# Datenblatt zu Dolce Eleganza - Konzentrat für feine Trinkschokolade und Dip 1,25 kg

"Tante Käthes Punschfabrik"



REGIONALITÄT AUSLOBBAR

ENTWICKELT VON e=mk²

REDUZIERTE KENNZEICHNUNGS PFLICHT

ANPASSBAR NACH IHREM WUNSCH

HERGESTELLT FÜR e=mk²

**Produktbeschreibung**

Dolce Eleganza stammt ebenfalls aus der EmK Entwicklung und ist ein hochwertiges Schokoladenpulver, hergestellt aus UTZ-zertifiziertem Kakao, das durch seine besondere Cremigkeit und seinen exzellenten Geschmack besticht. Es wird durch die Zugabe von Milch aus der jeweiligen Region zu einem regionalen Produkt. So kann jeder Anwender Dolce Eleganza vor Ort als regionales Produkt bewerben, was ihm einen besonderen Wert verleiht. Dolce Eleganza ist vielseitig einsetzbar: Im Mischverhältnis 1:2,5 eignet es sich hervorragend als cremiger Dip für Churros, während es bei 1:4 bis 1:7 als dickflüssige, mediterrane Trinkschokolade zubereitet werden kann. Für den klassischen heißen Kakao wird es im Verhältnis 1:8 bis 1:11 angerührt. In jedem Mischverhältnis entfaltet sich das mild-intensiv schokoladige Aroma, das Dolce Eleganza zu einer wahren Gaumenfreude macht. Ideal wird Dolce Eleganza in der exklusiven Schokoladenwärmer-Serie „Famosa“ präsentiert, die durch eine gleichmäßige Erwärmung bei 65-68°C die cremige Textur optimal erhält und ein Anhängen der Schokolade verhindert. Dank der
Dolce Eleganza von **Tante Käthes Punschfabrik** ist mehr als ein Kakaopulver für ein heißes Getränk. Die von EmK entwickelte Mischung wurde für Gastronomen, Weihnachtsmarktbetreiber, Cafés und Churros-Verkäufer konzipiert, die aus dem häufig unterschätzten Produkt „heißer Kakao“ eine hochwertige und ertragreiche Spezialität machen möchten.

Je nach Mischungsverhältnis entsteht aus Dolce Eleganza ein klassischer heißer Kakao, eine besonders cremige mediterrane Trinkschokolade oder ein dichter Schokoladen-Dip für Churros und anderes Gebäck.

Der entscheidende Unterschied zu vielen servierfertigen Kakaogetränken: **Die Milch ist nicht bereits Bestandteil eines Fertiggetränks.** Sie entscheiden selbst, womit Dolce Eleganza zubereitet wird. Verwenden Sie hochwertige Vollmilch aus Ihrer Region oder einen geeigneten Pflanzendrink für eine vegane Variante. Gleichzeitig bestimmen Sie durch das Mischungsverhältnis selbst, wie intensiv und cremig Ihr Schokoladenprodukt werden soll.

Und weil ein besonderes Produkt auch besonders präsentiert werden sollte, bietet EmK rund um Dolce Eleganza ein komplettes Verkaufskonzept – bis hin zur exklusiven Famosa mit Schokoladenbrunnen und individuell gestalteten Werbemitteln.

## Die wichtigsten Vorteile auf einen Blick

# Datenblatt zu Dolce Eleganza - Konzentrat für feine Trinkschokolade und Dip 1,25 kg

"Tante Käthes Punschfabrik"

