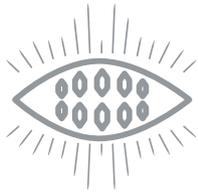


# holy sh\*ocolate

SÜßES OHNE SÜNDE.



## BIOAKTIVER KAKAO

Die Kraft des rohen Kakao in einer besonderen Rezeptur



## KEIN WEIßER ZUCKER

Ohne Industriezucker gesüßt mit Erythrit und einer Prise Kokosblütenzucker



## VEGAN

Keine tierischen Produkte, alle Zutaten in bio Qualität

*Unser Ansatz:  
Wir entwickeln Schokolade wie wir sie gerne essen möchten. Die das Maximum an Nährstoffen bewahren, geschmacklich besser sind, und innovativ hergestellt werden. Unsere Schokolade ist für Menschen, die beste Qualität genießen möchten und dabei keine Kompromisse in ihrem Anspruch an eine gesunde Lebensweise machen wollen.*



Hallo, mein Name ist Lisa Böhm und ich bin die Gründerin von holy shocolate. 2016 begann ich diese besondere Schokolade zu entwickeln. Ursprünglich bin ich Modedesignerin und habe viele Jahre in diesem kreativen Beruf gearbeitet. Meine Begeisterung fürs Thema Genuß und Ernährung brachte mich dazu, etwas Eigenes zu entwickeln, eine Superfood Schokolade - ohne Kompromisse.

Einer der wichtigsten Punkte für mich: auf Zucker zu verzichten, da er nachweislich viele negative Auswirkungen auf unseren Organismus hat. Außerdem sollte der Kakao so schonend verarbeitet werden, dass er alle Nährstoffe behält und damit all sein positives Potential an die Schokolade weitergibt.

„Herausgekommen ist eine besonders zarte Schokolade. Intensiv im Geschmack und ein echtes Fit-Food.“

# Schokolade fürs gute Gewissen

Kakao ist eine echte Wunderkur für die unsere Zellen und unseren Körper mit über 300 Mineralien und Vitaminen. Ein Großteil dieser Nährstoffe gehen bei der herkömmlichen Schokoladenproduktion in der Röstung verloren. Um dies zu vermeiden verarbeiten wir unseren Kakao bei niedrigen Temperaturen, so dass seine bioaktiven Stoffe enthalten bleiben.

Wir sind sehr stolz darauf, dass unsere Schokolade so ein echtes „Superfood“ ist. Reich an Polyphenolen die unser Herz und die Gefäße schützen, sowie entzündungshemmend und krebsvorbeugend wirken. Bei schlechter Laune helfen Theobromin, Serotonin und Endorphine unsere Glückszentren im Gehirn anzuregen Und auch bei einem nachmittäglichen Durchhänger verhilft Theobromin wieder zu mehr Energie. Er wirkt anregend und erspart so die ein oder andere Tasse Kaffee. Ungerösteter Kakao ist außerdem fast Antaging von innen. Koreanische Forscher haben in einer Studie herausgefunden, dass 12 Gramm Rohkakao am Tag die Hautelastizität steigern und die Faltentiefe verringern, sowie Hautschädigungen entgegenwirken. Dafür sind die Polyphenole verantwortlich die durch unsere schonende Herstellung und die Bio Qualität des Kakao um ein vielfaches höher sind als bei anderen Schokoladen.



