



KEVIN KUGEL®
CHOCOLATIER



BESTE SCHOKOLADE
VOM DEUTSCHEN MEISTER

„SCHOKOLADE IST
FÜR MICH EINE
LEIDENSCHAFT.
LIEBE. LEBEN.“

Kevin Kugel



MEISTERHAFT

**Die Herausforderung ist sein Ansporn und
die Perfektion gerade gut genug.**

Das besondere Talent des Deutschen Chocolatier Meisters liegt im Schöpferischen. Und in seinem herausragenden Gespür für die Auswahl und Abstimmung bester Zutaten. Der Schritt in die Selbständigkeit eröffnet dem gelernten Koch und Konditormeister die Freiheit seine Kreativität auszuleben und seine Ideen in der Herstellung moderner Schokoladenkreationen zu verwirklichen.

Kevin Kugels Werdegang beginnt mit der Ausbildung zum Koch, anschließend zum Konditor. Wichtige praktische Erfahrung sammelt er als Chef-Pâtissier im Sternerestaurant des Colombi Hotels in Freiburg und beim renommierten Deutschen Chocolatier Lothar Buss. An der Meisterschule in Köln schafft Kevin Kugel anschließend mit dem Konditormeister und Betriebswirt die Grundlage für die weitere Karriere, bevor er sich dort intensiv auf die Deutsche Meisterschaft vorbereitet – mit Erfolg. 2013 gewinnt Kevin Kugel den Titel „Deutscher Chocolatier Meister“ und vertritt Deutschland bei den World Chocolate Masters in Paris. Dort erreicht er einen herausragenden siebten Platz. Noch auf der Heimfahrt von Paris beginnt sein langjähriger Traum Gestalt anzunehmen und Kevin Kugel entscheidet sich zur Gründung der eigenen Chocolaterie.

Auch hier gibt ihm der Erfolg recht:

Für sein zukunftsweisendes Unternehmenskonzept wird Kevin Kugel 2016 in Berlin als Top Gründer im Handwerk ausgezeichnet. Seitdem steht die Marke KEVIN KUGEL CHOCOLATIER® für herausragende Qualität, transparente Herstellungsprozesse und ursprünglichen Schokoladengeschmack.

Unsere Philosophie

BESTE QUALITÄT IN HANDARBEIT

So experimentierfreudig wir bei unseren Kreationen sind – so kompromisslos sind wir im Hinblick auf Qualität. Hochwertige Rohstoffe, ursprünglicher Kakaogeschmack und eine präzise Verarbeitung. Das ist die Grundlage für eine modern interpretierte Handwerkskunst, von der sich unsere Kunden in der offenen Produktion selbst überzeugen können. All unsere Produkte werden in Handarbeit unter Verwendung frischer Zutaten und ohne künstliche Konservierungsstoffe frisch produziert.

Unsere Manufaktur

Hier wird jedes einzelne Stück liebevoll von Hand gefertigt. In der offenen Produktion kombinieren wir langjährige Erfahrung mit neuesten Verarbeitungstechniken zu außergewöhnlichen Schokoladenkreationen. Unsere Leidenschaft für die goldene Frucht, gepaart mit der Liebe zum Detail und unserer unbändigen Freude am Experimentieren, erschaffen immer wieder neue Geschmackserlebnisse. Unsere Fantasie ist grenzenlos.
Die Umsetzung? Meisterhaft!

Unsere Schokoladen

ALS EINER DER WENIGEN WELTWEIT STELLEN WIR DIE ROHSCHOKOLADE SELBST HER

Dafür reisen wir in die verschiedenen Anbauggebiete, besichtigen Plantagen, testen die Qualität der Kakaobohnen und übernehmen ab hier sowohl das Rösten und Mahlen als auch das Conchieren des Rohstoffes. Bis zur fertigen Kreation alles aus Kevin Kugels Meisterhand.

*Mehr dazu
ab Seite 28.*

Unsere Rohstoffe

Selbstverständlich achten wir bei der Auswahl unserer Rohstoffe auf regionalen und biologischen Anbau sowie auf höchste Qualität. Einen Teil der Kräuter und Gewürze bauen wir deshalb selbst an.