- hochwertige EmK-Entwicklung aus der Produktwelt von Tante Käthes Punschfabrik
- ausgeprägt mild-intensives Schokoladenaroma
- außergewöhnlich cremige Konsistenz
- ein Produkt für mehrere Anwendungen
- als klassischer heißer Kakao einsetzbar
- als besonders cremige mediterrane Trinkschokolade einsetzbar
- als dichter Schokoladen-Dip beispielsweise für Churros geeignet
- individuelle Intensität über das Mischungsverhältnis
- Zubereitung mit frischer Milch
- ohne Milchpulver in der Pulvermischung
- dadurch auch mit geeigneten Pflanzendrinks zubereitbar
- regionale Positionierung durch Verwendung von Milch aus dem direkten Umfeld möglich
- deutlich geringerer Lager- und Transportbedarf als bei großen Mengen servierfertigen Kakaogetränks
- 1,25-kg-Gebinde für den professionellen Einsatz
- ideal für Weihnachtsmärkte, Gastronomie, Cafés und Churros-Verkauf
- abgestimmte professionelle Schokoladenwärmer erhältlich
- mit der Famosa inklusive Schokoladenbrunnen besonders aufmerksamkeitsstark präsentierbar
- passende Plakate, Tischaufsteller, gebrandete Vorratsdosen und individuelle Werbemittel über EmK erhältlich
- Produkt, Technik und Verkaufsunterstützung aus einer Hand

## Vom heißen Kakao bis zur mediterranen Trinkschokolade

Heißer Kakao wird in vielen Gastronomiebetrieben noch immer wie ein Nebenprodukt behandelt. Ein Pulver wird angerührt, das Getränk auf die Karte gesetzt – und damit ist das Thema erledigt.

Dabei liegen zwischen einem einfachen heißen Kakao und einer wirklich guten Trinkschokolade geschmacklich und verkäuferisch Welten.

Genau hier setzt Dolce Eleganza an.

Durch die unterschiedliche Dosierung kann der Betreiber selbst bestimmen, welches Produkt er seinen Gästen anbieten möchte:

**Als klassischer heißer Kakao** wird Dolce Eleganza stärker mit Milch verdünnt. Das Ergebnis ist ein gut trinkbares, vollmundiges Heißgetränk für Gäste, die einen klassischen Kakao erwarten.

**Als mediterrane Trinkschokolade** wird die Mischung wesentlich konzentrierter angesetzt. Dadurch entsteht eine ausgesprochen cremige und intensive Schokoladenspezialität, wie man sie aus südlichen Ländern kennt.

**Als Schokoladen-Dip** wird Dolce Eleganza nochmals konzentrierter zubereitet. Das Ergebnis passt hervorragend zu Churros, Waffeln, Gebäck und anderen süßen Spezialitäten.

Aus nur einem Grundprodukt entstehen damit unterschiedliche Artikel für Ihre Speise- und Getränkekarte.

## Drei Konsistenzen – ein Produkt

Die gewünschte Konsistenz lässt sich über das Mischungsverhältnis steuern.

### Schokoladen-Dip

Für einen besonders cremigen Dip wird Dolce Eleganza ungefähr im Verhältnis **1:2** mit Milch zubereitet.

Damit entsteht eine dichte Schokoladenkonsistenz, in die beispielsweise frisch gebackene Churros eingetaucht werden können.

Die genaue Dosierung kann abhängig von gewünschter Konsistenz und verwendeter Milch geringfügig angepasst werden.

### Mediterrane Trinkschokolade

Für eine intensive, cremige Trinkschokolade empfehlen wir ein Mischungsverhältnis von ungefähr **1:4 bis 1:7**.

Innerhalb dieser Bandbreite können Sie entscheiden, ob Ihre Trinkschokolade ausgesprochen dick und intensiv oder etwas leichter fließend serviert werden soll.

Gerade die konzentrierteren Varianten eignen sich hervorragend für kleine Tassen und eine hochwertige Positionierung auf der Getränkekarte.

### Klassischer heißer Kakao

Soll ein klassischer Kakao angeboten werden, kann Dolce Eleganza ungefähr im Verhältnis **1:8 bis 1:11** zubereitet werden.

Auch hier bleibt der charakteristische Schokoladengeschmack erhalten, während die Konsistenz deutlich leichter wird.

Damit müssen Sie nicht verschiedene Produkte für Kakao, Trinkschokolade und Dip bevorraten.

## Kein fertiger Kakao – und genau darin liegt der Vorteil

Servierfertige Kakaogetränke können bequem sein: Verpackung öffnen, erhitzen, ausschenken.

Dolce Eleganza verfolgt bewusst einen anderen Ansatz.

Sie kaufen eine konzentrierte Pulvermischung und entscheiden erst am Verkaufsort, wie daraus Ihre Trinkschokolade werden soll.

