



SCHOKINAG

A WORLD OF CHOCOLATE

TRADITION HEUTE

SCHOKINAG wurde 1923 als Familienunternehmen gegründet und produziert seit 100 Jahren Schokoladen für die weiterverarbeitende Industrie. Wir zählen heute zu den führenden Lieferanten von Schokoladen in Europa.

SCHOKINAG hat unter neuer Eigentümerschaft zu seiner mittelständischen Struktur zurückgefunden. Unsere Investitionsentscheidungen dienen der langfristigen Existenzsicherung unseres Unternehmens, unserer Mitarbeiter und unserer Umwelt.

SCHOKINAG – ein Name, der auch in Zukunft für höchste Produktqualität, ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis und herausragenden Service steht.

LEBENSMITTELSICHERHEIT

Hohe Qualitäts- und Sicherheitsstandards gehören zu unseren wichtigsten Unternehmenszielen. Wir garantieren Ihnen höchste Produktqualität aus unserem IFS-zertifizierten Werk unter Einhaltung aller nationalen und internationalen Richtlinien.

HÖCHSTE PRODUKTQUALITÄT

SCHOKINAG bietet Ihnen wettbewerbsfähige Preise. Wir arbeiten mit Lieferanten mit vergleichbarer Unternehmenskultur und verwenden für die Herstellung unserer feinsten Schokoladen ausgesuchte, qualitativ hochwertige Rohstoffe.

Unseren Kunden garantieren wir damit eine sichere Belieferung in der gewünschten Qualität und gemäß Ihren Anforderungen.

KUNDENNÄHE

Die enge Zusammenarbeit mit unserer Kundschaft basiert auf gegenseitigem Vertrauen und steht für uns an oberster Stelle. Der persönliche Kontakt schafft langfristige Geschäftsbeziehungen und spiegelt sich in der Umsetzung Ihrer Anforderungen, um innerhalb kürzester Zeit nachhaltige Lösungen in höchster Qualität zu erzielen.

PRODUKTENTWICKLUNG

Unser R&D-Team hat eine jahrzehntelange Erfahrung mit Kenntnissen der verschiedensten Branchen der Süßwarenindustrie sowie ein hervorragendes Verständnis für die unterschiedlichsten Anwendungen.

SCHOKINAG entwickelt kundenspezifische Rezepturen weiter, um den sich ständig verändernden Marktgegebenheiten gerecht zu werden. Wir laden Sie ein, unsere Entwicklungsabteilung mit moderner Pilotanlage und neuesten Messeinrichtungen gemeinsam mit uns zu nutzen.



SCHOKINAG

UNSERE PRODUKTE

SCHOKINAG produziert eine große Produktpalette an Schokoladen und Fettglasuren, sowohl flüssig als auch fest, in unterschiedlichen Größen, Formen und Verpackungen. Hohe Qualitäts- und Sicherheitsstandards in unserem zertifizierten Werk garantieren hochwertige und sichere Produkte, die allen internationalen Richtlinien entsprechen.

Unsere Stärke ist unsere Flexibilität. Zusätzlich zu unserem Standardprogramm an Schokoladen und Kuvertüren können wir maßgeschneiderte Rezepturen nach den Vorgaben unserer Kunden schnell entwickeln.

A WORLD OF CHOCOLATE

Anwendungen der Schokolade

Rezepturen und Anwendungen

- Schokoladen mit einem Kakaogehalt von 25% bis 85% für dunkle, Vollmilch-/ Milkschokoladen und mindestens 20 % für weiße Schokoladen
- Schokoladen und Schokoladenkuvertüren für Überzüge, Hohlfiguren und zum Tunken
- Backfeste Schokoladen ab 27% Fett zum Einbacken
- Schokoladen für Eiscrème-Anwendungen
- Flüssige Fettglasuren für die Eiscrème-Industrie (mit Kokosfett, CBE und anderen Fetten als Alternativen zu Kakaobutter)

Spezialprodukte

- Kakaobutter- und Kakaomasse-Chips/Buttons
- Single Origin Schokoladen, hergestellt aus Kakaomasse aus spezifischen Ursprungsländern, wie Elfenbeinküste, Ghana, Ecuador (andere Ursprünge auf Anfrage möglich)
- Dekorationen wie Curls, Shavings, Spaghetti, Fanderol, Dekorröllchen und viele neue Innovationen auf Anfrage
- Microchips bis zu 150.000/kg

