



 taucherli

**EINE HIMMLISCHE
SCHOKOLADENWELT**



Willkommen bei Taucherli – der Bean-to-Bar Schoggi-Manufaktur, die genüsslich aus der Reihe tanzt!

In unserer kleinen Schokoladenmanufaktur am Stadtrand von Zürich stellen wir Schokolade aus fair gehandelten und biologischen Zutaten, so nachhaltig wie möglich, her. Wir legen Wert auf regionale Zutaten, wie Rapssamen vom Juchhof oder Rosenblätter aus Birnmensdorf. Unser Team arbeitet mit viel Kreativität und Freude daran, immer wieder aufs Neue mit innovativen Produkten zu verwöhnen.

Bei Taucherli beginnt die Geschichte der Schokolade schon auf der Kakaofarm. Wir haben die Kakaobauern vor Ort besucht und können Fairness, Qualität und Nachhaltigkeit garantieren. Die Farmen, von denen wir unsere Kakaobohnen beziehen, betreiben nachhaltige Mischwälder: Diese schaffen einen echten Regenwald im Einklang mit der Natur. Das erfordert viel Zeit und Hingabe, steigert jedoch die Qualität enorm. Sobald die Kakaobohnen bei uns ankommen, werden sie geröstet, geschält, conchiert und schliesslich zu Schokoladentafeln verarbeitet – alles unter einem Dach. Dieses traditionelle Handwerk hat nichts mit Grossindustrie zu tun!





**WHITE
LABEL**

**SCHOGGI
IN DEINEM LOOK**



DEIN DESIGN, UNSERE REZEPTUR.

Du hast das Branding, wir haben die Bohnen. Bei Taucherli kannst du fast alles personalisieren: Von Riegeln, Tafeln, Fondue und Trinkschoggi bis zu Geschenkboxen, Napolitains oder Couverture-Drops.

Ob für Team- und Kundengeschenke, Hotelzimmer oder als Limited Edition für deine Community. Wir produzieren in kleinen Mengen, liefern schnell und machen deinen Brand genussvoll sichtbar.

1. Dein Produkt

- Tafel – klassisch, grossflächig, perfekt für kreative Designs
- Riegel – handlich, snackable, immer beliebt
- Trinkschoggi am Stängeli – eintauchen & geniessen
- Schoggi-Fondue – für flüssige Liebe im Becher
- Napolitains – klein, fein, perfekt fürs Kopfkissen oder den Kafi
- Geschenkboxen – für Momente, die in Erinnerung bleiben
- Couverture Drops – zum Backen und Verfeinern von Desserts
- Advents- & Saisonformate – auf Wunsch auch limitiert

2. Deine Sorte

Unsere beliebtesten Klassiker:

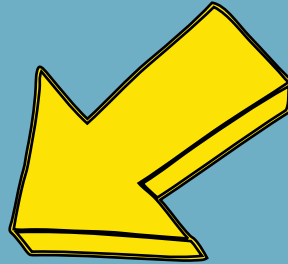
- Milkschoggi
- Dunkle Schoggi (vegan)
- Milch oder Dunkel mit Pop Rocks (der Knaller)

Aber warum da aufhören?

- Alle Sorten aus unserem Sortiment sind wählbar
- Auf Wunsch kreieren wir neue Rezepte gemeinsam mit dir

Taucherli macht's möglich, von klassisch bis crazy.





3. Dein Extra

Möchtest du deinem Schoggigeschenk das gewisse Etwas verleihen? Dann wird's spannend! Wir toppen, was das Herz deiner Kund:innen begehrt:

- Darf es knistern? Pop Rocks für den Wow-Effekt
- Soll es crunchig sein? Von geröstetem Raps bis Haselnuss
- Darf es überraschen? Tortilla-Chips, Salz oder Gewürze
- Gibt es eine „Insider“-Zutat in deinem Unternehmen?
Lass sie uns einbauen!

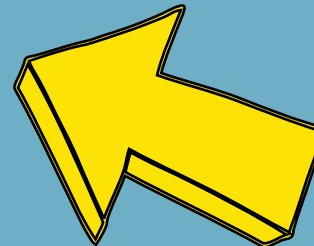
Deine Idee + unsere Schoggi = ein unvergesslicher Biss



4. Dein Look

Ob komplett im eigenen Branding oder anhand unserer Gestaltungsvorlagen, wir machen's möglich. Du lieferst dein Design oder wir setzen deine Wünsche kreativ um.

Sobald das Design „gut zum Druck“ ist, dauert's nur ca. 2 Wochen bis zur Lieferung – egal ob Riegel, Tafel oder Trinkschoggi. Schnell, individuell und genau so, wie du es dir vorstellst.



UNTERNEHMEN, DIE AUF TAUCHERLI SETZEN

Unsere Partner entscheiden sich nicht ohne Grund für Taucherli: Sie schätzen die schnelle und unkomplizierte Umsetzung, unser offenes Ohr für kreative Ideen und die spürbare Qualität, die in jeder Tafel steckt.

Wir produzieren fair, bio und nachhaltig direkt am Stadtrand von Zürich mit echter Handarbeit. Das schmeckt man. Denn im Vergleich zur herkömmlichen Werbeschokolade ist unsere Schoggi nicht nur hübsch verpackt, sondern ein echtes Genussmoment für Kund:innen, Gäste und Mitarbeitende.

Wer mit uns arbeitet, setzt auf Qualität mit Haltung und ein Produkt, das in Erinnerung bleibt.



Kanton Zürich





**WIR FREUEN UNS AUF DIE
KONTAKTAUFNAHME**

premium swiss chocolate
GmbH
Fabrikhof 5
CH-8134 Adliswil
+41 (0) 44 555 86 08

kontakt@taucherli.com
www.taucherli.com