Peru (EU-Bio)	70g	x13
PIURA MALINGAS 75% Piura Tal, Peru (EU-Bio)	70g	x13
BENI WILD HARVEST 66% Beni Amazonas, Bolivien (EU-Bio)	70g	x13
Ultra Rare		
PIURA PORCELANA 75% Piura Tal, Peru (EU-Bio)	70g	x13
CRU UDZUNGWA 70% WITH NIBS Udzungwa Park, Tansania (EU-Bio)	70g	x13
Rare		
CRU VIRUNGA 70% Virunga Park, Kongo DR (EU-Bio)	70g	x13
FEMMES DE VIRUNGA 55% Virunga Park, Kongo DR (EU-Bio)	70g	x13
ESMERALDAS MILK 42% Esmeraldas Küste, Ecuador (EU-Bio)	70g	x13

*Exklusiv für den Feinkostfachhandel



ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE
AND PRESERVE IT

Kuvertüren

Verkaufseinheit

CUSCO CHUNCHO 100% Heiliges Tal, Peru (EU-Bio)	500g	x10
ARHUACO BUSINCHARI 82% Arhuaco Stammesgebiet, Kolumbien	2kg	x3
PIURA PORCELANA 75% Piura Tal, Peru (EU-Bio)	2kg	x3
CRU UDZUNGWA 70% Udzungwa Park, Tansania (EU-Bio)	2kg	x3
CRU VIRUNGA 70% Virunga Park, Kongo DR (EU-Bio)	2kg	x3
BENI WILD HARVEST 66% Beni Amazonas, Bolivien (EU-Bio)	2kg	x3
ESMERALDAS DARK 65% Esmeraldas Küste, Ecuador (EU-Bio)	2kg	x3
FEMMES DE VIRUNGA DARK MILK Virunga Park, Kongo DR (EU-Bio)	2kg	x3
ESMERALDAS MILK 42% Esmeraldas Küste, Ecuador (EU-Bio)	2kg	x3
EDEL WEISS 37% Yuna Fluss, Dominikanische Republik (EU-Bio)	2kg	x3



ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE
AND PRESERVE IT

Minitafeln 12g

Verkaufseinheit

REINSORTIG ab Minimumbestellmenge 42 VPE	12g	x18x4
MINITAFEL GROSSPACKUNG Piura Porcelana 75% (EU-Bio)	12g	x250
MINITAFEL GROSSPACKUNG Cru Virunga 70% (EU-Bio)	12g	x250
MINITAFEL GROSSPACKUNG Cru Udzungwa 70% mit Nibs (EU-Bio)	12g	x250
MINITAFEL GROSSPACKUNG Esmeraldas Milk 42% (EU-Bio)	12g	x250
MINITAFEL GROSSPACKUNG Edel Weiss 37% (EU-Bio)	12g	x250



ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE
AND PRESERVE IT

Napolitans 4.5g & Snackbars 25g

Verkaufseinheit

- | | | |
|--|------|------|
| NAPOS GROSSPACKUNG Cru Virunga 70%, Kongo DR (EU-Bio) | 4,5g | x170 |
| NAPOS GROSSPACKUNG Esmeraldas Milk 42%, Ecuador (EU-Bio) | 4,5g | x170 |
| SNACKBAR Cru Virunga 70%, Kongo DR (EU-Bio), auf Anfrage | 25g | x100 |
| SNACKBAR Esmeraldas Milk 42%, Ecuador (EU-Bio), auf Anfrage | 25g | x100 |



ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE
AND PRESERVE IT

Geschenksets

Verkaufseinheit

GESCHICHTE DES KAKAOS (70g Piura Porcelana, Beni Wild Harvest, Cru Virunga und Esmeraldas Milk)	4x70g	x3
PIURA FRUCHTSPIEL Piura Tal, Peru (70g Piura Porcelana und Malingas) – Limited Edition	2x70g	x6
DIE KUNST DER MILCHSCHOKOLADE (70 g Esmeraldas Milk & Femmes de Virunga)	2x70g	x6
MINIKOLLEKTION (12g Piura Porcelana, Cru Virunga, Cru Udzungwa mit Nibs und Esmeraldas Milk)	4x12g	x13
MINI-GESCHENKBOX (12g 3x Piura Porcelana, 3x Cru Virunga, 3x Cru Udzungwa mit Nibs und 3x Esmeraldas Milk)	12x12g	x4



ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE
AND PRESERVE IT

Kochen, Trinken, Backen

Verkaufseinheit

SCHOKOLADEN-RONDOS Piura Porcelana 75%, (EU-Bio)

200g

x3

SCHOKOLADEN-RONDOS Cru Virunga 70%, (EU-Bio)

200g

x3

SCHOKOLADEN-RONDOS Femmes de Virunga 55%, (EU-Bio)

200g

x3

SCHOKOLADEN-RONDOS Edel Weiss 40%, (EU-Bio)

200g

x3



ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE
AND PRESERVE IT

Kakao Nibs zum Naschen & Kochen

Verkaufseinheit

CRU UDZUNGWA Tanzania - Nibs 3 – 4mm, Röstung der ganzen Bohnen (EU-Bio)	100g	x3
--	------	----



Neu!
100% biologisch
abbaubare
Beutel



ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE
AND PRESERVE IT

Individualisierbare Produkte



GASTRONOMIE-LÖSUNGEN



CO-BRANDING-PRODUKTE



SAISONALES & PRODUKTE
FÜR BESONDERE ANLÄSSE



URSPRUNGS-KAKAOBOHNEN



ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE
AND PRESERVE IT

POS-Materialien

LEPORELLOS (Mini-Broschüren)

SCHOKOLADE & WEIN-ANHÄNGER (Piura/Beni/Virunga/Esmeraldas)

POS DISPLAY für 4x70g

STAND ALONE DISPLAY 16 SKUs



ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE
AND PRESERVE IT

Dare to Be Rare

Original Beans wurde mit der Motivation gegründet, seltene und pure Schokolade herzustellen und der Erde zurückzugeben, was wir durch Konsum verbrauchen. Unsere Leidenschaft hat uns dazu gebracht, bedrohte Tierarten zu schützen, die Einkommen unserer Bauern zu verdreifachen, die erste klimapositive Wertschöpfungskette aufzubauen und die erste kompostierbare Schokoladenverpackung einzuführen.

Um unseren Fortschritt auf dem Weg zu einem vollständig regenerativen Unternehmen zu messen, haben wir in Zusammenarbeit mit PwC und CarbonRoots ein **KONTROLLSYSTEM** eingeführt. Wir messen vor Ort, fassen die Ergebnisse in unserer Zentrale zusammen und berichten Ihnen mithilfe des **TREE TRACKERS** und des **SCHOKOLADEN-FUSSABDRUCKS**.

ONE BAR : ONE TREE : GO SEE!



ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE
AND PRESERVE IT

Unser „Bean Team“

Seit 2008 durchstreift unser Bean Team die entlegensten Regenwälder der Erde. Auf der Suche nach den seltensten und geschmackvollsten Kakaobohnen erleben sie dabei die spannendsten Abenteuer, arbeiten mit indigenen Völker, durchqueren reißende Flüsse und sind teilweise sogar über Wochen von der Außenwelt abgeschnitten.

Das Bean Team ist auch verantwortlich für die nachhaltige Entwicklung unserer Bauern und die Umsetzung des One Bar : One Tree Programms.

Über ihre Erlebnisse an den seltensten Orten der Welt erfährt man mehr auf unserer Website.



