

z o t t e r
SCHOKOLADE

2019/20

BEAN
to BAR

FAIR





100 % BIO + FAIR + BEAN-TO-BAR

Unser gesamtes Unternehmen ist Fair Trade verifiziert. Wir sind Mitglied bei der WFTO – World Fair Trade Organization (die Dachorganisation des fairen Handels), die die Einhaltung der 10 Prinzipien des fairen Handels wie faire Bezahlung, keine Kinderarbeit, Transparenz, Sorge um die Umwelt und vieles mehr kontrolliert. Mehr auf www.zotter.at/fairerhandel und www.wfto.com

Wir produzieren zu 100 % Bean-to-Bar: von der Kakaobohne weg bis zur fertigen Tafel entsteht jede Zotter Schokolade in unserer Schokoladen-Manufaktur.

Alle Schokoladезutaten stammen aus BIO-logischem Anbau. Zur Kennung dient die Nummer der Bio-Kontrollstelle. (BIO-Kontrollnummer: **AT - BIO 402**)

Umweltschutz ist ein ganz wichtiger Teil unserer Unternehmensphilosophie. Unser Umweltschutz und unsere Umweltmaßnahmen sind ISO 14001 und EMAS zertifiziert. EMAS-zertifizierte Unternehmen werden in einem europaweiten Register erfasst und auf nationaler Ebene durch vom Umweltministerium zugelassene Umweltgutachter geprüft und regelmäßig kontrolliert.

Unsere Umwelterklärung finden Sie online auf www.zotter.at

Lagerhinweis

Zotter verwendet keine künstlichen Stabilisatoren und Konservierungsmittel. Daher sind Zotter Schokoladen temperaturempfindlicher als andere Schokoladeprodukte.

Idealerweise bewahrt man sie an einem kühlen, trockenen Ort bei einer Temperatur von 16° C – 18° C auf.

Im Kühlschrank hat Schokolade nichts verloren. Durch die Feuchtigkeit kristallisiert der enthaltene Zucker aus. Wärme wiederum bewirkt das Austreten der Kakaobutter, die sich als weißer Belag auf der Oberfläche ablegt. Durch den Verlust der Kakaobutter trocknet die Schokolade aus und verliert ihr Aroma.

Sojalecithin

Wenn Zotter Lecithin verwendet, dann nur aus kontrolliert biologischem Anbau. Bio-Sojalecithin ist garantiert gentechnikfrei und schont die Umwelt, weil kein Regenwald für den Anbau gerodet wird.

Design

Andreas h. Gratze

Bei den Verpackungen verzichten wir auf die Glanzbeschichtung und setzen auf zertifiziertes Papier und umweltfreundliche Farben.

www.zotter.at



INHALT

SORTIMENT 2019/2020



| | |
|----------------------------------|--------|
| Zotter Schokoladen | S. 4 |
| Neuheiten im Überblick | S. 6 |
| Zu Besuch bei den Maya | S. 8 |
| Handgeschöpft | S. 11 |
| Handgeschöpfte Schoko-Minis | S. 35 |
| Nashido | S. 39 |
| Labooko | S. 43 |
| Classic | S. 57 |
| NEU Quadratur des Kreises | S. 61 |
| Mitzi Blue | S. 65 |
| G.Nuss-Tafel | S. 73 |
| NEU Hammer Choco | S. 77 |
| Trinkschokoladen | S. 81 |
| Balleros | S. 91 |
| Basic Edel-Couverture | S. 97 |
| Basic Glühbirnchen | S. 101 |
| Basic Choco Nougat | S. 105 |
| Nougsus Nougat | S. 109 |
| Nutting Hills | S. 113 |
| Lollytop Schoko-Lolli | S. 115 |
| Flic-Flocs – Schoko-Flakes | S. 119 |
| Endorphine | S. 123 |
| Kuchen im Glas | S. 127 |
| Nibs + Kakaobohnen | S. 133 |
| Bio+Fair Kaffee | S. 137 |
| Geschenksets + Zubehör | S. 141 |
| Werbeartikel + Displays | S. 147 |



z o t t e r SCHOKOLADE

Kreativ, innovativ
und natürlich bio + fair

Klassisch Zotter, das sind natürlich unsere handgeschöpften Schokoladen, die wir seit 1992 auf langen Bahnen in Schichten aufstreichen, in die wir Nüsse und Früchte einstreuen, um Geschmacksrichtungen zu kombinieren, zu fusionieren oder explodieren zu lassen. In unserer Manufaktur beschäftigen wir rund 200 Mitarbeiter und zwei Schoko-Roboter; so verbinden wir Handwerk mit Innovation.

Unser Familienunternehmen zählt zu den nachhaltigsten Unternehmen Österreichs: Wir produzieren komplett in Bio- und Fair-Qualität, weil es uns nicht wurscht ist, was mit den Menschen und der Umwelt passiert. Die Produktion läuft mit Ökostrom, wir setzen auf umweltfreundliche Verpackungen, es gibt ein kostenloses Bio-Menü für Mitarbeiter und vieles mehr.

Wir reisen regelmäßig in die Anbauländer, um unsere Kakaobauern zu treffen und neue Edelkakaosorten zu finden. Julia Zotter war dieses Mal drei Wochen lang in Belize und Guatemala unterwegs. Was sie erlebt hat, lesen Sie auf Instagram und als kurze Fotoreise auf Seite 8. Wir kaufen Edelkakaos direkt ein und produzieren zu hundert Prozent Bean-to-Bar, das heißt: Von der Kakaobohne bis zur Tafel entsteht jede Schokolade bei uns in der Manufaktur, die auch für alle Besucher geöffnet ist, damit sie miterleben können, wie Schokolade entsteht und was man daraus alles zaubern kann. Wir lieben es, neue Schokoladen zu entwickeln, und wir forschen auch ständig weiter; das ist unsere Leidenschaft.



Für die neue Saison haben wir 18 neue handgeschöpfte Schokoladen entwickelt, einige Klassiker wie Salzkaramell, Tiramisu und Amarena-Kirsch und einige virtuose Sorten für Geschmacksabenteurer, die sich auf eine Algen-Schokolade und Whisky & Bacon freuen dürfen. Das britische Fernsehen war bei uns zu Gast und hat schon einen Beitrag über die Whisky & Bacon gesendet. Diese außergewöhnliche Kreation, die extrem gut schmeckt, hat unsere Tochter Julia Zotter erfunden, sowie einige der neuen Sorten wie die spannenden veganen Klassiker Schokomousse mit Rum und Weiße Krokant.