Das Geschmackserlebnis der fertigen Kreation ist das Resultat der verwendeten Rohstoffe. Deshalb verwenden wir ausschließlich erstklassige Rohschokoladen in unserer Produktion. Und weil die Geschmäcker der Menschen so unterschiedlich sind, kombinieren wir Schokoladensorten aus verschiedenen Ländern und Anbaugebieten.

KOLLEKTIONEN

Von Meisterhand zusammengestellt:
Unsere Kollektionen sind in Design,
Form und Geschmackskombination
perfekt aufeinander abgestimmt.





Nr. 1
68g | 6 Kreationen



Nr. 2
alkoholfrei 46g | 6 Kreationen



Nr. 5
184g | 18 Kreationen



Nr. 6
179g | 18 Kreationen
alkoholfrei



Nr. 3
115g | 12 Kreationen



Nr. 4
126g | 12 Kreationen
alkoholfrei



Nr. 7
242g | 24 Kreationen



Nr. 8
226g | 24 Kreationen



Minikollektion Nr. 1
10g | 1 Kreation



Minikollektion Nr. 2
32g | 3 Kreationen

PRALINEN KREATIONEN

Die Kollektionen bieten eine Auswahl folgender Kreationen, die wir liebevoll von Hand und mit den besten Zutaten in unserer Manufaktur herstellen.



**Philippinischer Rum
Tonkabohne**

Saint Domingue 70%



**Zitronengras
Kardamom***

São Tomé 70%



**Jasmin
Tee***

Madagaskar 67%



**Erdnuss
Karamell***

Papua-Neuguinea 35%



Exotik*

Ecuador 39%



**Erdbeere
Champagner**

Mexiko 66%

* alkoholfrei

TRÜFFEL AUSWAHL



Cayenne
Cointreau



Schokograppa



Whisky
Zimtblüte



Amaretto
Mandel

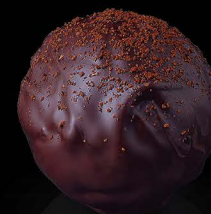


Mojito



Kokos
Caribbean Rum

TRÜFFEL ALKOHOLFREI



Espresso



Himbeere
Rosmarin



Nuss-Nougat



Fleur de Sel



Maracuja



Mango
Rosenblüten

NOUGAT & MARZIPAN SELEKTION

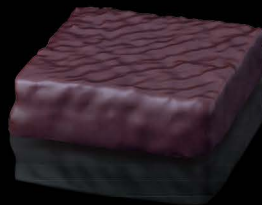
alkoholfrei



**Pekannuss
Rauchsalz**



**Nuss-Mandel
Crunch**



**Pistazie Mandel
Puffreis**



**Gerösteter
Sesam**



**Mittelmeer
Marzipan**



**Orangenblüten
Marzipan**

UNIKAT PRALINEN

alkoholfrei

Kollektionen 16 | 17



Mexiko 100%

Intensiv | Grapefruit | Limettenschale



Mexiko 40%

Orange | Maracuja | Rahm



Ecuador 100%

Rosine | Dörrobst | Nuss



Ecuador 50%

Rosine | Malz | Fruchtnoten



Dom. Republik 100%

Waldbeeren | Rum | Tabak | Erde



Dom. Republik 35%

Karamell | Rahm | Vanille

TAFELN

Klassisch oder Originell – unsere zart schmelzenden Tafelschokoladen vereint eins: Wir fokussieren uns auf den Geschmack der Schokolade und setzen Akzente.

Unsere Tafelschokolade verpacken wir in einer Zellophantasche und einem Papierkarton.



WEISSE SCHOKOLADE



Erdbeere Tonkabohne 31%
72g



Cashew Vanille 31%
82g



Physalis Minze 31%
72g



Brombeere Walnuss 31%
82g

VOLLMILCH SCHOKOLADE



Natur 38%
72g



Espresso 38%
72g



Wildpfeffer Orange 38%
72g



Mittelmeermandel Fleur de Sel 38%
82g



Pekannuss Rauchsatz 38%
82g



Kokos Banane 38%
78g

DUNKLE SCHOKOLADE



Natur 63%
72g



Cassis Cranberry 63%
72g



Philippinischer Rum Kirsch Haselnuss 63%
82g



Brombeere Minze 63%
72g



Vanille-Zimt-Mandel 63%
82g



Espelette Chili 63%
72g

KREATIONEN

Dass alle unsere Kreationen handgefertigt sind, das schmeckt man. Wir verwenden dafür hochwertige Schokolade und verfeinern diese mit erlesenen Zutaten.