ORIGINAL BEANS

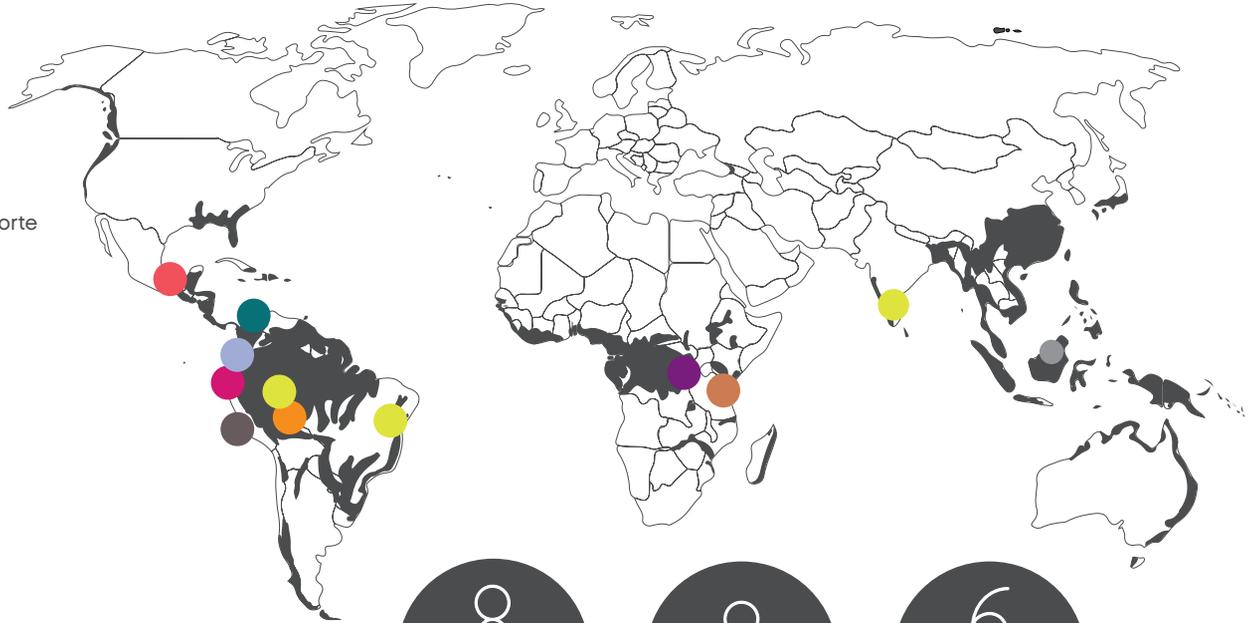


TASTE THE RARE
AND PRESERVE IT

Artenschutz

Unsere Ursprünge

- Cusco, Peru 
 - Zoque, Mexiko 
 - Arhuaco, Kolumbien 
 - Piura, Peru 
 - Virunga, D.R. Kongo
 - Udzungwa, Tansania
 - Beni, Bolivien* 
 - Esmeraldas, Ecuador 
 - Yuna, Dominikanische Republik*
- Tropischer Regenwald
 - Aktuelle Ursprungsorte 
 - Neue/zukünftige Ursprungsorte 
 - Frühere Ursprungsorte 



8
laufende
Projekte

8
Länder

6
alte Kakaosorten
geschützt

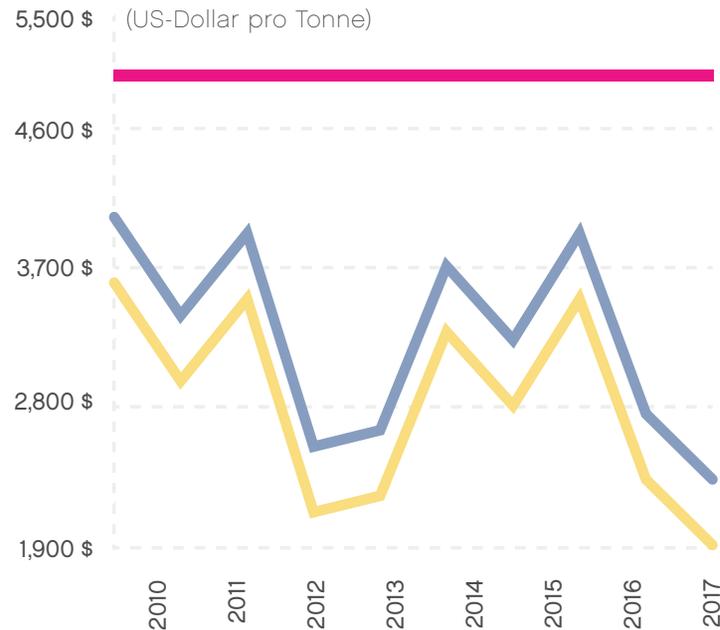
*Nur Bezug

FAIR +

Unsere Preise an die Kakaobauern

Wir von Original Beans sind der Meinung, dass die Bauern für bessere Produkte höhere Preise erhalten sollten. **ANGEMESSENE, STABILE UND DIREKTE** Bezahlung schafft mehr Anreiz für Kakaobauernfamilien, auf Qualität und Nachhaltigkeit zu achten, bietet mehr **SICHERHEIT** für die Zukunft und höhere Chancen der **ARMUT ZU ENTKOMMEN**. Macht euch das einmal klar: das Einkommen von Kakaobauern müsste sich verdoppeln, um über den UN-Grenzwert absoluten Armut von \$1,25 pro Tag zu steigen!

Fairtrade und andere Zertifizierungen erhöhen den Kakaopreis um 5–10 %. Wie unser einzigartiger Chocolate Footprint zeigt, erzielt man bessere und umfassendere Ergebnisse, wenn man den Bauern den richtigen Preis zahlt.