Zotter-Schokolade ist ein beliebtes Geschenk, und daher haben wir natürlich auch 6 neue Geschenkschokoladen entwickelt, wie die „Süße Pause“, „Schokolade macht glücklich“ und eine „Emoji-Schoko“, die man zu jedem Anlass schenken kann. Mit unserer Charity-Schokolade „Schokolade macht Schule“ kann man gleich doppelt Freude schenken: 50 Cent pro verkaufter Tafel gehen an das Kindernothilfe-Projekt, das Kindern in Peru ermöglicht, zur Schule zu gehen. 88.778 Tafeln wurden bereits verkauft, und 44.389 Euro wurden direkt an das Projekt überwiesen, das wir auch heuer wieder unterstützen möchten.

In der Labooko-Serie präsentieren wir 6 neue dunkle Single Origin Chocolates, wobei allein 4 aus Afrika kommen, wo sich endlich auch Kooperativen entwickeln, die fantastische Kakaoqualität liefern, die auch fair gehandelt wird. Es tut sich etwas auf dem Schwarzen Kontinent, der oft für Missstände auf den Kakaoplantagen angeprangert wurde. Jetzt gibt es Alternativen – lassen Sie sich überraschen von tollen Kakao-sorten aus Madagaskar, Tansania, Ghana und Uganda!

Mit der „Quadratur des Kreises“ präsentieren wir eine ganz neue Schokoladenlinie, wo es um zuckerfreie Schokoladen und spannende Zuckeralternativen wie angesagten Dattelszucker, Erythrit ohne Kalorien, Kokosblütenzucker und mehr geht. 10 Schokosorten, die sich rund ums heiße Thema Zucker drehen.





AUS ZEICH NUN GEN 2019

- **Tavoletta d'Oro 2019**

Zotter gewinnt in Italien die Goldene Tafel 2019 mit der Labooko Brasilien und mischt sich damit unter die Stars der Schokoszene wie Amedei und Domori.

- **Zotter eine der beliebtesten Marken**

Marken-Ranking: Zotter unter den Top-10 in Österreich

Unter den zehn wichtigsten Marken in Österreich sind laut BrandAsset Valuator (BAV) 2019 die Internetiesen Google, Wikipedia, WhatsApp, Microsoft – und als süße Überraschung „Zotter“ auf Rang 9.

- **Der renommierte European Candy Award 2019** wird vom European Candy Kettle Club für außergewöhnliche Qualität und Innovation verliehen und geht 2019 an Zotter Schokoladen. Der erste Candy Award, der an Österreich geht.

ALLE NEUHEITEN IM ÜBERBLICK

HANDGESCHÖPFTE SCHOKOLADEN

18 neue handgeschöpfte Schokoladen, klassisch bis verrückt.

13 Klassiker: Amarena-Kirsch, Champagner + Johannisbeeren, Gesalzene Erdnüsse mit ganzen Erdnüssen, **Honig Nüsse, Limette Maracuja, Mango Tango, Maroni + Rum** (mit neuer Rezeptur), **Powidl „Pflaume“, Salzkaramell, Schoko Minze, Tiramisu, Weißer Rum / Kokos / Ananas, Zotter Wein** mit Muscaris-Weißwein aus Zotters Weingärten, gekeltert in der renommierten Weinbauakademie Silberberg.

2 vegane Klassiker: Schokomousse mit Rum, Weiße Krokant

3 verrückte Sorten: Yuzu Citrus aus Japan ist halb Mandarine, halb Limette und die neue Trendzutut der Starköche.

Algen / Karamell / Ananas – das Geschmacksabenteuer mit karamellisierten, kleinen Dulse-Algen aus Irland.

Whisky & Bacon – crunchig & beschwipst: mit knusprigen Grammeln, Nougat und Whisky, der mit geräucherten Speckschwarten angesetzt wurde. Eine ungewöhnliche und geniale Kreation, über die das britische Fernsehen berichtete und für die unser Grafiker Andreas H. Grätze ein geniales Cover mit Blues-Brothers- und Marilyn-Monroe-Schweinen schuf, die schärfer als Miss Piggy sind.

6 neue Geschenkschokoladen: klassisch wie **„Alles Gute“**, **„Süße Grüße!“**, **„Süße Pause“**, **„Schokolade macht glücklich“** sowie zwei individuelle Schokoladen: **„Für ... von...“**, die man einfach beschriften und zu jedem Anlass schenken kann und eine **„Emoji-Schoko“**, mit Smileys zum Ankreuzen.

4 neue handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Format:

Amarena Kirsch, Hanfpraline, SchokoBanane und die fabelhafte Yuzu Citrus.

ALLE NEUHEITEN IM ÜBERBLICK

LABOOKO

6 neue dunkle Labookos:

100% Madagaskar – eine reine 100%ige, ohne Zucker- und Milchspielereien.

75% Tansania – ein Edelkakao, der aus Amelonado- und Criollo-Kakao entstanden ist und ein sehr fruchtiges Aroma besitzt

75% Opus 2019 – die Parade-Schoko des Jahres 2019. Ein Spitzenblend mit Kakaoraritäten aus sechs Ländern: Guatemala, Madagaskar, Tansania, Peru, Ghana und Ecuador. Nur 1 Jahr lang erhältlich.

72% Ghana – außergewöhnlich! Amelonado-Kakao aus Ghana, der schon beim Rösten einen tollen Duft verströmt.

70% Indien – Indian Spirit: Malabar-Waldkakao aus dem Süden Indiens

70% Uganda – handselektierter Kakao mit Klasse

2 neue Geschenkschokoladen:

Be Happy – eine süße Milkschoko und eine Karamelltafel, die verführerisch nach Karamellbonbons schmeckt. Passend für Kids!

I Love You – eine fruchtig-rote Himbeertafel und eine dunkle Schokolade mit 60 % Kakaoanteil aus Ecuador

Früher Single Labooko jetzt Labooko-Standard:

4 Labookos gibt es jetzt im Labooko-Standard-Sortiment mit zwei Tafeln

40% Soja – die vegane Milkschokoladenalternative mit 40 % Kakaoanteil.

Reis weiß – die vegane rein pflanzliche weiße Schokolade.

Schokolade zum Rotwein – die perfekte Schokolade zum Rotwein.

Schokolade zum Weißwein – die perfekte Schokobegleitung zum Weißwein.

2 NEUE SCHOKOLINIEN

Neu im Katalog: Die Quadratur des Kreises

Sweet Sensation – die Schoko mit trendigen Zuckeralternativen oder ganz ohne Süße. 10 Sorten, die sich rund ums Thema Zucker drehen, das aktuell heiß im Kurs ist.

100% Dunkle Schoko ohne Zucker – zuckerfrei!

75% Dunkle Schoko mit Erythrit – Schokoklassiker mit Null-Kalorien-Süße

70% Dunkle Schoko mit Ahornzucker – der Klassiker mit Karamell-Special-Effect

70% / 30% Milkschoko ohne Zuckerzugabe – Milkschoko mit viel Kakaopower, ohne Süße

60% Milkschoko mit Kokosblütenzucker – Milkschoko mit viel Kakaopower und karamelligem Blütenzucker

50% Milkschoko mit Dattelszucker – Milkschoko mit trendigem Naturzucker

Kokos Karamell mit Kokosblütenzucker – vegane Tafel, mit aufregendem Kokos-Karamell-Geschmack

Waldbeer Kokos mit Dattelszucker – fruchtig und völlig vegan

Weißer Kokos mit Erythrit – exotischer Kokosflavour mit dezenter Null-Kalorien-Süße

Weißer Schokolade mit Ahornzucker – weiße Schoko mit karamelligem Ahornzucker

Neu im Katalog: Hammer Choco, die wir bereits im Osterkatalog präsentiert haben. 9 Sorten – Schokobuchstücke mit ganzen Nüssen und Früchten – die pure Nostalgie, verpackt im Zellophansackerl.

Das gesamte Sortiment, mit allen Neuheiten und bekannten Schokoladen, finden Sie im aktuellen Katalog.

Viel Spaß wünschen Ulrike, Julia, Valerie und Sepp Zotter!

Unser Michael macht Vaterpause, und wir werden Großeltern.



Sepp Zotter



Zu Besuch bei den Maya

JULIA ZOTTER BESUCHT DIE KAKAOBAUERN IN GUATEMALA UND BELIZE

Warum ist dir der direkte Kontakt mit den Kakaobauern so wichtig?

Der direkte Kontakt mit den Kakaobauern ist für uns so wichtig, weil wir Wert auf Qualität legen. Kakao ist unser wichtigster Rohstoff! Wir möchten wissen, wie die Bauern arbeiten – und es geht auch um die Wertschätzung den Bauern gegenüber. Ich denke, die Kakaobauern sollten ihre Schokolade auch kosten und sehen, um zu begreifen, dass es einen Unterschied macht, ob sie guten oder schlechten Kakao abliefern. Es ist ein Miteinander, und wir wollen, dass die Bauern sich auch mitverantwortlich fühlen und ein tolles Produkt liefern.

Was macht den Kakao in Guatemala so besonders?

In Guatemala und in Belize arbeiten wir mit Maya-Stämmen zusammen. In Guatemala werden 26 verschiedene Maya-Dialekte gesprochen, der Lebensstil ist sehr ursprünglich und traditionell. Es gibt dort noch viele versteckte Täler, wo 200 Jahre alte Kakaobäume wachsen, die tragen nicht mehr so viel, aber wir setzen uns dafür ein, dass diese alten Sorten erhalten bleiben. Es gibt in Guatemala auch weiße Kakaobohnen, die einen Criollo-Ursprung haben. Guatemala ist sehr bergig, und in jeder Region herrscht ein eigenes Mikroklima, das den Geschmack des Kakaos prägt. Die Bauern leben sehr zerstreut und tragen ihre Ernten ohne Packtiere zu Fuß über Hängebrücken und Wege zum Einkäufer. Das habe ich eigentlich noch nie irgendwo gesehen. Als die Kakaobauern ihre Schokolade kosten konnten, waren sie sehr stolz auf den ausbalancierten nussigen Geschmack.

Belize ist der Nachbarstaat von Guatemala, dort leben auch Maya. Ist es beeindruckend, die Urväter der Schokolade zu treffen?

Ja, sehr! Normalerweise kennt man Maya nur aus dem Geschichtsunterricht. Das ist wie eine Zeitreise! Sie sprechen noch ihren Maya-Dialekt, leben sehr traditionell, und der soziale Zusammenhalt in der Dorfgemeinschaft ist sehr stark. Belize ist sehr karibisch und eher flach, das Kakaoprofil ist in jeder Region ziemlich ähnlich. Aber die Bauern haben nicht so große Erträge, weil sie Mischanbau betreiben und auf ihrem Land noch viele andere Pflanzen kultivieren.

Was nimmst du von der Reise mit?

Auf jeden Fall, dass es in Zukunft wichtig sein wird, direkt und fair einzukaufen, sonst hat die Jugend kein Interesse, Kakao anzubauen, und wandert in die Städte oder in die USA aus. Es muss Chancen geben, damit die Menschen bleiben können, wo sie geboren wurden, und diese traditionellen Gemeinschaften funktionieren wirklich gut – auch in Zukunft, wenn die Bezahlung fair ist.



Handselektierter Maya-Kakao

Julia hat natürlich Schokolade zum Verkosten im Gepäck.

Der Maya-Lifestyle mit selbstgebaute Hütten und gemeinsamem Kochen am offenen Feuer



Viel Land und dazwischen versteckte Kakaotäler mit alten Kakaobäumen



In Guatemala findet man noch weißen Kakao!



Erntezeit im Kakaogarten



HANDGESCHÖPFTE SCHOKOLADEN • SCHICHT FÜR SCHICHT AUFGESTRICHEN



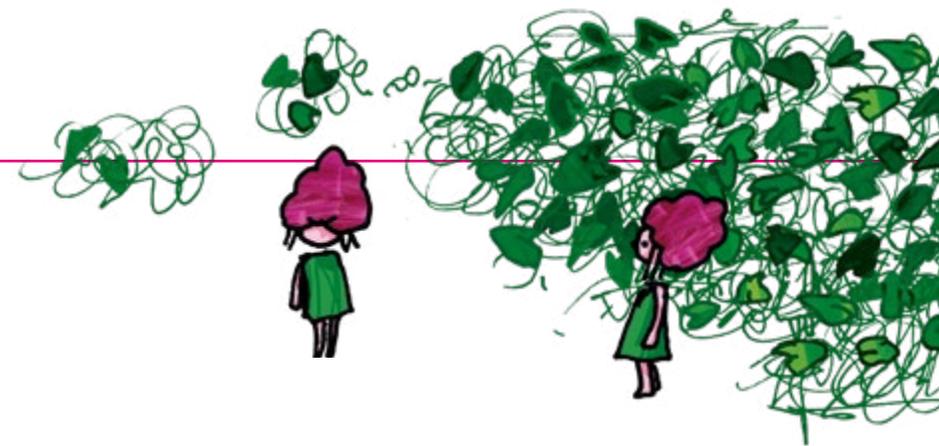
handgeschöpft

70-g-Tafel
In über 100 Sorten erhältlich
MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung



Das Original

Mit den wunderbaren Geschmackscompositionen und dem einmaligen Art-Design sind die handgeschöpften Schokoladen Kult geworden. Verführerische Füllschichten werden aufgetürmt, mit hausgemachter Schokoladenkuvertüre überzogen und zu einem stets eindrucksvollen Geschmackserlebnis fusioniert.





