Süße Kreationen für alle Sinne

Choc Concept
Süßwarendecor













Edition | 12

Martinsweg 16 - D-53902 Bad Münstereifel - Konditormeister Ludwig Klein ☏ 0177-5063310 www.choc-design.de

Nationaler Vertriebspartner der Fa. ChocConcept Süßwarendecor www.ChocConcept.com



Produktabbildungen in diesem Katalog können von den tatsächlichen Produkten abweichen. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.



Inhaltsverzeichnis

Über ChocConcept

Unser Standardsortiment

07. Fächer & Swirls
08. Raspeln & Blüten
10. Pinsel & Stixx
12. Streudekore
14. Cuts
16. Filigrane
18. Hohlkörper & Serviettenringe

Maßgeschneiderte Produkte

22. Biologisch & Vegan & Zuckerfrei – Montserrat
24. Bedruckte Dekore – Saverde
30. Zuckerstreudekore – AVA Decor
36. Marzipanrosen & Relief – Kuldkäpp
38. Schokodekore & Stücke – ChocConcept Belgium
42. Gourmetdekore – Chocolate King
44. Streudekore – Delicia
46. Fruchtpürees – Cap Fruit

We are ChocConcept



v.l.n.r.: Gunnar Wemhöner (Geschäftsführer), Monika Gök (Vertrieb), Marco Simon (Back Office), Jan Gentges (QM)

Based on your requirements
Our speciality is unusual and exceptional product creations. We use a wide range of chocolate products and sugar decorations which we could use to meet your requirements and expectations. Whether it's the recipe, the design, the shape or the arrangement and packaging, we can help.

Everything in one hand
In order to offer you the best possible client experience, we appoint a central contact liaison person from within our team with whom you can discuss any and all of your issues, from the product idea to its launch and beyond. This way communication channels are as quick and easy for you as possible.

Offering added value to your product
With every one of our suppliers, we have a long-term partnership based on trust and open and honest communication. This is the basis of our outstanding innovative strength and creativity. By joining this dialogue, you can also profit from our product and market knowledge.

Only the highest quality standards
We want our product contribution to be of the highest quality, just as only the highest quality standards are acceptable to you. Our raw materials and goods are carefully checked and manufactured according to recognised social and ecological standards. In order to ensure a consistently high quality level, we, as well as all of our suppliers are certified Global Food Safety Initiative (GFSI) companies.

Ask us about our products with these logos

FLOID 41015 | DE-ÖKO-006 | RA_00072692201 | 9-1937-17-100-00

Wir sind ChocConcept

Produkte nach Maß.

Ganz nach Ihren Bedürfnissen
Ausgefallene und außergewöhnliche Produktkreationen sind unsere Spezialität. Dabei greifen wir auf ein breites Sortiment an Schokoladenprodukten und Zuckerdekorationen zurück, die wir auf Ihre Vorstellungen und Applikation anpassen können. Sei es die Rezeptur, das Design, die Form oder die Sortierung und Verpackung.

Alles in einer Hand
Um Ihnen die bestmögliche Kundenerfahrung zu bieten, steht Ihnen ein zentraler Ansprechpartner aus unserem Team zur Seite, an den Sie sich mit all Ihren Anliegen wenden können. Von der Produktidee bis hin zur Markteinführung, aber auch über den Launch hinaus. Somit ist der Kommunikationsweg für Sie möglichst einfach und schnell gestaltet.

Ihrem Produkt Mehrwert bieten
Mit jedem unserer Vertragsproduzenten pflegen wir eine langjährige Partnerschaft, die auf einem vertrauensvollen, offenen und transparenten Austausch basiert. Diese Interdisziplinarität ist der Motor unserer enormen Innovationskraft und Kreativität. Treten auch Sie diesem Dialog bei und profitieren von unseren Produkt- und Marktkenntnissen.

Nur der höchste Qualitätsstandard
So wie für Sie nur der höchste Qualitätsanspruch genügend ist, so wollen wir mit unseren Produkten dazu beitragen. Unsere Rohstoffe und Waren werden sorgfältig geprüft und unter Berücksichtigung von anerkannten sozialen und ökologischen Standards hergestellt. Um ein durchgehend hohes Qualitätsniveau sicherzustellen, sind sowohl unsere Vertragsproduzenten als auch wir nach einem von der Global Food Safety Initiative (GFSI) anerkannten Standard zertifiziert.

Fragen Sie uns zu unseren Produkten mit diesen Siegeln

FLOID 41015 | DE-ÖKO-006 | RA_00072692201 | 9-1937-17-100-00

Verwandeln Sie Ihre Kreationen zu Einzelstücken.

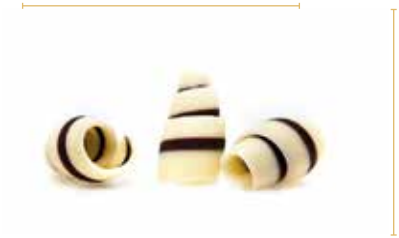
Unser Standardsortiment

Fächer & Swirls

Schokoladendekorationen



SWIRL DUNKEL | WEISS
0,400 KG | CA. 200 ST.



SWIRL WEISS | DUNKEL
0,400 KG | CA. 200 ST.



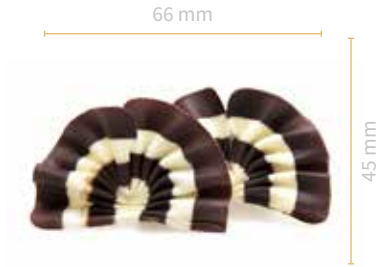
SPIRALE DUO
2,500 KG



FORET MARMORIERT
1,000 KG | CA. 165 ST.



FORET DUNKEL
1,000 KG | CA. 165 ST.



FORET GESTREIFT DUNKEL | WEISS
1,000 KG | CA. 165 ST.