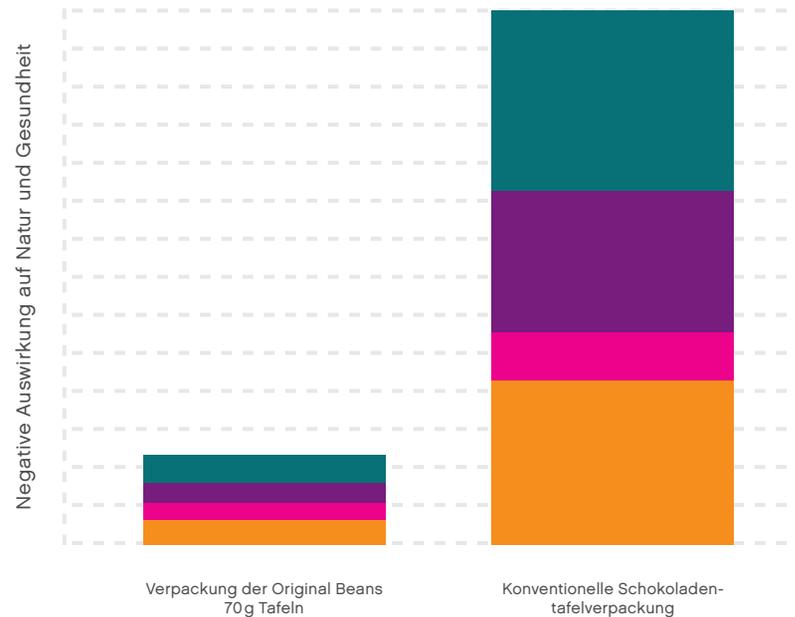
Nicht Fairtrade, sondern eine direkte, stabile und angemessene Bezahlung hilft Kakaobauern, der Armut zu entkommen.

- Der Kakaopreis von Original Beans (Durchschnitt)
- Fairtrade- und Bio-Kakaopreis
- Internationaler Kakaopreis

KOMPOSTIERBAR

Unsere Ökoverpackung

2012 hat Original Beans die erste kompostierbare Verpackung der Schokoladenbranche auf den Markt gebracht. Durch das **KLIMAFREUNDLICHSTE PAPIER** der Welt (Lessebo) und die einzige zertifiziert **KOMPOSTIERBARE FOLIE** (Innovia) konnten wir die negative Auswirkung des täglichen Mülls, der durch die Schokoladenverpackungen entsteht, auf die Natur und die Gesundheit der Menschen um **82 %** verringern und dabei unsere Schokolade wirklich ganz und gar „biologisch“ machen.



Das Life Cycle Assessment* zeigt die Auswirkung von Original Beans Holzfolie und Papierverpackung – im Vergleich zu Verpackung aus konventioneller Alufolie und Karton – auf folgende Aspekte:

-  Natürliche Ressourcen
-  Klimawandel
-  Qualität des Ökosystems
-  Gesundheit der Menschen

*Das Life Cycle Assessment von David Thomas und Patrick Oppliger, Fachhochschule Nordwestschweiz

CLIMATE +

Unser Beitrag zum Klimaschutz

Seit der Markteinführung in 2010 haben die Produkte von Original Beans das Klima verbessert. Denn alle unsere Produkte kommen **CO²-NEGATIV** bei unseren Großkunden an. Das erreichen wir durch die Schaffung einer klimabewussten Lieferkette, indem wir bei **JEDEM SCHRITT DIE EMISSIONEN** reduzieren.

