

CHOVIVA[®]

FAQs



BÄKO

SCHOKOLADENALTERNATIVE AUS SONNENBLUMENKERNEN

CHOVIVA – FRAGEN UND ANTWORTEN

Frequently Asked Questions

ALLGEMEINE FAQs

ChoViva ist neu und anders und trotzdem unglaublich lecker und sowas von schokoladig. Nur wie und warum – und überhaupt?! Frag uns ruhig Löcher in den Bauch und erfahre hier noch mehr, in leicht verdaulichen Häppchen.

Bereitgestellt vom ChoViva-Hersteller
Planet A Foods GmbH
Fraunhoferstraße 11a
82152 Planegg



Warum gibt es ChoViva?

Weil wir glauben, dass die Welt neue Ideen und Impulse für den Umgang mit Lebensmitteln braucht. Und wir sind überzeugt: Je mehr Genuss und Freude in einer Idee wie ChoViva stecken, desto mehr Menschen kommen mit uns auf den Geschmack, mit kleinen Taten Großes zu bewegen.

Was ist ChoViva?

ChoViva ist die weltweit erste Schokoladenalternative mit Sonnenblumenkernen. Und: ChoViva ist kein eigenständiges Endprodukt, sondern eine innovative Zutat, die als leckere, nachhaltige Alternative zu Schokolade in der Lebensmittelproduktion zum Einsatz kommt. ChoViva erzeugt ca. 80 % weniger CO₂-Emissionen im Vergleich zu Schokolade. Diese Einsparung entsteht unter anderem durch kürzere Lieferketten und die Vermeidung von Waldrodungen bei der Verwendung von gemahlene Sonnenblumenkernen im Vergleich zu Kakao. Mehr Informationen unter [ChoViva.com/CO₂](https://choviva.com/CO2).

Wie schmeckt ChoViva?

ChoViva schmeckt wunderbar schokoladig, auch ohne Kakao. Ca. 80 % des charakteristischen Geschmacksprofils und des feinen Aromas von Schokolade stammen nicht aus der Kakaobohne selbst, sondern entwickeln sich während der Fermentation und Röstung. Wir haben dieses Prinzip auf heimische Zutaten übertragen.

Woraus wird ChoViva hergestellt?

ChoViva wird aus wenigen, natürlichen Zutaten hergestellt. Dabei werden gemahlene Sonnenblumenkerne, ähnlich des Fermentationsprinzips veredelt, schonend geröstet und anschließend, je nach Rezeptur, mit weiteren Zutaten wie Zucker und pflanzlichen Fetten gemischt und analog der Schokoladenherstellung weiter verarbeitet.

Wie wird ChoViva produziert?

ChoViva wird in einem innovativen Prozess hergestellt, angelehnt an die traditionelle Schokoladenproduktion. Dabei werden gemahlene Sonnenblumenkerne ähnlich wie Kakaobohnen verarbeitet, geröstet und über mehrere Stufen vermahlen, bis das aromatische ChoViva Konzentrat entsteht. Im Anschluss wird das Konzentrat, je nach Rezeptur, mit weiteren Zutaten vermengt und sorgfältig con-chiert. Das Ergebnis ist eine zartschmelzende Masse, die wie Schokolade aussieht, so schmeckt und auch so verwendet werden kann.

Ist ChoViva vegan?

Es gibt eine vegane ChoViva Rezeptur und eine, die Milcherzeugnisse enthält. Um möglichst vielen Menschen mehr Nachhaltigkeit beim Genuss zu ermöglichen, bieten wir Alternativen zu Milchsokolade, dunkler Schokolade und veganer Schokolade für sämtliche Anwendungsbereiche an. Die Zutatenübersicht der einzelnen Produkte zeigt an, ob vegan oder nicht.

Enthält ChoViva Alkohol?

Für ChoViva werden Sonnenblumenkerne veredelt, der dem Bierbrauprozess ähnelt. Im Gegensatz dazu entsteht aber kein Alkohol. Durch die fermentationsartige Verarbeitung entfalten sich die Aromen und ergeben so den schokoladigen Geschmack.

Hat ChoViva eine ähnlich anregende Wirkung wie kakaohaltige Schokolade?

Nein. ChoViva enthält kein Theobromin; das ist ein Wirkstoff, der in Kakao – und somit auch in Schokolade – enthalten ist, mit einem ähnlichen Effekt wie bei Kaffee.

Kann ChoViva zum Backen verwendet werden?

Na klar! ChoViva ist speziell auf die Produktion von Lebensmitteln und Süßwaren zugeschnitten, und genauso vielseitig einsetzbar wie Kakao und Schokolade. Auch für Riegel, Kekse, Kuchen und mehr.

Ist ChoViva für Allergiker geeignet?

