

Back to the Real Chocolate!

Schon die alten Azteken wussten alles über Schokolade.

Schokolade ist eine Götterspeise, als Instrument der Verführung, Aphrodisiakum und Antioxidans.

Wer einmal der wahren Qualität verfällt, sucht sie bis zum Ende der Welt, oder doch einfacher bei UNS als Geschenk, Weihnachtsgeschenk, Firmengeschenk oder einfach für sich selbst etwas Gesundes zum Naschen!

Gute Schokolade ist eine Wissenschaft und

Lyra Schokolade gehört zu den besten.

Sie wurde ausgezeichnet mit

dem großen Taste Awards 2015 in London.

Ein Meisterkoch bietet den Titel Fino Aroma

Master Chef Chocolatier.

Weltweit gibt es nur 4 Schokolatier, die einen solchen Titel haben und einer davon ist der von Schokolade Lyra.

Es wurde auch bei Great Taste Award 2015 in London erkannt, dass Herr Karol Styblo einer von den VIER ist.

Worauf wir stolz sind.



Schokolade ist nicht nur Süßes.

Schokolade ist eine Köstlichkeit

auch mit gesundheitsfördernder Wirkungen.

Nicht zufällig ist für die panamaischen Wald-Indianer Bluthochdruck ein unbekanntes Phänomen.

Das liegt am Kakao, den unsere Schokolade enthält.

Außerdem kann Schokolade die Funktion des Gehirns unterstützen, damit man sich besser konzentrieren kann.

Das verdanken wir alles wieder dem Kakao, der Flavonoide enthält.

Was tun sie?

Erhöhen den Blutfluss in den Schlüsselbereichen des Gehirns.





Die Schokolade ist wie Wein,
Auch sie muss den Test bestehen,
der nicht nur aus der Verkostung besteht.
Es wird nicht umsonst gesagt, die Augen essen mit.
Und wie können wir unseren Sinnen helfen,
die Qualität der Schokolade zu erkennen?

Augen sagen uns,

zum Beispiel, um welche Art es geht.

Haben Sie vor sich eine Tafel Schokolade

mit einer tiefen und warmen Farbe?

Sie blicken auf bittere Schokolade.

Und wie wissen Sie, dass Sie in Ihren Händen

eine köstliche Schokolade halten?

Desto rötlicher und feiner der Kakao ist

umso glatter ist der Geschmack.

Das Aussehen ist bewertet, jetzt ist der Geruch an der Reihe.

Mit Geruch können wir die Töne von Kakao bestimmen, das hochwertige - Fino de Aroma. - riecht nach
Frucht und Blumenduft .

Haben Sie einen Hauch von natürlicher Vanille gefühlt? Das ist sehr gut.

Nur in Schokolade mit nicht so hochwertiger Qualität wird Vanillegeschmack verarbeitet.

In Lyra Schokolade finden sie **NUR** natürliche Vanille.

