

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



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 !