Unsere Kreationen verpacken wir in einem Papiertütchen.



Kandierte Orangen
in Dunkler Schokolade 63%
100g





Piemonteser Haselnüsse in Vollmilch Schokolade 38%
100g



Piemonteser Haselnüsse in Dunkler Schokolade 63%
100g



Geröstete Mandeln in Vollmilch Schokolade 38%
100g



Geröstete Mandeln in Dunkler Schokolade 63%
100g



Französischer Crêpe in Vollmilch Schokolade 38%
90g



Französischer Crêpe in Dunkler Schokolade 63%
90g



Trinkschokolade Vollmilch 38%
180g




Trinkschokolade Dunkel 63%
180g

Plättchen
Kollektion
200g



Kandierter Ingwer
in Dunkler Schokolade 63%
100g





UNIKAT®

KEVIN KUGEL
CHOCOLATIER

UNIKAT – VOM URSPRUNG
AN EINZIGARTIG.

Von der Auswahl der Bohne im Ursprungsland
bis zur fertigen Kreation: Alles aus Kevin Kugels Meisterhand.

Die UNIKAT Kollektion steht für den puren und natürlichen Kakaogeschmack der besuchten Ursprungsländer. Dafür haben wir uns vor Ort bei den Kakaobauern selbst überzeugt und die Herstellungsbedingungen in den Ursprungsländern genau angeschaut.

Wir reisen in die verschiedenen Anbauggebiete, besichtigen Plantagen und testen die Qualität der Kakaobohnen. Und wir erhalten Einblicke in Anbau, Ernte sowie Trocknung und Fermentierung der goldenen Frucht.

Weil Qualität auch eine Frage der richtigen Verarbeitung ist übernimmt Kevin Kugel die weitere Produktion ab hier höchst persönlich. Dazu gehört sowohl das Rösten und Mahlen als auch das Conchieren des Rohstoffs. Die Herstellungsprozesse stimmt er auf die jeweilige Bohne ab, immer beeinflusst von den Erfahrungen, die er mit der goldenen Kakaofrucht und deren Ursprung gesammelt hat.

Der hergestellte Kakaolikör bildet die Basis für unsere UNIKAT Kollektion.

Das Besondere hierbei: Wir reduzieren den Geschmack auf die Kakaobohne, um in der fertigen Kreation den Ursprungscharakter und die damit verbundenen Aromen-Vielfalt erlebbar zu machen.





UNIKAT TAFELN BEAN TO BAR

Vor Ort bei den Kakaobauern selbst überzeugt: Die UNIKAT Kollektion steht für den puren und natürlichen Kakaogeschmack der besuchten Ursprungsländer.

Unsere Tafelschokolade verpacken wir in einer Zellophantasche und einem Papierkarton.



MEXIKO



Mexiko 40% Vollmilch Single Origin
Bohnen: Criollo & Trinitario | Herkunft: El Vado
72g



*Geschmacksprofil:
Würziges Karamell
Aroma | Rahm |
frisches Heu | Orange*



*Geschmacksprofil:
Leichte Säure und
Bitternoten | trocken |
schwarze Olive |
Orangenblüte | Holz*



Mexiko 80% Single Origin
Bohnen: Criollo & Trinitario | Herkunft: El Vado
72g

ECUADOR

*Geschmacksprofil:
Intensiver Schokoladengeschmack / nussig / Pflaume / Rosmarin / dunkler Karamell*



Ecuador 50% Vollmilch Single Plantation
Bohne: Arriba Nacional | Herkunft: Hacienda Victoria
72g



Ecuador 75% Single Plantation
Bohne: Arriba Nacional | Herkunft: Hacienda Victoria
72g