Das eröffnet Möglichkeiten, die ein bereits fertig gemischtes Milchgetränk nicht bieten kann.

# Datenblatt zu Dolce Eleganza - Konzentrat für feine Trinkschokolade und Dip 1,25 kg

"Tante Käthes Punschfabrik"

Sie bestimmen:

- welche Milch verwendet wird
- ob ein geeigneter Pflanzendrink eingesetzt wird
- wie intensiv das Getränk schmecken soll
- wie cremig die Konsistenz sein soll
- ob ein Kakao, eine Trinkschokolade oder ein Dip entstehen soll
- in welcher Portionsgröße Sie das Produkt verkaufen
- wie Sie das fertige Getränk auf Ihrer Karte positionieren

Dolce Eleganza ist deshalb nicht als Alternative für Betreiber gedacht, die lediglich ein Fertiggetränk erwärmen möchten.

Es ist ein Produkt für Gastronomen, die **ihre eigene hochwertige Trinkschokolade anbieten möchten.**

## Mit frischer Milch statt Milchpulver

Ein wichtiger Bestandteil des Konzeptes ist die Zubereitung mit der Milch Ihrer Wahl.

Dolce Eleganza enthält kein Milchpulver, das bereits vorgibt, welche Milchbasis später im Getränk steckt.

Für die klassische Zubereitung können Sie beispielsweise frische Vollmilch einsetzen. Die Milch trägt erheblich zu Cremigkeit und Mundgefühl der fertigen Trinkschokolade bei.

Gleichzeitig haben Sie die Kontrolle über die Qualität dieser wichtigen Zutat.

Das ist insbesondere für Betriebe interessant, die bewusst mit hochwertigen oder regional bezogenen Lebensmitteln arbeiten.

## Mit Milch aus Ihrer Region zubereiten

Ein Weihnachtsmarkt in Bayern, ein Café im Schwarzwald oder ein Gastronomiebetrieb im Harz muss nicht dieselbe Milch verwenden.

Mit Dolce Eleganza können Sie die Milch dort einkaufen, wo es zu Ihrem Konzept passt.

Beziehen Sie beispielsweise Milch von einer Molkerei oder einem Lieferanten aus Ihrer Umgebung, können Sie Ihren Gästen konkret kommunizieren:

**„Unsere Trinkschokolade wird mit Milch aus der Region zubereitet.“**

Eine solche nachvollziehbare Aussage ist wesentlich aussagekräftiger als ein beliebiger Standardkakao, dessen Milchbestandteile bereits bei der industriellen Herstellung festgelegt wurden.

Gerade bei regional ausgerichteten Weihnachtsmärkten, Hofläden, Ausflugsgastronomie und touristischen Standorten kann daraus ein zusätzliches Verkaufsargument entstehen.

## Auch eine vegane Trinkschokolade ist möglich

Weil die Milch nicht bereits Bestandteil der Pulvermischung ist, kann Dolce Eleganza auch mit einem geeigneten Pflanzendrink zubereitet werden.

Damit können Sie neben der klassischen Variante beispielsweise eine Zubereitung mit Hafer-, Soja- oder einem anderen geeigneten Pflanzendrink anbieten.

Die Auswahl des Pflanzendrinks beeinflusst dabei Geschmack und Konsistenz. Für einen professionellen Ausschank empfiehlt es sich deshalb, die gewünschte Kombination vorab zu testen und anschließend mit einer festen Rezeptur zu arbeiten.

So lässt sich auch Gästen, die bewusst auf tierische Milch verzichten möchten, eine hochwertige Schokoladenspezialität anbieten.

## Kakao oder Trinkschokolade – wo liegt eigentlich der Unterschied?

Diese Frage stellen viele Gäste und Betreiber.

Im täglichen Sprachgebrauch werden „heißer Kakao“, „heiße Schokolade“ und „Trinkschokolade“ häufig synonym verwendet. Für den Gast verbinden sich damit jedoch unterschiedliche Erwartungen.

Ein **heißer Kakao** wird meist als vergleichsweise leichtes, gut trinkbares Heißgetränk verstanden.

