Handgefertigt:

Pralinen werden heutzutage in allen Farbe, Formen und Größen hergestellt. Wo man hinsieht, egal zu welchem Anlass, wird eine schier unendliche Vielfalt an Pralinen angepriesen. Doch was unterscheidet uns davon? Entgegen der in Masse produzierten Pralinen wird bei uns jede einzelne Praline von Hand hergestellt. Dies fördert nicht nur die optische Perfektion, welche eine Maschine nicht erreichen kann, sondern auch die geschmackliche. Schließlich überarbeiten wir regelmäßig unsere Rezepte und verwenden immer wieder neue Zutaten, um die Praline perfekt zu gestalten.

Individuell

Wie erwähnt scheint die Vielfalt von Pralinen kein Ende zu nehmen. Nahezu jeder erdenkliche Geschmack, jede erdenkliche Form und Größe ist mittlerweile abgedeckt. Auch hier können wir mit unserer Auswahl gut mithalten, da wir über sechs verschiedene Pralinen verfügen, welche ein extrem breites Geschmackfeld abdecken. Schauen Sie sich doch mal um! Doch das soll noch lange nicht alles sein. Neben ausgefallenen Spezialitäten und Klassikern bieten wir zudem noch die Lieferung zu verschiedenen Anlässen an. Sie selbst können entscheiden ob Sie Ihren Freunden oder Familienangehörigen eine süße Freude bereiten möchten in Form eines einzigartigen Geburtstagsgeschenks, Adventskalender oder Valentinstag.

Nachhaltigkeit

Eines der größten Probleme unserer Zeit stellen immer knapper werden Ressourcen dar, welche einer wachsenden Bevölkerung gegenüberstehen. Das Thema Nachhaltigkeit und Umweltschutz war noch nie so wichtig wie heute. Eine nachhaltige Entwicklung können wir nur als solche beschreiben, welche die Bedürfnisse der Gegenwart befriedigt, ohne dabei die Zustände zukünftiger Generationen zu beeinträchtigen. Genau darauf legen wir, Royal Chocolate Design, wert. Bei unserer Auswahl von ausschließlich hochwertigen Rohstoffen und Zutaten ist uns deren Co2 Neutralität zusätzlich wichtig, uns steht im Vordergrund aller Arbeiten.

Nachhaltig

Eines der größten Probleme unserer Zeit stellen immer knapper werden Ressourcen dar, welche einer wachsenden Bevölkerung gegenüberstehen. Das Thema Nachhaltigkeit und Umweltschutz war noch nie so wichtig wie heute. Eine nachhaltige Entwicklung können wir nur als solche beschreiben, welche die Bedürfnisse der Gegenwart befriedigt, ohne dabei die Zustände zukünftiger Generationen zu beeinträchtigen. Genau darauf legen wir, Royal Chocolate Design, wert. Bei unserer Auswahl von ausschließlich hochwertigen Rohstoffen und Zutaten, wie der bekannten schweizer Schokolade, sowie der Weinrichs Kuvertürenschokolade welche ohnehin bereits nachhaltigen Ursprungs ist, beziehen wir auch unsere Tobleronen Schokolade, Blütenhonig und auch verschiedene Nüsse für die Füllung aus nachhaltigen Regionen. Zudem sind fast alle unsere Ausgangsrohstoffe mit Fairtrade und Bio betitelt. Um die zusätzliche CO2 Belastung, welche durch den Import von gerade exklusiver Schokolade wie der Blond Dulcey Schokolade zu neutralisieren, welche nur in Kuba geerntet werden kann, hat RCD eine Kooperation mit Green Peace wodurch bei jeder zehnten verkauften Praline ein Baum gepflanzt wird. Lassen Sie uns gemeinsam unseren Nachkommen einen eben so schönen Planeten hinterlassen, wie wir ihn empfangen durften…

Individuell

Wie erwähnt scheint die Vielfalt von Pralinen kein Ende zu nehmen. Nahezu jeder erdenkliche Geschmack, jede erdenkliche Form und Größe ist mittlerweile abgedeckt. Auch hier können wir mit unserer Auswahl gut mithalten, da wir über sechs verschiedene Pralinen verfügen, welche ein extrem breites Geschmackfeld abdecken. Schauen Sie sich doch mal um! Doch das soll noch lange nicht alles sein. Neben ausgefallenen Spezialitäten und Klassikern bieten wir zudem noch die Lieferung zu verschiedenen Anlässen an. Sie selbst können entscheiden ob Sie Ihren Freunden oder Familienangehörigen eine süße Freude bereiten möchten in Form eines einzigartigen Geburtstagsgeschenks, welches Sie selbst aus unserem Sortiment konfigurieren können und bei Bedarf mit einem eigenen Text versehen können. Auch für das Glück in der Liebe bieten wir das Passende Geschenk zum Valentinstag an. In Herzform kann diesem Geschenk keiner widerstehen… Zu guter Letzt bieten wir auch Adventskalender für Freunde, Familie aber auch Kinder an. Diese sind ab dem 10. Oktober erhältlich bis zum 1. Januar des neuen Jahres. Schlagen Sie hier also schnell zu um sich die und Ihren Liebsten die Weihnachtszeit zu versüßen…

Handgefertigt:

Pralinen werden heutzutage in allen Farbe, Formen und Größen hergestellt. Wo man hinsieht, egal zu welchem Anlass, wird eine schier unendliche Vielfalt an Pralinen angepriesen. Doch was unterscheidet uns davon? Entgegen der in Masse produzierten Pralinen wird bei uns jede einzelne Praline von Hand hergestellt. Dies fördert nicht nur die optische Perfektion, welche eine Maschine nicht erreichen kann, sondern auch die geschmackliche. Schließlich überarbeiten wir regelmäßig unsere Rezepte und verwenden immer wieder neue Zutaten, um die Praline perfekt zu gestalten. Dazu bedarf es Jahrzehnterlanger Handwerkserfahrung unseres Chocolatiers, welcher sich für diese Fachrichtung spezifiziert hat. , Schritte wie das Temperieren und Hohlkörpergießen erweisen sich zunächst als sehr simpel, stellen sich aber als äußerst knifflige Aufgabe heraus. Ganz zu Schweigen vom Abgießen der Kuvertüre, Befüllen und Verschließen der Hohlkörper. Ganz besonders viel Erfahrung und ein Auge für Ästhetik benötigt das Überziehen und Verzieren von Pralinen, worauf wir uns spezialisiert haben.