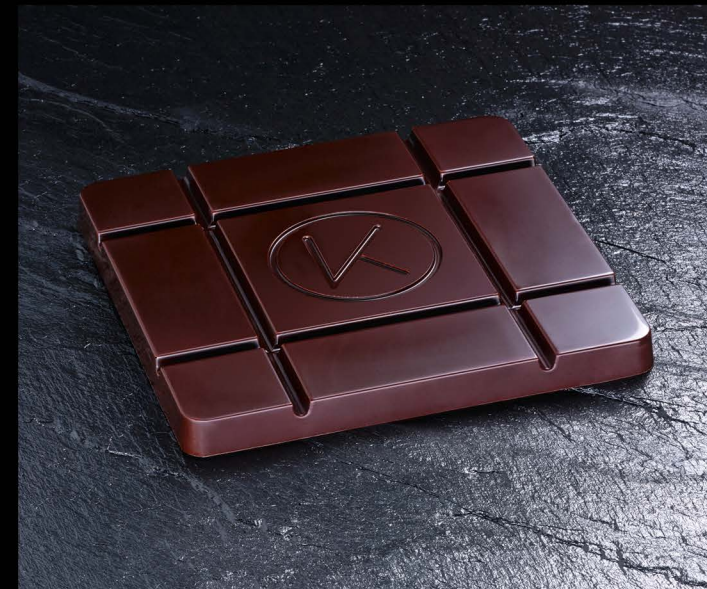
*Geschmacksprofil:
Kräftig fruchtiges Aroma / Kirsche / Rosine / extreme Eleganz / Hauch von weißen Blüten*



*Geschmacksprofil:
Noten von frischem Gras / Rahm / heller Karamell / Honig*



Dom. Republik 35% Vollmilch organisch Single Origin
Bohne: Hispaniola | Herkunft: Öko-Caribe
72g



Dom. Republik 70% organisch Single Origin
Bohne: Hispaniola | Herkunft: Öko-Caribe
72g



*Geschmacksprofil:
Würzig fruchtiges Aroma / Tabak / Waldbeeren / Erde / leichte Banane / Kräuter*



UNIKAT KOLLEKTIONEN

PRALINEN



Kollektion Nr. 1
Bean to Bonbon
52g



Kollektion Nr. 2
Bean to Bonbon
104g

UNIKAT KOLLEKTIONEN PLÄTTCHEN



Plättchen Kollektion Nr. 11 | Bean to Bar
Ecuador 75% und Dom. Republik 70% | 85g



Plättchen Kollektion Nr. 12 Vollmilch | Bean to Bar
Ecuador 50% und Dom. Republik 35% | 85g



Plättchen Kollektion Nr. 13 | Bean to Bar
Mexiko 80%, Ecuador 75%, Dom. Republik 70% und
Dom. Republik 35% | 180g



Plättchen Kollektion Nr. 14 Vollmilch | Bean to Bar
Ecuador 50%, Dom. Republik 35%, Mexiko 40% und
Mexiko 80% | 180g



UNIKAT PRALINEN

alkoholfrei



Mexiko 100%

Intensiv | Grapefruit | Limettenschale



Mexiko 40%

Orange | Maracuja | Rahm



Ecuador 100%

Rosine | Dörrobst | Nuss



Ecuador 50%

Rosine | Malz | Fruchtnoten



Dom. Republik 100%

Waldbeeren | Rum | Tabak | Erde

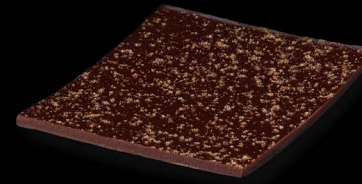


Dom. Republik 35%

Karamell | Rahm | Vanille

UNIKAT PLÄTTCHEN

alkoholfrei



Mexiko 80%

Schwarze Olive | Orangenblüte | Holz



Mexiko 40%

frisches Heu | Orange | Karamell | Rahm



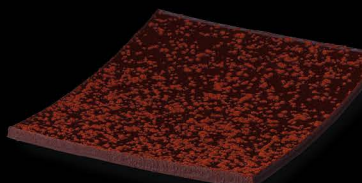
Ecuador 75%

Kirsche | Rosine | Weiße Blüten



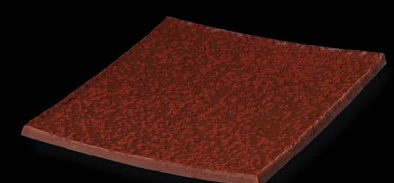
Ecuador 50%

Nuss | Pflaume | Rosmarin | Karamell



Dom. Republik 70%

Tabak | Waldbeeren | Banane | Erde



Dom. Republik 35%

Frisches Gras | Rahm | helles Karamell

INDIVIDUELLE KREATIONEN

Jedes Unternehmen hat seine eigene Persönlichkeit. Sie wollen diese Einzigartigkeit mit einem Firmenpräsent transportieren? Ob individuelle Kreation oder Verpackung – wir machen es möglich!