ChoViva besteht hauptsächlich aus Sonnenblumenkernen, pflanzlichen Fetten und Zucker und ist daher frei von Hauptallergenen wie z. B. Soja oder Schalenfrüchten. Da wir aber einen Teil der Rohstoffe von anderen Betrieben beziehen, können wir jedoch nicht ausschließen, dass ChoViva Spuren von Milch, Soja, Schalenfrüchten und Gluten enthält.

Wo wird ChoViva hergestellt?

Wir produzieren und beziehen unsere Rohstoffe hauptsächlich in Europa, um unseren CO₂-Fußabdruck konsequent so gering wie möglich zu halten. Im Jahr 2022 haben wir unsere eigene Produktionsstätte im tschechischen Pilsen eröffnet.

Wie viel CO₂ spart ChoViva im Vergleich zu Schokolade ein?

Mit dem Unternehmen Carbon Cloud haben wir den CO₂-Fußabdruck jeder ChoViva-Variante errechnet. Die vegane ChoViva erreicht beispielsweise einen Wert von 1,5 e/kg CO₂. Schokolade liegt zwischen 5 kg bis 19 kg e/kg CO₂ je nach Varietät und Verarbeitung.

Was ist CarbonCloud?

CarbonCloud ist eine Plattform, die Daten sammelt und auswertet, um den CO₂-Fußabdruck von Produkten zu ermitteln. Dabei wird die komplette Lieferkette berücksichtigt, zum Beispiel auch der Kraftstoffverbrauch und die Emissionen während des Transportes. Mehr über CarbonCloud erfahren Sie unter <https://carboncloud.com/>.

Wo kann ich Produkte mit ChoViva kaufen?

Die verschiedenen ChoViva Produkte erhalten Sie exklusiv bei Ihrer BÄKO.

Was bedeutet das ChoViva Siegel?

ChoViva ist eine innovative Zutat für die Lebensmittelproduktion. Das ChoViva-Siegel kennzeichnet jedes Produkt, das mit ChoViva statt mit Schokolade hergestellt wird, und ist somit nicht nur ein Merkmal für Qualität und Geschmack, sondern auch für Nachhaltigkeit.

Ist ChoViva Konkurrenz für Schokolade?

Nein, ChoViva ist definitiv keine Konkurrenz, sondern eine echte Alternative, mit der das backende Handwerk und die Konsument:innen mehr Möglichkeiten haben, Genuss und Nachhaltigkeit in Einklang zu bringen.

MÖGLICHE FAQS DES BACKENDEN HANDWERKS:

Verarbeitung und Nutzung

Kann Schokolade in gängigen Rezepten 1:1 durch ChoViva ersetzt werden?

Ja, Schokolade kann in gängigen Rezepten grundsätzlich im Verhältnis 1:1 durch ChoViva ersetzt werden. Alle Varianten eignen sich für schokoladige Anwendungen und können entsprechend verarbeitet werden.

Verändert sich die Konsistenz oder das Aroma nach dem Einfrieren und Auftauen?

Grundsätzlich verhält sich ChoViva auch beim Einfrieren und Auftauen wie Schokolade.

Ist das Produkt für Spritz- oder Gießtechniken geeignet?

Ja, das Produkt ist grundsätzlich für Spritz- und Gießtechniken geeignet. Wir haben bereits Kunden, die erfolgreich mit diesen Verfahren arbeiten.

Gibt es Einschränkungen bei der Nutzung in bestimmten Anwendungen (z. B. als Füllung, Überzug, in Cremes)?

Unsere Produktvielfalt zeigt, auf wie viele verschiedene Art und Weisen ChoViva bereits eingesetzt werden kann. Prinzipiell ist also sehr vieles möglich, von Füllung bis Überzug und Anwendung in Cremes. Sollte eine spezielle Anwendung angedacht sein, prüfen wir diese i.d.R. individuell.

Funktioniert das Produkt mit gängigen Maschinen und Geräten?

Ja, das Produkt funktioniert mit gängigen Maschinen und Geräten.

Kann das Produkt in einer eigenen Rezeptur weiterverarbeitet werden?

ChoViva kann wie Schokolade in eigenen Rezepturen verarbeitet werden.

Gibt es besondere Vorteile in der Verarbeitung gegenüber herkömmlicher Schokolade?

In der Verarbeitung gibt es keine besonderen Unterschiede zu herkömmlicher Schokolade. ChoViva lässt sich genauso verarbeiten und eignet sich für die gleichen Anwendungen.

Lagerung und Haltbarkeit

Wie lange ist das MHD?

Das Mindesthaltbarkeitsdatum beträgt 365 Tage ab Produktionsdatum.

Wie ist die optimale Lagerung (Temperatur, Feuchtigkeit)?

Die optimalen Lagerbedingungen, wie Temperatur und Luftfeuchtigkeit, können je nach Produkt den jeweiligen Spezifikationen entnommen werden. In der Regel sollte ChoViva Masse geschützt von Sonnenlicht, geschlossen und bei unter 20°C und weniger als 70% Luftfeuchtigkeit gelagert werden.

