

SINCE  1828

# VAN HOUTEN

CACAO PIONEERS

STILLEN SIE IHREN DURST NACH  
**FLÜSSIGER LIEBE**  
**AM VALENTINSTAG**



FAST SO GUT WIE EIN LIEBESTRANK





# BIS ÜBER BEIDE OHREN VERLIEBT IN SCHOKOLADE

Es ist Zeit für *l'Amour*. Zeit, Ihre Kunden mit einem Schokoladengetränk zu verwöhnen, das ihre Herzen höher schlagen lässt. Ein Schokoladengetränk mit echtem Schokoladengeschmack, ausgezeichneter Löslichkeit und einer Farbe, die für Liebe steht. Zielt Ihr Valentinsmenü geradewegs auf die Herzen Ihrer Kunden? Spannen Sie Ihre ruby-Bögen, feiern Sie die Schönheit der Liebe und steigern Sie Ihre Verkaufszahlen mit unseren einmaligen Rezepten.

## GENIEßEN SIE DEN KÖSTLICHEN GESCHMACK DES ALLERERSTEN RUBY SCHOKOLADENGETRÄNKS

- 94% SCHOKOLADE
- HERGESTELLT AUS NACHHALTIG ERZEUGTEN RUBY-KAKAOBOHNEN
- LÖST SICH LEICHT IN MILCH AUF
- FÜR HEISSE UND KALTE GETRÄNKE
- INTENSIV FRUCHTIG UND MIT FRISCHEN SÄUERLICHEN NOTEN



## Bereit, die Schokoladengetränke- Sparte aufzupeppen?

Mit ruby gewinnen die Baristas ihre Kreativität zurück. Dank ruby können Sie neue Geschmackserlebnisse für Millennials und Centennials erfinden, die sich nach neuen Genüssen sehnen.

VERWÖHNEN SIE IHRE KUNDEN MIT EINEM PREISGEKRÖNTEN GESCHMACK.



# IM TREND UND VERLIEBT

Die Welt unterliegt einem schnellen Wandel. Doch einige Food-Trends und Kundenvorteile werden sich nicht ändern. Als Barista können Sie Food-Trends nutzen, um Ihren Kunden neue, einschlägige Premium-Geschmackserlebnisse zu bieten. Besonders in der Zeit rund um den Valentinstag, wenn die Kunden schon darauf warten, sich in Ihr einzigartiges und individuelles Angebot zu verlieben.

## DAS BEDÜRFNIS NACH HEDONISTISCHEM GENUSS TREIBT DIE GETRÄNKEVERKAUFZAHLEN IN DIE HÖHE

Ihre Kunden suchen nach einem Weg, sich zu differenzieren. Mit einmaligen Sinneserfahrungen, die sie online und im echten Leben teilen können.



### TREND 1: EARTHY BROWN ENERGIESNACKS, NÜSSE & KÖRNER

Ingwer, Kurkuma und Zimt nehmen ihren rechtmäßigen Platz in süßen und herzhaften Speisen ein. Viele Ballaststoffe, Vollkorn und Nüsse versorgen Ihren Körper mit Energie.



### TREND 2: MELLOW YELLOW ZITRUS- & TROPISCHE FRÜCHTE

Nachdem viele Kunden über ein Jahr lang feststeckten, wollen sie nun wieder etwas erleben. Mit spritzigen Aromen und jeder Menge Vitamin C.



### TREND 3: HEALTHY GREEN, PFLANZLICH, VEGAN & FRISCH

Millennials und Centennials sehnen sich nach allem, was gut für ihren Körper und die Umwelt ist. Sie entdecken grünes Obst und die Frische von Minze und Eukalyptus für sich.



### TREND 4: HOT RED ETWAS WÜRZE GEFÄLLIG?

Machen Sie sich darauf gefasst, dass die Temperaturen weiter steigen, denn scharfe Gerichte und Chili sind auf bestem Weg, der neue heiße Food-Trend zu werden.



### TREND 5: MAGIC PURPLE BEEREN UND BLUMIGE AROMEN

Beeren verleihen allem Farbe und Süße. Mit den blumigen Noten bekommen Ihre Kunden Lust, dem Alltag zu entfliehen und Flower Power zu erleben.



RUBY KALTGETRÄNK-REZEPT

# SCHOKOLADE STATT KRIEG

VON NIR CHOUCHANA

## FOOD-TREND: MAGIC PURPLE

Sind Sie bereit, Ihr Herz höher schlagen zu lassen? Ein zart rosafarbenes Getränk mit dem Geschmack von Beeren und japanischer Kirschblüte.

### ZUTATEN

- 50 g Van Houten ruby Schokoladengetränkepulver VM-54621-V99
- 30 ml heiße Milch (max. 70 °C)
- 120 ml kalte Milch
- 5 cl Sakura-Sirup
- Eiswürfel

### DEKORATIONEN

- 1 Rosenblütenblatt
- Callebaut Dunkle Schokolade Topping TOD-6022-Z38

### ZUBEREITUNG

- SCHRITT 1** Dekorieren Sie ein eisgekühltes Glas mit Callebaut Dunkle Schokolade Topping.
- SCHRITT 2** Verrühren Sie das Van Houten ruby Schokoladengetränkepulver mit der heißen Milch, so dass eine Paste entsteht.
- SCHRITT 3** Geben Sie die kalte Milch und den Sakura-Sirup dazu. In einem Shaker mit Eiswürfeln mixen und in das Glas füllen.
- SCHRITT 4** Dekorieren Sie das Glas mit dem Blütenblatt und mit Callebaut Dunkle Schokolade Topping.



„Eine Alchemie zwischen den Zutaten, dem Geschmack, der Konsistenz und den Temperaturen zu kreieren, ist meine Welt. Kakao und Schokolade laden zu Erkundungen ein.“

### NIR CHOUCHANA

International Agierender Mixologe  
Französischer Meister Barista Coffee & Good Spirit 2014



### TIPP

Sie können statt Sakura-Sirup auch Kirschkürbis verwenden

SCHRITT 1



SCHRITT 3



SCHRITT 4



SINCE  1828



„Ich glaube fest daran, dass wir durch das Ausreizen unserer Grenzen nicht nur unsere Trinkkultur verbessern, sondern uns auch für Nachhaltigkeit und Gleichberechtigung einsetzen.“

### NICOLE BATTEFELD

Meisterin des Deutschen Brewers Cup 2021  
Meisterin Deutscher Coffee in Good Spirits-Wettbewerb 2019  
Deutsche Barista-Meisterin 2018  
Gründerin 'Female Barista Society'  
Podcast-Moderator, 'She's The Barista'



#### TIPP

Statt Rote Bete-Saft können Sie eine vorgegarte Rote Beete verwenden

RUBY KALTGETRÄNK-REZEPT

# IM CHILLY-RHYTHMUS

## VON NICOLE BATTEFELD

### FOOD-TREND: MAGIC PURPLE, HOT RED, MELLOW YELLOW

Würzen Sie Ihr Liebesleben und verwöhnen Sie jeden Kunden mit dem heißesten Getränk der Stadt.

#### ZUTATEN

- 50 g Van Houten ruby Schokoladengetränkepulver VM-54621-V99
- 50 ml kochendes Wasser
- 100 ml Rote Bete-Saft
- 1 Chilischote
- ½ Limette
- Eiswürfel
- 20-30 ml Himbeer-Sirup

#### DEKORATIONEN

- Limette und Chilischote



SCHRITT 4

#### ZUBEREITUNG

- SCHRITT 1** Vermischen Sie das Van Houten ruby Schokoladengetränkepulver mit dem kochenden Wasser.
- SCHRITT 2** Geben Sie den Rote Bete-Saft, die Chilischote, Limette und Eiswürfel dazu. Mixen.
- SCHRITT 3** Geben Sie den Himbeersirup dazu.
- SCHRITT 4** Mit einer Limettenscheibe und einer Chilischote dekorieren.

SCHRITT 1



SCHRITT 3



RUBY HEISSGETRÄNK-REZEPT

# EIN HEISSER ORIENTALISCHER RUBIN VON ANTHONY NGUYEN

## FOOD-TREND: HEALTHY GREEN

Wecken Sie Ihr durstendes Herz mit einem gesunden grünen Matcha-Tee.

### ZUTATEN

- 20 g Van Houten ruby Schokoladengetränkepulver VM-54621-V99
- 20 g Wasser
- 180 g Erbsenmilch
- 3 g Japanisches Matcha-Pulver

### ZUBEREITUNG

**SCHRITT 1** Erhitzen Sie das Van Houten ruby Schokoladengetränkepulver und das Wasser auf 60 °C.

**SCHRITT 2** Vermischen Sie die Erbsenmilch mit dem Japanischen Matcha-Pulver, schäumen Sie die Mischung auf und erhitzen Sie sie auf 60°C. Geben Sie die ruby-Mischung dazu.

#### SCHRITT 1



#### SCHRITT 2



SINCE  1828



„Wie Kaffee enthält auch Kakao über 300 aktive Inhaltsstoffe, welche den Geschmack, das Aroma und den Geruch bestimmen. Ich liebe es, herauszufinden, wie man diese nutzen kann, um mit jedem Schluck Emotionen zu entfachen.“

### ANTHONY NGUYEN

Schwedischer Röstmeister 2019  
Erfahrener Barista



## RUBY HEISSGETRÄNK - REZEPT

# EIN TRAUM AUS AHORN UND ZIMT VON JULIE SHARP



### ZUTATEN

- 200 ml Mandelmilch
- 35 g Van Houten ruby Schokoladengenüßpulver VM-54621-V99
- 1,5 g gemahlener Zimt
- 10 g Ahornsirup
- 150 ml Mandelmilch

