

# MoCoChoco

(**Mo**usse with a **Co**ated **Ch**ocolate **Co**re)

- **Mousse au chocolat mit Schokoladenkern**

- Innovation im Segment der Desserts
- bedient aktuelle Trends (Genuss, Convenience, Ökologie)
- intensives Kakaoaroma, insbesondere im Kern



- **zweifacher ökologischer Benefit**

1. enthält süßende **Rohrmelasse** als Reststoff der Zuckerherstellung
2. NawaRo-basierte, erdölfreie und kompostierbare Verpackung aus **Polymilchsäure**

- **edles und modernes Design**

- **zukunftsorientiert**

- Nutzung von Reststoffen der LM-Industrie und nachhaltigen Verpackungsmaterialien mit hohem wirtschaftlichem Potenzial



# Team-MoCoChoCo

## Mona Benger

Rezeptentwicklung  
und -umsetzung

Kontakt:  
monabenger@web.de



## Marcel Lesch

Materialbeschaffung und  
Informationseinholung

Kontakt:  
marcel.lesch@stud.hn.de



- Masterstudiengang Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften
- Fachbereich Oecotrophologie
- Hochschule Niederrhein, Mönchengladbach

## Sabrina Grupe

Verpackungsdesign

- Fachbereich Design
- Hochschule Niederrhein, Krefeld

