



›Rausch Plantagen‹
Edelkacao-Schokolade in ihrer reinsten Form

Berlin, September 2017 – Schokoladen-Kenner aufgepasst! Die pure Edelkacao-Schokolade von Rausch zeigt sich ab sofort im neuen, exklusiven Design und mit neuem Namen: ›Rausch Plantagen‹. In den Sorten Peru 60%, Ecuador 70%, Costa Rica 75% und Trinidad 80% spiegelt sich die Expertise der Berliner Schokoladen-Manufaktur und ihre Liebe für reine, natürliche Zutaten wider. Denn für eine sehr gute Schokolade benötigt es nur drei Zutaten: Edelkacaomasse, Rohrzucker und Kakaobutter.

Die ›Rausch Plantagen‹ zeigen die Liebe der Berliner Schokoladen-Manufaktur zu Handwerk und Innovation. Seit mehr als vier Generationen steht Rausch für höchste Qualität bei der Herstellung von edlen Schokoladen. So wird jede Tafel in Berlin hergestellt und enthält zu 100 Prozent nur den kostbarsten Edelkacao aus den besten Anbaugebieten rund um den Äquator. Um den eigenen Premium-Anspruch zu gewährleisten, verzichtet das Familienunternehmen konsequent auf Zusätze wie Emulgatoren oder Aromen und arbeitet ausschließlich mit reinen, natürlichen Zutaten. Liebhaber hochwertiger Premium-Edelbitter-Schokoladen wissen diese besondere Hingabe zum Produkt zu schätzen. Mit den ›Rausch Plantagen‹ lädt Rausch Schokoladen-Kenner nun ein auf eine Reise durch die faszinierende Welt des Edelkacaos.

Das neuentwickelte Verpackungsdesign der ›Rausch Plantagen‹ rückt das Herkunftsland der jeweiligen Liebessorte noch stärker in den Vordergrund und stellt auf den Innenseiten anschaulich die Hintergründe und Besonderheiten des jeweiligen Anbaugebiets vor. Die landestypischen Farben und Motive stehen für die regionalen Einflüsse und Aromen der jeweiligen Edelkacao-Schokolade. Kakaofrüchte und für die Region typische Tiere wie Lama (Peru), Kapuzineraffe (Ecuador), Tucan (Costa Rica) und Ibis Vogel (Trinidad) erzählen bildhaft die Geschichte des Ursprungslandes. So wissen Kenner sofort, woher der verwendete Edelkacao stammt und unter welchen Bedingungen er geerntet wurde. Eine sogenannte Aromaspinne zeigt an, welches Aroma-Profil die jeweilige Edelbitter-Schokolade bietet.

Bei den ›Rausch Plantagen‹ steht von Anfang an der Manufaktur-Gedanke im Vordergrund und zieht sich durch die gesamte Produktionskette. So erfolgt die Fertigung der Edelkacao-Schokoladen in der Manufaktur in Berlin und die Produktion der Verpackung geschieht in Chemnitz und im Erzgebirge, wo sie mit den Scherenschnitt-Motiven veredelt wird. Auch dies eine jahrhundertealte Tradition. Einzig der eingesetzte Aromaschutzbeutel stammt aus der EU und wird nicht direkt in Deutschland hergestellt. Alle ›Rausch Plantagen‹ sind als 125 Gramm-Tafeln, Sticks und Minis erhältlich.

»Mit unserer neuentwickelten Verpackung und dem Design möchten wir den Manufaktur-Gedanken und unseren eigenen Anspruch an höchste Qualität noch stärker in den Fokus stellen. Für uns war klar, dass wir hierfür nur mit Partnern zusammenarbeiten können, die unsere Liebe zum Handwerk teilen. Nun freuen wir uns, unseren Kunden die neuen ›Rausch Plantagen‹ und das neue Design zu präsentieren und sind gespannt auf das Feedback«, so Robert Rausch, Geschäftsführer der Berliner Schokoladen-Manufaktur.



›Rausch Plantagen Peru 60%‹ Edelkakao-Schokolade

Zutaten: Edelkakaomasse, Rohrzucker und Kakaobutter

Kakaogehalt: mind. 60%

Aroma: betont fruchtiger Geschmack mit dezenter Säurenote und Anklängen von Vanille

125g | 3,60 € | Auch in Minis und Sticks erhältlich



›Rausch Plantagen Ecuador 70%‹ Edelkakao-Schokolade

Zutaten: Edelkakaomasse, Rohrzucker und Kakaobutter

Kakaogehalt: mind. 70%

Aroma: blumiger Charakter mit ausgewogener Säurenote und fruchtigen Nuancen

125g | 3,60 € | Auch in Minis und Sticks erhältlich



›Rausch Plantagen Costa Rica 75%‹ Edelkakao-Schokolade

Zutaten: Edelkakaomasse, Rohrzucker und Kakaobutter

Kakaogehalt: mind. 75%

Aroma: ausgewogen, leicht nussig, mit fruchtig-beeriger Note und würzigen Anklängen

125g | 3,60 € | Auch in Minis und Sticks erhältlich



›Rausch Plantagen Trinidad 80%‹ Edelkakao-Schokolade

Zutaten: Edelkakaomasse, Rohrzucker und Kakaobutter

Kakaogehalt: mind. 80%

Aroma: kakaobetont mit nussig-fruchtiger Note und malzigen Untertönen

125g | 3,60 € | Auch in Minis und Sticks erhältlich





Über Rausch

Seit 1918 bereitet Rausch exzellente Schokoladenprodukte aus reinen Zutaten und nach höchsten Qualitätsmaßstäben. Das Berliner Familienunternehmen ist heute in fünfter Generation treuen und internationalen Kunden mit höchsten Ansprüchen verpflichtet, die sich mit Rausch die Welt der Edelkacao-Schokoladen immer wieder neu erschließen können.

Seine Edelkakaos bezieht Rausch seit Ende der 60er Jahre direkt von den Plantagen in den Herkunftsregionen: eine ideelle und ökonomische Entscheidung für höchste Qualität. Aus reinen Edelkakaos sortentypische Schokoladen herzustellen, erfordert absolute Hingabe von Anfang an.

Links

<https://www.rausch.de/>

<https://www.facebook.com/rauschberlin>

Pressekontakt

Stefan Rombach
PR und Kommunikation

Rausch GmbH
Wolframstraße 95/96
12105 Berlin

Telefon: +49 (0) 30 75788-2451
Mobil: +49 (0) 170 761 36 36
Fax: +49 (0) 30 72006184401

Mail: SRombach@rausch.de