

Sweet Sensation – Quadratur des Kreises

Mit der „Quadratur des Kreises“ präsentiert Zotter eine neue Schokoladenlinie, die rund ums heiße Thema Zucker kreist. Gesüßt mit trendigen Zuckeralternativen, mit Null-Kalorien-Süße oder ganz ohne Zuckerzugabe. Schokolade ohne Zucker scheint so unmöglich wie die Quadratur des Kreises. Aber schon vor 2.000 Jahren löste Archimedes das Problem und Zotter zeigt seinerseits neue Zuckertrends auf.

KAKAOABENTEUER

Die reinen Kakaoabenteuer: 100 % dunkle Schokolade ohne Zuckerzugabe, Milkschokolade ohne Zuckerzugabe. Wobei ohne Zuckerzugabe bedeutet, dass kein Zucker zugesetzt wird. Völlig zuckerfrei sind Schokoladen nie, da die Kakaobohnen von Natur aus rund 1 % Zucker enthalten. Auch in der Milch steckt Milchzucker, der eine leichte Süße erzeugt, selbst wenn kein Zucker zugesetzt wird. Es gibt Schokoladen mit Null-Kalorien-Süße als weiße und dunkle Schokolade, gesüßt mit Biosüße (Erythrit), das ähnlich wie Zucker schmeckt und gleichzeitig keine Kalorien besitzt.

ZUCKERALTERNATIVEN

Zotter setzt auf Zuckeralternativen wie Ahornzucker, Kokosblütenzucker, Dattelsüßholzwurzel, natürlicher Zucker, der nicht raffiniert wurde. Viele der Sorten sind vegan wie die fruchtige Waldbeer-Kokos mit Dattelsüßholzwurzel und die süße Kokos-Karamell mit Kokosblütenzucker. Außerdem gibt es noch die innovative dunkle Schokolade mit Kokos-Mango, deren leichte Süße allein durch exotische Früchte entsteht. Die Kreation ist zudem auch noch vegan. Alle Schokoladen werden Bean-to-Bar, sprich von der Bohne weg, in der Schokoladen Manufaktur hergestellt. Sämtliche Zutaten sind bei Zotter bio-zertifiziert und fair gehandelt. Freuen Sie sich auf viele süße Sensationen.

