

DIE WELT VERBESSERN & KAUFKRÄFTIGE ZIELGRUPPEN ÜBERZEUGEN.

Sarotti
BERLIN 1852

Beste Edelbitterschokolade aus Ursprungskakao mit veganer Rezeptur.

Die hochwertige Edelbitterschokolade Fair Ecuador ist ein Geschenk aus dem Land in der Mitte der Welt. Hier aus **Ecuador** kommen nur 4 % der Kakaobohnen der weltweiten Ernte, allerdings macht diese Ernte 70 % des gesamten Edelkakaos der Welt aus. Somit zählt Ecuador zum **größten Produzenten von Edelkakao**.

Basis für Fair Ecuador ist die hocharomatische **Arriba Nacional Kakaobohne**. Sie ist verantwortlich für den

einzigartigen Charakter und das besondere Geschmacksprofil mit Noten von Aromen tropischer Trockenfrüchte wie Kokosnuss, Mango und Banane.



48 %
der Deutschen sind faire Herstellungs- und Anbaubedingungen sehr wichtig.¹



Das Fair-Ecuador-Projekt ist uns eine Herzensangelegenheit.

Weil es uns als Familienunternehmen sehr wichtig ist die lokalen Kakaobauern mit ihren Familien zu unterstützen, haben wir 2019 gemeinsam mit der in Ecuador lebenden Familie Sanchez unser Fair-Ecuador-Projekt ins Leben gerufen. Die besonders milde Fair Ecuador Bitterschokolade ist eines der erfolgreichen Ergebnisse dieses Projektes.

Darüber hinaus erreichen wir:

- Erfolgreiche Kakaobauern, die ihre Lebensgrundlage ausbauen
- Umweltfreundliche Landwirtschaft
- Nachhaltigen Kakao, der durch Rainforest Alliance zertifiziert ist, mehr unter ra.org
- Verbesserung der Kakaoqualitäten
- Kakao, der zu 100 % rückverfolgbar ist



Jede sechste gekaufte Tafelschokolade ist eine Bitterschokolade – Tendenz steigend.²

Ausgezeichneter Geschmack bestätigt:

Besonders milde und vor allem ausgesprochen leckere Schokolade bei hohem Kakaogehalt.

- Ein externer Chocolatier³ schreibt den drei Sorten eine **faszinierende Komplexität** mit Aromen von tropischen Früchten, süßen Noten von Vanille sowie eine angenehm cremige Konsistenz zu, die an milchige Bitterschokolade erinnert, obwohl keine Milch verarbeitet wird.
- Für diesen einzigartigen Geschmack werden unsere Kakaobohnen **besonders fein gemahlen** und **länger conchiert**.

BEAN TO BAR: 100 % zertifiziert, nachhaltig und garantiert rückverfolgbar.



Umsätze durch kaufkräftige Zielgruppen und Nutzung von Trends.

Der Trend zu gesunder Ernährung treibt das Wachstum der Bitterschokoladen:

- **Dunkle Schokoladen** sind sehr beliebt und wachsen mit + 31 % überdurchschnittlich zum Markt (Tafelschokoladen + 5,1 %).⁴
- **Milde Bitterschokoladen** werden immer stärker nachgefragt und entwickeln sich mit + 13 % überdurchschnittlich positiv.⁴

Fair geht vor:

- 70 % der Konsumenten achten beim Kauf von Lebensmitteln auf Nachhaltigkeit.⁵

Optimal zugeschnittenes Angebot:

Die kaufkräftigen LOHAS® suchen bewussten Genuss, Verantwortungsbewusstsein, Gesundheit und Qualität in Einem.

Die vegane Rezeptur entspricht noch dazu dem Wunsch vieler Kunden nach pflanzenbasierten Lebensmitteln.

Fairness und milder Genuss arbeiten für Ihr Absatz-Plus.

Bieten Sie dem Verbraucher mit den drei impactstarken und sehr individuellen Fair Ecuador Schokoladen genau die Neuheiten in Ihrem Regal, die den aktuellen Lifestyle Trends entsprechen:

- **Starkes, neuartiges Design** für Ansprache jüngerer, kaufkräftiger Zielgruppen.
- **Höchste Bitterschokoladen Qualität** mit feinerer Mahlung und längerer Conchierzeit.
- **Reiner Ursprungskakao** aus Original Arriba Nacional Edel Kakaobohnen für die Kakaomasse (keinen Blend in der Kakaomasse).
- **Ausgezeichneter, besonders milder Geschmack** für ein sehr köstliches Genusserebnis mit faszinierender Komplexität und cremiger Konsistenz.
- **Vegane Rezeptur** entsprechend dem Trend hin zu pflanzenbasierten Lebensmitteln.
- **Nachhaltiger Anbau und Rückverfolgbarkeit** unseres Kakaos aus dem Fair-Ecuador-Projekt verbunden mit der Rainforest Alliance Zertifizierung.
- **Innovative, ressourcenschonende Verpackung** mit kleingeschnittenen Kakaoschalen und FSC-zertifiziertem Papier.

Sarotti
BERLIN 1852

Optimiertes Sarotti Logo:
klar, modern und premium

Nachhaltig & Fair:
entspricht genau dem Verantwortungsbewusstsein der Verbraucher



Aufmerksamkeitsstark:
„nachhaltiger Look“ zur Ansprache jüngerer, kaufkräftiger Zielgruppen

Unglaublich mild:
perfekte Produktausstattung für die stetig wachsende Mild-Nachfrage

Vegane Rezeptur:
entspricht dem aktuellen Lifestyle Trend



Premiumsegment

Mittelsegment

Preiseinstiegssegment

Für optimale Impulskäufe verdient ein starkes Sortiment einen Platz auf Augenhöhe im Regal.

Innovativ und noch nie dagewesen:
ressourcenschonende Verpackung mit Kakaoschalen- und FSC-zertifiziertem Papier



Vegane Rezeptur
Kakao

4: AC Nielsen, LEH & DM, Tafelschokolade, Absatz, 2020 vs. 2019; 5: Statista 2020, Umfrage zu wichtigen Entscheidungen beim Lebensmitteleinkauf in Deutschland; 6: Statista 2020, Lifestyle of Health and Sustainability, tendentiell eher weibliche Verbraucher mit höherem Einkommen, die beim Einkauf überproportional auf Themen wie Nachhaltigkeit, Qualität, Herkunft, Umwelt und Gesundheit achten.