Unter einer **feinen Trinkschokolade** erwartet der Gast eher etwas Intensives, Cremiges und Hochwertiges – ein Getränk, das bereits näher an einem Dessert liegt.

Dolce Eleganza ermöglicht beide Varianten.

Deshalb empfehlen wir, nicht jede Zubereitung einfach als „Kakao“ anzubieten. Wenn Sie Dolce Eleganza konzentrierter zubereiten und entsprechend präsentieren, darf auch die Bezeichnung auf Ihrer Getränkekarte den höheren Anspruch deutlich machen.

Zum Beispiel:

**Dolce Eleganza – feine mediterrane Trinkschokolade**

oder

**Dolce Eleganza – unsere cremige Haustrinkschokolade**

So entsteht schon sprachlich ein Unterschied zum gewöhnlichen Becher Kakao.

## Warum guter Kakao kein Nebenprodukt sein sollte

Kaffee erhält eine Espressomaschine.

# Datenblatt zu Dolce Eleganza - Konzentrat für feine Trinkschokolade und Dip 1,25 kg

"Tante Käthes Punschfabrik"

Glühwein bekommt eine attraktive Zapfanlage.

Cocktails werden sichtbar zubereitet und aufwendig dekoriert.

Und die heiße Schokolade?

In vielen Betrieben steht sie irgendwo in einem einfachen Behälter hinter der Theke.

Damit verschenkt man Aufmerksamkeit.

Eine hochwertige Trinkschokolade besitzt alle Voraussetzungen für ein emotionales Genussprodukt: Schokolade steht für Wärme, Winter, Belohnung und Genuss. Besonders cremige Trinkschokolade unterscheidet sich außerdem deutlich von Getränken, die der Gast problemlos selbst zu Hause zubereiten kann.

Deshalb ist unsere Erfahrung bei EmK eindeutig:

**Je besser Trinkschokolade präsentiert und kommuniziert wird, desto interessanter wird sie für den Gast.**

Aus einem Nebenartikel kann ein eigenständiges Premiumprodukt werden.

## Das Produkt allein reicht nicht – es muss gesehen werden

Wer den Absatz von Trinkschokolade erhöhen möchte, sollte nicht nur über die Rezeptur nachdenken.

Der Gast muss zunächst erkennen, dass hier etwas Besonderes angeboten wird.

Genau deshalb verbinden wir Dolce Eleganza mit einem kompletten Präsentationskonzept.

EmK kann unter anderem bereitstellen:

- Tischaufsteller
- Plakate
- Speisekartenmaterial
- dekorative gebrandete Vorratsdosen
- individuelle Druckdaten
- Aktionsmaterial
- speziell auf Ihren Verkaufsstand abgestimmte Werbemittel
- individuelle Sonderanfertigungen

Sie möchten eine Dose im Dolce-Eleganza-Design?

Ein Plakat für Ihren Weihnachtsmarktstand?

Einen Tischaufsteller für Ihr Café?

Ein individuelles Motiv passend zu Ihrem eigenen Verkaufskonzept?

Sprechen Sie uns an.

Wir betrachten Dolce Eleganza nicht nur als Lebensmittel im Beutel, sondern als Produkt, das am Verkaufsort inszeniert werden kann.

## Die Famosa mit Schokoladenbrunnen – Trinkschokolade sichtbar verkaufen

Eine besondere Rolle spielt dabei unsere **Famosa mit Schokoladenbrunnen**.

Die Famosa ist ein professioneller Schokoladenwärmer, in dem die zubereitete Trinkschokolade temperiert und kontinuierlich bewegt wird.

Der entscheidende verkäuferische Unterschied befindet sich darüber:

**der weithin sichtbare Schokoladenbrunnen.**

Fließende Schokolade erzeugt Aufmerksamkeit. Sie kommuniziert schon aus einiger Entfernung, was hier verkauft wird.

Der Gast sieht nicht einfach einen geschlossenen Getränkebehälter – er sieht Schokolade.

Nach unseren Erfahrungen aus dem professionellen Ausschank kann genau diese Präsentation die Wahrnehmung des Produktes und damit den Verkauf deutlich unterstützen.

