

# NOVA



The good choc.

Press Kit 2024

# The good choc.



Choosing between chocingly  
delicious chocolate and doing the  
right thing is not an option for us.

## We're hungry for change

...and want to help build a world all of  
us want to live in:

**Green**

**Fair**

**Full of joy**

# About us

Das junge Schokoladen-Unternehmen **nucao** aus Leipzig krempelt den Süßwarenmarkt nachhaltig um: 2016 von drei Wirtschaftsingenieuren gegründet, ist das purpose-driven Unternehmen Vorreiter für unverschämt leckeren und nachhaltigen Schokoladengenuss.

Mit hochwertigen, veganen Bio-Schokoladen setzt sich das B Corp zertifizierte Startup für eine abholzungsfreie Lieferkette, umweltfreundliche Verpackungen, faire Löhne der Kakaobauern, sowie kurze, verständliche Zutatenlisten ein. Das Unternehmen legt dabei nicht nur besonderen Wert auf eine faire Bezahlung der Kakaobauern-Familien, sondern auch auf nachhaltige Kakaoanbaumethoden in Mischwäldern und Agroforstsystemen mit hoher Artenvielfalt. Auch bei den Verpackungen macht nucao keine halben Sachen für den Planeten: Im Kampf gegen Plastikmüll im Süßwarenregal ist nucao Pionier für innovative und umweltfreundliche Verpackungslösungen – Alle Schokoladenprodukte stecken in einer Papierverpackung. Damit setzt nucao nicht nur einen neuen Maßstab im Schokoladenregal, sondern zeigt auch, dass positives Wirtschaften keine Utopie mehr ist. #chocinglygood



Thomas Stoffels,  
Mathias Tholey und  
Christian Fenner  
(v.l.n.r.) – Die  
Gründer von nucao



Chocoholics: unsere  
nucao Crew



# Von Ingenieuren ...

Die Idee für den ersten nachhaltigen nucao Schokoriegel kam den drei Gründern, Freunden und studierten Wirtschaftsingenieuren 2016 in der eigenen WG-Küche. Vertieft in ihrer Masterarbeit hatten die drei Hobby-Chocolatiers die künstlichen und nährstoffarmen Snacks auf dem Markt bald satt. Ein rein pflanzlicher Schoko-Snack musste her. Beim Tüfteln mit einem Schokoladen-Do-It-Yourself-Set entstand schließlich die neuartige Kombination aus Hanfsamen und Bio-Kakao.

Schnell wurde klar, dass die drei nicht alleine sind mit dem Wunsch nach leckeren und veganen Schokoladen. Mit der steigenden Nachfrage reifte auch die Geschäftsidee und der Wunsch, einen positiven Impact für den Planeten zu leisten. Von Anfang an suchte das Gründer-Trio nach nachhaltigen Ansätzen in allen Bereichen: Sie setzen auf pflanzliche Bio-Zutaten, fairen Kakao und umweltfreundliche Verpackungslösungen.



**“Wir wollen, dass jedes Piepen an der Kasse zu einem Signal für eine grünere Welt wird”**



# ... zu Chocolatiers.



Angetrieben von der voranschreitenden Klimakrise entstand die Vision, ein Produkt, das potentiell täglich tausendmal über das Kassensband geht, als Hebel für Veränderung zu nutzen. Daher unterstützt das junge Unternehmen zusätzlich seit 2018 mit jedem verkauften Produkt anerkannte Aufforstungsprojekte. Das erklärte Ziel der Gründer: eine Milliarde Bäume pflanzen – und ein globales Leuchtturm-Projekt für nachhaltigen Konsum erschaffen.



## It's never too chocolate to make a change.

Mit einem großen Rezeptur-Upgrade und einem neuen freshen Markenauftritt wachsen die drei Chocoholics 2022 über ihren einstigen funktionalen Schokoriegel hinaus: Nachhaltige Schokolade für jede Gelegenheit, die unverschämt cremig ist und herkömmlichen Milkschokoladen im Geschmack in nichts nachsteht.

Mit einem großen Schokoladensortiment, das vegan, bio, mit fairem Kakao und nachhaltig verpackt ist, setzen die drei einen neuen Maßstab im Schokoladen-regal und tragen zu einer Welt bei, in der wir leben wollen: voller Freude, grün und fair.

# So schmeckt die Zukunft von der immer alle reden.

01



## Fairtrade Bio-Kakao

Kinderarbeit, ausbeuterische Schwerstarbeit sowie Pestizideinsatz, Abholzung und Monokulturen sind gravierende Probleme auf den Kakao-plantagen. Gern werden diese Themen im Schokoladenbusiness unter den Teppich gekehrt. Aber Schokolade muss für alle gut sein. Deswegen beziehen wir unseren Fairtrade Bio-Kakao aus Peru von der Kooperative Norandino und unseren fairen Naturland-Kakao aus der Dominikanischen Republik von der Kooperative Cooproago.

02



## Fast zu cremig um vegan zu sein

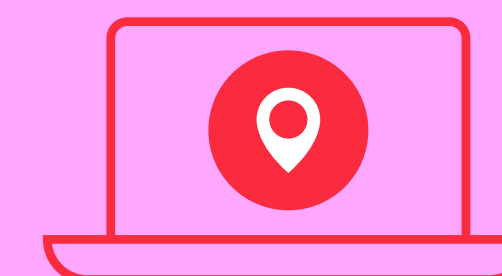
Unsere Schokolade ist nicht nur vollgepackt mit erlesenen Biozutaten, sondern kommt auch komplett ohne Milch und Milchpulver aus. Wie es schmeckt? Ganz einfach: Stellt euch die zartschmelzendste Schokolade vor, die ihr je probiert habt, nur eben in vegan und besser. Unverschämt cremig und bester Schmelz, versprochen!

