

chocri.de trotz dem Sommer mit Schoko-Kühler

- *Kein saisonaler Liefer-Stopp à la Rocher und Ferrero Küsschen dank neuer Kühl-Akkus*
- *Schokolust der Deutschen bleibt auch bei steigenden Temperaturen ungebrochen*

Berlin, 15.07.2009 – Schokolade hat einen Nachteil: Sie schmilzt, wenn die Temperaturen auf über 25 Grad klettern. Während sich deshalb Rocher, Mon Chérie und Co. in die Sommerpause verabschieden, verschickt die Schokoladenmanufaktur chocri.de durchgehend auch in den heißen Monaten Juni bis September ihre individuellen Kakaotafeln. Dank eines vorgekühlten Gel-Akkus, der die Schokolade bis zu 48 Stunden unter dem Schmelzpunkt hält, bleibt die Form der Tafel erhalten und die selbst gemischten Zutaten da, wo sie hingehören: auf der Tafel. Dass die Genießer im Sommer nicht nur Schoko-Eis essen, belegen die aktuellen Bestellzahlen: Trotz sommerlicher Temperaturen werden 200 Tafeln pro Tag geordert. Damit ist der saisonale Rückgang nicht so stark wie erwartet.

Interner Testsieger: Der Gel-Akku

Um die effektivste Kühlung gewährleisten zu können, testete die Schokoladenmanufaktur selbst mehrere Materialien unter realistischen Bedingungen. Franz Duge, Co-Gründer von chocri.de, erklärt das Verfahren: „Wir haben Pakete mit verschiedenen Arten von Kühlakkus, Styropor und auch Trockeneis über mehrere Tage verschickt. Außerdem setzten wir die Pakete auch direkter Sonnenbestrahlung aus. Der Gel-Akku ist unser ganz klarer Testsieger, denn er kühlte die Schokolade am längsten, beeinträchtigt nicht den Geschmack und lässt sich am praktischsten verpacken.“ Ein positiver Nebeneffekt ist die Wiederverwendbarkeit des praktischen Kältespeichers: „Unsere Kunden können damit zum Beispiel Getränke für's Picknick, andere Nahrungsmittel oder auch Verletzungen kühlen, wenn sie ihre Schokolade verzehrt haben“, so Franz Duge.

Doch damit nicht genug. Um eine noch längere Kühlzeit zu gewährleisten, setzt chocri.de zukünftig auf die Kombination von Gel-Akku und Isolierfolie. Damit steht dem Schokokonsum im Sommer nichts mehr im Weg.

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 bis zu 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-Bürgerl-Weg 100

12439 Berlin

Tel: 030/521347-57

Mail: presse@chocri.de