FORET MINI WEISS | DUNKEL
0,350 KG | CA. 185 ST.



SORTIMENT-BOX
0,450 KG

Raspel & Blüten

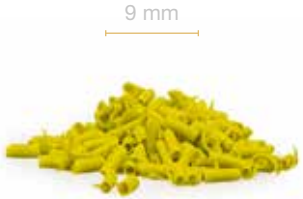
Schokoladendekorationen



BLÜTE ORANGE
4,000 KG



BLÜTE GELB
4,000 KG



BLÜTE GRÜN
4,000 KG



SCHOKORASPEL WEISS
2,000 KG



SCHOKORASPEL DUNKEL
2,000 KG



SCHOKORASPEL MILCH
2,000 KG

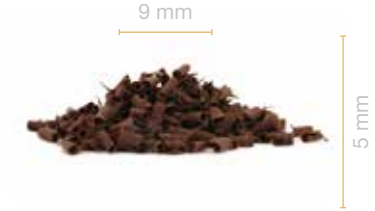


SPAGHETTI RASPEL DUNKEL
2,000 KG

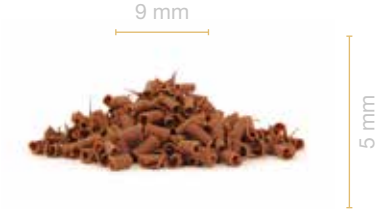


SPAGHETTI RASPEL WEISS
2,000 KG





SCHOKOBLÜTEN DUNKEL
2,000 KG | 4,000 KG | 12,000 KG



SCHOKOBLÜTEN MILCH
2,000 KG | 4,000 KG | 12,000 KG



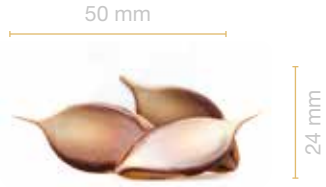
SCHOKOBLÜTEN WEISS
2,000 KG | 4,000 KG | 12,000 KG



SCHOKOBLÜTEN KARAMELL
2,500 KG | 4,000 KG



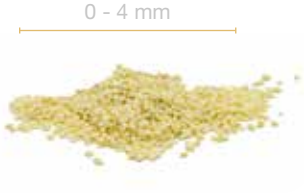
BLÜTEN ERDBEERE
2,500 KG | 4,000 KG



BLÄTTER MARMORIERT
0,500 KG | CA. 333 ST.



MIMOSA BLÄTTER MARMORIERT
0,680 KG | CA. 320 ST.



SCHOKOLADEN-PARMESAN WEISS FEIN
5,000 KG



SCHOKOLADEN-PARMESAN WEISS GROB
5,000 KG

Pinsel & Stixx

Schokoladendekorationen





PINSEL RAPHAEL
CA. 120 ST.



PINSEL RUBENS WEISS
CA. 120 ST.



PINSEL RUBENS DUNKEL
10 CM | CA. 240 ST.
20 CM | CA. 120 ST.



PINSEL PICASSO
CA. 120 ST.



PINSEL REMBRANDT
CA.120 ST.



PINSEL VAN GOGH
CA. 120 ST.



200 mm



SPEERE WEISS
0,600 KG | CA. 300 ST.

200 mm



SPEERE DUNKEL
0,600 KG | CA. 300 ST.

40 mm



CHOCO STIXX ZEBRA FOUR
4,000 KG

85 mm



CHOCO STIXX WEISS
0,600 KG

85 mm



CHOCO STIXX DUNKEL
0,600 KG



85 mm



CHOCO STIXX MILCH
0,600 KG

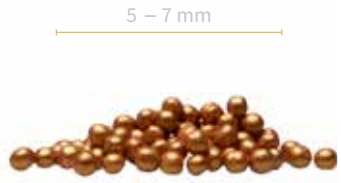
85 mm



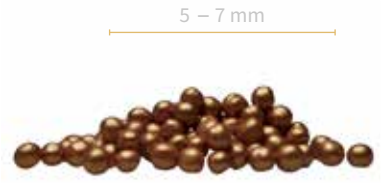
CHOCO STIXX DUO
0,600 KG

Streudekore

Dekorationen



MINI-CHOCO-PERLEN-GOLD
0,500 KG



MINI-CHOCO-PERLEN-KUPFER
0,500 KG



SCHOKO MOKKABOHNEN
1,000 KG | 8,000 KG



KLEINE SCHOKO MOKKABOHNEN
1,000 KG | 8,000 KG



1,3 mm



SCHOKOSTREUSEL DUNKEL
1,000 KG | 2,000 KG | 20,000 KG

1,6 mm



SCHOKOSTREUSEL MILCH
20,000 KG

1,3 mm



DEKOR STREUSEL WEISS
1,000 KG

1,3 mm



STREUSEL FARB-MIX
1,000 KG | 20,000 KG

2 – 5 mm



KNUSPERPERLEN MIX
2,000 KG | 7,500 KG

2 mm



KROKELLA
2,000 KG



1 – 2 mm



SCHOKOPAJETTEN SUPER-FEIN
1,000 KG | 2,000 KG | 20,000 KG

2 – 3 mm



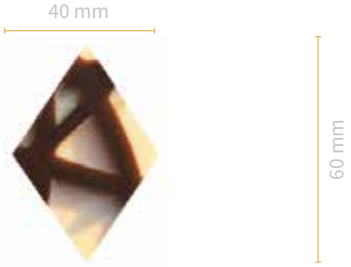
SCHOKOPAJETTEN FEIN
1,000 KG |2,000 KG | 20,000 KG



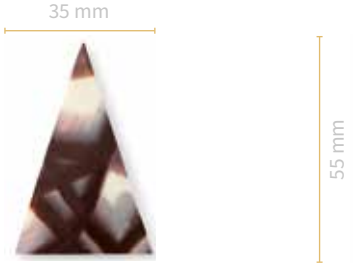
Einfach ein Hingucker.