## POWERFOOD FÜR SPORTLER

✓  
Magnesium und Kalium erhöhen die Leistungsfähigkeit, und beschleunigen die Regeneration

## WELLNESS FÜRS HERZ

✓  
Flavonoide senken den Cholesterinspiegel  
Polyphenole schützen Herz und Gefäße

## ANTIAGING

✓  
Antioxidantien bekämpfen freie Radikale  
Hautschäden werden repariert,  
die Zellen gegen Umwelteinflüsse unterstützt

## WACHMACHER

✓  
erhöht den Serotoninspiegel im Gehirn  
Theobromin stimuliert sanft und natürlich

## DIABETISCH

✓  
hält den Blutzuckerspiegel stabil  
belastet den Stoffwechsel nicht

Für  
Die Genießer  
Die Ästheten  
Die Sportlichen  
Die Neugierigen  
Die Weltverbesserer  
Die Familienversorger  
Die Kompromisslosen  
Die Kleinen Naschkatzen



Der holy shocolate Kakao stammt von einer kleinen Kooperative in Nicaragua. Er wird wild im Unesco Biosphären Reservat Waslala geerntet und ist eine besonders alte Sorte, die Pangoa genannt wird. Alte Kakaobohnen-Sorten besitzen oft ein vielseitigeres Geschmacksprofil als moderne Hybride, die für große Kakaoplantagen gezüchtet werden. Unsere Sorte besitzt Noten von Malz, Honig, Passionsfrucht und Kiwi.

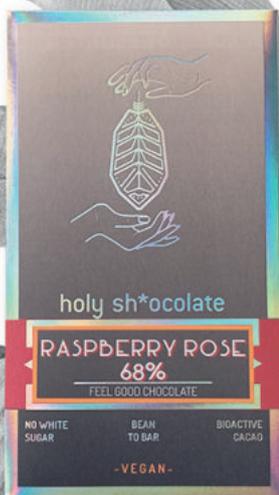
Die innere Folie unserer Verpackung ist aus Holzfaser und damit kompostierbar.

## Für wen haben wir holy shocolate entwickelt:

Wir glauben, dass unser Kunde unsere Freude an Sport und Bewegung, sowie einem gesunden Lebensstil teilt. Er hat einen Sinn für Qualität, Genuss und guten Geschmack und weiss, dass der Körper leistungsfähiger und gesünder ist, wenn man ihn mit hochwertigen und gesunden Lebensmitteln nährt.

Die Zutaten von Holyshocolate werden mit größtmöglichen Respekt für Mensch und Natur gewonnen und verarbeitet. Wir wollen sichergehen, dass Holyshocolate einen positiven Beitrag zum Umweltschutz leistet und nachhaltig mit den globalen Ressourcen umgeht.





# UNSERE SORTEN

Unsere Schokoladen werden von der Kakaobohne zur Tafel verarbeitet (bean to bar). Die meisten Schritte werden dabei in Handarbeit getan. Eines unserer Erkennungsmerkmale: Die zwei Schichten, die ein besonderes Geschmackserlebnis beim Schmelzen zusammen entfalten.



Dark Matcha

ZARTE GRÜNTEEAROMEN VON JAPANISCHEM MATCHA MIT EINEM HAUCH ZITRONE TREFFEN DUNKLE SCHOKOLADE.



Raspberry Rose

BULGARISCHE ROSE IN DUNKLER SCHOKOLADEVERSCHMILZT MIT VERFÜHRERISCHER HIMBEERE UND EINEM HAUCH KOKOS.



Peanut Pretzel

EINE LIEBESERKLÄRUNG AN DIE KOMBINATION SÜß MIT SALZIG. KNUSPRIG MIT SCHMELZEND. KURZ: EINE VEREINIGUNG DER BESTEN GEGENSÄTZE.



Dark&Zart

UNVERFÄLSCHT ZART: Purer KAKAO MIT NOTEN VON KAREMELL UND MALZ. AUF DER RÜCKSEITE KNUSPRIGE KAKAO-NIBS.



Blackwhite Crunch

VEGANE WEIßE SCHOKOLADE WIRD IM MUND ZUR CREMIGEN HARMONIE MIT DUNKLER SCHOKOLADE UND KNUSPRIGEM PUFFREIS



Wild Hazel

GERÖSTETE HASELNÜSSE MIT EINER PRISE ZIMT. KNUSPRIGE NUSSTÜCKCHEN IM INNEREN UND AUF DER RÜCKSEITE FRUCHTIGE PHYSALIS.