

## Kein Aprilscherz! chocri bietet mit der „Cioccolato di Pizza“ die erste individualisierbare Pizzaschokolade an

**Berlin, 31. Mrz 2017 – Ab morgen gibt es bei chocri mit der „Cioccolato di Pizza“ die erste individualisierbare Pizzaschokolade. Einige Wettbewerber nutzten eine ähnliche Idee kürzlich lediglich als reinen PR-Gag für ihre Social-Media-Aktivitäten, doch der „Erfinder der Wunschschokolade“ macht jetzt Ernst. Die handgemachte Schokolade in Form einer Pizza, die in einer stilechten und edlen Pizzaschoko-Kartonage geliefert wird, gibt es sowohl im Online-Shop der Berliner als auch bei ausgewählten Fachhändlern deutschlandweit. Damit sich jeder Kunde online seine eigene Pizzaschoko kreieren kann, hat chocri einen speziellen Online-Konfigurator entwickelt.**

Mit dem neuen Online-Konfigurator können sich alle Pizzaschoko-Fans auf der [Webseite von chocri](#) einfach ihre eigene persönliche Pizzaschokolade zusammenstellen und bequem bis nach Hause bringen lassen. Beim „Teig“ gibt es die Auswahl zwischen Vollmilkschokolade, Zartbitterschokolade und weißer Schokolade, die Schokoladensorten können auch gemischt werden. Beim „Belag“ kann der Pizzaschoko-Fan aus 90 verschiedenen Zutaten aussuchen, darunter beispielsweise Bourbon-Vanille, blanchierte Haselnüsse oder Mini-Butterkekse.

*„Es gibt Anbieter, die nutzen solche Ideen leider nur als PR-Gag. Sie vergessen dabei, dass viele Kunden sich eine solche Schokolade tatsächlich wünschen. Ich weiß Stand jetzt nicht, ob es ab morgen wirklich eine Schokopizza oder Pizzaschoko geben wird. Ich weiß aber sicher, dass wir anstatt Unsummen in unsere Social-Media-Aktivitäten zu stecken, ab morgen eine individualisierbare Pizzaschokolade anbieten werden. Wir machen nämlich nicht nur den Mund wässrig. Wir liefern auch, was wir ankündigen. Ich bin überzeugt, dass unsere Pizzaschoko von der Kundschaft gut angenommen wird. Unsere Vortests waren sehr erfolgversprechend“,* so Michael Bruck, Geschäftsführender Gesellschafter der chocri GmbH.

Die Lieferung der Pizzaschokolade bei Bestellung im Internet dauert mit drei bis vier Werktagen nur unwesentlich länger als beim gewohnten Pizzaboten um die Ecke. Die Pizzaschokolade, die bei ausgewählten Fachhändlern deutschlandweit erhältlich ist, kann sich regional je nach Wahl des Partners vor Ort unterscheiden. Allen „Cioccolato di Pizza“ ist gemein, dass sie echte handgemachte Manufaktur-Schokoladen sind, die extra auf Kundenwunsch gefertigt werden. Die Pizzaschokolade stammt, wie von chocri gewohnt, aus nachhaltiger und klimaneutraler Herstellung.

### Über chocri

Der „Erfinder der Wunschsokolade“ – die chocri GmbH – ist Marktführer bei individualisierten Tafelschokoladen im deutschsprachigen Raum und Deutschlands größte Online-Confiserie. Das Unternehmen beliefert europaweit Privat- und Geschäftskunden. Im stationären Süßwaren-Fachhandel kooperiert chocri mit mehr als 600 Händlern. Das Unternehmen produziert und vertreibt Schokoladen, Pralinen und weitere Süßigkeiten. Jeder kann sich online seine persönliche Liebesschokolade aus mehr als 27 Milliarden Möglichkeiten selbst zusammenstellen. Die Manufaktur hat ihren Hauptsitz in Berlin und wurde 2008 gegründet. Die WirtschaftsWoche zeichnete chocri 2009 mit dem Neumacher-Gründerpreis aus. Seit 2014 gehört chocri mehrheitlich zur Riegelein-Gruppe. Das nach wie vor vom Gründer und Minderheitsseigner Michael Bruck zusammen mit Jörn Schumann geführte Unternehmen produziert und versendet klimaneutral. Neben dem Kerngeschäft betreibt chocri als externer Fulfillment-Dienstleister unter der Marke VeNDI weitere Onlineshops und Online-Konfiguratoren für andere bekannte Markenartikel wie z.B. Hussel, FanShop Sweets oder Meine Tanne. Besonderes soziales Engagement zeigt chocri durch die Unterstützung der Hilfsorganisation DIV-Kinder e.V. und des zugehörigen Kinderheimprojektes in Gagnoa an der Elfenbeinküste.

Entsprechendes Bildmaterial zur freien Verwendung im Rahmen der Berichterstattung finden hier: <https://www.chocri.de/presse/pizzaschokolade-ist-da>



Besser als beim Italiener, weil ganz aus edler Schokolade - die erste individuell belegbare Pizzaschokolade © chocri



Neben individueller Pizzaschokolade gibt es natürlich auch fertige - hier die Ausführung 'Ciao Bella' belegt mit Banane, Minze, Himbeeren und Raspeln aus weißer Schokolade auf einem Corpus aus weißer und Vollmilch-Schokolade © chocri

### Pressekontakt

Michael Hempel  
Pressesprecher

chocri GmbH  
Plauener Str. 163-165, Haus M  
13053 Berlin

Tel.: +49 30 981 96 19 22  
Mob: +49 157 838 51 747  
Fax: +49 30 981 96 19 19  
E-Mail: [presse@chocri.de](mailto:presse@chocri.de)