Cuts
Schokoladendekorationen



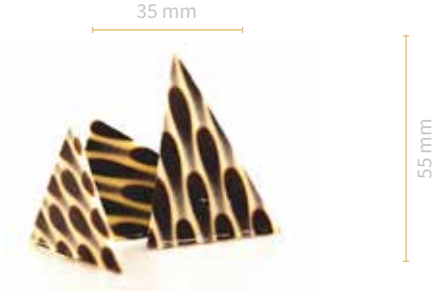
JURA RAUTE
0,770 KG



JURA DREIECK
0,900 KG



CARRARA LINEA DREIECK
0,900 KG



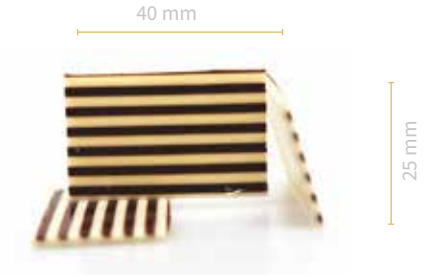
CARRARA LACRIMA DREIECK
0,900 KG



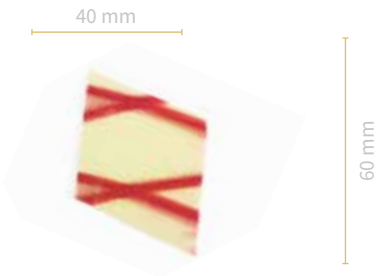
CARRARA RAGGIA DREIECK
0,900 KG



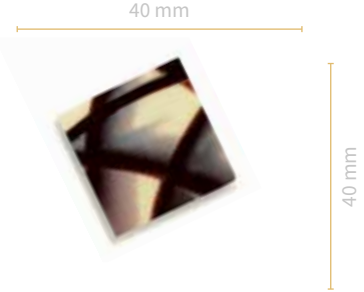
CARRARA PUNTA DREIECK
0,900 KG



POLLINO LINEA
0,700 KG



JURA RAUTE ROT | WEISS
0,950 KG



JURA QUADRAT
1,140 KG



filigrane

Schokoladendekorationen



FILIGRAN
0,360 KG | CA. 300 ST.



SPEZIAL
0,650 KG | CA. 600 ST.



SOIREE
0,460 KG | CA. 610 ST.



KÄMMCHEN
0,650 KG | CA. 500 ST.



ORIENTAL
0,925 KG | CA. 400 ST.



FAN DECOR
0,850 KG | CA. 475 ST.

Hohlkörper & Servietten ringe

Schokoladendekorationen







25 mm



TRÜFFELHOHLKUGELN MILCH
1,400 KG | CA. 504 ST.

25 mm



TRÜFFELHOHLKUGELN WEISS
1,400 KG | CA. 504 ST.

25 mm



TRÜFFELHOHLKUGELN DUNKEL
1,400 KG | CA. 504 ST.

Ø 15 – 20 mm



SCHOKOTÜTCHEN DUNKEL
0,900 KG | CA. 216 ST.

30 mm

45 mm



KLEINE SERVIETTENRINGE DUNKEL
0,650 KG | CA. 100 ST.

Raum für I
ausgefallensten

Ihr individuelles Produkt

tare

Ideen

DE-ÖKO-006



Montserrat
Belgium

feinste belgische Schokoladen by Montserrat

Biologisch – Vegan – Zuckerfrei

Seit 1986 hat sich das Familienunternehmen Montserrat auf die Herstellung einzigartiger Schokoladen für höchsten Genuss spezialisiert.

Besonderen Wert legt das Unternehmen dabei auf die Nachhaltigkeit seiner Produkte, die alle in Bio-Qualität angeboten werden.

Auch vegane Schokoladenalternativen spielen eine zentrale Rolle: Sie schützen Tiere und Umwelt und tragen dazu bei, unseren CO_2-Fußabdruck durch klimafreundliche Zutaten wie Reis- oder Hafermilch zu reduzieren – diese bilden zudem die Basis für köstliche Alternativen zu Milch- und weißer Schokolade.

Ergänzt wird das Sortiment durch zuckerfreie Schokoladen oder Schokoladen auf Basis von Kokosblütenzucker.

Angeboten werden die Schokoladen in Form von Buttons, Tropfen und Chunks.







„Als innovatives und flexibles Unternehmen entwickelt Montserrat mit Ihnen zusammen auch Ihre eigene Rezeptur in der von Ihnen gewünschten Qualität!"



Other possibilities:
Origin chocolates and fruit chocolates.

Weitere Möglichkeiten:
Herkunftsschokolade & Fruchtschokoladen

Organic CHOCOLATE · Vegan · Lactose FREE · Natural SWEETENERS · Fruit 100%

Finest Belgian chocolates by Montserrat

Organic - Vegan - Sugar Free

Since 1986, the family-run company Montserrat has specialized in creating unique chocolates for maximum enjoyment.

Great emphasis is placed on sustainability, with all products offered in organic quality.

Vegan chocolates also play an important role, helping to protect animals and the environment while reducing our carbon footprint through climate-friendly ingredients such as rice or oat milk, which also serve as the basis for milk and white chocolate varieties.

The range is completed with sugar-free chocolates or chocolates made with coconut blossom sugar. Products are available as buttons, drops, and chunks. As an innovative and flexible company, Montserrat is also happy to work with you to develop your own recipe in the quality you desire!



Personalisierte Schokolade

Saverde – Fine Chocolate Art

Unser Vertragsproduzent Saverde ist darauf spezialisiert, Ihr Produkt zu einem echten Unikat zu machen. Die Produktion erfolgt in einem Werk in der Region Flandern (Belgien) auf einer Fläche von über 8.000 m², das im April 2020 neu bezogen und mit modernster Technik ausgestattet wurde.

