

# Magie der Sinne



Mit unseren besten Wünschen für das Jahr 2025 stellt Chef Gourmet die „Magie der Sinne“ in den Mittelpunkt.

Was könnte besser geeignet sein als die magische Zutat **Schokolade**, um die Sinne der größten Feinschmecker und Gourmets zu wecken?

Bei **Choba Choba** vereinen sich Know-how, Leidenschaft und Exzellenz, um Schweizer Bio-Schokolade anzubieten, die zu 100 %

aus nachhaltigem Kakaoanbau in Peru stammt: der ideale Rohstoff, um Köstlichkeiten mit einzigartigen Aromen zu kreieren.

 **CHEF**  
*Gourmet*

Ein Team im Dienste des Geschmacks.

Zertifizierte



Corporation



# Promotion

# -15%

**AUF ALLE BESTELLUNGEN VON  
CHOBA CHOBA-PRODUKTEN\*, DIE VOM  
01/01/2025 BIS 28/02/2025 GELIEFERT WERDEN**

*\*(DER ANGEZEIGTE PREIS BERÜCKSICHTIGT BEREITS DEN RABATT VON 15%)\**



*Entdecken Sie Choba Choba  
auf [www.chefgourmet.ch](http://www.chefgourmet.ch)*



## UNSERE AUSWAHL CHOBA CHOBA

*Neuheit : Huayabamba - Dunkle Couverture*



**PASIONA 41%**  
PERU BIO MILCH  
COUVERTURE 6KG



**HUAYABAMBA 60%**  
PERU BIO DUNKLE  
COUVERTURE 6KG



**ELMER 64%**  
PERU BIO DUNKLE  
COUVERTURE 6KG  
*\*VERFÜGBAR IN GERASPELTER  
SCHOKOLADE 5KG*



**OSWALDO 71%**  
PERU BIO DUNKLE  
COUVERTURE 6KG

**Das gesamte Chef Gourmet-Team steht Ihnen für Informationen und Beratung zur Verfügung.  
Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren !**