



Kakao & Schokolade

Choco Clou Blau • kakaohaltiges Getränkepulver



Unser Premiumprodukt CHOCO CLOU BLAU überzeugt mit seinem hervorragenden Mundgefühl und einem ausgeglichenen Verhältnis von Milch und Kakao.

Art.-Nr.
EAN-Code Beutel
EAN-Code Karton
Verkaufseinheit

170309
40 30582 40217 2
40 30582 40218 9
Beutel 1 kg
Karton 10 x 1 kg
Palette 72 Kartons = 720 kg
18 Monate
150 ml = ca. 20 g
180 ml = ca. 22 g
200 ml = ca. 24 g

Mindesthaltbarkeit
Dosierung

Choco Clou Grün • kakaohaltiges Getränkepulver



Unsere Variante CHOCO CLOU GRÜN verfügt über einen angenehmen Kakaogeschmack mit etwas mehr Süße. Seine cremig-feine Aromanote ist besonders beliebt bei jüngeren Menschen.

Art.-Nr.
EAN-Code Beutel
EAN-Code Karton
Verkaufseinheit

170408
40 30582 40009 3
40 30582 40204 2
Beutel 1 kg
Karton 10 x 1 kg
Palette 72 Kartons = 720 kg
18 Monate
150 ml = ca. 20 g
180 ml = ca. 22 g
200 ml = ca. 24 g

Mindesthaltbarkeit
Dosierung

Choco Clou MMP • kakaohaltiges Getränkepulver



Unser CHOCO CLOU MMP ist der Allrounder unter unseren Automatenkakaos. Er überzeugt durch einen besonders cremigen, feinen Kakaogeschmack. Preisgünstig und ergiebig trifft er einen breiten Geschmack und eignet sich für fast alle Aufstellplätze.

Art.-Nr.
EAN-Code Beutel
EAN-Code Karton
Verkaufseinheit

170433
40 30582 40233 2
40 30582 40234 9
Beutel 1 kg
Karton 10 x 1 kg
Palette 72 Kartons = 720 kg
18 Monate
150 ml = ca. 21 g
180 ml = ca. 25 g
200 ml = ca. 28 g

Mindesthaltbarkeit
Dosierung

Premium Quality Brown • kakaohaltiges Getränkepulver



PREMIUM QUALITY BROWN ist die richtige Wahl für den klassischen Kakaoliebhaber, der eine kräftige Kakaonote bevorzugt. Ein gehobenes Produkt für Kakao-Genuss der Spitzenklasse.

Art.-Nr.
EAN-Code Beutel
EAN-Code Karton
Verkaufseinheit

626200
40 30582 40001 7
40 30582 40206 6
Beutel 1 kg
Karton 10 x 1 kg
Palette 72 Kartons = 720 kg
18 Monate
150 ml = ca. 20 g
180 ml = ca. 22 g
200 ml = ca. 24 g

Mindesthaltbarkeit
Dosierung



Kakao & Schokolade

Choco Clou 04 • kakaohaltiges Getränkepulver



Ein relativ hoher Kakaoanteil gibt unserem neuen CHOCO CLOU 04 seine fein-herbe Note, die hochwertige Magermilchbasis sorgt für ein cremiges Mundgefühl. Enthält 14 % Kakaoapulver.

Art.-Nr.	170301
EAN-Code Beutel	40 30582 40215 8
EAN-Code Karton	40 30582 40216 5
Verkaufseinheit	Beutel 1 kg Karton 10 x 1 kg Palette 72 Kartons = 720 kg
Mindesthaltbarkeit	18 Monate
Dosierung	150 ml = ca. 24 g 180 ml = ca. 26 g 200 ml = ca. 28 g

Weißer Schokolade • kakaohaltiges Getränkepulver



Den Trend aus den Coffeeshops gibt es jetzt auch als vendingfähige Variante: Unsere WEIßE SCHOKOLADE auf hochwertiger Magermilchbasis überzeugt mit einem cremigen Mundgefühl und dem typischen Geschmack weißer Schokolade. Sehr gut auch als Mix-Komponente für eigene neue Kaffee-Spezialitäten aus dem Automaten.

Art.-Nr.	170389
EAN-Code Beutel	40 30582 40225 7
EAN-Code Karton	40 30582 40226 4
Verkaufseinheit	Beutel 1 kg Karton 10 x 1 kg Palette 54 Kartons = 540 kg
Mindesthaltbarkeit	15 Monate
Dosierung	150 ml = ca. 29 g 180 ml = ca. 32 g 200 ml = ca. 36 g

Choco Clou 07 • kakaohaltiges Getränkepulver



Steuern sparen bei jedem Becher können Sie mit unserem 7 %-Mehrwertsteuerfähigen CHOCO CLOU 07 mit schöner Schokoladennote. Der ermäßigte Steuersatz gilt für den Außer-Haus-Verzehr von Getränken mit einem Anteil von Milchbestandteilen von mind. 75%.

Art.-Nr.	170401
EAN-Code Beutel	40 30582 40227 1
EAN-Code Karton	40 30582 40228 8
Verkaufseinheit	Beutel 1 kg Karton 10 x 1 kg Palette 72 Kartons = 720 kg
Mindesthaltbarkeit	18 Monate
Dosierung	150 ml = ca. 22g 180 ml = ca. 26g 200 ml = ca. 29g

Choco Clou BIO • kakaohaltiges Getränkepulver



Die natürlichen Zutaten und der hohe Kakaoanteil machen unseren CHOCO CLOU BIO zu etwas Besonderem. Mit seinen 20 % Kakaoanteil und der hochwertigen Magermilchbasis erhalten Sie einen cremigen Kakaogeschmack.

Art.-Nr.	843511
EAN-Code Beutel	40 30582 40229 5
EAN-Code Karton	40 30582 40230 1
Verkaufseinheit	Beutel 750 g Karton 10 x 750 g Palette 58 Kartons = 435 kg
Mindesthaltbarkeit	15 Monate
Dosierung	150 ml = ca. 23g 180 ml = ca. 27g 200 ml = ca. 30g