

Mit der Manufaktur Confiserie Coppeneur et Compagnon steht Oliver Coppeneur seit 1993 für erlesene Kreationen aus Kakao. Für ihn und sein Team ist es Berufung und gelebte Leidenschaft, Produkte für anspruchsvolle Gaumen zu schaffen.

Die Einführung der Marke "Coppeneur" in 2002 war der Beginn eines neuen Bewusstseins und innovativer Produktgruppen. In 2005 konnten Coppeneur die Passion Kakao vervollständigen: Mit der Herstellung der eigenen Schokolade ab der Kakaobohne.

Kakao und Schokolade in all ihren Facetten widerzuspiegeln und zu genussreichen Kompositionen unter Verwendung von besten natürlichen Rohstoffen zu verarbeiten ist das leidenschaftliche Ziel der Manufaktur.

Höchste Qualität und Individualität, Innovation und Design begleitet Coppeneur in all seinem Schaffen.

In Kürze kann man das Schaffen live miterleben : Die Confiserie Coppeneur freut sich auf ihren Umzug in die neue Gläserne Manufaktur in Bad Honnef / Auf dem Dachsberg.