



2015-09-24 10:39 CEST

## Höstens choklad & tenyheter hos ScandChoco!

Hösten är det perfekta årstiden för goda teer och lyxig choklad! Vi har precis fått hem både nya ekologiska lösteer från Tea Forté och ett utökat ekologiskt chokladsortiment från ChocoLate Orgánico. Här finns något för alla smaker!

### NYA EKOLOGISKA LOTUS LÖSTEER FRÅN TEA FORTÉ

Nya Lotus Collection är teerna för Mind, Body & Spirit! Som ett led i Tea Fortés förnyade image som ett av världens mest lyxösa tevarumärken lanseras nu en ljuvlig samling teer och tillbehör med fokus på vårt

välbefinnande. Alla är ekologisk certifierade och finns i följande smaker:

**Vanilla Pear** – varsamt hanterat vitt te med mogen vanilj och färskt päron.

**Moutain Oolong** – ett mörkt Oolongte med ett uns av persika.

**Darjeeling Quince** – ett uppfriskande Darjeeling te med blommig muskat och fruktiga toner.

Varje burk innehåller te till ca 50 koppar.

## **NYA PRODUKTER FRÅN CHOCOLATE ORGÁNIKO**

Under hösten utökar vi med nya produkter från ChocoLate Orgánico, ekologiskt och prisbelönt choklad från Madrid i Spanien.

I 70 grams kakor kommer följande smaker:

**Dark Chocolate 70%** - En mycket aromatisk och balanserad ekologisk mörk choklad med 70% kakaohalt från Trinitariobönan.

**Dark Chocolate with Fleur de Sel** - Mörk ekologisk choklad med 70% kakaohalt från Trinitariobönan smaksatt med ekologiskt havssalt från Ibiza.

**Dark Chocolate with Green Anis** - Mörk aromatisk choklad med 56% kakaohalt från Trinitariobönan tillsammans med grön anis som ger en hint av lakrits.

**White Chocolate with Lemon & Red Pepper** - Vit choklad gjord på kakaosmör av hög kvalitet tillsammans med syra från citron och hetta från Cayennepeppar.

**Milk Chocolate with Honey & Pepper** - Mjuk mjölkchoklad med 46% kakao med sötma från honung och krispighet från mandlar.

Men även delikata små chokladkulor med olika smaksättning i 90 grams plåtburkar:

**White Chocolate Lemon & Cinnamon** - Mjuk, krämig vit choklad med intensiv smak av citron och kanel.

**Dark Chocolate Orange** - Mörk aromatisk choklad med 70% kakaohalt som balanserats med solmogna apelsiner.

**Milk Chocolate with Chili, Vanilla & Cinnamon** - En härlig mix av exotiska kryddor från hela världen; vanilj från Pollachi Indien, kanel från Vietnam och chili från Mexiko.

## **HÖSTENS MÄSSOR**

ScandChoco/Lakritsfabriken i Ramlösa ställer ut på följande mässor under hösten

**2-4 oktober Göteborgs choklad, lakrits & delikatessfestival**

**8-11 oktober Bak- & Chokladfestivalen, Stockholm**

**6-8 november Mitt Kök, Stockholm**

**4-5 december Mat för livet, Stockholm**

Hoppas att vi ses!

---

[ScandChoco AB](#) grundades av Martin Jörgensen år 2005 och som namnet antyder var det choklad som företaget först fokuserade på. Martins bakgrund är inom hotell- och restaurangbranschen där han drivit egna verksamheter, bland annat VD för Hotel Kullaberg i Mölle. Ursprungligen är ScandChoco en förkortning av Scandinavian Chocolate Company, men när man kort därefter började importera även andra produkter förkortades namnet ner till ScandChoco.

ScandChoco AB, Ängelholmsvägen 34, 254 42 Helsingborg

Mail: [info@scandchoco.se](mailto:info@scandchoco.se) Tel:+ 46 (0) 42 29 27 90

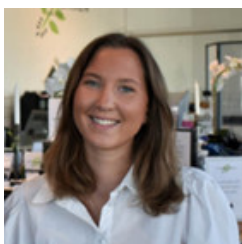
ScandChoco på [Facebook](#)

## Kontaktpersoner



### **Martin Jörgensen**

Presskontakt  
VD & Ägare  
[martin@scandchoco.se](mailto:martin@scandchoco.se)  
076-893 95 05



### **Elin Perlelin**

Presskontakt  
Marknadsansvarig  
[elin@scandchoco.se](mailto:elin@scandchoco.se)  
070-634 05 05