

Süßwaren

RELAUNCH FÜR ICHOC: NEUES DESIGN, NEUE SORTEN, NEUES SIEGEL

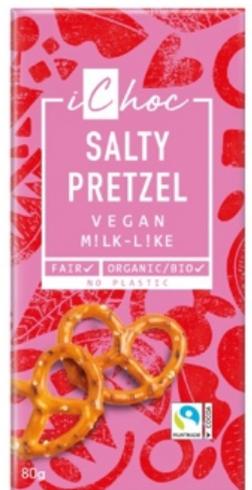
Wie Milkschokolade, aber ohne Milch – dazu bio, nachhaltig und fair: Seit 2015 revolutioniert iChoc den Schokomarkt. Jetzt setzt die Love Brand erneut Maßstäbe: noch leckerer, noch nachhaltiger und fairer, mit neuem Design und innovativen Sorten.

Bochum, Juli 2022 – Im September kommt die neue iChoc in den Handel: noch fairer dank zertifiziertem Fairtrade-Kakao und mit klimafreundlichem regionalem Rübenzucker statt Rohrzucker aus Brasilien. Wertvolle Zutaten wie Buchweizen und Mandelöl ersetzen in den meisten Sorten den Reisdink, der zuvor anstelle von Milch verwendet wurde. „Der Geschmack ist jetzt noch näher am Milkschokoladen-Original, denn die Süße ist dezenter“, sagt Gerrit Wiezoreck, Geschäftsführer des Bochumer Schokoladen-Herstellers EcoFinia, die iChoc herstellt.

Fairtrade und frische Farben

Der Kakao stammt aus nachhaltig wirtschaftenden Bio-Kooperation in der Dominikanischen Republik, mit denen EcoFinia seit Jahren zusammenarbeitet. „Mit dem Fairtrade-Siegel zeigen wir jetzt auch nach außen, dass wir unsere Bauern überdurchschnittlich bezahlen, ihre Arbeitsbedingungen verbessern und Kinderarbeit ausschließen“, so Wiezoreck. Das soll den zunehmend ethisch bewussten Konsumentinnen und Konsumenten die Kaufentscheidung erleichtern.

Noch augenfälliger als das neue Siegel ist das neue Design von iChoc: Die Schachteln aus FSC-zertifiziertem Karton kommen künftig in frischen Farben mit auffälligen Prints daher. Prominent in Szene gesetzt sind darauf die Zutaten: Sie betonen die inneren Werte der Schokolade – und sorgen für eine klare Sortendifferenzierung im Regal. „Immer mehr Menschen wollen wissen, was in Lebensmitteln steckt. Und genau das können wir bei iChoc mit dem allerbesten Gewissen zeigen“, sagt Geschäftsführer Gerrit Wiezoreck. Auch die Folie ist wie gewohnt bei iChoc komplett plastikfrei: Die Holzfasern für die Zellulose stammen aus kontrolliert nachhaltiger Forstwirtschaft und lassen sich auf dem heimischen Kompost entsorgen.



Süß trifft salzig

Neu hingegen sind zwei Sorten: „White Barista Art“ ist die erste vegane weiße Schokolade mit Espresso-Crisp und einem Hauch von Meersalz. Und „Salty Pretzel“ ist die erste vegane „Milk-like“-Schokolade mit Brezel-Crunch. Beide bedienen nicht nur den Trend zu veganen Süßwaren (pflanzliche Produkteinführungen in diesem Segment legen laut [Innova Database](#) im Schnitt um 34 Prozent pro Jahr zu), sondern auch zur Kombination von süß und salzig.

Prominente Unterstützung

Unterstützt wird der Relaunch von Medienarbeit, Printwerbung, Social Ads und einer hochkarätigen Influencer-Kampagne: Deutschlands erfolgreichste vegane Food-Bloggerin Maya Leinenbach ([@fitgreenmind](#)) und die renommierte Buchautorin Lea Green ([@leaffromveggies](#)) entwickeln Rezepte mit iChoc für Youtube, Pinterest und Instagram. Und GZSZ-Star Anne Menden, bekennender iChoc-Fan und seit Jahren im Tier- und Umweltschutz aktiv, unterstützt iChoc als Markenbotschafterin.

Für noch mehr Markenbekanntheit sorgt Pop-Megastar Billie Eilish: Die fünffache Grammy-Preisträgerin präsentiert iChoc als ihre Liebingsschokolade in den sozialen Medien – und verkauft die Sorte „Classic Style“ als Sonder-Edition in ihrem [Online-Shop](#).

Sprung in den LEH

„Nach dem Bio-Fachhandel und der Drogeriemarktkette dm, wo iChoc bereits vertreten ist, wollen wir iChoc jetzt in den konventionellen LEH bringen“, sagt Geschäftsführer Wiezoreck. Die Zeit ist reif: „Dank iChoc lassen sich ethischer Konsum und Genuss verbinden – und zugleich ein süßer Beitrag leisten zum Schutz unseres Planeten mitsamt Pflanzen, Tieren und Menschen, die auf ihm Leben.“

- **8 Sorten:** Classic Style, Almond Orange, Choco Cookie, White Nougat Crisp, Super Nut, White Vanilla, White Barista Art, Salty Pretzel
- **Gewicht und UVP:** 1 Tafel à 80 g kostet € 2,29
- **Verpackung:** plastikfrei (kompostierbare Zellulose-Folie und FSC-zertifizierter Karton, bedruckt mit ökologischen Farben ohne Mineralöl)
- **Liefereinheit (Handel):** Mono Trays, 10 Tafeln à 80 g
- **Einführung:** September 2022
- **Zertifikate / USP:** Bio, vegan, Fairtrade, plastikfrei, Rainforest Alliance
- **Verkaufsförderung:** Printwerbung, Pressearbeit, Internet, Gewinnspiele, Displays
- **Listungsgebiet:** Deutschland (Biohandel, dm)

Bei Fragen oder Interviewwünschen bitte einfach melden. Bildmaterial können Sie hier herunterladen:

Download Pressemitteilung + Fotos: <https://ichoc.de/presse/>

**Besuchen Sie uns auf der Biofach und holen Sie sich Ihr Probierpaket:
26.-29. Juli, Messe Nürnberg, Halle 7, Stand 7-152**

Über iChoc

Unter der Marke VIVANI hat der Schokoladen-Hersteller EcoFinia mit Sitz in Bochum bereits viele vegane Schoko-Alternativen erfolgreich auf den Markt gebracht. Mit iChoc präsentierten die VIVANI-Macher 2015 ihre erste rein vegane Bio-Schokolinie, die heute in über 40 Länder exportiert wird und über 200.000 Follower im Social Web hat. Ökologische Zutaten, faire Bedingungen und kompostierbare Verpackungen gehören ebenso zum Konzept wie Rezepturen ohne tierische Zutaten. Das Sortiment umfasst acht Sorten – drin stecken ausschließlich gute Bio-Zutaten, darunter Fairtrade-Kakao, Buchweizen, wertvolles Mandelöl und regionaler Rübenzucker. <http://ichoc.de>



Pressekontakt

KASPER Kommunikation | Katrin Kasper | kk@kasper-kommunikation.de | +49 40 288 034-92