



# NYHET!



## Idilio Origins - Exklusiv Schweizisk choklad

**Idilio** står för en lugn harmoni, urvalet och blandningen av tropiska frukter och växter, den ömsinta skörden av kakao bönan, den varsamma torkningen och rostningen av kunniga odlare.

**Origins** beskriver företagets filosofi att enbart använda sig av noggrant utvalda sorter av kakao bönor från omsorgsfullt selekterade länder och plantager samt att arbeta nära de lokala odlarna och personligen ordna med transporter till Schweiz.

**Exklusiv schweizisk choklad** visar på den klassiska smälter-i-munnen-karakteren som är kännetecknet för riktigt bra schweizisk choklad.

**STOCKHOLMS  
KONFEKTYR  
FABRIK**

**Exklusiv**

**Importör och distributör  
för nordiska länderna**  
Stockholms Konfektyrfabrik  
Tel: 016- 316 00 80  
[www.stockholmskonfektyr.se](http://www.stockholmskonfektyr.se)  
[info@stockholmskonfektyr.se](mailto:info@stockholmskonfektyr.se)



Företaget **Idilio Origins** från Basel i Schweiz har specialiserat sig på choklad från sällsynta kakaosorter som både är ursprungs- och plantageexklusiva.

Grundarna gör egenhändigt och i nära samarbete med den lokala odlaren en av den bästa kakaon i Venezuela och angränsande länder.

Idilios produkter är numrerade kronologiskt. PURE serien innehåller endast kakao och rörsocker. CACAONIBS innehåller dessutom små bitar av rostad kakao, så kallade Cacaonibs.

Idilios produkter är helt fria från sojalecitin.



*Porcellana Criollo puro*    *Seleccion amiari meridena*    *Carenero urrutia superior*    *Seleccion cata ocumare*    *Cooperativa amazonas*    *Finca Torres*

**PURE**

1

2

3

4

5

12

**CACAONIBS**

6

7

8

9