Der Schokoladenbrunnen arbeitet dabei getrennt von der eigentlichen Trinkschokolade im Behälter. Für den Brunnen wird ein dafür vorgesehenes Dauer-Topping eingesetzt.

Das Konzept verbindet damit professionelle Getränketechnik und Verkaufspräsentation.

## Dolce Eleganza + Famosa: Das Produkt bekommt eine Bühne

Unsere Grundidee ist einfach:

**Ein besonderes Produkt verdient eine besondere Präsentation.**

Dolce Eleganza liefert die Trinkschokolade.

Die Famosa hält sie professionell bereit.

Der Schokoladenbrunnen schafft den Blickfang.

Werbemittel erklären dem Gast, was angeboten wird.

# Datenblatt zu Dolce Eleganza - Konzentrat für feine Trinkschokolade und Dip 1,25 kg

"Tante Käthes Punschfabrik"

Erst das Zusammenspiel daraus macht ein vollständiges Verkaufskonzept.

Gerade auf einem Weihnachtsmarkt, an einem stark frequentierten Verkaufsstand oder in der Erlebnisgastronomie ist die Sichtbarkeit entscheidend.

Der Gast muss innerhalb weniger Sekunden verstehen:

**Hier gibt es nicht irgendeinen Kakao. Hier gibt es eine besondere Trinkschokolade.**

## Wie kann ich mehr heiße Schokolade verkaufen?

Diese Frage wird uns regelmäßig gestellt.

Unsere Antwort lautet: Nicht allein über den Preis.

Wer einen gewöhnlichen Kakao genauso präsentiert wie jeder andere Anbieter, kann sich kaum differenzieren.

Interessanter sind mehrere Stellschrauben gleichzeitig:

**1. Ein gutes Grundprodukt einsetzen**

Der Gast muss den Qualitätsunterschied schmecken können.

**2. Dem Produkt einen Namen geben**

„Dolce Eleganza – feine Trinkschokolade“ vermittelt einen anderen Anspruch als schlicht „Kakao“.

**3. Die Konsistenz bewusst wählen**

Eine besonders cremige mediterrane Trinkschokolade bietet ein anderes Geschmackserlebnis als ein dünner Standardkakao.

**4. Das Produkt sichtbar machen**

Famosa, Schokoladenbrunnen, Plakate und Tischaufsteller lenken die Aufmerksamkeit auf das Angebot.

**5. Varianten anbieten**

Klassisch, besonders cremig, mit Pflanzendrink oder als Ergänzung zu Churros – aus demselben Grundprodukt können mehrere Verkaufsartikel entstehen.

**6. Zusätzliche Verkäufe ermöglichen**

Wer Churros verkauft, kann einen Schokoladen-Dip anbieten. Wer Trinkschokolade verkauft, kann unterschiedliche Größen oder Rezepturen anbieten.

So wird aus „wir haben übrigens auch Kakao“ ein bewusst aufgebautes Schokoladenangebot.

## Dolce Eleganza als Dip für Churros

Churros und dickflüssige Schokolade gehören zu den klassischen Kombinationen der spanischen und mediterranen Genusswelt.

Dolce Eleganza eignet sich deshalb nicht nur als Getränk.

In konzentrierter Zubereitung entsteht ein cremiger Schokoladen-Dip, der beispielsweise separat zu einer Portion Churros angeboten werden kann.

Damit ergeben sich zusätzliche Angebotsmöglichkeiten:

- Churros klassisch
- Churros mit Schokoladen-Dip
- Churros und mediterrane Trinkschokolade als Kombination
- unterschiedliche Portionsgrößen des Dips
- weitere Kombinationen mit Gebäck, Waffeln oder Desserts

Für den Gastronomen bedeutet das: Ein bereits vorhandenes Produkt kann an mehreren Stellen der Karte eingesetzt werden.

## Weniger Lagerraum als bei servierfertigen Getränken

Ein weiterer Vorteil des Pulverkonzeptes zeigt sich bei Transport und Lagerung.

Bei einem servierfertigen Kakaogetränk lagern und transportieren Sie bereits die komplette Flüssigkeitsmenge.

Bei Dolce Eleganza kommt die Milch erst am Einsatzort hinzu.