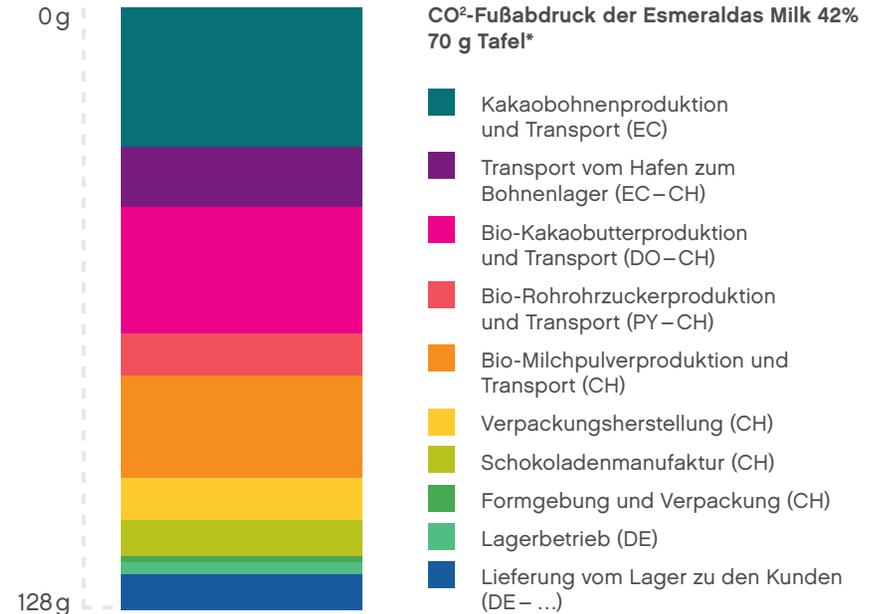
Die höchsten Klimakosten der Schokoladen stammen von kleinen Bio-Kakaobauernhöfen. Wie kommt das? Sie entstehen nicht durch CO², sondern durch natürliches N²O, das beim **KOMPOSTIEREN** von Blättern, Zweigen und Schoten freikommt. Doch auf den Kakaohöfen entsteht gleichzeitig auch der größte positive Effekt auf das Klima, nämlich durch die **MAGIE DER BÄUME**, die CO² einatmen und speichern.

Klimabilanz einer Original Beans 70g Tafel*

	g CO ² e
Klimaerträge durch den Hof	250
Klimakosten durch Transport und Produktion	128
Klimapositiver Überschuss	122

Aufgrund der höheren Anzahl an Zutaten „kosten“ unsere Milchsokoladen mehr CO². Erfreulicherweise speichern unsere Esmeraldas Kakaohöfe jedoch pro Jahr 9,5t CO² pro Hektar, wie durch eine wissenschaftliche CO²-Überprüfung herausgefunden wurde. Abzüglich der Klimakosten resultiert dies in einem Klimaüberschuss von 122g CO² pro 70g Esmeraldas Milk Schokoladentafel.

*Überprüfung der Treibhausgasbilanz durch BSE (2011) PAS 2050:2011 und Plan Vivo von CarbonRoots (UK).