Profitieren Sie vom Know-how und den spezifischen Fertigungstechnologien von Saverde und realisieren Sie individuell bedruckte Schokoladenaufleger, Transferblister und Transferfolien – passend für jeden Anlass und jede Saison.

Our supplier Saverde specializes in creating truly unique products. These are manufactured at an 8,000 m² facility in Flanders, Belgium, which was renovated and equipped with state-of-the-art machinery in April 2020.

With Saverde's expertise and advanced technology, you can add your own individual touch to ready-to-use chocolate decorations, thermoformed blisters, and transfer sheets for any occasion or season.

Produktsortiment



Transferfolien für Schokolade und Sahne
Bedrucken Sie individuell Ihre Pralinenoberfläche, Dekore und Sahneschnitten oder Torten. Die Schoko-Transferfolien bieten wir als Zuschnitte im Maß 29 × 39 cm sowie für Einzelpralinen im Maß 4 × 4 cm an. Sonderzuschnitte für Ihre spezielle Anwendung oder Ihre OneShot-Magnetformen sind selbstverständlich ebenfalls möglich, sprechen Sie uns an.



Transferblister
Saverde bietet neben den Transferfolien auch Transferblister an, bei denen Sie neben der Bedruckung auch die Form individuell gestalten können.





Schreibfolien
Überlassen Sie Ihrem Kunden die Ausgestaltung. Mit einem Stift und unserer Schreibfolie kann dieser seine individuelle Botschaft oder Namen selber auf Schokolade schreiben.

Schokoladenaufleger

Ihr individuelles Produkt in drei Schritten:

Schritt 1
Wählen Sie eine Form aus unserem Sortiment aus
oder reichen Sie ihre eigene Idee ein.

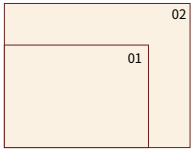
Schritt 2
Wählen Sie Ihre gewünschte belgische Schokolade aus.



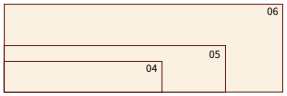
Schritt 3
Wählen Sie Ihr Motiv. Wir helfen Ihnen auch gerne bei der graphischen Umsetzung, wenn Sie diese nur skizzenhaft vorliegen haben. Farbmöglichkeiten: non-azo-Farbstoffe.



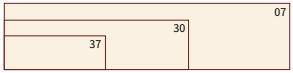
**Zahlreiche Größen und Formen sind vorhanden. Eine Auswahl sehen Sie hier.
Sie können auch eine komplett neue Form gestalten, sprechen Sie uns einfach an.**



	Maße	Stückzahl
01	35 x 25 mm	64 ST./Folie
02	45 x 35 mm	42 ST./Folie



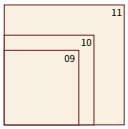
04	50 x 10 mm	84 ST./Folie
05	70 x 15 mm	60 ST./Folie
06	88 x 28 mm	24 ST./Folie



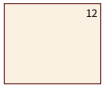
07	85 x 20 mm	40 ST./Folie
30	55 x 15 mm	70 ST./Folie
37	30 x 10 mm	126 ST./Folie



08	65 x 24 mm	35 ST./Folie



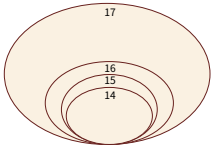
09	25 x 25 mm	99 ST./Folie
10	30 x 30 mm	63 ST./Folie
11	40 x 40 mm	42 ST./Folie



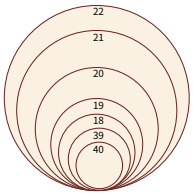
12	30 x 25 mm	90 ST./Folie



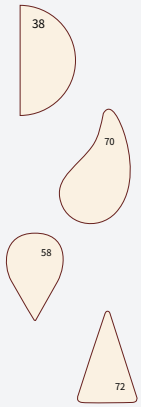
13	30 x 30 mm	54 ST./Folie



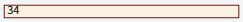
14	27 x 18 mm	100 ST./Folie
15	30 x 22 mm	99 ST./Folie
16	40 x 26 mm	68 ST./Folie
17	64 x 44 mm	30 ST./Folie



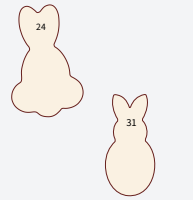
18	Ø 25 mm	99 ST./Folie
19	Ø 30 mm	86 ST./Folie
20	Ø 40 mm	45 ST./Folie
21	Ø 52 mm	30 ST./Folie
22	Ø 60 mm	28 ST./Folie
39	Ø 20 mm	176 ST./Folie
40	Ø 15 mm	324 ST./Folie



	Maße	Stückzahl
38	40 x 20 mm	70 ST./Folie
70	25 x 35 mm	81 ST./Folie
58	30 x 45 mm	57 ST./Folie
72	26 x 40 mm	85 ST./Folie



34	150 x 8 mm	45 ST. /Folie



24	26 x 41 mm	70 ST./Folie
31	17 x 34 mm	90 ST./Folie



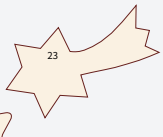
45	25 x 35 mm	84 ST./Folie



47	30 x 30 mm	90 ST./Folie



25	33 x 30 mm	80 ST./Folie



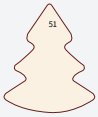
23	50 x 25 mm	60 ST./Folie



29	35 x 35 mm	80 ST./Folie



27	35 x 50 mm	54 ST./Folie



51	33x 38 mm	72 ST./Folie







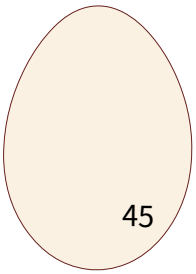
	Maße	Stückzahl
53	35 x 25 mm	64 ST./Folie
44	35 x 31 mm	63 ST./Folie
50	45 x 21 mm	80 ST./Folie





Schokoaufleger
Dekor-Beispiele

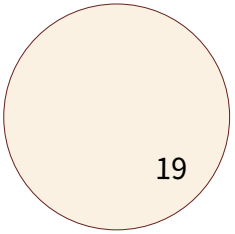
Auf der rechten Seite sehen sie Beispiele wie die Formen genutzt worden sind.
Lassen Sie sich inspirieren!