Handgeschöpfte Schokoladen entstehen in vielen Schichten

Josef Zotter ist der Erfinder der handgeschöpften Schokolade, die in Handarbeit in Schichten und Lagen aufgetragen wird. Schöpfen beschreibt auch die Innovation, die in den handgeschöpften Schokoladen steckt. Durch die virtuose Kombination der Zutaten entstehen unglaublich viele neue Sorten und Schokoladenukate.

Unsere selbstgemachte Bean-to-Bar-Schokolade wird ganz dünn auf 15 Meter langen Bahnen aufgestrichen und ausgerollt, während nebenan schon die feinen Füllungen und Ganachen aus über 400 Bio-Zutaten vorbereitet werden. Sobald die Schokolade ausgekühlt ist, wird die Füllung aufgetragen. Bevor die nächste Schicht kommt, muss das Ganze ruhen. Je nach Rezept werden mehrere Füllschichten aufgetürmt oder unsere Mitarbeiter streuen noch frisch geröstete Nüsse, Rum-Rosinen oder Früchte und Beeren über die Füllung. Zum Schluss wird auf der Füllung noch einmal ganz dünn Schokolade aufgetragen, und die Riesentafel wird in das typische 70-g-Zotter-Format aufgeschnitten.

Anschließend ruht die Füllung noch ein bis zwei Tage, bis sie endlich ihr Schokoladenbad nehmen darf. Dabei wird sie von oben bis unten mit Schokolade überzogen und bekommt den charakteristischen Schokoladenmantel. Anschließend geht es in den Kühltunnel und gleich in die Verpackung, wo die schönen Zeichnungen von Andreas H. Gratze auf jede einzelne Tafel warten.



| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | EAN/VE 5 STÜCK | ÜBERZUG | ALK. | HINWEISE |
|--|--|---------------------|------------------|------------------|------------------|---------------------------------|------|----------|
|   | Algen / Karamell / Ananas <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Algenkaramellganache und Ananasganache</i> – Das Geschmacksabenteuer: Eine fruchtige Ananasschokoganache, die mit etwas Zitrone erfrischend verfeinert wird, trifft auf ein Algenkaramell, das aus Karamellkuvertüre, Mandelnougat, weißer Schokolade und karamellisierten, kleinen Dulse-Algen besteht. Überzug aus dunkler Schokolade. | 16509 NEU | 9006 4030 5263 0 | 9006 4030 5264 7 | 9006 4030 5265 4 | 70% Nobelbitterschokolade | | |
|   | Amarena-Kirsch <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Amarenakirschcreme</i> Amarena-Macarena-Stimmung: Eine fruchtige Amarenakirschfüllung, in der kleine Amarenakirschstückchen herumschwirren, die wir in unserer Manufaktur selbst angesetzt haben. Verfeinert mit Kirschkuvertüre, etwas Marzipan und echter Vanille. Eingehüllt in eine Milchschoko mit 50 % Kakaopower. | 16510 NEU | 9006 4030 5266 1 | 9006 4030 5267 8 | 9006 4030 5268 5 | 50% Dunkle Bergmilchschokolade | | |
|   | Amaretto-Marzipan <i>Extradunkle Milchschokolade gefüllt mit Marzipan und Amaretto</i> – La Dolce Vita: Marzipan mit Amaretto getränkt, auf einer Schicht selbst gemachtem Mandelnougat. Mandeln versüßen das Leben – im Marzipan, im Nougat und im Mandellikör, dessen Duft die Sinne betört. Umhüllt von dunkler Milchschokolade mit 60% Kakaanteil und einer leichten Rohrohrzuckersüße. | 16263 | 9006 4030 2432 3 | 9006 4030 2433 0 | 9006 4030 2434 7 | 60% Extradunkle Milchschokolade | + | |
|   | Ananas mit Cashewnüssen <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Ananas und Cashewnougat</i> – Eine weiche Ananas-Fruchtschicht, die den saftigen, sonnig-süßen und zugleich erfrischend-säuerlichen Charakter der Ananas versprüht, auf einem zartschmelzenden Cashewnougat, das wir mit kleinen Cashewkernstückchen verfeinern. Überzogen von Milchschokolade mit 50% Kakaanteil. | 16057 | 9006 4030 1010 4 | 9006 4030 1304 4 | 9006 4030 1762 2 | 50% Dunkle Bergmilchschokolade | | |
|   | Arabische Dattel Minze <i>Extradunkle Milchschokolade gefüllt mit Datteln und Minzeganache</i> – Von der Dattelpalme in die Schoko. Aus sonnenverwöhnten Datteln entsteht eine süße Dattelfruchtschicht. Dazu gibt es eine erfrischend-klassische Minzganache, die aus dunkler Schoko, Milchschoko, Minze und einem Schuss Zuckerrohrbrand komponiert wurde. Überzug Milchschokolade mit 60% Kakaopower. | 16041 | 9006 4030 1211 5 | 9006 4030 1237 5 | 9006 4030 1758 5 | 60% Extradunkle Milchschokolade | ++ | |
|   | Ayurveda Genusskur <i>Sojakuvertüre gefüllt mit Sesamnougat, Ingwer und Datteln</i> – Indische Weisheit zum Anbeißen: Ingwer, Kardamom, Koriander, Zimt und Dattel sind die Geschmacksboten und Gerüche der indischen Lehre, die Essen als Medizin versteht. Sie baden in einer weißen Soja-Ganache, die auf einer Schicht Sesamnougat ruht. Überzogen von einer Soja-Kuvertüre mit 40% Kakaanteil. | 16266 | 9006 4030 2441 5 | 9006 4030 2442 2 | 9006 4030 2443 9 | Sojakuvertüre | | vegan |