ORIGINAL BEANS

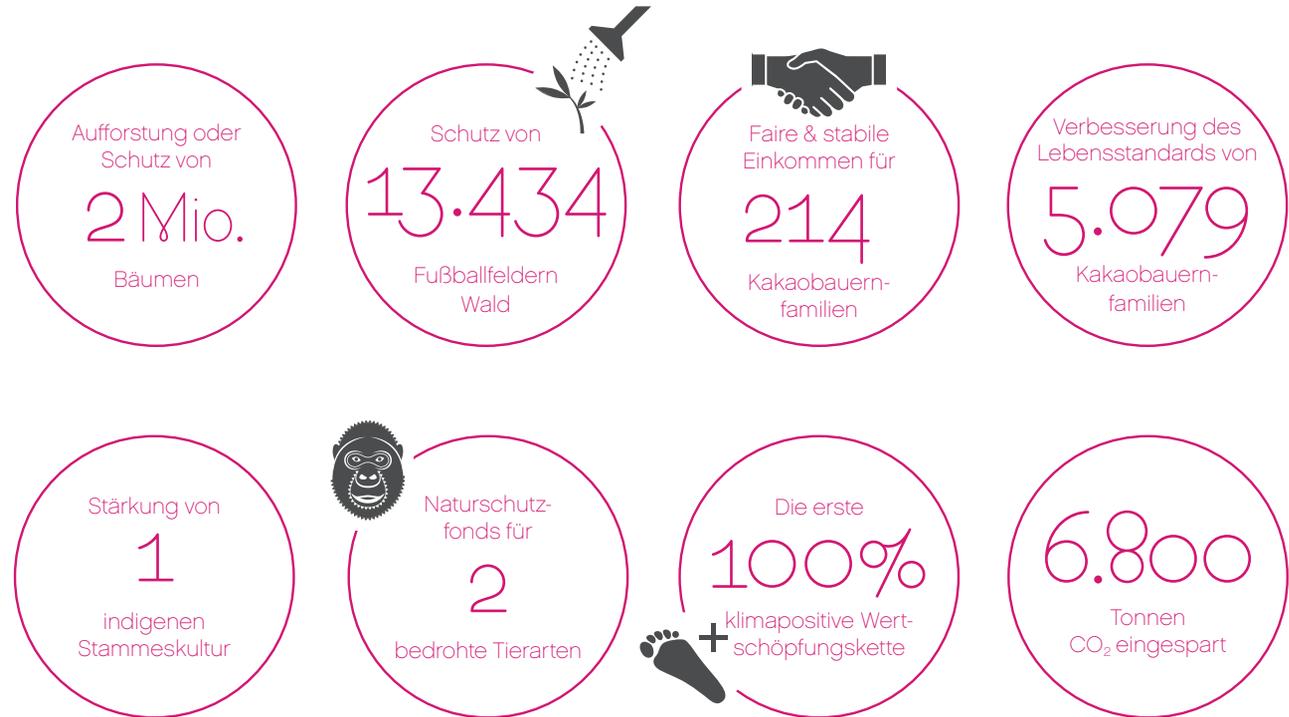


TASTE THE RARE
AND PRESERVE IT

REGENERATIVER EFFEKT

Unser Chocolate Footprint 2017

Zusammen mit unseren Kunden,
Partnern und Bauern haben wir
in 2017 folgende Fortschritte in
Richtung eines 100% regenerativen
Unternehmens erreicht:



Unsere Quintessenz

Die Mission von Original Beans ist es, als regeneratives Unternehmen zu wachsen und Kunden, Stakeholdern und der Erde mehr zu geben, als wir nehmen. Wir sind schon weit gekommen und es gibt immer noch viel zu tun. Aber auf **FOLGENDES KÖNNEN SIE SICH VERLASSEN**, wenn Sie Kunde, Partner oder Lieferant von unseren Schokoladen sind:





Full of Beans

Wir haben uns mit Leib und Seele der Herstellung köstlicher, purer Schokoladen verschrieben. Aber Original Beans wurde nicht gegründet, damit eine weitere Tafel im Regal steht. Jeden Tag schließen sich uns Menschen an, die unseren Glauben an eine **GRÜNERE, FAIRERE UND KÖSTLICHERE WELT** teilen und unsere Produkte mit uns kreieren. **WIR DANKEN IHNEN ALLEN!**

Als unsere Handelskunden erhalten Sie Zugang zu unserem Netzwerk, detaillierte Informationen über Schokolade und Naturschutz, Marketingmaterial und wertvolle Tipps zum Verkosten.

Ganz gleich, ob Sie ein Schokoladenregal erneuern, ein Bio-Unternehmen aufbauen, Schokolade im Restaurant einsetzen oder auf andere Weise **INSPIRIERT SIND**: wir freuen uns darauf, mit Ihnen gemeinsam durch die beste Schokolade die Welt zu einem besseren Ort zu machen.



ORIGINAL BEANS



TASTE THE RARE
AND PRESERVE IT

Nehmen Sie
Kontakt auf!

Unsere Adresse:

ORIGINAL BEANS BV
Mauritskade 64
1092 AD Amsterdam
The Netherlands

Für allgemeine Anfragen:
info@originalbeans.com



ORIGINAL BEANS

„Original Beans macht eine der besten Schokoladen.“

—*Financial Times*

„Die Produkte von Original Beans sind von überragender Qualität. Die Reinheit dieser Bohnen ist einzigartig und die Geschichte und Nachhaltigkeit überzeugen.“

—*Thomas Imbusch, Off Club, Hamburg; Gastronomiekonzept des Jahres 2014*

„Mein Liebling ist die Cru Virunga—Komplex und erdig. Original Beans umwelt-politisches Engagement ist unvergleichlich.“

—*Stevie Parle, Dock Kitchen, London*

„Original Beans verbessert die Welt mit Schokolade.“

—*Business Week*

„Original Beans unterstützt einige der ärmsten und verletzlichsten Menschen der Welt, vor allem Frauen. Das Schokoladenunternehmen gibt ihnen die Möglichkeit, ein eigenes Einkommen zu generieren und ihre Lebensbedingungen dauerhaft zu verbessern, vor allem im Ost-Kongo, wo Konflikte und Unsicherheiten an der Tagesordnung stehen.“

—*Justine Greening, Staatssekretärin, Großbritannien*



ACADEMY of
CHOCOLATE
WINNER



BOOM
BEST OF ORGANIC MARKET
AWARDS





Folgen Sie unseren Social Media Kanälen,
um Neues über Produkte und Sondereditionen zu erfahren!

WWW.ORIGINALBEANS.COM