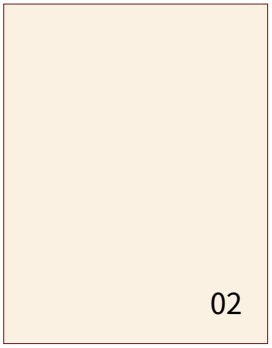
















Zuckerstreudekore

AVA Decor – Colour Your Life

Das Team unseres Vertragsproduzenten AVA Decor aus der Nähe von Córdoba in Spanien stellt seit über 35 Jahren extrudierte Zuckerstreudekore her. Dank dieser ausgeprägten Spezialisierung hat sich AVA Decor zu einem der führenden Hersteller auf dem Markt entwickelt. Trotz dieser starken Position überzeugt das Unternehmen durch hohe Flexibilität und maßgeschneiderte Produktentwicklungen, auf die Sie sich jederzeit verlassen können.

The team at AVA Decor, our production partner based near Córdoba in Spain, has been producing shaped sugar sprinkles for over 35 years. Thanks to this strong specialization, AVA Decor has become one of the leading producers in the market. Despite this prominent position, the company remains highly flexible and is known for its ability to develop tailor-made products.



Wahl der Ölbasis

- Sonnenblumenöl
- Kakaobutter

Wahl der Form

- Option 1: Wahl einer bestehenden Form
- Option 2: Eine eigene Form entwickeln



Spezielle Rezepturauswahl

- Zuckerfrei mit Maltitol
- Softe Version



Farbenauswahl

- Azo-freie Farben
- E-Nummern-frei mit Lebensmittelkonzentraten
- Metallische Farben

Mischungen von mehreren Formen und Farben sind möglich!



Tiere



DELFIN | 12 mm



ENTE | 10 mm



MAUS KOPF | 7 mm



TRICERATOPS | 10 mm



STEGOSAURUS | 10 mm



FLAMINGO | 11 mm



PFERD | 9 mm



EINHORN | 9 mm



DRACHE | 13 mm



FISCH | 11 mm



WAL | 11 mm



FISCH | 11 mm



HUFEISEN | 9 mm

Diverses



KUSSMUND | 8 mm



SCHLUMPFMÜTZE | 6 mm



ALPHABET A-Z | 7 mm



BALL & TRIKOT | 10 mm



GRANULAT | 2 mm



CONFETTI | 3, 4, 6 mm

GLOCKE | 8 mm



BONBON | 10 mm



“J” | 7 mm



KLEEBLATT | 7 mm

KNOCHEN | 8 mm



KREIS | 8 mm



KREUZ | 9 mm



MOND | 10 mm



SONNE | 6 mm



TOTENKOPF | 10 mm



ZAHLEN 0-9 | 11 mm



PALMBLATT | 10 mm



FLAMME | 10 mm



SPORTWAGEN | 9 mm



SUV | 12 mm



MUSCHEL | 10 mm



MUSCHEL | 15 mm



SEESTERN | 9 mm



SEEJUNGFRAUENFLOSSE | 9 mm



DREIECK | 8 mm



SECHSECK | 7 mm



QUADRAT | 5 mm



BABYFUSS | 10 mm



RAKETE | 10 mm

Früchte



APFEL | 12 mm



BANANE | 10 mm



BIRNE | 8 mm



ZITRONE | 8 mm



ZITRONE | 9 mm



ERDBEERE | 9 mm



ERDBEERE | 10 mm



ANANAS | 8 mm



APFEL | 8 mm

Valentins- & Muttertag



HERZ | 3 mm



HERZ | 6 mm



HERZ | 7 mm



HERZ | 8 mm



HERZ | 9 mm



HERZ | 10 mm



HERZ OFFEN | 10 mm

Ostern & Frühling



BLUME | 3 mm



BLUME | 6 mm



BLUME | 8 mm



BLUME | 11 mm



HASE | 9 mm



OSTEREI | 6 mm



SCHMETTERLING | 6 mm

SCHMETTERLING | 10 mm



SCHMETTERLING | 14 mm



RÜBLI | 10 mm



BLUME | 7 mm



BLUME | 10 mm

Weihnachten



EISKRISTALL | 6 mm



EISKRISTALL | 9 mm



EISKRISTALL | 11 mm



ILEX-BLATT | 7 mm



NIKOLAUS-STRUMPF | 9 mm



STERN | 3 mm



STERN | 6 mm



STERN | 7 mm



STERN | 9 mm



STERN | 12 mm



STERNSCHNUPPE | 10 mm



TANNE | 6 mm



TANNE | 8 mm



TANNE | 11 mm



STERN | 10 mm



LEBKUCHENMANN | 10 mm

SCHNEEMANN | 10 mm



RENTIER | 11 mm

Halloween



GESPENST | 11 mm



FLEDERMAUS | 11 mm



HEXENBESEN | 11 mm



HEXENHUT | 7 mm



HEXENSTIEFEL | 7 mm



KÜRBIS | 7 mm



KÜRBIS | 6 mm



KULDKÄPP
Marzipan Decorations
est. 2005

Marzipanrosen & Relief

Kuldkäpp

Kuldkäpp – das bedeutet auf Deutsch so viel wie „goldene Hand“. Und genau das stellt das Team des Unternehmens Tag für Tag unter Beweis: mit viel Geschick und Liebe zum Detail modellieren sie kunstvolle Marzipan-Rosen, Blätter, Rüblis und Figuren.