Gerade auf Weihnachtsmärkten, in mobilen Verkaufsständen und in saisonalen Lagern kann das interessant sein. Statt zahlreiche Liter Fertiggetränk einzulagern, bevorraten Sie das konzentrierte Pulver und ergänzen die Milch entsprechend Ihrem tatsächlichen Bedarf.

Das macht Dolce Eleganza besonders für Betriebe interessant, die mit begrenztem Lagerraum arbeiten.

## Ein Produkt für unterschiedliche Zielgruppen

Dolce Eleganza lässt sich in sehr unterschiedlichen Betrieben einsetzen:

# Datenblatt zu Dolce Eleganza - Konzentrat für feine Trinkschokolade und Dip 1,25 kg

"Tante Käthes Punschfabrik"

- Weihnachtsmarktstände
- Cafés
- Bäckereien
- Konditoreien
- Restaurants
- Hotels
- Churros-Stände
- Waffelstände
- Freizeitparks
- Eventgastronomie
- Catering
- Hofcafés
- Ausflugsgastronomie
- saisonale Verkaufsstände

Entscheidend ist nicht der Betriebstyp, sondern der Anspruch: Aus heißer Schokolade soll ein Produkt werden, das der Gast bewusst wahrnimmt und bestellt.

## Warum Dolce Eleganza bei EmK kaufen?

Dolce Eleganza stammt aus der eigenen Entwicklung von EmK.

Das ist für uns allerdings nur der Anfang.

Wir beschäftigen uns gleichzeitig mit der Frage, wie das Produkt im professionellen Alltag zubereitet, warmgehalten, präsentiert und verkauft werden kann.

Deshalb erhalten Sie bei uns nicht nur das Pulver.

Auf Wunsch erhalten Sie:

- die passende Schokoladentechnik
- Famosa-Schokoladenwärmer in unterschiedlichen Größen
- exklusive Ausführungen mit Schokoladenbrunnen
- Beratung zur richtigen Zubereitung
- Lösungen für Trinkschokolade und Dip
- Tischaufsteller
- Plakate
- gebrandete Vorratsdosen
- individuelle Werbemittel
- Unterstützung bei der Gestaltung eines vollständigen Verkaufskonzeptes

Das ist der Unterschied zwischen dem Verkauf eines Beutels Schokoladenpulver und einem durchdachten Trinkschokoladen-Konzept.

**Dolce Eleganza – besonderes Produkt, besonders präsentiert.**

## Zubereitung und Mischungsverhältnisse

Die folgenden Werte dienen als Ausgangspunkt und können entsprechend der gewünschten Konsistenz angepasst werden:

| Verwendung | Dolce Eleganza : Milch | Ergebnis |
|---|---|---|
| Schokoladen-Dip | ca. 1 : 2 | sehr cremig und dickflüssig |
| Mediterrane Trinkschokolade | ca. 1 : 4 bis 1 : 7 | intensiv bis cremig-trinkbar |
| Klassischer heißer Kakao | ca. 1 : 8 bis 1 : 11 | leichter und gut trinkbar |

Die verwendete Milch beziehungsweise der Pflanzendrink beeinflusst Geschmack und Konsistenz. Für einen gleichbleibenden professionellen Ausschank empfehlen wir, die gewünschte Rezeptur einmal festzulegen und anschließend konsequent danach zu dosieren.

## Lieferumfang

Geliefert wird **ein Beutel Dolce Eleganza mit 1,25 kg Inhalt**.

Milch beziehungsweise Pflanzendrink, Schokoladenwärmer, Famosa, Werbemittel und weiteres abgebildetes Zubehör gehören nicht automatisch zum Lieferumfang, sofern diese nicht ausdrücklich Bestandteil des jeweiligen Angebotes sind.

## FAQ – häufige Fragen zu Dolce Eleganza

### Was ist Dolce Eleganza?

Dolce Eleganza ist eine von EmK entwickelte Pulvermischung zur professionellen Herstellung von heißem Kakao, cremiger mediterraner Trinkschokolade und Schokoladen-Dip. Das Produkt gehört zur Marke Tante Käthes Punschfabrik.

