



Simply Dark 62%

PUR. VEGAN. DUNKEL

Biologischer Craft Kakao: Esmeraldas Küste, Equador

Non-Bio Kakaobutter

Non-Bio Schweizer Rohrzucker

Aromen von Schokolade und Lebkuchen

MIT VORKRISTALLISIERUNG		VERARBEITUNG	IMPFMETHODE
SCHMELZ	VORKRISTALLISIERUNG	FÜR 1KG/LBS COUVERTURE KUVERTÜRE: 50°C/122°F	
50°–55°C 122°–131°F	26°–28°C 78.8°–82.4°F	31°–33°C 87.8°–91.4°F	350g 12oz



Simply Milk 40%

PUR. NATÜRLICH. MILCH

Biologischer Craft Kakao: Esmeraldas Küste, Equador

Non-Bio Kakaobutter

Non-Bio Schweizer Rohrzucker

Non-Bio Schweizer Milchpulver

Noten von gerösteten Erdnüssen und Butterkeksen

MIT VORKRISTALLISIERUNG		VERARBEITUNG	IMPFMETHODE
SCHMELZ	VORKRISTALLISIERUNG	FÜR 1KG/LBS COUVERTURE KUVERTÜRE: 50°C/122°F	
45°C 113°F	26°–28°C 78.8°–82.4°F	30°–32°C 86°–89.6°	450g 15oz



Simply White 36%

PURE. NATÜRLICH. WEISS

Ungebleichte Non-Bio Kakaobutter

Non-Bio Schweizer Rohrzucker

Non-Bio Schweizer Milchpulver

Aromen von Dulce de Leche und Sahne

MIT VORKRISTALLISIERUNG		VERARBEITUNG	IMPFMETHODE
SCHMELZ	VORKRISTALLISIERUNG	FÜR 1KG/LBS COUVERTURE KUVERTÜRE: 50°C/122°F	
40°C 104°F	26°–28°C 78.8°–82.4°F	29°–31°C 84.2°–87.8°F	450g 15oz

Ein Ursprung. Ein Preis. Drei köstliche Kuvertüren.



Simply BY ORIGINAL BEANS

Unsere Simply Kuvertüren



Craft Kakao aus dem Mache Chinudl Naturreservat, Ecuador

Unser Craft-Kakao beginnt mit dem Handwerk des regenerativen Anbaus. Von der Fermentation (größtenteils spontan), der Trocknung (nur in der Sonne) und der Lagerung (ohne Begasung) über das Rösten (langsam und niedrig), dem Mahlen (16my Partikelgröße), dem Conchieren (mittellang) und dem Temperieren (sanft, sanft).

Die einzigartigen Arriba Bohnen, die wir für unsere Simplys verwenden, wachsen im Nebelwald rund um das Mache Chindul Naturreservat in Ecuadors Esmeraldas Region. **Einst Wahrzeichen Ecuadors, findet man den sortenreinen Arriba Nacional in Zeiten von Hybrid-Kakaos nur noch sehr selten.**



100% purer Genuss

Weniger ist mehr! Unsere Schokoladen sind ebenso köstlich wie frei von Kakaomischungen, Lecithinen, Vanille, billigem Zucker, nicht rückverfolgbarer Kakaobutter, industrieller Milch und all den anderen Zusätzen, die du in herkömmlichen Schokoladen findest.



Fair+

Ein Original Beans-Anbauer zu werden ist wie der Wechsel von einem freiberuflichen Vertrag in ein langfristiges Arbeitsverhältnis mit dem doppelten Einkommen. **Im Jahr 2021 hat Original Beans seinen Kakaobauern den 1,78 fachen Fairtrade Preis gezahlt.**



Jeder Kauf lässt Bäume wachsen

OBOT wurde 2010 gegründet und ist der Schlüssel zu unserer Mission, das zu regenerieren, was wir konsumieren. Bis heute haben wir Millionen Bäume wachsen lassen.

Unser One for One Baumprogramm trägt dazu bei mit Wäldern die Quellen unserer Kakaobohnen zu retten und wiederherzustellen, den Lebensraum außergewöhnlicher Wildtiere zu schützen und eine Verringerung von 1000 Milliarden Tonnen Kohlenstoff weltweit zu erzielen.

Jeder Beutel der klima-neutralen Simply Kuvertüre lässt 3 Bäume in unseren Ursprüngen wachsen.

Simply vs. Regenwald

Obwohl unser Simply Sortiment einen geringeren Preispunkt hat, bleiben wir unseren kompromisslosen Werten treu.

Wenn man Simply mit Regenwald Kuvertüre vergleicht, hat das Simply Sortiment:

- ✓ den gleichen biologischen Bohnenursprung
- ✓ das gleiche Fair+ Programm für unsere Kakaobauern
- ✓ den gleichen reinen Geschmack - frei von Zusätzen

Einige Unterschiede erlauben uns einen wettbewerbsfähigen Preis anzubieten. Simply ist:

- Nicht Bio-zertifiziert (obwohl die Kakaobohnen es sind)
- Klimaneutral (anstatt klimapositiv)
- Wir pflanzen 3 Bäume pro 2kg Beutel (versus 10 Bäume für die Regenwaldkuvertüren)
- Verpackt in (recyclebaren) Plastikbeuteln (anstatt von gartenkompostierbaren Regenwaldkuvertürebeuteln)



Das Sortiment

Simply DARK 72%



Aromen von Schokolade und Lebkuchen

Simply MILK 40%



Noten von gerösteten Erdnüssen und Butterkekse

Simply WHITE 36%



Aromen von Dulce de Leche und Sahne

Volle Rückverfolgbarkeit

in Ecuador, für unsere Simply Dark & Milk