### DEKORATIONEN

- Mona Lisa Dunkle Schokolade Crispearls™ CHD-CC-CRISPE0-02B
- Mona Lisa Dunkle Schokolade Spring Shavings CHD-SV-22206E0-08B
- Mona Lisa Scarlet Metallflitter CHK-VS-22124E0-999

### ZUBEREITUNG

- SCHRITT 1** Schäumen Sie 50 ml Mandelmilch auf und mischen Sie sie mit dem Van Houten ruby Schokoladengenüßpulver, um eine Emulsion herzustellen.
- SCHRITT 2** Geben Sie den gemahlenden Zimt und den Ahornsirup dazu. Mit der restlichen Mandelmilch auffüllen.
- SCHRITT 3** Mit Mona Lisa Dunkle Schokolade Crispearls™, Mona Lisa Dunkle Schokolade Spring Shavings und Mona Lisa Scarlet Metallflittern dekorieren.

### FOOD-TREND: EARTHY BROWN

Erwecken Sie Ihren Schokoladen-Spirit zu neuem Leben, mit diesem herzerwärmenden ruby Schokoladengenüßpulver.



„Ich wollte schon immer mit Schokolade arbeiten. Es ist wirklich mehr als nur ein Job. Es ist eine Lebensart. Ich liebe es. Und wenn Sie es richtig machen, dann werden es auch Ihre Kunden lieben.“

### JULIE SHARP

Leiterin Barry Callebaut Chocolate Academy Großbritannien und Irland  
Konditormeister des Jahres der Craft Guild of Chefs  
Mitglied der Königlichen Akademie der Kulinarischen Künste  
Mitglied des Westminster Kingsway College.



SINCE  1828

## RUBY KALTGETRÄNK - REZEPT

# VERY BERRY RUBY MILK SHAKE VON JULIE SHARP

### FOOD-TREND: MAGIC PURPLE

Zum Teilen. Oder für Ihren ganz persönlichen Genuss. Genießen Sie ein romantisches Date wie in den Fünfziger Jahren mit ruby Schokolade.

### ZUTATEN

- 200 ml Halbfettmilch
- 35 g Van Houten ruby Schokoladengenüßpulver VM-54621-V99
- 20 g gefrorene Himbeeren
- 20 g gefrorene Kirschen
- 20 g gefrorene Erdbeeren

### DEKORATIONEN

- Schlagsahne
- Frische Erdbeeren und Himbeeren
- Mona Lisa Ruby Schokoladenblüten CHR-BS-21877E0-77A
- Mona Lisa Ruby Schokolade-Crispearls™ CHR-CC-2CRISE0-02B
- Frische Erdbeeren
- Frische Himbeeren

### ZUBEREITUNG

- SCHRITT 1** Schäumen Sie 50 ml fettarme Milch auf und mischen Sie sie mit dem Van Houten ruby Schokoladengenüßpulver, um eine Emulsion herzustellen.
- SCHRITT 2** Geben Sie die restliche kalte Milch, die gefrorenen Himbeeren, Kirschen und Erdbeeren in den Blender und mixen Sie alles.
- SCHRITT 3** Dekorieren Sie mit Schlagsahne, Mona Lisa ruby Schokoladenblüten, Mona Lisa ruby Schokolade-Crispearls™, frischen Erdbeeren und Himbeeren.



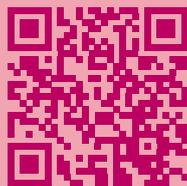
SINCE  1828

SINCE  1828

**VAN HOUTEN**  
CACAO PIONEERS

# WERDEN SIE KREATIV MIT RUBY

Scannen, um Inspirationen zu finden



ALLES WAS SIE BRAUCHEN, UM KÖSTLICHE RUBY SCHOKOLADENGETRÄNKE ZU MIXEN

Produkt	Bestellcode	Verpackung
Van Houten ruby Schokoladengenetränkepulver	VM-54621-V99	750 g-Box
Callebaut Dunkle Schokolade Topping	TOD-6022-E4-Z38	1 l-Flasche
Mona Lisa Dunkle Schokolade Crispears™	CHD-CC-CRISPE0-02B	800 g-Tüte
Mona Lisa ruby Schokolade Crispears™	CHR-CC-2CRISE0-02B	800 g-Tüte
Mona Lisa ruby Schokoladenblüten	CHR-BS-21877E0-77A	2,5 kg-Box
Mona Lisa Dunkle Schokolade Spring Shavings	CHD-SV-22206E0-08B	2,5 kg-Box
Mona Lisa Scarlet Metallfitter	CHK-VS-22124E0-999	600 g-Sprühflasche



[WWW.VANHOUTENDRINKS.COM](http://WWW.VANHOUTENDRINKS.COM)

Barry Callebaut Sweden AB, Vending & Beverages, Böketoftavägen 23, 268 77 Kågeröd, Schweden, Tel. +46 (0)418 450 350