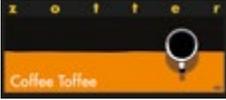
++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | EAN/VE 5 STÜCK | ÜBERZUG | ALK. | HINWEISE |
|--|---|-------------|------------------|------------------|------------------|-----------------------------------|------|---------------------|
|   | Beerenauslese „Salzberg“ von Heinrich <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit „Salzberg Beerenauslese“-Rotweinganache und Rosinen</i> – Eine Rotweinganache mit der Salzberg-Beerenauslese von Gernot Heinrich, einem der bekanntesten Winzer Österreichs, der biodynamisch anbaut. Das fruchtbetonte Toplagen-Cuvée aus Blaufränkisch und Zweigelt fließt in eine dunkle Schokolade. | 16402 | 9006 4030 3840 5 | 9006 4030 3841 2 | 9006 4030 3842 9 | 70% Nobelbitterschokolade | ++ | |
|   | Beerenemulsion in Weiß <i>Weißer Schokolade gefüllt mit Beerencreme</i> – Beerengelüste: Heidelbeeren, Himbeeren und rote Johannisbeeren verschmelzen miteinander zu einer explosiven Frucht-Ganache, in der kandierte Preiselbeeren herumschwirren. Diese wahnsinnig fruchtige Füllung leuchtet durch den weißen Schokoladenmantel. | 16326 | 9006 4030 2870 3 | 9006 4030 2871 0 | 9006 4030 2872 7 | 30% Weiße Schokolade | | |
|   | Bier Schokolade <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Bierganache</i> – Für starke Kerle: Nicobar I.P.A. ist ein India Pale Ale aus der vielfach ausgezeichneten Salzburger Bio-Kleinbrauerei Gusswerk. In einer Schokoladenganache aus Karamellkuvertüre, dunkler Schokolade mit 70 % Kakaanteil und etwas Haselnussnougat. Eingehüllt in eine Milchschokolade mit 50 % Kakaanteil. | 16416 | 9006 4030 3876 4 | 9006 4030 3877 1 | 9006 4030 3878 8 | 50% Dunkle Bergmilchschokolade | ++ | NICHT glutenfrei |
|   | BitterClassic Mousse <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Schokolademousse</i> – Simply cacao! Dunkle Schokolade wird mit Butter leicht schaumig zu Mousse gerührt. Sehr schokoladig und großartig im Geschmack, mit fantastischem Schmelz. Eingehüllt in eine dunkle Schokolade mit 70% Kakaanteil. Schokoladengenuss pur. | 16235 | 9006 4030 1644 1 | 9006 4030 1645 8 | 9006 4030 1872 8 | 70% Nobelbitterschokolade | | |
|   | Blauer Krachmohn <i>Helle Bergmilchschokolade gefüllt mit weißer Pralinenganache und karamellisiertem Blaumohn</i> – Eine weiße Pralinenganache mit feiner Vanillenote, aufgepeppt mit kleinen karamellisierten Blaumohn-Poppies, die direkt im Waldviertel geerntet wurden. Waldviertler Mohn ist eine regionale Spezialität und als solche sogar in der EU geschützt. Eingehüllt in Milchschokolade mit 40% Kakaanteil. | 16374 | 9006 4030 3561 9 | 9006 4030 3562 6 | 9006 4030 3563 3 | 40% Helle Bergmilchschokolade | | |
|   | Brennholz Hackschnitzel <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Brennholzbrandganache</i> Eine Holz-Schokolade aus Hackschnitzeln, hergestellt nach Barrique-Art. Für den Brennholzschnaps, der richtig edel nach Holz schmeckt, wird Holz getoastet und mit Zuckerrohrschnaps angesetzt, um dann mit Karamellkuvertüre und Milchschokolade in der Füllung zu verschmelzen. Überzug dunkle Schokolade. | 16406 | 9006 4030 3834 4 | 9006 4030 3836 8 | 9006 4030 3835 1 | 70% Nobelbitterschokolade | ++ | |

++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | EAN/VE 5 STÜCK | ÜBERZUG | ALK. | HINWEISE |
|--|---|-------------|------------------|------------------|------------------|--------------------------------|------|----------|
|   | Butterkaramell <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Butterkaramellcreme</i> – Eine süße Versuchung mit natürlichem Karamell, der mit Butter gerührt, fabelhaft gut und ehrlich schmeckt, dafür aber widerspenstiger ist als flüssige Artgenossen. Wäre er flüssig, würde er beim Hand-schöpfen davonlaufen und wir hätten gar keinen Karamell. Kombiniert mit einer Schicht Nougat. Dazwischen tummeln sich knackige Karamell-Crispies. Umhüllt von dunkler Bergmilchschokolade. | 16056 | 9006 4030 1852 0 | 9006 4030 1385 3 | 9006 4030 1761 5 | 50% Dunkle Bergmilchschokolade | | |
|   | Caipirinha <i>Helle Bergmilchschokolade gefüllt mit Cachaça-Zuckerrohrbrand und Limettencreme</i> – Partylaune do Brasil serviert als Schoko-Cocktail. Der kräftige Cachaça Zuckerrohrbrand fließt in eine Schoko-Ganache, unter der eine säuerlich-frische Limetten-Ganache vibriert und den Caipi-Geschmack entfesselt. Der Kick in Bergmilchschokolade mit 40% Kakao für alle Partytiger, Fußballgötter und Latin-Lover. | 16321 | 9006 4030 2876 5 | 9006 4030 2877 2 | 9006 4030 2878 9 | 40% Helle Bergmilchschokolade | ++ | |
|   | Champagner + Himbeeren <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Himbeerganache und Marc de Champagne-Ganache</i> – Eine dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, gefüllt mit einer Schokoganache aus Milch- und dunkler Schokolade, veredelt mit feinstem Champagnerdestillat von Fleury. Dazu eine pinke Himbeerganache, deren beeriger Geschmack und tolle Farbe ganz natürlich durch Himbeeren entstehen. | 16469 | 9006 4030 4871 8 | 9006 4030 4872 5 | 9006 4030 4873 2 | 70% Nobelbitterschokolade | ++ | |
|   | Champagner + Johannisbeeren <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Johannisbeerganache und Marc de Champagne-Ganache</i> – Marc de Champagne in einer Schokoganache, die aus dunkler und Milchsokolade gemixt wird. Darauf eine fruchtige Johannisbeerfüllung, mit Beeren und Johannisbeerlikör, etwas Mandelnougat und weißer Schokolade. Überzug dunkle Edelschokolade mit 70 % Kakaoanteil. | 16521 | 9006 4030 5331 6 | 9006 4030 5332 3 | 9006 4030 5333 0 | 70% Nobelbitterschokolade | ++ | |
|   | Chili Bird's Eye <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Chili „Bird's eye“-Creme</i> – Echte Schokoladenkultur. Eine Schokoganache, gemixt aus Milchschoke und dunkler Schokolade, verschärft mit dem feurigen Urchili Bird's Eye und beflügelt mit einem Schuss Zuckerrohrbrand, taucht in einen nobelbitteren Schokoladenmantel mit 70% Kakaoanteil. | 16049 | 9006 4030 1835 3 | 9006 4030 1382 2 | 9006 4030 1760 8 | 70% Nobelbitterschokolade | + | |
|   | Coffee Toffee <i>Kaffeeküvertüre gefüllt mit Karamellcreme und Mandelnougat</i> – Ein First-Class-Bonbon mit aufregendem Aromenspiel zwischen Karamell und Kaffee: eine feine Karamellschicht auf einem Mandelnougat, eingehüllt in Kaffeeküvertüre, die diesen genialen Kaffee-Drive entwickelt, weil die fair gehandelten Arabica-Kaffeebohnen direkt Bean-to-Bar in Kaffeeküvertüre verwandelt werden. | 16370 | 9006 4030 3564 0 | 9006 4030 3565 7 | 9006 4030 3566 4 | Kaffeeküvertüre | | |

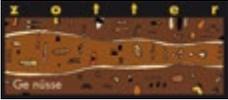
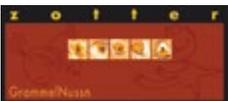
++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | EAN/VE 5 STÜCK | ÜBERZUG | ALK. | HINWEISE |
|--|---|-------------|------------------|------------------|------------------|---------------------------------|------|----------|
|   | Cognac + Kaffee <i>Kaffeekuvertüre gefüllt mit Cognaccreme</i> – Der Cognac füllt die dunkle Schokoganache mit rundem und intensivem Geschmack. Und weil der Cognac sich im Abgang mit Noten von Röstkaffee verabschiedet, besteht der Überzug dieser Kreation passenderweise aus Kaffeekuvertüre. Natürlich, denn schließlich wird bei Zotter im Haus auch Kaffee in der eigenen Rösterei geröstet. | 16268 | 9006 4030 2447 7 | 9006 4030 2448 4 | 9006 4030 2449 1 | Kaffeekuvertüre | ++ | |
|   | Ein Waldstück <i>Maroni-Milchschokolade gefüllt mit Walnussnougat und Preiselbeer-Ganache</i> – Das Waldstück ist gefüllt mit einer Preiselbeer-Ganache auf einem hausgemachten Nougat mit Walnussöl. Diese unwiderstehliche Füllung wird mit Maronikuvertüre überzogen, die Zotter in seinem SchokoladeWerk ganz neu entwickelt hat. | 16205 | 9006 4030 1543 7 | 9006 4030 1544 4 | 9006 4030 1825 4 | Maroni-Milchschokolade | | |
|   | Erdbeer Joghurt Creme <i>Joghurtkuvertüre gefüllt mit Erdbeercreme</i> In die fein duftende Erdbeerfülle mischt sich etwas von der Leichtigkeit der Joghurtkuvertüre, mit milchigen, angenehm säuerlich-fröhlichen und frischen Akzenten. Überzogen mit einer weißen Joghurtkuvertüre mit der typischen Joghurt-Charakteristik. | 16311 | 9006 4030 1945 9 | 9006 4030 1946 6 | 9006 4030 1947 3 | Joghurtkuvertüre | | |
|   | Erdnuss / Preiselbeer / Salz <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Erdnussnougat, Preiselbeerganache und Salz</i> Frucht-Nuss-Duett: Eine dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, gefüllt mit einem feinen Erdnussnougat mit knackigem Erdnusskrokant und einer ganz dezenten Prise Salz. Kombiniert mit einer aufregend säuerlich-fruchtigen Preiselbeerganache aus kandierten Preiselbeeren und weißer Schokolade. | 16470 | 9006 4030 4874 9 | 9006 4030 4875 6 | 9006 4030 4876 3 | 70% Nobelbitterschokolade | | |
|   | Fake Chocolate – Erdnuss + Brennesselgelee <i>Extradunkle Milchschokolade gefüllt mit Erdnussnougat und Brennesselgelee</i> Inspiriert vom amtierenden US-Präsidenten gibt es eine Fake-Schoko mit Zutaten, die unmöglich scheinen. Ein Brennesselgelee in einem selbstgemachten Erdnussnougat. Das Brennesselgelee brennt gar nicht, das ist der Fake! Deshalb kommt noch etwas Chili rein. Make chocolate great again! | 16450 | 9006 4030 4545 8 | 9006 4030 4546 5 | 9006 4030 4547 2 | 60% Extradunkle Milchschokolade | | |
|   | Französischer weißer Nougat <i>Extradunkle Milchschokolade gefüllt mit weißem Nougat, Pistazien und Haselnüssen</i> – Französischer weißer Nougat aus Montélimar ist eine echte Delikatesse und ziemlich schwierig herzustellen. Wir wagen die Meisterschaft und stellen diesen süßen Schnee her, in den gehackte Pistazien und Haselnüsse tauchen. Dazu eine Schicht selbstgemachter Mandelnougat. | 16273 | 9006 4030 2462 0 | 9006 4030 2463 7 | 9006 4030 2464 4 | 60% Extradunkle Milchschokolade | | |

