



Auf den Lippen den zarten Genuss Südamerikas



– eine neue Welt im Sortiment der J.J. Darboven Specialties

J.J. Darboven, Heißgetränkesspezialist seit 1866, lebt den Anspruch, immer wieder mit neuen Produkten zu überraschen und veranschaulicht mit XOCAO die gelungene Kombination aus Neuem und Altbewährtem.

J.J. Darboven ist mit seinem Dachmarkenkonzept Specialties und seinen Gastronomiemarken ein starker Partner für die unterschiedlichsten gastronomischen Betriebe. Als hochinnovativer Heißgetränkesspezialist bietet J.J. Darboven seinen Kunden neben einer hervorragenden Produktpalette auch assoziationsstarke, in sich sehr unterschiedliche, sinnlich erfahrbare Genusswelten. Mit der neuen Kakaolinie XOCAO unterstreicht J.J. Darboven seine Flexibilität auf verschiedenste Ansprüche der Gastronomie durch die Markenvielfalt der Dachmarke Specialties „Ein Wort – viele Welten“ einzugehen und gerecht zu werden.

XOCAO ist etwas für den bewussten Genießer. Für Frauen und Männer gleichermaßen ist die Pause bei einer Tasse Trinkschokolade ein kleines Highlight, das glücklich macht, Seelennahrung zum Selberverwöhnen.

Schon der Name „XOCAO“ (gesprochen: Schokao) verspricht Sinnlichkeit pur. Feinste Zutaten und ein hoher Kakaoanteil garantieren ein verführerisches Geschmackserlebnis.

Mit XOCAO wird die klassische Trinkschokolade zeitgemäß und modern interpretiert und inszeniert. Die Gäste der Gastronomie erleben ein vertrautes und zugleich verführerisches, besonders in seinem Geschmack nuanciertes und qualitativ hochwertiges Produkt, das mit gesundheitlichen Attributen ebenso versehen ist wie mit einer langen, dem Kaffee sehr verwandten Geschichte.



Stolze 2.600 Jahre ist die Liebe zur Trinkschokolade nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen alt. Der Legende nach kam der Kakao als Geschenk des gefiederten Gottes „Quetzalcoatl“ zu den Menschen. Die Azteken benutzten die Samenkerne der Kakaofrucht nicht nur als Genuss-, sondern sogar als Zahlungsmittel.

Bereits im 17. Jahrhundert gab es Trinkschokolade in Deutschland – allerdings nur in Apotheken als Kräftigungsmittel. Heute konsumiert jeder Bundesbürger im Durchschnitt ca. 10 kg Schokolade. Schokolade und Trinkschokolade als Bestandteil wichtiger Szenedinks ist seit ein paar Jahren besonders gefragt. Wichtig ist, nicht nur einem kurzfristigen Trend, sondern einem starken Anspruch der Gastronomie nachzukommen.

XOCAO bietet jedem „Schokoladen“-Genießer das passende Produkt. Der Gastronom kann zwischen verschiedenen Qualitäten und Abpackungen wählen, wie z.B. Premium Brown in 1,5 kg Dose oder Tüte oder 25g Tassenportion und Premium Melange in 1,0 kg Tüte u.v.a.. Das absolute Highlight im vielfältigen XOCAO Sortiment ist die dunkle Trinkschokolade Premium Dark mit einem Anteil von 40% hochwertigstem Kakao.

XOCAO kann kalt oder heiß – unabhängig von der Jahreszeit – genossen werden. Es verspricht in jedem Fall eine authentische und dennoch exotische und sinnliche Entdeckung der Trinkschokolade, gemacht aus den besten Kakaobohnen Südamerikas und dem Können des Hamburger Traditionshauses J.J. Darboven.

Hamburg, 6. Januar 2006

Zeichen: 3.083

Weitere Infos und Bildmaterial:

J.J. Darboven GmbH & Co. KG
Presseabteilung, Ansprechpartner Johanna Prescher
Pinkertweg 13
22113 Hamburg

Tel. 040-73335-494
Fax 040-73335-121
email: info@darboven.com