Kuldkäpp mit Sitz in Türi in Estland produziert nun schon seit 2005 Marzipanrosen und Figuren und versteht und lebt ihr Handwerk. Qualität wird hier ganz großgeschrieben und das zum Einsatz kommende Marzipan wird noch im warmen Verfahren nach der Lübecker-Methode hergestellt, das schmeckt man auch und entspricht den deutschen Leitsätzen für Ölsamen.

Kuldkäpp – the name translates to “golden hand” in English, and that is exactly what the team proves every day. With great skill and attention to detail, they craft artistic marzipan roses, leaves, carrots, and figures.

Based in Türi, Estonia, the company has been producing marzipan roses and figures since 2005 and truly lives its craft with passion. Quality is a top priority: the marzipan used is still made using the traditional warm process according to the Lübeck method. You can taste the difference, and it also complies with German guidelines for oilseeds.

Weitere Farben auf Anfrage möglich

Sortierte Verpackungen

Private Label

Rosen



ROSEN KLEIN | 25 mm pro Stück
INHALT: 42 Stück



ROSEN MITTEL | 35 mm pro Stück
INHALT: 24 Stück



ROSEN GROSS | 45 mm pro Stück
INHALT: 12 Stück

Alle Größen sind in folgenden Farben erhältlich



ROT



BORDEAUX



ROSA



GELB



APRIKOT



WEISS

Blätter



BLÄTTER KLEIN | 30 x 18 mm



BLÄTTER GROSS | 40 x 24 mm

Rübli



RÜBLI | 15 mm



Schokoladendekorationen

ChocConcept Belgium – Gourmet-Schokolade mit Erfahrung

ChocConcept Belgium vereint über 100 Jahre Branchenerfahrung seiner Gründer in einem modernen, zukunftsorientierten Unternehmen. Der Fokus liegt auf hochwertigen Schokoladendekorationen, Inklusionen und Veredelungen für anspruchsvolle Anwendungen.
Mit einem flexiblen Produktportfolio – von individuellen Sonderanfertigungen bis hin zu semi-industriellen Lösungen – ist ChocConcept Belgium ein zuverlässiger Partner für Handwerk und Industrie.

Qualität, Schnelligkeit, persönliche Betreuung und der Einsatz zertifizierter Rohstoffe stehen dabei stets im Mittelpunkt.

Ob Tropfen, Chunks, Buttons, Blüten oder weitere Schokoladendekorationen: Alle Produkte werden nach belgischem Qualitätsstandard gefertigt und weltweit geliefert.

ChocConcept Belgium combines over 100 years of industry experience from its founders into a modern, forward-looking company. The focus is on high-quality chocolate decorations, inclusions and finishing solutions for sophisticated applications. With a flexible product portfolio – ranging from custom-made specialties to semi-industrial solutions – ChocConcept Belgium is a reliable partner for artisans and industry alike.

Quality, speed, personalized support, and the use of certified raw materials are always at the core of its operations.Whether drops, chunks, buttons, blossoms, or other chocolate decorations: all products are manufactured according to Belgian quality standards and delivered worldwide.

Produktsortiment
Schokoladendekorationen



Drops

Unsere Tropfen – auch Drops oder Chips genannt – sind echte Alleskönner und in zahlreichen Ausführungen erhältlich. Da sie oft als Inklusionen oder Dekore in semi-industriellen Produktionen eingesetzt werden, wissen wir, dass es keine Lösung nach dem Prinzip „eine Größe passt für alle“ gibt.

Größen: alles zwischen 2.000 und 120.000 Stück pro kg
Sorten: regelmäßig, vibriert oder belüftet (areated)
Schokoladen-Optionen: konventionell, backstabil, Spezialität oder mit CBE
Standard-Verpackung: 10 bis 20 kg Bag-in-Box oder Big Bags (auch möglich: Private-Label-Standbodenbeutel und Variationen)



Buttons

Es handelt sich um vibrierte Tropfen, die überwiegend zum Schmelzen eingesetzt werden, was sie perfekt geeignet zum Überziehen oder Dekorieren macht. Ihre besonderen Eigenschaften ermöglichen es ihnen, einer Vielzahl von Süßwaren eine elegante Note zu verleihen und sowohl die Optik als auch den Geschmack zu verfeinern.

Größen: 10 bis 30 mm
Sorten: vibriert
Schokoladen-Optionen: konventionell, Kuvertüre, Spezialität oder CBE
Standard-Verpackung: 10 bis 20 kg Bag-in-Box (auch möglich: Private-Label-Standbodenbeutel und Variationen)



Hinweis:
Unsere sehr beliebten unregelmäßigen Chunks werden mit spezieller Werkzeugtechnik hergestellt, um Staub zu vermeiden und so maximalen Nutzen sowie eine optimale Verarbeitbarkeit zu gewährleisten. Kontaktieren Sie uns für verfügbare Abmessungen oder zur Anforderung eines Musters.

Chunks

Eines unserer charakteristischen Produkte, in dessen Forschung und Entwicklung zahlreiche Stunden investiert wurden. Es wird insbesondere in der Backwarenindustrie als Inklusion eingesetzt und zeichnet sich durch spezifische Eigenschaften aus, die gezielt auf die jeweilige Anwendung abgestimmt werden. Darüber hinaus findet es auch in Cerealien sowie in daraus abgeleiteten Anwendungen vielfältige Einsatzmöglichkeiten.

