

emano.+cacao

DIE KAKAO-MANUFAKTUR MIT INTENTION

cacao.reseller

B2B & Reseller Angebot
seit 2025

emano.world

emano.+cacao

DIE KAKAO-MANUFAKTUR MIT INTENTION



Unsere Philosophie



emano.cacao ist ein Teil des Schweizer Familienunternehmen emano.world GmbH und steht für bewusste Handarbeit, Klarheit und gelebten Ursprung.

In unserer kleinen Manufaktur in der Schweiz entstehen reine, zeremonielle Kakaoblöcke und Taler, ohne Zusätze, ohne Zucker, minimal verarbeitet und mit vollem Respekt gegenüber Mensch, Erde und Herkunft.

Jeder Block erinnert an das Wesentliche:
Präsenz. Verbindung. Klarheit.

Wir verstehen unsere Partner nicht als Vertriebskanal, sondern als Teil einer gemeinsamen Intention. Menschen und Orte, die Kakao nicht nur anbieten, sondern bewusst auswählen, weitergeben und in ihren Alltag integrieren. So entsteht ein Netzwerk aus Haltung statt Handel. Getragen von Qualität, Transparenz und echter Wertschätzung.

Zeremonieller Kakao, viele Möglichkeiten

Für Cafés & Gastronomie – Signature Drink mit Ursprung

Erweitere deine Getränkekarte um zeremoniellen Kakao in Premiumqualität und biete deinen Gästen eine bewusste Alternative zu klassischen Heissgetränken. Unser sortenreiner Kakao steht für Herkunft, Transparenz und ein Geschmackserlebnis, das über den üblichen Konsum hinausgeht.

Durch seinen natürlichen Gehalt an Theobromin wirkt Kakao sanft aktivierend, fördert klare Präsenz und unterstützt eine ruhige, fokussierte Stimmung – ohne die typische Koffein-Unruhe.

Damit eignet er sich ideal für Cafés, Restaurants und Gastronomiekonzepte, die Wert auf Qualität, Achtsamkeit und besondere Getränke legen.

Deine Vorteile als Gastronomiebetrieb

- Hochwertiger, veganer Kakao als bewusste Heissgetränke-Option
- Sanfte Energie statt Koffeinspitzen
- Premiumprodukt mit nachvollziehbarer Herkunft
- Differenzierung durch ein echtes Kakao-Ritual auf der Karte
- Passend für moderne, nachhaltige Gastronomie

Positioniere dein Lokal als Ort für bewussten Genuss, hochwertige Kakao-Spezialitäten und neue Trinkkultur – mit einem Signature Drink, der Geschmack, Wirkung und Geschichte verbindet.

Zeremonieller Kakao, viele Möglichkeiten

Für Yoga-Studios & Retreats – Raum für Verbindung und Tiefe

Kakao kann eine Praxis nicht ersetzen – aber er kann den Raum halten, in dem sie wirkt.

Als erdendes Ritual vor der Session, im Kreis oder nach Savasana unterstützt zeremonieller Kakao das Ankommen im Körper und im Moment.

Seine natürliche Zusammensetzung mit Theobromin fördert sanfte Wachheit, innere Klarheit und eine offene, verbundene Atmosphäre – ideal für Yoga, Meditation, Breathwork und Retreat-Settings.

Nicht als Zusatzprodukt, sondern als bewusst integrierter Bestandteil deiner Praxis.

Warum Kakao in deinem Studio oder Retreat?

- Unterstützt Präsenz und Herzfokus in der Praxis
- Fördert Gruppenverbindung und ein ruhiges Feld
- Ideal für Rituale, Zeremonien und Opening Circles
- Hochwertiger, veganer Kakao mit transparenter Herkunft
- Passend für Yoga, Meditation und ganzheitliche Formate

Schaffe einen Raum, in dem Bewegung, Stille und bewusster Genuss zusammenkommen – mit zeremoniellem Kakao als verbindendes Element.

Zeremonieller Kakao, viele Möglichkeiten

Für Firmenkantinen & Pausenräume – Fokus ohne Koffeinspitzen

Ergänze dein Getränkeangebot um eine bewusste Alternative zu Kaffee und unterstütze Mitarbeitende in ihrer täglichen Leistungsfähigkeit.