03



## Nachhaltig verpackt

nucao Schokolade steckt in einer nachhaltigen Papierverpackung. Richtig gelesen: Papier! Und das beste ist: Die Verpackung wird einfach über den Altpapierstrom recycelt. Einwegplastikhüllen oder Alufolie sind leider immer noch Standard im Süßwarenregal im Supermarkt. Als Vorreiter machen wir uns stark für innovative Verpackungslösungen im Schokoregal!



Unsere Schokolade gibt es auf [nucao.de](https://www.nucao.de) oder deutschlandweit im Handel.



# Hungrig nach Veränderung?

**Unser Sortiment**



# Riegel sind da, um sie zu brechen.

Vergiss alles, was du über nachhaltige Schokolade dachtest und probiere dich durch die sieben unfassbar leckeren **nucao Riegel**-Sorten. Egal ob zartbitter, cremig-mild oder weiß – wir haben für alle was dabei!

Noch nie war es so lecker, das Richtige zu tun. Denn alle nucao-Produkte sind bio, vegan und mit Fairtrade-Kakao. Noch dazu unterstützt du mit jedem nucao nachhaltigen Kakaoanbau in Agroforstsystemen: Für mehr Artenvielfalt und lebendige Regenwälder. Ach, und unsere Verpackung kann übrigens in die Altpapiertonne.

Fühlt sich gut an, oder? Ist es auch.





# The good choc.



## Produktdetails

Name

**nucao Schokoriegel**

Kategorie

**Schokoriegel**

Sorten

**5**

Gewicht pro Riegel

**31-33 g**

Art der Verpackung

**Papierverpackung** (recyclingfähig)

UVP Regal

**1,49 €**



## Sortenübersicht



Unser Sortiment

# nu chocolate on the block.

Die großen Geschwister der nucao Riegel sind da! Und sie lassen alles links liegen, was sich bisher nachhaltige Schokolade genannt hat. Zur Überprüfung dieser Aussage einfach einmal reinbeißen. ;)

Wir glauben, das Richtige zu tun sollte richtig Spaß machen. Deshalb sind alle **nucao Tafeln** Bio-Naturland-zertifiziert, vegan und mit Fairtrade-Kakao.

Damit unterstützt du mit jedem nucao nachhaltigen Kakaoanbau in Agroforstsystemen: Für mehr Artenvielfalt und lebendige Regenwälder. Ach, und unsere Verpackung kann übrigens in die Altpapiertonne.

Fühlt sich gut an, oder? Ist es auch.

Tafelschokolade



# Chocingly good.

## Produktdetails

Name

**nucao Tafelschokolade**

Kategorie

**Vegane Bio-Schokolade**

Sorten

**4**

Gewicht

**125 g**

Art der Verpackung

**Papierverpackung** (recyclingfähig)

UVP Regal

**2,99 €**

## Sortenübersicht



# Snack to the future.

Zeit für das spannendste Snack Quartett des Jahres: Knusprig-laut, lecker schokoladig und fruchtig-süß! **nucao Fruits** – das sind gefriergetrocknete Früchte ummantelt von feinsten nucao Schokolade oder einem veganen Kakaomantel mit feinstem Cashewmus.

Das klingt zu gut? Es geht noch besser: Unsere nucao Fruits bestehen aus hochwertigen veganen Bio-Zutaten mit Fairtrade-Kakao und sind nachhaltig in Papier verpackt.



# Iss mehr Obst, haben sie gesagt.

## Produktdetails

Name  
**nucao fruits**

Kategorie  
**Snacks/Schokolade**

Sorten  
**4**

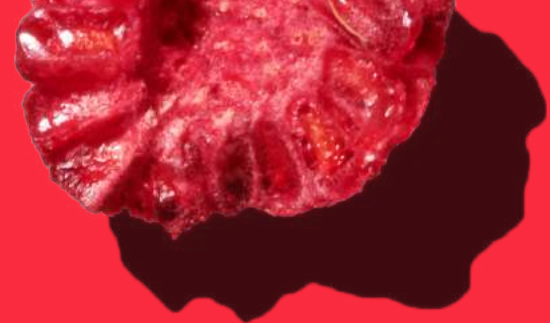
Gewicht pro Beutel  
**50 g**

Art der Verpackung  
**Papierverpackung** (recyclingfähig)

UVP Regal:  
**2,49 €**

## Sortenübersicht





# Stronger together

Unser Netzwerk



# Gemeinsam lässt sich viel bewegen.

## Ellenbogenmentalität und Profitgier sind nicht unser Ding.

Wir glauben, nachhaltiges Wirtschaften bedeutet zusammen für ein besseres Morgen zu arbeiten. Was es dafür braucht? Eine klare Haltung, den Willen etwas zu verändern und eine Allianz von Gleichgesinnten. Darum sind wir Teil von Unternehmensnetzwerken wie:



01

### **B Corp Community**

B Corp ist eine globale Bewegung, die sich für eine inklusive, faire & regenerative Wirtschaft einsetzt.

[Zum Projekt](#)



02

### **Together for Carbon Labelling**

Initiative zur Gründung eines einheitlichen CO2 Labels

[Zum Projekt](#)



03

### **Good Food Collective**

Netzwerk von Unternehmen, die Impact vor Profit setzen.

[Zum Projekt](#)

The good choc.

# Pressekontakt



**Mary Worch**

**Let's grow  
together!**

**Chogingly  
good News**

**Schokolade  
abdrucken?**

+49 157 851 321 60  
[presse@the-nu-company.com](mailto:presse@the-nu-company.com)



[Zum Newsroom](#)

[Zum Bildmaterial](#)







# Cia Kakao.