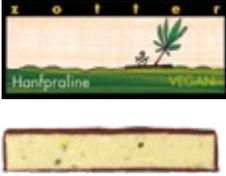
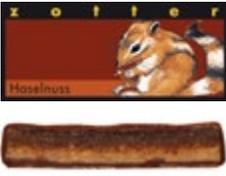
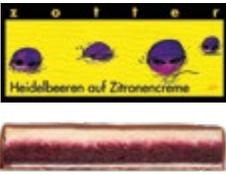
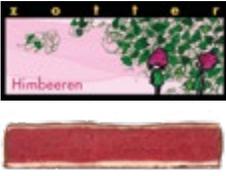
++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | EAN/VE 5 STÜCK | ÜBERZUG | ALK. | HINWEISE |
|--|--|-------------|------------------|------------------|------------------|--------------------------------------|------|----------|
|   | Ge Nüsse <i>Extradunkle Milkschokolade gefüllt mit Nüssen</i> – Das Crescendo der Nussaromen. Ein zartschmelzendes Haselnussnougat aus vielen dunkel gerösteten Haselnüssen und reiner Kakaobutter, verfeinert mit gerösteten Cashew-, Mandel- und Haselnussstückchen. Dazu eine Spur Zimt und Bourbonvanille. Eingehüllt in Milkschokolade mit satten 60 % Kakaoanteil. | 16072 | 9006 4030 1998 5 | 9006 4030 1387 7 | 9006 4030 1766 0 | 60% Extradunkle Milkschokolade | | |
|   | Gesalzene Erdnüsse <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Erdnussnougat und ganzen Erdnüssen</i> Peanut-Party: Ganze Erdnüsse, leicht gesalzen und geröstet, tauchen in ein selbstgemachtes fluffiges Erdnussnougat, das aus Erdnüssen und reiner Kakaobutter gezaubert wird. Dazu etwas weiße Schokolade und ein Überzug aus dunkler Edelschokolade mit klassischen 70 % Kakaoanteil. | 16504 | 9006 4030 5272 2 | 9006 4030 5273 9 | 9006 4030 5274 6 | 70% Nobelbitterschokolade | | |
|   | Gewürzmarzipan auf Zimtnougat <i>Dunkle Bergmilkschokolade gefüllt mit Gewürzmarzipan und Zimt-Haselnussnougat</i> – Die Rinde des Kaneelbaumes, der Zimt, bringt winterliche Würze in den hausgemachten Haselnussnougat. Als Schicht auf Gewürzmarzipan aufgestrichen und mit einer Bergmilchkuvertüre ummantelt, sorgt diese Kreation für die richtige Würze im Leben des Genießers. | 16203 | 9006 4030 1539 0 | 9006 4030 1559 8 | 9006 4030 1821 6 | 50% Dunkle Bergmilkschokolade | + | |
|   | Gin Zitronic <i>Extradunkle Milkschokolade gefüllt mit Ginganache und Zitronencreme</i> – Die Trendige: Der Hands On Gin von Gölles fließt in eine dunkle Schokoganache. Kombiniert mit einer erfrischend-säuerlichen Zitronenganache, die aus Milkschokolade, Zitronen und hausgemachter Edelbitter-Limo mit Wermut kreiert wird. Eingehüllt in eine Milkschokolade mit 60 % Kakaoanteil. | 16448 | 9006 4030 4539 7 | 9006 4030 4540 3 | 9006 4030 4541 0 | 60% Extradunkle Milkschokolade | ++ | |
|   | Gojibeeren in Sesamnougat <i>Sojakuvertüre gefüllt mit Gojibeeren und Sesamnougat</i> – Eine Grüntee-Ganache aus Sojakuvertüre und Sojadrink fein akzentuiert mit Koriander. Darauf eine Schicht hausgemachtes Sesamnougat und Krokant und final ein Fruchtreigen aus Gojibeeren, den angesagten Food-Trendsettern aus Asien. | 16073 | 9006 4030 1001 2 | 9006 4030 1302 0 | 9006 4030 1767 7 | Sojakuvertüre | | vegan |
|   | GrammelNuss <i>Extradunkle Milkschokolade gefüllt mit Haselnussnougat und Grammeln</i> – Diese Kreation ist ein Wahnsinn und garantiert eine Gaumenerleuchtung. Geriebene Schweinsgrammeln, alias Grießen, knusprig geröstet und karamellisiert, konkurrieren mit Haselnussnougat um die nussigsten Noten. Mit Zimt und Kardamom verfeinert und in hochprozentiger Milchkuvertüre getunkt. | 16076 | 9006 4030 1801 8 | 9006 4030 1368 6 | 9006 4030 1769 1 | 60% Extradunkle Milkschokolade | | |

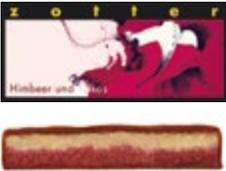
++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | EAN/VE 5 STÜCK | ÜBERZUG | ALK. | HINWEISE |
|---|---|-------------|------------------|------------------|------------------|-----------------------------------|------|----------|
|  | <p>Hanfpraline <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Hanfcreme</i> Das Powerpack: ein Hanfnougat mit karamellisierten Hanfsamen, die voller Energie stecken. Darauf eine dünne Schicht weißer Kokoskuvertüre und ein Überzug aus dunkler Schokolade mit 70 % Kakaanteil. Komplett vegan und einfach köstlich!</p> | 16477 | 9006 4030 4895 4 | 9006 4030 4896 1 | 9006 4030 4897 8 | 70% Nobelbitterschokolade | | vegan |
|  | <p>Haselnuss <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Haselnusscreme</i> – Klassiker mit Charakter. Eine Schicht Haselnussmarzipan kombiniert mit Haselnussnougat. Mit Muskatnuss, Sternanis, Zimt und Nelken verfeinert und in dunkle Bergmilchschokolade getunkt. Der Gewürztraminer sorgt für ein besonderes Geschmacks-erlebnis.</p> | 16083 | 9006 4030 1809 4 | 9006 4030 1371 6 | 9006 4030 1771 4 | 50% Dunkle Bergmilchschokolade | + | |
|  | <p>Haselnussnougat Krokant <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Haselnussnougat und Haselnusskrokant</i> Ein zartschmelzendes Haselnussnougat aus vielen dunkel gerösteten Haselnüssen und reiner Kakaobutter, verfeinert mit knackigem Haselnusskrokant, Bourbonvanille und Zimt. Eingehüllt in dunkle Schokolade mit 70 % Kakaanteil und Charakter. Komplett vegan!</p> | 16476 | 9006 4030 4892 3 | 9006 4030 4893 0 | 9006 4030 4894 7 | 70% Nobelbitterschokolade | | vegan |
|  | <p>Hauszwetschke <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Zwetschenbrandcreme</i> – Ein fast außerirdischer Genuss. Ein lang im Eichenfaß gelagerter Zwetschenbrand gibt dieser Nobelbitterschokolade ihren Namen.</p> | 16084 | 9006 4030 1800 1 | 9006 4030 1367 9 | 9006 4030 1772 1 | 70% Nobelbitterschokolade | ++ | |
|  | <p>Heidelbeeren auf Zitronencreme <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Heidelbeer- und Zitronenganache</i> – Fresh + Fruity: eine blaue Heidelbeerganache kombiniert mit einer erfrischenden Zitronencreme aus Zitronen und weißer Schokolade. Rundum mit einer dünnen weißen Schokoschicht umhüllt und anschließend mit hochprozentiger dunkler Schokolade überzogen.</p> | 16446 | 9006 4030 4529 8 | 9006 4030 4530 4 | 9006 4030 4531 1 | 70% Nobelbitterschokolade | | |
|  | <p>Himbeeren <i>Nobelbitterschokolade mit Himbeerfüllung</i> – Toller Look und beeriger Geschmack: eine fruchtig pinke Himbeerganache, deren beeriger Geschmack und tolle Farbe ganz natürlich durch Himbeeren entstehen. Sehr fruchtig, erfrischend säuerlich, mit faszinierend authentischem Beerengeschmack. Eine hauchdünne weiße Schokoschicht und ein Überzug aus dunkler Edelschokolade.</p> | 16445 | 9006 4030 4526 7 | 9006 4030 4527 4 | 9006 4030 4528 1 | 70% Nobelbitterschokolade | | |