### Ist Dolce Eleganza ein fertiges Kakaogetränk?

Nein. Dolce Eleganza wird als Pulver geliefert und erst beim Anwender mit Milch beziehungsweise einem geeigneten Pflanzendrink zubereitet.

Gerade darin liegt ein wesentlicher Vorteil: Sie bestimmen Milchqualität, Intensität und Konsistenz selbst.

# Datenblatt zu Dolce Eleganza - Konzentrat für feine Trinkschokolade und Dip 1,25 kg

"Tante Käthes Punschfabrik"

### Was ist der Unterschied zwischen Dolce Eleganza und einem Bag-in-Box-Kakao?

Bei einem servierfertigen Bag-in-Box-Produkt sind Milch, Kakao und weitere Zutaten bereits fertig miteinander vermischt.

Dolce Eleganza ist dagegen ein konzentriertes Pulverprodukt. Die Milch wird erst beim Betreiber hinzugefügt. Dadurch können Sie die verwendete Milch selbst auswählen, unterschiedliche Mischungsverhältnisse herstellen und Dolce Eleganza zusätzlich als Schokoladen-Dip einsetzen.

Die beiden Produktkonzepte erfüllen damit unterschiedliche Anforderungen.

### Kann ich Dolce Eleganza mit regionaler Milch herstellen?

Ja. Sie wählen die verwendete Milch selbst aus.

Wer beispielsweise Milch von einer Molkerei aus der eigenen Region verwendet, kann diese konkrete Herkunft auch entsprechend kommunizieren, beispielsweise mit dem Hinweis „mit Milch aus unserer Region zubereitet“.

### Kann Dolce Eleganza vegan zubereitet werden?

Dolce Eleganza enthält kein Milchpulver und kann mit einem geeigneten Pflanzendrink zubereitet werden. Damit lässt sich eine pflanzliche Variante der Trinkschokolade herstellen.

Für die konkrete Auslobung und Allergenkennzeichnung sind die jeweils aktuellen Zutaten- und Produktspezifikationen maßgeblich.

### Welche Pflanzenmilch eignet sich für Trinkschokolade?

Grundsätzlich kommen unterschiedliche Pflanzendrinks infrage. Hafer-, Soja- und andere Drinks unterscheiden sich jedoch deutlich in Süße, Fettgehalt, Eigengeschmack und Cremigkeit.

Für den professionellen Einsatz empfehlen wir deshalb einen Praxistest und anschließend eine fest definierte Rezeptur.

### Kann ich mit Dolce Eleganza auch einen Dip für Churros herstellen?

Ja. Genau diese Vielseitigkeit gehört zu den großen Stärken von Dolce Eleganza.

Für einen dickflüssigen Schokoladen-Dip wird das Pulver ungefähr im Verhältnis 1:2 mit Milch zubereitet. Die Konsistenz kann entsprechend der gewünschten Anwendung angepasst werden.

### Welches Mischungsverhältnis benötige ich für mediterrane Trinkschokolade?

Je nach gewünschter Intensität und Konsistenz ungefähr 1:4 bis 1:7.

Je geringer der Milchanteil, desto dichter und intensiver wird die Trinkschokolade.

### Welches Mischungsverhältnis benötige ich für normalen heißen Kakao?

Für einen leichteren klassischen Kakao eignet sich ungefähr ein Mischungsverhältnis zwischen 1:8 und 1:11.

### Was bedeutet mediterrane Trinkschokolade?

Damit beschreiben wir eine deutlich cremigere und intensivere Form der heißen Schokolade.

Sie wird konzentrierter als klassischer Kakao zubereitet und kann – je nach Rezeptur – fast dessertartigen Charakter erreichen. Häufig wird eine solche Trinkschokolade in kleineren Tassen serviert.

### Kann ich Dolce Eleganza in einem normalen Kakaowärmer verwenden?

Für cremige Trinkschokolade sollte ein Gerät verwendet werden, das für die Konsistenz und die verwendete Milch geeignet ist und das Getränk gleichmäßig bewegt und erwärmt.

EmK bietet hierfür unter anderem professionelle Chocolatièren und die Famosa-Serie an.

