

ChoViva expandiert in Europa mit ersten saisonalen Produkteinführungen zu Ostern

München, 25. März 2025 – Anhaltende Probleme in der Lieferkette beeinträchtigen die Kakaoproduktion und treiben die Schokoladenpreise in die Höhe. Gleichzeitig steigt die Nachfrage nach hochwertigen und zugänglichen Kakao-Alternativen. ChoViva, die kakaofreie Schokoladenalternative vom Münchener Start-up Planet A Foods, expandiert nun europaweit – gemeinsam mit Partnern bringt das Unternehmen erstmals saisonale Produkte zu Ostern auf den Markt und sorgt für Genussmomente in Frankreich, Großbritannien und Deutschland.

- **Frankreich:** Acht neue Produkte mit ChoViva von Chocolaterie ABTEY
ChoViva feiert seinen Markteintritt in Frankreich mit einem starken Partner: der Chocolaterie ABTEY. Gemeinsam bringen sie acht neue Produkte auf den Markt. Ab Mitte März sind die hochwertigen Leckereien in verschiedenen Supermarkt-Ketten, u.a. Auchan, Carrefour, Intermarché, Netto, Super U, Métro, Monoprix, Franprix und Match erhältlich – sowie über den [Onlineshop](#) von Abtey. Damit ist die Verfügbarkeit für Schokoladenliebhaber im ganzen Land gewährleistet.
- **Deutschland:** Erste Osterprodukte im Einzelhandel
In Deutschland setzt ChoViva seine Erfolgsgeschichte mit über 30 Produkten im Markt fort. Erstmals werden Produkte mit ChoViva Teil saisonaler Angebote im Einzelhandel. Lidl Deutschland bringt in Kalenderwoche 14 den ersten Favorina-Osterhasen mit ChoViva auf den Markt, produziert von Wergona Schokoladen. Zudem führt Penny das Douceur „Knabbernest“ mit ChoViva ein, hergestellt von Rau Chocolate & Cereals.
- **Großbritannien:** Markteintritt von ChoViva
Auch im Vereinigten Königreich ist ChoViva nun erhältlich – und bringt seine kakaofreie Alternative einem neuen Publikum näher. In Zusammenarbeit mit dem langjährigen Partner WAWI Schokoladen-AG wurde ein neues, köstliches Produkt entwickelt, das den britischen Verbrauchern zu Ostern eine innovative Genusserfahrung bietet.

Eine Alternative für Ostern – und darüber hinaus

Da Lieferengpässe weiterhin die Kakaoproduktion belasten, wird die Notwendigkeit zugänglicher Schokoladenalternativen zunehmend wichtiger. Die neuen Osterprodukte mit ChoViva bieten Verbrauchern hochwertige Produkte, ohne geschmackliche Kompromisse. Im Sinne der Mission, Schokolade besser für Mensch und Umwelt zu machen, spart die in allen Produkten verwendete ChoViva-Milchrezeptur im Vergleich zu Milkschokolade rund 83 % der CO₂-Emissionen ein.¹

„Diese saisonale Produkteinführung ist ein bedeutender Meilenstein für ChoViva“, sagt Dr.

¹ Die CO₂-Einsparungen wurden von CarbonCloud berechnet: Der Klima-Fußabdruck der ChoViva-Milchrezeptur beträgt 2,3 CO₂e/kg im Vergleich zum Durchschnitt von Milkschokolade mit 13,8 CO₂e/kg. Weitere Informationen finden Sie [hier](#).

Maximilian Marquart, Mitgründer und CEO von Planet A Foods. „Ostern ist der perfekte Anlass, um zu zeigen, wie vielseitig ChoViva als Zutat sein kann. Saisonale Produkte bieten spannende Möglichkeiten, da sie in kurzer Zeit große Stückzahlen generieren – so erreichen wir mit unseren nachhaltigen Leckereien noch mehr Menschen. Wir freuen uns sehr, dass ChoViva erstmals in Ostersortimenten vertreten ist – und es kommt noch mehr!“

Mit dem klaren Bekenntnis zu Qualität, Innovation und Nachhaltigkeit setzt ChoViva neue Maßstäbe auf dem globalen Schokoladenmarkt. Ob mit neuem Produkt in Großbritannien, exklusive Auswahl in Frankreich oder Klassiker in Deutschland – ChoViva macht Ostern 2025 genussvoller denn je.

Für weitere Informationen, Interviewanfragen oder Pressematerial wenden Sie sich bitte an:

Jessica Karch
Marketing & PR Manager
press@forplaneta.com

Bildmaterial [hier](#).

Über ChoViva®

Entwickelt im Jahr 2021 von den „Schokoladengeschwistern“ Dr. Sara und Dr. Maximilian Marquart, ist ChoViva nachhaltiger als Schokolade – bei gleichbleibend köstlichem und vertrautem Geschmackserlebnis.

Statt auf Kakaobohnen setzt ChoViva auf regional bezogene Sonnenblumenkerne und ein innovatives Herstellungsverfahren. Die klassischen Schokoladenprozesse wie Fermentation und Röstung wurden auf die neuen Zutaten übertragen und sorgen für den typischen schokoladigen Geschmack. Gemeinsam mit Zucker und pflanzlichen Fetten entsteht so die cremige Textur und der Genuss von Schokolade. Dank kurzer Lieferketten und dem Verzicht auf Entwaldung entstehen rund 80 % weniger CO₂ als bei der herkömmlichen Schokoladenproduktion.

Heute sind über 30 Produkte mit ChoViva in Supermärkten und bei Partnerhändlern in fünf Ländern erhältlich – darunter Deutschland, Österreich, Schweiz, Frankreich und das Vereinigte Königreich. Produkte mit ChoViva tragen das ChoViva-Siegel auf der Vorderseite der Verpackung.

ChoViva® ist eine eingetragene Marke.
Weitere Informationen unter: www.choviva.com

Über Planet A Foods

Die Planet A Foods GmbH entwickelt nachhaltige, zukunftsfähige Lebensmittelzutaten durch innovative Herstellungsverfahren – unabhängig von begrenzten Rohstoffen wie Kakao. Das Unternehmen verwendet ausschließlich natürliche Zutaten und trägt so zu einer sozial

gerechten und umweltfreundlichen Lebensmittelindustrie bei. Zum Portfolio gehört unter anderem ChoViva – die weltweit erste Schokoladenalternative aus Sonnenblumenkernen.

Gegründet im Jahr 2021, beschäftigt Planet A Foods rund 70 Mitarbeitende. Der Hauptsitz befindet sich in Planegg bei München, produziert wird im tschechischen Pilsen. Geführt wird das Unternehmen von Gründerin Sara Marquart (CTO), Gründer Maximilian Marquart (CEO) und Stefan Rost (CFO).

Weitere Informationen unter: www.planet-a-foods.com