Größen: Breite: 3 bis 10 mm, Höhe: 1 bis 6 mm, Länge: 3 mm und länger
Sorten: regelmäßig, gebrochen, belüftet (areated) oder gemischt (verschiedene Längen in einer Verpackung)
Schokoladen-Optionen: konventionell, backstabil oder CBE
Standard-Verpackung: 10 bis 20 kg Bag-in-Box, Private-Label-Standbodenbeutel und Variationen



Regular



Irregular



Aerated



Irregular „Parmesan“

Blossoms (Blüten)



Blossoms sind ein zeitloser Klassiker und heute in unzähligen Anwendungen auf der ganzen Welt zu finden. Was uns auszeichnet, ist unsere Fähigkeit, eine außergewöhnliche Vielfalt an Optionen anzubieten, die auf unterschiedlichste Anforderungen zugeschnitten sind. Ob Sie nach besonderen Geschmacksrichtungen, Größen oder Oberflächen suchen – unsere Blossoms bieten eine Vielseitigkeit und Qualität, die wirklich herausragen.

Größen: von 4 bis 27 mm | **Sorten:** eng, locker oder offen gerollt
Schokoladen-Optionen: konventionell, Spezialität oder CBE
Standard-Verpackung: 2,5 kg, 4 kg oder 12 kg Bag-in-Box oder Big Bags (auch andere Verpackungen sind möglich)

Shavings (Raspel)

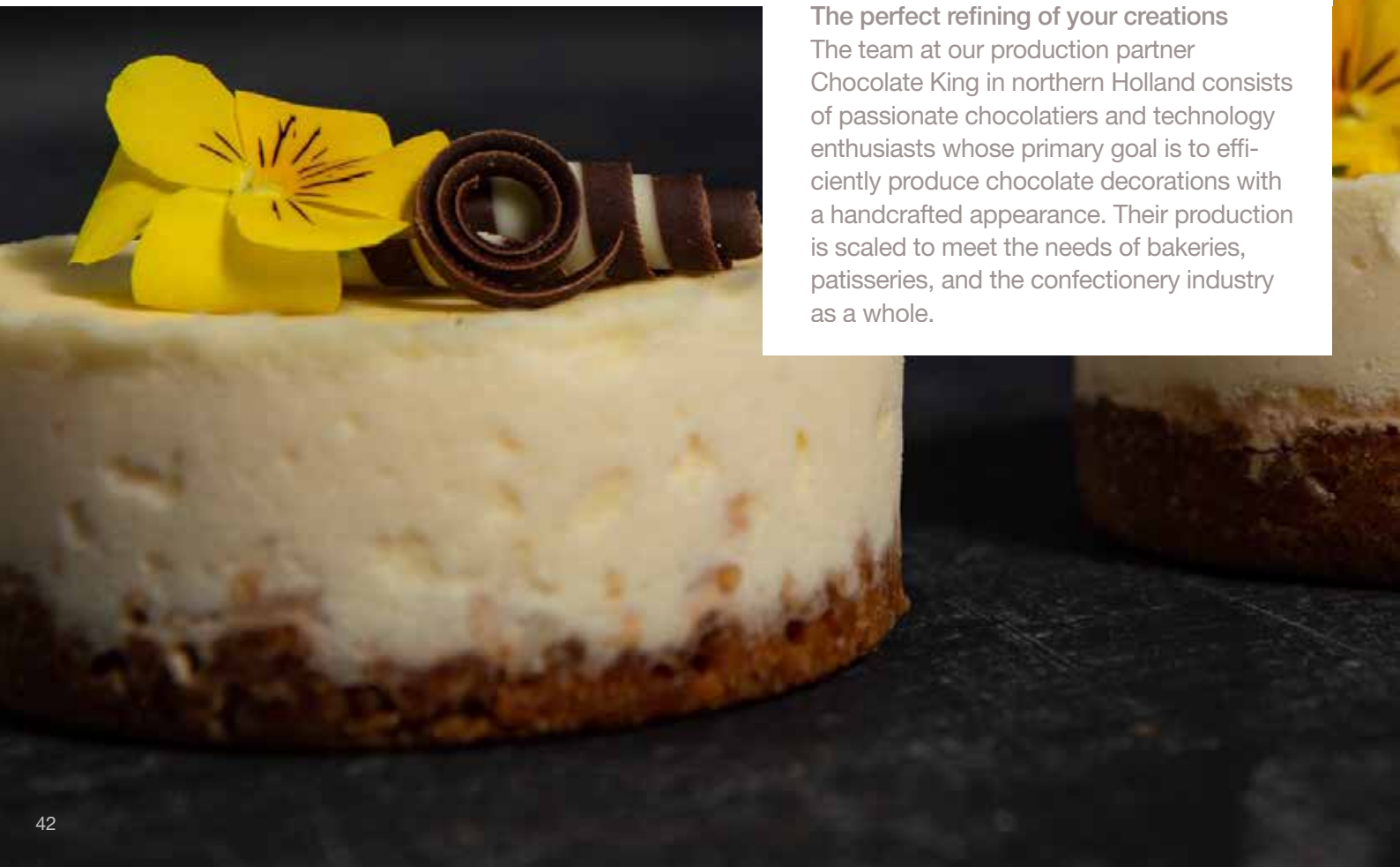


Dieser Artikel geht auf das Jahr 1963 zurück, als der Vater von Johan Smet sein Unternehmen mit dem Hobeln von Schokoladenblöcken begann. Im Laufe der Zeit wurden Maschinen entwickelt und stetig weiterentwickelt – perfekt geeignet sowohl für die Dekoration im Laden als auch für den Einsatz im größeren halbindustriellen Maßstab.

Größen: unkalibriert | **Sorten:** Standard (ca. 1 mm) & Thick-Cut (ca. 1,3 mm)
Schokoladen-Optionen: konventionell, Spezialität oder CBE
Standard-Verpackung: 2 kg, 2,5kg oder 12 kg

Chocolate King – Die perfekte Veredelung Ihrer Kreationen

Das Team unseres Vertragsproduzenten Chocolate King in Nordholland besteht aus leidenschaftlichen Chocolatiers und technikaffinen Experten. Ihr Ziel ist es, Schokoladendekore mit handwerklicher Anmutung effizient und automatisiert herzustellen – und diese in größeren Mengen für Konditoren, Patissiers sowie die gesamte Süßwarenindustrie zugänglich zu machen.



