

# CHOVIVA®

Exklusiv für  
das backende  
Handwerk bei  
Ihrer BÄKO

**BÄKO**

KAKAOFREIE SCHOKOLADENALTERNATIVE MIT GEMAHLENE  
SONNENBLUMENKERNEN



Beispiel: Backstabile ChoViva Chunks

## DIE SCHOKOLADENALTERNATIVE AUS SONNENBLUMENKERNEN\*!

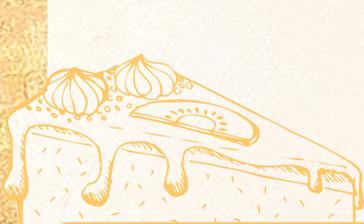
ChoViva ist die weltweit erste kakaofreie Schokoladenalternative auf Basis von Sonnenblumenkernen\*. Sie bietet das gleiche schokoladige Genusserlebnis, reduziert dabei jedoch die CO<sub>2</sub>-Emissionen um bis zu 80 %.

### INNOVATIV, NACHHALTIG UND EINFACH LECKER!

Mit hochwertigen Zutaten und innovativen Rezepturen schafft ChoViva ein Geschmackserlebnis, das nicht nur überzeugt, sondern auch neue Maßstäbe für bewussten Genuss setzt. Ob als backfeste Chunks oder Glasuren für Ihre besonderen Backwaren – ChoViva bietet die perfekte Balance aus Genuss, Qualität und Nachhaltigkeit. Entdecken Sie Ihre Möglichkeiten mit ChoViva und erleben Sie, wie genussvolle Alternativen Ihre feinen Backwaren bereichern können!

### EINFACH WIE SCHOKOLADE VERWENDEN!

Beim Verarbeitungsprozess werden Sonnenblumenkerne ähnlich wie Kakaobohnen verarbeitet, geröstet und über mehrere Stufen vermahlen, bis ein aromatisches Konzentrat entsteht, ähnlich eines Kakaopulvers. Im Anschluss wird dieses Konzentrat, je nach Rezeptur, mit weiteren Zutaten vermengt und sorgfältig conchiert. Das Ergebnis ist eine zartschmelzende Masse, die wie Schokolade aussieht, so schmeckt und auch so verwendet werden kann.



\*gilt für die Sorten ChoViva vegan Chips, ChoViva semi sweet Chips, ChoViva semi sweet backstabile Chunks, ChoViva Milch backstabile Chunks

# DIE VORTEILE FÜRS BACKENDE HANDWERK:

ChoViva ist die kosteneffiziente, nachhaltige und vielseitig einsetzbare Schokoladenalternative für das backende Handwerk und bietet eine Vielzahl von Vorteilen:



**Schokoladiger  
Geschmack**



**Preislich attraktiv**



**Bis zu 80 % weniger  
CO<sub>2</sub>-Emissionen**



**100 % natürliche  
Zutaten**



**Kurze Lieferwege**



**Siegfried Brenneis** – Produkt-  
entwickler, Bäckermeister  
und Konditormeister – hat  
ChoViva für Sie getestet.

## WAS IST CHOVIVA?

ChoViva ist die weltweit erste Schokoladenalternative auf Sonnenblumenbasis\*. Und: ChoViva ist kein eigenständiges Produkt, sondern eine innovative Zutat, die als leckere, nachhaltige Alternative zu Schokolade für feine Backwaren gedacht ist. ChoViva schmeckt wunderbar schokoladig, auch ohne Kakao. Das charakteristische Geschmacksprofil entwickelt sich durch den innovativen Veredelungsprozess der heimischen Zutaten.

## WORAUS WIRD CHOVIVA HERGESTELLT?

ChoViva wird aus wenigen und natürlichen Zutaten hergestellt. Dabei werden gemahlene

Sonnenblumenkerne ähnlich dem Fermentationsprinzip veredelt, schonend geröstet und anschließend, je nach Rezeptur, mit weiteren Zutaten wie Zucker und pflanzlichen Fetten verarbeitet.

## KANN CHOVIVA 1:1 ALS ALTERNATIVE EINGESETZT WERDEN?

ChoViva ist eine zartschmelzende Masse, die wie Schokolade aussieht, so schmeckt und auch so verwendet werden kann.

Quelle: ChoViva

Exklusiv für das backende Handwerk bei Ihrer BÄKO erhältlich

316614	ChoViva vegan Chips	Vegan	VE 10 kg
316617	ChoViva semi sweet Chips	Vegan	VE 10 kg
316618	ChoViva white Chips		VE 10 kg
316616	ChoViva semi sweet backstabile Chunks	Vegan	VE 10 kg
316615	ChoViva Milch backstabile Chunks		VE 10 kg



Viele weitere Details wie zum Beispiel FAQs und Rezepturen unter <https://baeko.de/choviva/>

Informieren Sie sich jetzt bei Ihrer BÄKO!

# CHOVIVA®

## Deklarations- hilfe



**BÄKO**

KAKAOFREIE SCHOKOLADENALTERNATIVE MIT GEMAHLENEN  
SONNENBLUMENKERNEN

## Liebe Kolleginnen und Kollegen des backenden Handwerks,

mit ChoViva haben wir eine herausragende Schokoladenalternative, die in der Auslobung ähnlich zu behandeln ist wie kakaohaltige Fettglasur, da es sich nicht um Schokolade handelt.

### Bereitgestellt vom ChoViva-Hersteller

Planet A Foods GmbH  
Fraunhoferstraße 11a  
82152 Planegg



## 1. Wie muss Choviva deklariert werden?

Die korrekte rechtliche Bezeichnung lautet (mit Ausnahme der ChoViva White Chips): Schokoladenalternative auf Sonnenblumenkernbasis.

Bei der Verwendung der ChoViva White Chips lautet die Bezeichnung: Kakaobutterfreie weiße Schokoladenalternative.

Für die Zutatenmarkenkommunikation steht das ChoViva Siegel zur Verfügung.



## 2. Bei folgenden Backwaren ist die Verwendung der Zusatzbezeichnung „ChoViva-“ gemäß den Leitsätzen nicht zulässig:

Florentiner, Oblaten, Lebkuchen, Printen, Baumkuchen, Makronen (Mandelhörnchen, Mandel-, Haselnuss-, Walnussmakronen), Sachertorte, Dominosteine, Spitzkuchen, Biskuit in feinen Backwaren, Nußknacker.

Zum Überziehen dieser Backwaren dienen nur Schokoladearten. Mit Schokoladearten verwechselbare Überzüge werden nicht verwendet.

Selbstverständlich kann ChoViva in all diesen Produktapplikationen verarbeitet werden, es sollte dann eine andere Bezeichnung als die durch die Leitsätze geschützte verwendet werden.

**Beispiel:** statt "Florentiner" - "Knusprige Nusstaler mit ChoViva"

## 3. Bei folgenden Backwaren ist die Verwendung des Namens Choviva gestattet:

Überzüge von Torten, bei Muffins als Überzug und im Gebäck, Weihnachtsgebäck, bei Rührkuchen in der Masse und als Überzug, als Zutat in veganen Sahne- und Cremetorten, bei verschiedenen Desserts, bei verschiedenen Mürbteiggebäcken, in Verbindung mit allen Nougat und Persipanmassen, bei verschiedenen Christstollenvarianten, Drops in verschiedenen Hefefeinteigen, bei verschiedenen Dauerbackwaren, bei verschiedenen Biskuitrouladen und Biskuitböden.

Dabei ist der Auslobungshinweis zu beachten.

