



# Pressemitteilung

## Nachhaltiges Einkaufen leistbar machen – mit den Moser Roth Ursprungstafeln von ALDI SÜD

Essen/Mülheim a. d. Ruhr (27.06.2022) Gute Schokolade muss nicht teuer sein! Der Geschmack einer Schokoladentafel wird ganz besonders von der Herkunft der Kakaobohnen geprägt. Die neuen Moser Roth Ursprungstafeln von ALDI SÜD stammen aus vier Kakao-Regionen und sind bis Ende August für 1,09 Euro pro 100g erhältlich. Für die Moser Roth Schokolade setzt ALDI SÜD bereits seit 2018 Fairtrade zertifizierten Kakao ein.

Ob der zarte Schmelz von Edelvollmilchschokolade oder der feinherbe Geschmack einer milden Edelbitter-Schokolade: Mit den Moser Roth Ursprungstafeln aus vier verschiedenen Kakao-Regionen entlang des Äquators ist für jeden Geschmack etwas dabei:



**Papua-Neuguinea:** Milde Edelvollmilchschokolade (34 Prozent Kakaogehalt), die mit einem zarten Schmelz und der Note von buttrigem Karamell die Facetten ihres Anbaugebietes widerspiegelt.

**Venezuela:** Feinherbe Edelvollmilchschokolade (43 Prozent Kakaogehalt) mit leicht fruchtigem Aroma, aus dem Herzen der südamerikanischen Kakaoanbaugebiete.

**Ecuador:** Milde Edelzartbitterschokolade (58 Prozent Kakaogehalt) mit feinherb-milden Geschmacksnuancen, die für die Vielfalt des Amazonas stehen.

**São Tomé:** Milde Edelbitterschokolade (72 Prozent Kakaogehalt) mit kräftigen Kakao-Aromen der westafrikanischen Insel São Tomé, welche die Grundlage dieser vollmundigen dunklen Schokolade bilden.

Die Moser Roth Ursprungstafeln (100g) kosten je 1,09 Euro.

**Extra-Tipp für Schokoladenliebhaber:** Schokolade auch bei hohen Temperaturen nicht im Kühlschrank lagern, da sie sonst die Gerüche aus dem Kühlschrank annimmt und schnell bröckelt.

**Pressekontakt:**

**Unternehmensgruppe ALDI SÜD:** Julia Leipe, [presse@aldi-sued.de](mailto:presse@aldi-sued.de)

**Pressematerial:** [aldi-sued.de/presse](https://www.aldi-sued.de/presse)