The perfect refining of your creations

The team at our production partner Chocolate King in northern Holland consists of passionate chocolatiers and technology enthusiasts whose primary goal is to efficiently produce chocolate decorations with a handcrafted appearance. Their production is scaled to meet the needs of bakeries, patisseries, and the confectionery industry as a whole.





STICKS



BORKEN



CHOBLY



FLIK



FORÊT



SWIRLS



BRUSH-STROKE



RASTER



TALER

Auch als gefärbte Varianten erhältlich!

Wählen Sie Ihre Wunschsortierung



SORTIMENTSKARTON

Delicia

MAKE LIFE DELICIOUS

Stellen Sie sich Produkte vor, die nicht nur gut aussehen und hervorragend schmecken, sondern vor allem alltägliche Momente in etwas Besonderes verwandeln – in Augenblicke, auf die man sich freuen kann.

Delicia schafft genau solche Momente. Das Unternehmen produziert köstliche Schokoladenprodukte für den Einzelhandel und die Lebensmittelindustrie, die Menschen begeistern und glücklich machen.

Imagine products that not only look appealing and taste delicious, but also turn everyday moments into something truly special—a moment to look forward to.

Delicia brings these moments to life. They create delightful, indulgent chocolate products for both the retail sector and the wider food industry.

Produktsortiment

Vermicelli: Die richtigen Vermicelli können alles besser machen. Verwöhnen Sie Ihre Augen und Geschmacksknospen mit einer zusätzlichen Schokoladendekoration. Ein kleines Extra mit großer Wirkung.

Mögliche Durchmesser:
1,3 mm – 1,6 mm – 1,8 mm – 3,2 mm



Mögliche individuelle Anpassungen: Dicke, mit oder ohne Glanz, verschiedene Farbmöglichkeiten.

Flakes und Pajets: Zum stilvollen Dekorieren von Backwaren und Desserts – hergestellt aus hochwertiger belgischer Schokolade mit einer überraschend feinen Textur.

Mögliche Größen:
1,8 mm – 3 mm – 7 mm





EXCELLENT CHOCOLATE SOLUTIONS

SINCE 1938

Crispies: Vollenden Sie Ihr Eis und Ihre Milchprodukte mit einem herrlichen Topping aus bunten Crispies. Zart und knusprig: eine wahre Freude.

Mögliche Durchmesser:
2 mm – 4 mm







Coated: Unser Sortiment mit Schokoladenüberzug macht jedes Produkt zu einem echten Genuss.

Mögliche Center:
Cerealien-Extrudate,
Gebäckstückchen u.v.m

Mit Aroma möglich:
z.B. Karamell und Mango









Pasteurisierte Fruchtpürees

Cap‘Fruit – From the Land to your Plate

Cap‘Fruit mit Sitz im französischen Anneyron produziert hochwertige pasteurisierte Frucht-pürees. Das Einzigartige: Die Fruchtpürees bieten ein frisches natürliches Geschmackserlebnis ganz ohne Zusatzstoffe.

Capfruit, based in the french commune Anneyron, produces high quality pasturised fruit purees. What makes them unique is that the fruit purees offer a fresh natural taste experience without the need for additives.

Zusammensetzung Fruchtpürees

- 90 % sonnengereifte Früchte
- 10 % Zucker

Anwendung:

- Topping
- Dessert, Sorbet, Cocktail
- Fruchtspiegel

Ihr Vorteil

- 14 Monate haltbar bei Raumtemperatur
- Clean Label: Hergestellt ohne Zusatzstoffe, Aromen oder Farbstoffe
- Sofort einsatzbereite 1 kg Beutelverpackung (wiederverschließbar)



Geschmacksrichtungen

Obst, rote Früchte, Tropen & Zitrusfrüchte.


Aprikose


Apfel


Ananas


Banane


Cassis


Erdbeere


Exotic


Himbeere


Sauerkirsche


Mandarine


Mango


Blaubeere


Passionsfrucht


Weißer Pfirsich


Williams Birne


Waldfrucht


Zitrone

Ein Lächeln für Ghana.



Ethik und soziale Verantwortung liegen uns besonders am Herzen. Sie haben für uns höchste Priorität und sind fest in unserer Unternehmenskultur verankert.

Aus diesem Anspruch heraus engagieren wir uns aktiv und sind Förderer sowie Mitglied des Vereins **„Ein Lächeln für Ghana e.V.“**.

Ghana ist eines der Hauptanbauländer für Kakao und unser Engagement ermöglicht 10 Kindern den Schulbesuch auf der **„Peace and Love International School“** in Kumasi / Ghana.

Besuchen Sie uns auf:
www.ein-laecheln-fuer-ghana.de

Jetzt Scannen und Spenden

Öffnen Sie dazu die Kamera auf dem Smartphone, halten Sie den Bildschirm über den Code, klicken Sie auf den Link. Sie werden anschließend automatisch zur Website weitergeleitet.

Ethics and social responsibility are very important to us. They are a top priority and are firmly embedded in our company culture.

Guided by this commitment, we are actively engaged and are proud to be sponsors and members of the association **“A Smile for Ghana e.V.”**.

Ghana is one of the main producers of cocoa and our sponsorship allows 10 children to attend the **„Peace and Love International school“** in Kumasi, Ghana.



Neue Schule im Aufbau / New school under construction

Copyright ChocConcept 2026
ChocConcept® – Süßwarendecor GmbH | Stahlwerk Becker 12 | 47877 Willich | Germany
Tel: +49 2154 95 349 25 | Email: info@ChocConcept.com | www.ChocConcept.com