Chocolaterie

MCH MEF

Your Private Restaurant

Lassen Sie sich überraschen und begeistern
aufwändiger Handarbeit. Für Milch hat Kevin Kugel seine Pralinen
Zeit, die ihr Essen solo oder im Zusammenspiel mit Kaffee und Espresso perfekt abrunden

MCH MEF
Your Private Restaurant



Pekannuss
Rauchsalz



Nuss-Mandel
Crunch



Cassis
Malz



Exotische
Früchte

KEVIN KUGEL[®]
CHOCOLATIER

KEVIN KUGEL CHOCOLATIER
für MCH MEF

Alkoholfrei



IHR LOGO
AUF EINER PRALINE



IHR LOGO ALS SCHOKOLADEN-
RELIEF AUF EINER PRALINE



EINE PRALINE SPIEGELT IHRE
UNTERNEHMENSFARBEN WIEDER



EINE SPEZIELL KREIERTE GESCHMACKS-
KOMBINATION ODER FORM

Ihr Logo als Schokoladen
Relief auf einer Tafelschokolade

Preis auf Anfrage



„ES GIBT NICHTS, WAS
WIR NICHT AUS
SCHOKOLADE HERSTELLEN
KÖNNEN.“

Sie haben noch selbst kreative Ideen?
Sie möchten, dass wir für Sie kreativ werden?

Wir geben Ihren Ideen Raum –
sprechen Sie uns an!

Ihre individuelle Form
als Tafelschokolade

Preis auf Anfrage



Ihre individuelle Form
als Schokoladentaler

Preis auf Anfrage



INDIVIDUELLE VERPACKUNGEN

Wir gestalten individuelle Kollektionen für Veranstaltungen, für Ihr Firmenjubiläum oder als hochwertiges Weihnachtsgeschenk. Feinste Schokoladenkreationen mit individuellem Design - als Banderole, Aufkleber oder Grußkarte.







ETIKETT FÜR IHRE TAFEL,
TÜTCHEN ODER KOLLEKTION



Unsere Kreationen
als individuelles
Geschenk in Ihrem
Design.



ZUM FEST

Geschenkideen zu Weihnachten
und Ostern.



Adventskalender
Für eine himmlische Adventszeit
242g | 24 Kreationen

Kugel Kollektion Christmas
92g | 8 doppelte Kreationen
alkoholfrei



Eier Kollektion Easter
82g | 8 doppelte Kreationen



VERSANDSERVICE

Stellen Sie uns Ihre Versanddaten zur Verfügung – wir übernehmen die Konfektionierung an Ihre Kunden und Geschäftspartner. Wir stimmen dabei das Versandmaterial perfekt auf die individuellen Bedürfnisse Ihrer Präsente ab, um eine einwandfreie Lieferung zu gewährleisten.

Preis auf Anfrage



GRUSSKARTE

Preis auf Anfrage

Ihre Grußkarte
im Versandkarton



Preise:

Auf Anfrage erstellen wir Ihnen gerne ein Angebot – individuell auf Ihre Wünsche abgestimmt.

Haltbarkeit:

All unsere Produkte werden in Handarbeit unter Verwendung frischer Zutaten ohne künstliche Konservierungsstoffe frisch für Sie produziert. Unsere Pralinen und Trüffel sind deshalb ca. 5 Wochen haltbar und am besten frisch zu genießen. Die Schokoladenkreationen sind bei richtiger Lagerung zwischen 6 und 12 Monate haltbar.

alkoholfrei: Spuren von Alkohol als Trägerstoff möglich



Unsere Öffnungszeiten:

Mo – Fr 09:00 – 18:00 Uhr

Sa 9:00 – 14:00 Uhr

KEVIN KUGEL CHOCOLATIER

Böblinger Straße 6/1, 71065 Sindelfingen

Tel +49 (0) 7031 8171 111

www.kevinkugel.de