Zeremonieller Kakao wirkt durch seinen natürlichen Gehalt an Theobromin sanft aktivierend, fördert Konzentration und sorgt für eine ruhige, stabile Energie – ideal für lange Arbeitstage und mentale Aufgaben.

Im Gegensatz zu klassischen Koffeinquellen entsteht keine plötzliche Überstimulation.
Das Ergebnis: klarer Fokus, ausgeglichene Stimmung und nachhaltige Energie.

Vorteile für Unternehmen

- Unterstützung von Konzentration und mentaler Leistungsfähigkeit
- Ruhige Energie ohne Koffein-Crash
- Vegane, hochwertige Alternative zu Kaffee
- Beitrag zu moderner, gesundheitsbewusster Arbeitsplatzkultur
- Einfach integrierbar in Kantine oder Pausenraum

Positioniere dein Unternehmen als Arbeitgeber, der Wohlbefinden, Achtsamkeit und nachhaltige Performance aktiv fördert.
Mit einem Getränk, das Fokus und Balance verbindet.

Zeremonieller Kakao, viele Möglichkeiten

Für Fitnessstudios – Fokus, Performance und Regeneration

Erweitere dein Getränkeangebot um eine funktionale, pflanzliche Alternative zu Pre-Workout und Kaffee.

Zeremonieller Kakao liefert durch seinen natürlichen Gehalt an Theobromin eine gleichmässige, anhaltende Energie – ideal für Training, Fokus und mentale Präsenz.

Kein Koffein-Crash, keine Überstimulation, sondern ruhige Leistungsfähigkeit vor dem Workout und unterstützende Regeneration danach.

Vorteile für dein Gym

- Natürliche Energiequelle für Training und Alltag
- Unterstützt Fokus und Mind-Muscle-Connection
- Vegan und gut verträglich vor dem Training und bei Ketose
- Alternative zu stark koffeinhaltigen Pre-Workouts
- Premiumprodukt für moderne, ganzheitliche Fitnesskonzepte

Ob als Pre-Workout-Drink, im Recovery-Bereich oder an der Bar:

Kakao verbindet Performance, Achtsamkeit und körperliches Training in einem Getränk.

Zeremonieller Kakao, viele Möglichkeiten

Für Spa & Wellness Hotels – Mindful Luxury für deine Gäste

Erweitere dein Spa-Angebot um ein Ritual, das über klassischen Genuss hinausgeht.

Zeremonieller Kakao eignet sich ideal als achtsamer Welcome-Drink, als Begleitung nach Massagen oder als Teil eines Mindful-Stay-Konzepts auf dem Zimmer.

Seine natürliche Zusammensetzung mit Theobromin unterstützt Entspannung bei gleichzeitiger Klarheit – warm, ausgleichend und wohltuend für Körper und Geist.

Ein stiller Moment des Ankommens für Gäste, die bewusste Erholung suchen.

Mehrwert für dein Wellnesskonzept

- Herzöffnendes Ritual statt Standard-Heissgetränk
- Sanfte Entspannung ohne Koffeinspitzen
- Hochwertiger, veganer Kakao mit transparenter Herkunft
- Ideal für Spa-Rituale, Retreat-Angebote und Mindful Packages
- Differenzierung durch ein ganzheitliches Wohlfühlerlebnis

Schaffe Momente, in denen Berührung, Ruhe und bewusster Genuss zusammenfinden – mit zeremoniellem Kakao als Bestandteil moderner Wellnesskultur.

Zeremonieller Kakao, viele Möglichkeiten

Für Concept Stores – Herkunft, Design und Bedeutung

Ergänze dein Sortiment um ein Produkt, das Geschichte, Qualität und Haltung verbindet.

Unser zeremonieller Kakao steht für transparente Herkunft, sorgfältige Verarbeitung und eine klare, reduzierte Ästhetik – passend für Stores, die bewusst auswählen statt einfach zu listen.

Die Kombination aus hochwertigem Inhalt und ruhigem Packaging spricht Menschen an, die Wert auf Nachhaltigkeit, faire Wertschöpfung und sinnvolle Produkte legen.

Warum Kakao in deinem Concept Store?