Formen

- Flüssige dunkle, Vollmilch-/ Milkschokoladen und weiße Schokoladen sowie Eiscrème-Fettglasuren in Chargen von 6 bis 24 MT
- Feste dunkle, Vollmilch-/ Milkschokoladen und weiße Schokoladen:
Chips in Größen von 2.200 bis 22.000 Stück/kg
Chunks von 5x5 mm bis 10x10 mm Länge und Breite und einer Höhe von 3-5 mm

Zertifizierungen

- Alle unsere Schokoladen sind Kosher dairy (Orthodox Union) und HALAL-zertifiziert von HFCE (Halal Food Council of Europe).
- Nachhaltigkeit:
Fairtrade Mass Balance, UTZ Mass Balance, Rainforest Alliance Segregated

Verpackungen fester Schokoladen

- Lose in Big Bags mit 600 kg pro Big Bag
- Lose im Schokitainer von 450 bis 500 kg pro Palette
- 10 kg Säcke im Schokitainer mit 420 bis 480 kg pro Palette
- 10 kg Karton mit 800 kg pro Palette
- 5 kg Sack in einem Karton mit 640 bis 720 kg pro Palette
- 25 kg Karton mit 800 kg pro Palette

Haben Sie noch Wünsche?

- Wir gehen auf Ihre Bedürfnisse ein, sollten sie auch noch so speziell sein. Vielleicht suchen Sie eine Schokolade, die zuvor noch nie hergestellt wurde?
- Wir hoffen auf eine Zusammenarbeit mit Ihnen, um Lösungen für all Ihre Anforderungen und Wünsche zu finden.

SCHOKINAG-Schokolade-Industrie GmbH
Neckarvorlandstrasse 21-25
D-68159 Mannheim

Tel. (+49) 621 107 82 0
Fax (+49) 621 107 82 162
Website: www.schokinag.com
E-mail: info@schokinag.com



SCHOKINAG

CHIPS & CHUNKS

Variation in Form und Größe

SCHOKINAG CHIPS zum Wiederaufschmelzen machen es einfach, Schokolade zu verarbeiten: einfaches Dosieren, schnelles Aufschmelzen durch große Oberfläche, genaues Temperieren.

SCHOKINAG CHIPS zum Einbacken und Dekorieren sind in Größen von 800 bis 22.000 Stück/kg erhältlich.

SCHOKINAG CHUNKS werden in der Backwarenindustrie verwendet. Von flach bis gewölbt oder auch gemischt aus dunkler, Milch- und weißer Schokolade – unsere Schokoladen-Chunks bieten Ihnen Ideen für Ihre Produktentwicklungen.

A WORLD OF CHOCOLATE

Chips & Chunks

Wählen Sie aus unserer Angebotspalette:

Zartbitterschokoladekuvertüre – Typ 60/40/38 (CD5500S3)

Mind. 58% Kakaobestandteile, der Klassiker der Zartbitterschokoladen, sehr gute Fließigenschaften. Universell verwendbar für Überzüge, Hohlfiguren und zum Tunken. Erhältlich in 4.000 Stück/kg.

Zartbitterschokoladekuvertüre – Typ 60/40/42 (CD5000S3)

Mind. 58% Kakaobestandteile. Sehr ausgewogener Kakaogeschmack. Wegen des hohen Fettgehalts besonders für dünne Überzüge und zum Tunken geeignet. Erhältlich in 4.000 Stück/kg.

Zartbitterschokolade (backfest) – Typ 52/48/28 (CD5100N12)

Mind. 50% Kakaobestandteile. Aufgrund des niedrigen Kakaobutteranteils besonders zum Einbacken geeignet. Erhältlich in 2.200, 4.000, 7.500, 11.000 und 22.000 Stück/kg sowie als Chunks.

Dunkle Schokolade (backfest) – Typ 46/54/27 (CD4200N12)

Mind. 44% Kakaobestandteile. Aufgrund des niedrigen Kakaobutteranteils besonders zum Einbacken geeignet. Erhältlich in 7.500, 11.000 und 22.000 Stück/kg sowie als Chunks.

