



## INTENSIV UND HOCHPROZENTIG – DIE CUVÉE PRESTIGE

### Rausch launcht neue dunkle Edelkakao-Schokolade mit 84 % Kakao-Anteil

Berlin, 12.11.2020 – Endlich! Im Sommer dieses Jahres hat Rausch die erste Ernte der eigenen Edelkakao-Plantage ›Tres Equis – Finca de Cacao‹ von Costa Rica nach Hamburg verschifft und eine neue hochprozentige Edelkakao-Schokolade entwickelt. Die ›Rausch Plantagen Costa Rica 84 % Cuvée Prestige‹ mit dem höchsten Edelkakao-Anteil, den Rausch jemals verarbeitet hat, erreicht durch die verschiedenen Ausprägungen der in ihr vereinten Sorten völlig neue Geschmacksfacetten und ist eine Schokolade für echte Kakaoenthusiasten. Die Bezeichnung ›Cuvée Prestige‹ kommt aus dem Weinanbau und wird nur für eine Komposition aus besten Sorten vergeben. Für die ›Rausch Plantagen Costa Rica 84 % Cuvée Prestige‹ werden mehrere Edelkakao-Sorten miteinander assembliert, um die optimale Balance für die neue Schokolade zu finden.

Nicht nur optisch hebt sich die neue dunkle Sorte durch eine hochwertige Goldprägung auf der Verpackung ab – sie ist das Spitzenprodukt des ›Rausch Plantagen‹ Sortiments und vereint aus einer Vielzahl an Edelkakao die 9 besten Edelkakaos der Rausch eigenen Plantage, die das Berliner Familienunternehmen seit 2014 besitzt. Dort werden die besten Varietäten der Welt kultiviert, an innovativen Anbau- und Nacherntemethoden geforscht und der intensive Austausch und Wissenstransfer mit den Partnern weiter ausgebaut. Die 40 Hektar große ›Tres Equis – Finca de Cacao‹ liegt in Sichtweite des mächtigen 3.325 Meter hohen Vulkans Turrialba, eingebettet im tropischen Regenwald und grenzt an einen der costaricanischen »Wild Life Corridor«-Nationalparks. Für dieses Herzensprojekt wurde kein Regenwald gerodet, sondern ausgelaugte Weidflächen aufgeforstet und Edelkakao innerhalb einer Mischkultur, einem sogenannten Agroforstsystem, angebaut. Auf diese Art wird die Diversität auf der Plantage erhalten und sogar gefördert. Vom Kakaoanbau bis zur Ernte ist Geduld gefragt, denn ein Kakaobaum benötigt drei bis fünf Jahre bevor er erstmals Früchte tragen kann. Dieses Jahr ist es endlich soweit. **Die neue ›Rausch Plantagen Costa Rica 84 % Cuvée Prestige‹ wird am Montag, den 16.11.2020 gelauncht.**

Weitere Informationen zur neuen Sorte: [www.rausch.de/costarica84](http://www.rausch.de/costarica84)

- ✓ Die 9 besten Edelkakaos in einer Sorte vereint
- ✓ Hocharomatisch - intensives Geschmackserlebnis
- ✓ Spitzenprodukt der Rausch eigenen Edelkakao-Plantage
- ✓ Höchster Kakaoanteil, den Rausch je verarbeitet hat
- ✓ Niedrigster Zuckergehalt



## Über Rausch

Seit 1918 bereitet Rausch exzellente Schokoladenprodukte aus reinen Zutaten und nach höchsten Qualitätsmaßstäben zu. Das Familienunternehmen mit Hauptsitz in Berlin ist heute in fünfter Generation treuen und internationalen Kunden mit höchsten Ansprüchen verpflichtet, die sich mit Rausch die Welt der Schokolade immer wieder neu erschließen können. Seine Edelkakaos bezieht Rausch seit Ende der 90er Jahre direkt von den Plantagen aus denjeweiligen Herkunftsregionen: eine ideelle und ökonomische Entscheidung für höchste Qualität. Aus reinen Edelkakaos sortentypische Schokoladen zu kreieren, erfordert absolute Hingabe von Anfang an.



Das Rausch Team in Costa Rica mit unserer Kakaexperten und Biologin Dr. Elsa Hegmann

## Pressekontakt

Rausch GmbH  
Fenja Zwisele  
Wolframstraße 95-96  
12105 Berlin

Telefon: +49 (0) 30 75788-2453  
Mobil: +49 (0) 170 873 20 16  
Fax: +49 (0) 30 72006184401

Mail: [fzwisele@rausch.de](mailto:fzwisele@rausch.de)

## Links

<https://www.rausch.de/>  
<https://www.facebook.com/rauschberlin>  
<https://www.instagram.com/rauschberlin>