

[August 2022]

Markenrelaunch

VIEL[FAIR]SPRECHEND: DAS NEUE GESICHT VON ICHOC

Vegane Lieblingsschokoladen mit neuem Look, neuen Sorten und Fairtrade-Kakao

Im Jahr 2015 revolutionierte iChoc als erste rein vegane Schokoladenmarke den deutschen Markt und gelangte über die vegane Szene hinaus zu großer Beliebtheit. Einerseits durch den einzigartigen milchähnlichen Geschmack, dazu durch den ganzheitlich nachhaltigen Ansatz. Sieben Jahre später gehen die iChoc-Macher aus Bochum einen entscheidenden nächsten Schritt. Mit zwei neuen Sorten, einem Fairtrade-Upgrade, verbesserten Rezepturen und einem neuen Look zeigt sich iChoc 2022 von einer frischen, noch verantwortungsbewussteren Seite.

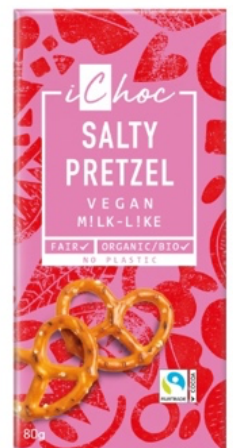
Ab sofort: Fairtrade-Kakao, Buchweizen und regionaler Rübenzucker

Von Beginn an waren die Ansprüche an iChoc hoch. 100% bio-vegane Zutaten, der bewusste Verzicht auf fragwürdige Rohstoffe wie Palmöl und Sojalezithin, ein ökologisches Verpackungskonzept mit einer kompostierbaren Naturfolie. Was jedoch fehlte, war ein offizielles Fairtrade-Siegel, das mehr Transparenz schafft und die Kaufentscheidung für ethisch bewusste Konsument:innen vereinfacht. Mit dem Relaunch wird diese Lücke geschlossen. So erfüllt der Bio-Kakao aus der Dominikanischen Republik nun auch sämtliche Standards des Fairen Handels. Ein weiterer wichtiger Baustein der optimierten Rezepturen ist regionaler Rübenzucker, der den bisherigen Rohrohrzucker aus Brasilien in allen Sorten ersetzen und den ökologischen Fußabdruck der Zutatenbeschaffung deutlich minimieren wird.



Coffee & Pretzel: Zwei foodtrendige neue iChoc-Sorten

Gleich zwei neue Sorten wird man im Herbst im Schokoregal entdecken können. Zum einen „White Barista Art“ – die erste vegane weiße Schokolade mit Espresso-Crisp und einem Hauch von Meersalz. Zum anderen „Salty Pretzel“, ein leckerer „süß & salzig“-Mix, der derzeit vor allem in den USA angesagt ist. Letztgenannte Variante sollte besonders iChoc Edelfan Billie Eilish gefallen, die sich auf ihren Social Media Channels bereits mehrfach als Brezel-Fan geoutet hat. Für die amerikanische Pop-Ikone hat EcoFinia im vergangenen Winter eine eigene iChoc „Billie Eilish“-Edition produziert, die exklusiv in Billies Onlineshop erhältlich war.



Durch den hochwertigeren Rohstoffeinsatz, die anspruchsvolleren Rezepturen und die globalen Lieferketten-Herausforderungen lässt sich ein Preisanstieg von 1,99 € auf 2,29 € nicht vermeiden.

Pressekontakt

EcoFinia GmbH | Alexander Kuhlmann | presse@ecofinia.de | +49 234 544493-54

Alle 8 Sorten im Überblick



Ein klarer Fokus auf Nachhaltigkeit



Pressekontakt

EcoFinia GmbH | Alexander Kuhlmann | presse@ecofinia.de | +49 234 544493-54