

MANUFAKTUR

- für -

Lebensfreude

Leidenschaft, Emotionen und Genussfreuden rund um den Kakao. Das, was die Menschen schon seit Jahrtausenden beehrt und erfreut, möchte Chocolatier Oliver Coppeneur an seine Kunden weitergeben. In dem neuen Zuhause der Confiserie Coppeneur et Compagnon in den Höhen des Siebengebirges vereint sich die Manufaktur mit sinnlichen Erlebnissen rund um die Welt der Schokolade.

Die großzügige Schokoladen-Boutique ist gleichzeitig der Einstieg in die Erlebniswelt der Schokolade. Mit der Vortragsveranstaltung „Soirée Chocolat“ werden regelmäßig spannende Geschichten rund um die Historie und Kultur des Kakao erzählt. Für die süßen und herzhaften Gaumenfreuden hält das Bistro choBIS kleine Leckereien bereit, die unter Verwendung der hauseigenen CRU DE CAO Schokoladen zubereitet werden.

Der Höhepunkt der Manufaktur aber ist der Blick von der Galerie in das Atelier. Von hier aus kann man sehen, wie die Confisereure erlesene Pralinen erschaffen. Dabei zu sein, wenn mit der Hand aus rohen Kakaobohnen kulinarische Kunstwerke gestaltet und feinste Schokoladen erstellt werden, ist ein eindrucksvolles Erlebnis.

**WENN MIT DER HAND AUS
ROHEN KAKAOBOHNEN
KULINARISCHE KUNSTWERKE
GESTALTET WERDEN**

Besondere Produkte verdienen besondere Zutaten! Die Confiserie Coppeneur verarbeitet ausschließlich natürliche Rohstoffe und erlesenste Zutaten. Auf naturidentische oder künstliche Rohstoffe sowie auf jegliche Arten von Konservierungsstoffen und gehärteten Fetten sowie Fremdfetten wie beispielsweise Palmfett wird verzichtet.

Das Siegel FAIR CACAO steht für die unternehmerische Verantwortung der Confiserie Coppeneur zum Wohl der Menschen in den Kakaoanbauregionen. Coppeneur stellt sicher, dass die Kakaobohnen in den CRU DE CAO Schokoladen höchster Qualität entsprechen und die Familien der Kakaobauern für ihre Sorgfalt bei der Kakaoherstellung am Erfolg partizipieren. Chocolatier Oliver Coppeneur reist regelmäßig zu seinen Partnern und besichtigt Plantagen entlang des Tropengürtels.

» Ihren Einkaufsgutschein für die Confiserie Coppeneur finden Sie auf Seite 63.

CONFISERIE COPPENEUR
Ein Tag im "Stammhaus" der Confiserie

Auf 250 qm lädt das großzügige Stammhaus zum Stöbern und Verweilen ein. Interessierte erfahren alles Wichtige über den Anbau und die Herstellung von Cacao. Ein wahres Highlight für alle Naschkatzen ist die riesige Auswahl feinsten Schokoladen und Pralines. Exklusive Produkte von Coppeneur sind nur hier erhältlich!

Wer nicht genug kriegen kann, der darf sich über günstige Werksverkaufspreise und stark vergünstigte 2te-Wahl-Angebote freuen.

Weitere Infos:
www.coppeneur.de



Musik-Events (Klassik/Jazz), Wein-Comedy, Craft-Beer-Tasting und Pralinenseminare sind nur einige Punkte der neuen Veranstaltungsreihe „Zu Gast bei Coppeneur“.

Weitere Informationen unter
www.coppeneur.de