- Premiumprodukt mit nachvollziehbarer Herkunft
- Regionaler Produzent in der Schweiz
- Ästhetisches Design für bewusste Retail-Konzepte
- Nachhaltig, vegan und minimal verarbeitet
- Emotionales Geschenk mit Bedeutung statt Massenware
- Passend für Mindful Living, Ritual- und Selfcare-Sortimente

Ein Produkt für Kund:innen, die Tiefe, Qualität und Ursprung suchen – und Dinge mit nach Hause nehmen wollen, die mehr sind als nur Konsum.

Zeremonieller Kakao, viele Möglichkeiten

Für Co-Working & Kreativräume – Klarheit, Fokus und Verbindung

Zeremonieller Kakao unterstützt mentale Präsenz, kreativen Fluss und eine offene Gesprächskultur.

Durch seinen natürlichen Gehalt an Theobromin entsteht eine gleichmässige, ruhige Wachheit – ideal für Workshops, Teamprozesse und konzentriertes Arbeiten.

Als gemeinsames Getränk zu Beginn eines Formats schafft Kakao ein verbindendes Ritual, fördert Vertrauen und erleichtert den Einstieg in tiefen, konstruktive Gespräche mit Coaches und Mentors.

Mehrwert für Workshops & Co-Working-Spaces

- Unterstützt Fokus und kreative Denkprozesse
- Fördert Teamverbindung und Kommunikationsqualität
- Sanfte Energie ohne Koffeinspitzen
- Vegan, hochwertig und bewusst konsumierbar
- Ideal für Seminare, Innovation Sessions und Gruppenformate

Ein Getränk, das Ideenfluss, Zusammenarbeit und bewusste Arbeitskultur unterstützt – nicht laut, sondern wirkungsvoll.

Produktübersicht

Chuncho Cacao

Wildwachsender Urkakao aus dem abgelegenen Urubamba-Tal in den peruanischen Anden. Steile Pfade, mineralreiche Böden und schwer erreichbare Täler formen seinen warmen, tiefen, erdigen Charakter mit sanfter Bitterkeit. Chuncho ist der älteste, genetisch nachgewiesene Kakao weltweit.

200 g Zeremonienblock mit Symbolprägung	29 CHF
500 g Zeremonienblock mit Symbolprägung	69 CHF
25g Cacao-Taler Einzelportion in Alufolie verpackt	6.90 CHF
25g Cacao-Taler 4er Set in Alufolie verpackt und in Kraftpapierbeutel verpackt	25 CHF
25g Cacao-Taler 10er Set in Alufolie verpackt und in Kraftpapierbeutel verpackt	59 CHF

100 % reine Kakaomasse · aus Bio-Landwirtschaft, in der Schweiz nicht bio-zertifiziert · vegan · ohne Zucker · handgegossen in der Schweiz
Herkunft: Urubamba-Tal, Cusco Peru

Produktübersicht

Piura Blanco Cacao

Helle, fruchtige Kakaosorte aus Nordperu. Sie gedeiht in den trockenen, hellen Piura-Böden, die immer wieder von El-Niño-Überschwemmungen herausgefordert werden. Das macht diesen feinen, leichten, blumigen Kakao so selten und besonders. Piura Blanco ist die seltenste Kakaosorte weltweit und stammt genetisch vom Criollo dem Urkakao.

200 g Zeremonienblock mit Symbolprägung	29 CHF
500 g Zeremonienblock mit Symbolprägung	69 CHF
25g Cacao-Taler in Alufolie verpackt	6.90 CHF
25g Cacao-Taler 4er Set in Alufolie verpackt und in Kraftpapierbeutel verpackt	25 CHF
25g Cacao-Taler 10er Set in Alufolie verpackt und in Kraftpapierbeutel verpackt	59 CHF

100 % reine Kakaomasse · aus Bio-Landwirtschaft, in der Schweiz nicht bio-zertifiziert · vegan · ohne Zucker · handgegossen in der Schweiz
Herkunft: Anden Nordperu, Piura, Peru

Unsere Konditionen

Wir ermöglichen es, Kakao in der Schweiz in höchster Qualität weiterzugeben, mit einer fairen Preisstruktur, die Handwerk, Herkunft und Partnerschaft respektiert.

