

## **Schokoladen-Manufaktur chocri.de: Blattgold ist meistbestellte Zutat**

- Top 5 aus 80 Zutaten: Gold, gebrannte Mandeln, Erdbeeren, Zimt, Gummibärchen
- Neuer Shop mit den beliebtesten chocri-Kombinationen für Unentschlossene

**Berlin, 12.05.2009 – Trotz oder gerade wegen Finanzcrash, Immobilienkrise und Kurzarbeit naschen und verschenken die Deutschen handgefertigte Luxus-Schokolade mit exquisiten Zutaten. chocri.de, die Berliner Schokoladen-Manufaktur, zeigt die Zutaten, die die Deutschen aktuell am häufigsten wählen: Unangefochten an der Spitze liegt ausgerechnet echtes Blattgold, das 13 Prozent aller Besteller aus den über 80 möglichen Beimischungen aussuchen. Auf Platz zwei rangieren gleichauf gebrannte Mandeln und Erdbeeren (beide 9%), gefolgt von Zimt (8%) und Gummibärchen (6%). Datenbasis sind 50.000 Schokoladen, die chocri.de seit Jahresbeginn gefertigt hat. Für alle, denen die Auswahl aus 10 Milliarden möglichen Kombinationen zu schwer fällt oder die nach Inspirationen für die Tafel-Belegerei suchen, gibt es ab sofort einen Shop mit den beliebtesten Kreationen – natürlich stammen auch hier die Zutaten aus fairem Bio-Anbau.**

### **Currywurst-Schokolade für einen Prominenten**

Viele „Schokoholics“ suchen allerdings den individuellen Geschmack und kombinieren ihre Tafeln mit exotischen Zutaten wie kandierten Rosenblättern, Fliederblüten, Wasabi-Nüssen oder gar Schnittlauch-Röllchen. Jeder mögliche Inhaltsstoff wurde schon mindestens 50mal bestellt und ausgeliefert. Außerdem beweisen chocri-Freunde Humor: Für Junggesellenabschiede wird oft Zartbitter-Schokolade mit Hanfblättern gewählt – auch zum Vatertag ein heißer Kandidat für einen Spitzenplatz in der Hitliste.

Auf Wunsch erfüllt chocri.de auch Spezialwünsche bei größeren Bestellmengen: Erst kürzlich bekam ein bekannter deutscher Comedian die verlangten 100 Tafeln mit Currywurst-Aroma und beglückte damit auf einer privaten Feier seine Freunde.

Bei der Auswahl der Zutaten haben die beiden Gründer, Franz Duge und Michael Bruck, stets ein offenes Ohr für die Wünsche ihrer Kunden: „Wir erhalten fast täglich Anfragen zur Sortimentserweiterung. Bis jetzt haben wir alles realisiert, bis auf den äußerst häufig gewünschten Knoblauch: Wir haben mit Knoblauchsokolade experimentiert, uns dann aber entschieden, dass wir unsere Mitarbeiter und die Postboten nicht diesem intensiven Geruch aussetzen möchten“, so Franz Duge, Co-Gründer von chocri.de.

### **Über chocri.de**

Der Onlineshop chocri.de bietet einzigartigen Schokoladengenuss in 10 Milliarden Variationen. Aus drei Schokoladensorten und über 80 Zutaten kann die persönliche Wunschsokolade individuell kombiniert und bestellt werden. Die Schokoladen haben Bio-Qualität und sind aus fairem Anbau. Das Berliner Unternehmen wurde im September 2008 von Franz Duge und Michael Bruck gegründet. Derzeit produzieren 15 Mitarbeiter in Schichtarbeit täglich 1000 individuelle Schokoladentafeln. Soziales Engagement zeigt chocri.de mit der langfristigen Unterstützung der Hilfsorganisation DIV-Kinder e.V.. Weitere Informationen:

<http://www.chocri.de>.

Chocri.de

Bruno-Bürgel-Weg 100

12439 Berlin

Tel: 030/521347-57

Mail: [presse@chocri.de](mailto:presse@chocri.de)