Milchschokolade (backfest) – Typ M 27 (CM2124N12)

Milchschokolade mit ausgeprägtem Kakaogeschmack. Aufgrund des niedrigen Fettgehalts besonders zum Einbacken und Aromatisieren von Backwaren geeignet. Erhältlich in 4.000 und 7.500 Stück/kg sowie als Chunks.

Vollmilchschokolade – Typ VM 38/20 (CM1632S3)

Sehr angenehmer Vollmilchschokoladengeschmack, ausgezeichnete Fließigenschaften durch hohen Kakaobutteranteil, unter Verwendung bester Milchsorten hergestellt. Für alle Anwendungsbereiche in Industrie und Handwerk, für Überzüge, Hohlfiguren sowie massive Ausformungen. In 4.000 Stück/kg erhältlich.

Edelvollmilchschokolade – Typ EVM 38/20 (CM1131S3.JA)

Helle Vollmilchschokolade mit intensivem Vollmilchschokoladengeschmack, ausgezeichnete Fließigenschaften durch hohen Kakaobutteranteil. Für Überzüge, Hohlfiguren, massive Ausformungen und zum Tunken geeignet. Erhältlich in 4.000 Stück/kg.

Weißer Schokolade (backfest) – Typ W29 (CW0020N6)

Ausgewogener Milchgeschmack mit angenehmer Vanillenote. Aufgrund des niedrigen Kakaobutteranteils besonders zum Einbacken sowie kleine Hohlfiguren oder Tafeln geeignet. Erhältlich in 7.500 Stück/kg.

Weißer Schokolade – Typ WP (CW0034E0)

Geschmacklich besonders angenehm durch hohe Milchanteile, sehr gute Fließigenschaften. Zum Überziehen, Tunken und Ausformen, für Hohlfiguren. Attraktiver Farbkontrast. Erhältlich in 800 und 4.000 Stück/kg.

Produkt	Gewicht pro Einheit	Karton-gewicht	Kartons pro Palette	Paletten-gewicht
Chips/Chunks	10 kg	10 kg	80	800 kg
Chips/Chunks	5 kg	5 kg	144	720 kg
Chips	10 kg	480 kg	1	480 kg
Chunks	10 kg	420 kg	1	420 kg
Chips	500 kg	500 kg	1	500 kg
Chunks	450 kg	450 kg	1	450 kg

Mindestbestellmenge:

1 Palette

SCHOKINAG-Schokolade-Industrie GmbH
Neckarvorlandstraße 21-25
D-68159 Mannheim

Tel. (+49) 621 107 82 0
Fax (+49) 621 107 82 162
Website: www.schokinag.com
E-mail: info@schokinag.com



SCHOKINAG

FLÜSSIGE SCHOKOLADEN & FETTGLASUREN

Maßgeschneiderte Rezepturen gemäß Ihren Vorgaben

SCHOKINAG produziert ein umfangreiches Produktsortiment an dunklen, Milch- und weißen Schokoladen und Fettglasuren in flüssiger Form für unterschiedlichste Anwendungen gemäß Ihren geschmacklichen, rheologischen und technischen Vorgaben.

Und noch mehr – SCHOKINAG Schokoladen sind aus Single Origin-, Fair-Trade-, UTZ- und Rainforest-Alliance-Kakao erhältlich. Unsere Produkte sind kosher und HALAL-zertifiziert.

Unser erfahrenes R&D-Team hilft Ihnen bei Produktentwicklungen und bietet technische Unterstützung für Ihren Erfolg. In unserem Technikum entwickeln wir maßgeschneiderte Rezepturen gemäß Ihren Vorgaben und übertragen diese schnell vom Labor in den Produktionsmaßstab.

A WORLD OF CHOCOLATE

Flüssige Schokoladen für alle Anwendungen

SCHOKINAG bietet ein umfangreiches Angebot an Schokoladen und Schokoladenkuvertüren in Chargen von 6 bis 24 Tonnen.

In engem Kontakt mit Ihnen entwickeln wir Ihre spezifischen Rezepturen weiter, um den sich ständig verändernden Marktgegebenheiten gerecht zu werden. Insbesondere konzentrieren wir uns auf Kostenoptimierung, Ihre technischen Anforderungen sowie das Verbraucherverhalten.