Preisstruktur für Partner

ab 150 CHF · 10 % - Testpaket · Einstieg ohne Risiko · Erstbestellung mit Rückgabeoption

ab 300 CHF · 15 % - Partnerpreis · Für Wiederverkäufer und feste Standorte

ab 600 CHF · 20 % - Reseller-Preis · Für Studios, Gastronomie und regelmässige Bestellungen

ab 850 CHF · 30 % - Ritualpartner-Preis · Für Events, Kooperationen und grössere Abnahmemengen

Rahmenbedingungen

Mindestbestellwert: 150 CHF (inkl. Versand CH) EU auf Anfrage

Zahlungsziel: 14 Tage

Vorbestellungen: Produktion und Lieferung innerhalb von max. 2 Wochen nach Zahlungseingang

Mindesthaltbarkeit: 24 Monate bei kühler, dunkler Lagerung

Unsere Partner erhalten nicht nur ein Produkt, sondern werden Teil eines Netzwerks, das Qualität, Bewusstsein und verantwortungsvolle Weitergabe lebt.

Testpaket - Einstieg ohne Risiko

Für neue Partner:innen bieten wir eine **einmalige, risikofreie Einstiegsoption**, um emano.cacao in den eigenen Räumen kennenzulernen und in der Praxis zu testen.

Konditionen

- **Bestellwert:** 150–299 CHF netto (10 % Rabatt bereits berücksichtigt)
- **Versand:** kostenlos innerhalb der Schweiz

Rückgaberegelung

- Rückgabe **innerhalb von 30 Tagen nach Erhalt** der Ware möglich
- **80 % Gutschrift** bei unversehrter, originalverpackter Ware
- Rückversand erfolgt auf Kosten des Absenders

Das Testpaket ist einmalig pro Partner:in als Einstieg nutzbar.

So kann ohne Druck geprüft werden, wie emano.cacao im eigenen Raum wirkt, mit minimalem Risiko und voller Produkterfahrung.

Warum wir das machen

Bei emano.cacao geht es nicht um schnelles Wachstum, sondern um echte Verbindungen und bewusste Weitergabe.
Unsere Kakaoblöcke entstehen in Handarbeit in unserer Schweizer Manufaktur,
von der Verarbeitung bis zur Verpackung.

Diese Nähe zum Produkt prägt auch die Art, wie wir Partnerschaften verstehen.

Wenn du als **cacao.reseller** Menschen inspirierst,
erreicht unser Kakao genau jene, für die er gedacht ist:
Menschen, die Rituale, Qualität und Herkunft schätzen.

Für uns bedeutet das

- Sichtbarkeit durch echte Empfehlungen statt durch klassische Werbung
- Nachhaltiges, organisches Wachstum in einem Tempo, das Handwerk erlaubt
- Partnerschaft auf Augenhöhe statt reiner Verkaufsstruktur

Wir bauen kein Vertriebsnetz,
sondern ein Geflecht aus Menschen und Orten,
die Kakao bewusst auswählen, weitergeben und leben.

Rücksendungen & Kulanzregelung

Da es sich bei emano.cacao um ein **handgefertigtes Lebensmittel** handelt, sind Rücksendungen im regulären Bestellprozess grundsätzlich ausgeschlossen.

Für **Erstbestellungen mit vereinbarter Rücksendeoption (Testpaket)** gilt folgende Kulanzregelung:

Kulanzbedingungen

- Rückgabe unversehrter, originalverpackter Ware
- Rücksendung innerhalb von 30 Tagen nach Erhalt
- 80 % Rückvergütung des Netto-Warenwerts nach Wareneingangskontrolle
- Rücksendekosten trägt der/die Käufer:in

Diese Regelung gilt **ausschliesslich für die einmalige Erstbestellung mit Rücksendeoption**.

emano.world

emano.cacao

DIE KAKAO-MANUFAKTUR MIT INTENTION

Bist du bereit,

cacao.reseller

unsere Intention in deinen Raum aufzunehmen und sie dort weiter zu teilen?

Lass uns gemeinsam die Quelle für reinen, zeremoniellen Kakao sein.

Schön, dass wir gleichzeitig leben – und diese Zeit miteinander teilen.

Setze Dich in Verbindung

Email: hello@emano-cacao.ch

Web: www.emano-cacao.ch

Phone: 079 675 28 61

emano.cacao

DIE KAKAO-MANUFAKTUR MIT INTENTION

