

England hat entschieden – VIVANI Schokoriegel White Nougat Crisp ist „Beste vegane Süßware 2014“

geschrieben von Alexander Kuhlmann | 29. Oktober 2014



[Herford, 20. Oktober 2014] Bereits seit Markteinführung im Februar 2014 befindet sich der vegane Schokoriegel „White Nougat Crisp“ sprichwörtlich in aller Munde. In zahlreichen veganen Magazinen, Foren und Facebook-Gruppen wird der Riegel als „leckerste vegane Schokolade ever“ geadelt. Nun wurde er vom britischen *Viva!*-Verband offiziell zur „Besten veganen Süßware“ gekürt.

Im Rahmen der „20th anniversary awards“ der englischen Tierschutz-Organisation *Viva!* konnte der Riegel die Jury um Gründerin Juliet Gellatley in allen Kategorien überzeugen und wurde folglich mit dem Titel „Best vegan confectionary product“ („Beste vegane Süßware“) ausgezeichnet.

„Wir sind sehr dankbar für diese Prämierung und überwältigt über die Resonanz auf das Produkt“, erklärt VIVANI Geschäftsführer Andreas Meyer. „Anscheinend scheint der Riegel genau den Nerv der Zeit getroffen zu haben und eine Lücke zu schließen. Weiße vegane Nougat-Schokolade gab es halt in dieser Form zuvor noch nicht.“

Schon jetzt ein Bestseller

In kürzester Zeit ist der „White Nougat Crisp“-Riegel zu einem der meistgefragten VIVANI Produkte geworden. In vielen Biomärkten ist er regelmäßig vergriffen. Auch in England – wo es generell eine sehr große vegane Nachfrage gibt – herrscht ein regelrechter Run auf den kleinen Schokosnack. Für Andreas Meyer ist der Fall eindeutig: „Veganer haben einen süßen Zahn, soviel steht fest. Diese Kunden kann man nicht einfach mit Bitterschokoladen abspeisen, sondern muss interessante Alternativen zur herkömmlichen Vollmilch-Schokolade bieten.“

Was macht den Riegel so besonders?

Anstelle von Kuhmilch wird Reisdrink (Reismilch) verwendet. Im veganen Segment keine Neuheit. Im Falle des „White Nougat Crisp“-Riegels liegt der Kniff in der Rezeptur. Diese ist so zusammengestellt, dass die aufdringliche Süße des Reisdrinks nicht zum Tragen kommt. Hierdurch kann man die Schokolade kaum von einer vergleichbaren „Milch“- Variante unterscheiden. Das macht den Riegel auch für den Nicht-Veganer attraktiv. Mit einem Verkaufspreis von 0,99 € stellt er im Vergleich eine preisgünstige Alternative zu den zumeist sehr kostenintensiven veganen Schokoladenprodukten dar.

Link-Sammlung:

<http://www.viva.org.uk/awards/winners>

http://www.vivani-schokolade.de/P_Riegel_White_Nougat_Crisp.html

Über VIVANI:

Gefertigt werden die VIVANI Bioschokoladen in der traditionsreichen Schokoladenfabrik Weinrich im westfälischen Herford. Für die Herstellung kommen nur ausgewählte Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau zum Einsatz. Auf die Verwendung von Emulgatoren und künstlichen Aromen wird bewusst verzichtet. Mit über fünfzig Schokoladenartikeln ist VIVANI seit Gründung der Marke im Jahr 2000 erfolgreich im Bio- und

Naturkosthandel vertreten.

Website: www.vivani-schokolade.de