Rezepturen

- Schokoladen mit einem Kakaogehalt von 25% bis zu 85% für dunkle, Vollmilch-/Milkschokoladen und mindestens 20% für weiße Schokoladen
- Schokoladen und Schokoladenkuvertüren zum Überziehen, Dragieren, Tunken, für Hohlkörper und Toppings
- Schokoladen für Eiscreme-Anwendungen
- Dunkle und Milch-Fettglasuren für die Eiscreme-Industrie (mit Kokosfett, CBE und anderen Fetten als Alternativen zu Kakaobutter)
- Single Origin Schokoladen
- Produktzertifizierungen, wie:
Kosher Dairy, HALAL, Fairtrade Mass Balance, UTZ Mass Balance, Rainforest Alliance Segregated

Hauptanwendungen

Formen

- Schokolade für 100-g-Tafeln
- Schokolade für Neapolitaner
- Schokolade für Waffeln
- Schokolade für große Hohlkörper
- Schokolade für kleine Hohlkörper

Überziehen

- Schokolade zum Überziehen von Keksen und Kuchen
- Schokolade für Waffelböden
- Schokolade für Riegel
- Schokolade zum Tunken von Eis
- Schokolade zum Dragieren

Es gibt noch viele weitere Anwendungsmöglichkeiten. Dunkle, Milch- und weiße Schokoladen mit der von Ihnen benötigten Rheologie, Feinheit und dem gewünschten Geschmack. Gerne entwickeln wir für Sie ein Produkt, das Ihren Anforderungen entspricht.

Wir bieten Ihnen an, an Ihren Innovationen mitzuarbeiten, und laden Sie ein, unsere Entwicklungsabteilung gemeinsam mit uns zu nutzen. Wir verfügen über eine moderne Pilotanlage sowie über neueste Messeinrichtungen und ein Sensorikpanel.

SCHOKINAG-Schokolade-Industrie GmbH
Neckarvorlandstraße 21-25
D-68159 Mannheim

Tel. (+49) 621 107 82 0
Fax (+49) 621 107 82 162
Website: www.schokinag.com
E-mail: info@schokinag.com



SCHOKINAG

SPEZIALSCHOKOLADEN

Kreativität im Dekor

Der heutige Verbraucher sucht kritisch nach „ready to eat“-Produkten, die aus feinsten Zutaten gefertigt wurden.

SCHOKINAG bietet eine interessante Fülle von Dekorartikeln wie Curls, Shavings, Spaghetti sowie Microchips mit 150.000 Stück/kg, die einfach zu verwenden sind und Ihren Produkten die gewünschte Qualitätsvollendung und ein exklusives Aussehen verleihen.

In unseren Schokoladen kombinieren wir Innovation und Geschmack – für Ihren Erfolg in der Produktentwicklung und -vermarktung.

A WORLD OF CHOCOLATE

Spezierschokoladen

Produkt	Karton- gewicht	Kartons pro Palette	Paletten- gewicht
Shavings dunkel, Milch, weiß, mehrfarbig, Caramel	2,5 kg	96	240 kg
Curls dunkel, Milch, weiß, mehrfarbig, Caramel, Erdbeer, Orange in verschiedenen Größen	4 kg	96	384 kg
Cigarettes dunkel, Milch, weiß, duo	2 kg	120	240 kg
Fanderol (Röllchen) dunkel, Milch, weiß, duo in verschiedenen Größen	2,5 kg	96	240 kg
Spaghetti dunkel, Milch, weiß	2,5 kg	96	240 kg
Microchips 150.000/kg dunkel, Milch, weiß, Caramel	12 kg	48	576 kg
Gemischte Chips und Chunks dunkel/Milch/weiß	10 kg	80	800 kg

Chunks sind erhältlich in Größen von 6 x 8 bis 14 x 14 mm.

Haltbarkeit: bei nachstehenden Bedingungen mind. 12 Monate
15-18 °C, < 60% relative Feuchte

Mindestbestellmenge: 1 Palette pro Produkt

SCHOKINAG-Schokolade-Industrie GmbH
Neckarvorlandstraße 21-25
D-68159 Mannheim

Tel. (+49) 621 107 82 0
Fax (+49) 621 107 82 162
Website: www.schokinag.com
E-mail: info@schokinag.com