

Bruno Faist

FROM BEAN TO CHOCOLATE

VON DER KAKAOBOHNE ZUR SCHOKOLADE

in Zusammenarbeit mit Sergio Tettamanti



Ein Buch von Bruno Faist.
Wie Schokolade hergestellt wird und
wissenswertes rund um ihre Entstehung.

From Bean to Chocolate

Das Buch

Dieses Buch zeigt auf 136 Seiten, wie eine Schokolade entsteht. Dabei wird der ganze Weg von der Kakaoblüte bis zur Verarbeitung von Schokolade aufgezeigt und mit eindrucklichen Bildern untermalt. Daneben enthält es allerlei Wissenswertes rund um Schokolade.



Der Verkauf

Das Buch wird im Direktverkauf oder exklusiv über Bäckereien, Konditoreien und Confiseries vertrieben. Dabei gibt es die Möglichkeit, entweder die Standardversion oder eine personalisierte Version zu beziehen.

Die Konditionen

Das Buch hat einen empfohlenen Endverkaufspreis von CHF 36.-. Für den Wiederverkauf gelten folgende Konditionen (zuzügl. Versandkosten und MWST):

Stückzahl	Standardversion	Personalisierte Version*
ab 10 Stück	CHF 30.-	-
ab 50 Stück	CHF 28.-	-
ab 100 Stück	CHF 26.-	CHF 36.-
ab 250 Stück	CHF 25.-	CHF 30.-
ab 500 Stück	-	CHF 25.-

*Zu den Stückpreisen kommen einmalige Personalisierungskosten von ca. CHF 800.-.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Kontaktieren Sie uns per Mail auf buch@chocolate-education.ch. Bei Interesse an einer personalisierten Version treffen wir uns sehr gerne mit Ihnen, um die Details zu besprechen.

B. Faist Chocolate Education

Rütihofstrasse 14

8049 Zürich

www.chocolate-education.ch



B. FAIST

CHOCOLATE EDUCATION