Wie lange bleibt das Produkt nach dem Öffnen haltbar?

Durch eintretende Luftfeuchtigkeit können sich das Produkt und die rheologischen Eigenschaften verändern. Wir empfehlen eine schnelle Verwendung und eine luftdichte Verpackung, damit die Feuchtigkeit nicht die Masse beeinträchtigen kann.

Ist das Produkt lichtempfindlich oder oxidationsanfällig?

Produkte mit einem hohen Fettgehalt sind immer oxidationsanfällig. Bei einer richtigen Lagerung sollte das innerhalb des MHDs kein nennenswertes Problem darstellen.

Nachhaltigkeit und Herkunft

Welche Besonderheiten besitzt das Produkt (z. B. vegan, CO₂-neutral)?

ChoViva ist bei der veganen Rezeptur als vegan zertifiziert. Zusätzlich bieten wir ChoViva als Milchvariante, dunkle Variante (semi-sweet) und weiße Variante an. Im Durchschnitt wird bei ChoViva eine CO₂-Reduktion von 80 % im Vergleich zu Schokolade erreicht.

Wird bei der Produktion auf Umwelt- und Sozialstandards geachtet?

Ja, selbstverständlich werden bei der Produktion alle gängigen Umwelt- und Sozialstandards der EU eingehalten, um Nachhaltigkeit und faire Bedingungen sicherzustellen.

Gesundheit und Sicherheit

Ist ChoViva frei von Palmöl oder anderen kritischen Inhaltsstoffen?

Für einige Rezepturen in Zusammenarbeit mit speziellen Partnern verwenden wir aktuell noch Palmöl, da es dort noch keine Alternativen gibt. Wenn wir dies tun, unterstützen wir nachhaltigen Palmölanbau und arbeiten mit Partnern zusammen, die dasselbe tun. Wir sind uns bewusst, dass es eine Reihe von Herausforderungen im Zusammenhang mit Palmöl gibt, und sehen nachhaltigen Palmölanbau als eine Antwort darauf. Das von uns verwendete Palmöl sowie unser Partner ist daher zu 100 % RSPO-zertifiziert. Dies bedeutet, dass das Palmöl aus RSPO-zertifizierten Produktionsstätten stammt und nach strengen ökologischen und sozialen Kriterien hergestellt wurde.

Gibt es potenzielle Nebenwirkungen bei bestimmten Zielgruppen, z. B. Allergiker, Schwangere, Kinder?

Allergiker: ChoViva besteht hauptsächlich aus Sonnenblumenkernen, pflanzlichen Fetten und Zucker und ist daher frei von Hauptallergenen wie z. B. Soja oder Schalenfrüchten. Da wir aber einen Teil der Rohstoffe von anderen Betrieben beziehen, können wir jedoch nicht ausschließen, dass ChoViva Spuren von Milch, Soja, Schalenfrüchten und Gluten enthalten kann.

Ist das Produkt frei von GMO (gentechnisch veränderten Organismen)?

ChoViva ist frei von gentechnisch veränderten Organismen (GMO). Details hierzu können je nach Rezeptur den jeweiligen Produktspezifikationen entnommen werden.

Welche Unterschiede bestehen zwischen ChoViva und herkömmlicher Schokolade in Bezug auf den Kaloriengehalt?

Der Kaloriengehalt von ChoViva variiert je nach Rezeptur und nach Produkt, in dem ChoViva verwendet wird. Da es sich ebenfalls um ein Süßwarenprodukt handelt, ist der Kaloriengehalt vergleichbar mit Schokolade.

Qualität und Eigenschaften

Wie ist die Konsistenz bei Zimmertemperatur, gekühlt oder erhitzt?

Bei Zimmertemperatur bleibt ChoViva bis etwa 28–32 °C fest. Überschreitet die Temperatur diesen Bereich, wird die Masse flüssig.

Gibt es Qualitätsunterschiede je nach Verarbeitungstemperatur?

Ja, die Verarbeitungstemperatur kann die Qualität beeinflussen. Detaillierte Informationen hierzu finden Sie im bereitgestellten Material „Wie wird ChoViva temperiert?“.

Bleibt das Produkt glänzend nach dem Aushärten (für Überzüge)?

Ja, bei korrekter Temperierung bleibt das Produkt nach dem Aushärten glänzend. Weitere Informationen dazu finden Sie im bereitgestellten Material „Wie wird ChoViva temperiert?“.

Vertrieb und Verfügbarkeit

Welche Verpackungsgrößen sind verfügbar (z. B. Klein-, Mittel- oder Großgebinde)?

ChoViva ist in praktischen Verpackungsgrößen erhältlich, darunter Bag-in-Box mit 10 kg pro Karton sowie 800 kg pro Palette.

Wird das Produkt ausschließlich über die BÄKO vertrieben?

Ja, die verschiedenen Produkte werden für den Bereich Bäckerei/Konditorei exklusiv über Ihre BÄKO vertrieben.