### Was ist das Besondere an der Famosa mit Schokoladenbrunnen?

Bei der Famosa wird die professionelle Zubereitung beziehungsweise Bereithaltung der Trinkschokolade mit einem auffälligen Schokoladenbrunnen kombiniert.

Der Brunnen arbeitet getrennt vom eigentlichen Getränk und wird mit einem dafür geeigneten Dauer-Topping betrieben.

Seine wichtigste Aufgabe ist die Präsentation: Bewegte, sichtbar fließende Schokolade erzeugt Aufmerksamkeit und macht bereits aus der Entfernung deutlich, welche Spezialität angeboten wird.

### Wie kann ich mehr heiße Schokolade verkaufen?

Aus unserer Erfahrung reicht ein gutes Produkt allein nicht aus.

# Datenblatt zu Dolce Eleganza - Konzentrat für feine Trinkschokolade und Dip 1,25 kg

"Tante Käthes Punschfabrik"

Geschmack, Produktname, Konsistenz, Sichtbarkeit und Präsentation sollten zusammenpassen. Deshalb kombiniert EmK Dolce Eleganza auf Wunsch mit Famosa, Schokoladenbrunnen, Plakaten, Tischaufstellern und weiteren Werbemitteln.

### Gibt es Werbemittel für Dolce Eleganza?

Ja. EmK kann verschiedene Werbemittel zur Verfügung stellen beziehungsweise individuell entwickeln.

Dazu gehören beispielsweise Tischaufsteller, Plakate, gebrandete Vorratsdosen und individuelle Sonderanfertigungen. Sprechen Sie uns auf das gewünschte Verkaufskonzept an.

### Eignet sich Dolce Eleganza nur für Weihnachtsmärkte?

Nein. Dolce Eleganza eignet sich ebenso für Cafés, Bäckereien, Hotels, Restaurants, Churros-Stände, Waffelstände, Catering, Eventgastronomie und andere Betriebe, die hochwertige heiße Schokolade anbieten möchten.

### Muss Trinkschokolade immer sehr dick sein?

Nein. Genau deshalb bietet Dolce Eleganza unterschiedliche Mischungsverhältnisse.

Sie können vom klassischen heißen Kakao bis zur beinahe löffelbaren mediterranen Trinkschokolade unterschiedliche Konsistenzen herstellen.

### Warum sollte ich statt einfachem Kakao eine Premium-Trinkschokolade anbieten?

Eine hochwertige, intensiv zubereitete und entsprechend präsentierte Trinkschokolade lässt sich als eigenständige Spezialität positionieren.

Damit unterscheidet sie sich vom gewöhnlichen Nebenartikel „Kakao“ und schafft zusätzliche Möglichkeiten für Produktinszenierung, Varianten und Zusatzverkäufe.
flexiblen Einsatzmöglichkeiten ist Dolce Eleganza besonders attraktiv für Gastronomen, die mit dieser hochwertigen Mischung sowohl einen authentischen Dip als auch eine erstklassige Trinkschokolade anbieten können – und das alles bei einem unverwechselbaren Premium-Schokoladenerlebnis.

### Produkteigenschaften

| | |
|---|---|
| **Geschmacksfinder:** | sahnig, eher verführerisch süß, Schokolade |
| **Eigenschaften Food:** | Regionalität auslobbar, Entwickelt von EmK, Reduzierte Kennzeichnungspflicht, nach Kundenwunsch anpassbar, Hergestellt für EmK |
| **Zubereitungsart:** | warm |
| **Farbe:** | Braun |
| **Hersteller:** | EmK Food-Produkte |
| **Einsatzbereich - für welche Branche:** | Schwimmbad etc. , Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Gastronomie in Stadie, Arenen, Altenheim, Kantine etc., Eisdiele, Eiscafé etc. , Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Vereine, Freizeitpark, Zooologischer Garten etc. |
| **Inhaltsstoffe:** | Ohne künstliche Aromen, Glutenfrei, Ohne Azo-Farbstoffe, Ohne künstliche Farbstoffe, Vegan |
| **Produktbereich:** | Trinkschokolade |
| **Inhalt (Gewicht)** | 1.25 kg |
| **Gewicht** | 1.25 kg |

**Zum Artikel: emk20042b**