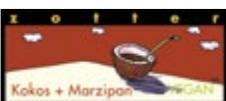
++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | EAN/VE 5 STÜCK | ÜBERZUG | ALK. | HINWEISE |
|---|---|-------------|------------------|------------------|------------------|--------------------------------|------|----------|
|  | Himbeer und Kokos <i>Dunkle Kokoskuvertüre mit Himbeer-Kokosfüllung</i> – Komponiert aus Himbeerschokolade und Himbeerfrüchten, Kokosflocken und mit Noten von echter Vanille. Gehüllt in Kokoschokolade – der ultimative Geschmackskick! | 16087 | 9006 4030 1066 1 | 9006 4030 1318 1 | 9006 4030 1773 8 | Dunkle Kokoskuvertüre | | |
|  | Honig Nüsse <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Honigmarzipan und Mandelnougat mit Honig-Nusskrokant</i> – Marzipan-Nuss-Magie: Eine himmlisch weiche Mandelmarzipanschicht, gesüßt mit Honig, auf einer zweiten Schicht aus zartschmelzendem Mandelnougat, der mit etwas weißer Schokolade und Honignusskrokant verfeinert wird. Überzug Milchscho mit 50 % Kakaoanteil. | 16508 | 9006 4030 5275 3 | 9006 4030 5276 0 | 9006 4030 5277 7 | 50% Dunkle Bergmilchschokolade | | |
|  | „Ideenrausch“ Hanf und Schnaps <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Hanfnougat und Marillenganache</i> Die Flow-Schoko: zwei stimulierende und inspirierende Substanzen vereint in einer dunklen Schokolade mit 70% Kakaoanteil. Eine Schicht selbstgemachter Hanfnougat aus frisch gerösteten Hanfsamen, die natürlich frei von THC sind. Darauf eine rauschige Marillenganache mit Marillenschnaps von Gölles. | 16439 | 9006 4030 4508 3 | 9006 4030 4509 0 | 9006 4030 4510 6 | 70% Nobelbitterschokolade | ++ | |
|  | Ingwer + Zitrone <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Ingwerganache und Zitronenganache</i> Das Power-Duo: eine dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, gefüllt mit einer aufregenden Schokoganache mit frischem Ingwer und Ingwerlikör, gesüßt mit etwas Honig. Auf einer Zitronenschicht aus weißer Schokolade mit Zitronen. | 16466 | 9006 4030 4862 6 | 9006 4030 4863 3 | 9006 4030 4864 0 | 70% Nobelbitterschokolade | + | |
|  | Johannisbeere + MacadamianougatCrunch <i>Extradunkle Milchsokolade gefüllt mit Johannisbeerganache, Macadamianougat und Braunhirse</i> – Crunchy Poetry: eine lilafarbene Johannisbeerganache aus weißer Schokolade und Johannisbeerküvertüre, auf selbstgemachtem Macadamianougat, den wir mit gerösteter Braunhirse vom Urkornhof crunchig aufpeppen. Getaucht in eine dunkle Milchsokolade mit 60% Kakaopower. | 16438 | 9006 4030 4505 2 | 9006 4030 4506 9 | 9006 4030 4507 6 | 60% Extradunkle Milchsokolade | | |
|  | Karamell Nougat „fudge“ <i>Weißer Karamellschokolade gefüllt mit Mandelnougat und Karamell-Crisps</i> Sweet & hip: Fudge heißt das angesagte weiche Karamellbonbon, das Amerikaner und Australier so lieben. Aus karamellisierten Mandeln macht Zotter ein zartes Mandelnougat Fudge. Mit Karamell-Crisps und einem Überzug aus Karamellschokolade. | 16227 | 9006 4030 1628 1 | 9006 4030 1629 8 | 9006 4030 1864 3 | Weißer Karamellschokolade | | |

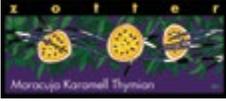
++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | EAN/VE 5 STÜCK | ÜBERZUG | ALK. | HINWEISE |
|--|--|-------------|------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|------|----------|
|   | Karamellierte Nüsse <i>Extradunkle Milchsokolade gefüllt mit Karamellnougat und karamellisierten Nüssen</i> – Wie der Lieblingsong im Radio. Karamellierte Nüsse sind ein Hit, mit einer ganz weichen Karamell-Ganache, einer Schicht Karamellnougat und karamellisierten grob gehackten Walnüssen, Haselnüssen und Cashewstückchen. | 16269 | 9006 4030 2450 7 | 9006 4030 2451 4 | 9006 4030 2452 1 | 60% Extradunkle Milchsokolade | | |
|   | Käse - Walnuss - Trauben <i>Extradunkle Milchsokolade gefüllt mit Käseganache, Walnussnougat und Rosinen</i> – Der Käseklassiker von Zotter: eine Käseganache mit Schmelzkäse von der benachbarten Bio-Hofkäserei Deutschmann, versetzt mit kleinen beschwipsten Grapparosinen, auf einem nussig-zarten Walnussnougat. Als Kuvertüre eine hochprozentige Milchsokolade mit 60% Kakaoanteil. | 16403 | 9006 4030 3849 8 | 9006 4030 3850 4 | 9006 4030 3851 1 | 60% Extradunkle Milchsokolade | + | |
|   | Kirschnaps mit Marzipan <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Marzipan und Kirschnaps</i> Eine dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, gefüllt mit Kirschnaps, der mit einer Marzipanschicht und einer zweiten leichten Butterganacheschicht verschmilzt. | 16097 | 9006 4030 1170 5 | 9006 4030 1391 4 | 9006 4030 1777 6 | 70% Nobelbitterschokolade | ++ | |
|   | Kokos + Marzipan <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Kokosnussnougat und Marzipan</i> Sweet Dreams: ein feiner Mandelmarzipan, kombiniert mit einer knusprigen Kokosnougatschicht mit gerösteten Kokosraspeln. Eingehüllt in dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Eine süße und komplett vegane Kreation! | 16485 | 9006 4030 5016 2 | 9006 4030 5017 9 | 9006 4030 5018 6 | 70% Nobelbitterschokolade | | vegan |
|   | Kürbiskern mit Marzipan <i>Extradunkle Milchsokolade gefüllt mit Marzipan und Kürbiskernnougat</i> Steirischer Klassiker: ein Marzipan aus karamellisierten Kürbiskernen, mit kleinen Kürbiskernraspeln und einem Schwung Eierlikör auf einer Schicht zartschmelzendem Kürbiskernnougat. Eingehüllt in hochprozentige Milchsokolade mit 60 % Kakaoanteil. | 16100 | 9006 4030 1310 5 | 9006 4030 1352 5 | 9006 4030 1778 3 | 60% Extradunkle Milchsokolade | + | |
|   | Limette Maracuja <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Maracujaganache und Limettenganache</i> Eine fruchtige Maracujaganache, die mit erfrischend-säuerlichem Limettensaft abgerundet wird. Dazu eine weiße Schokoganache, die mit etwas Polenta, Zitronenconfit, Süßkartoffeln und mit einem kräftigen Schuss Zuckerrohrbrand beschwingt. Überzug aus dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. | 16520 | 9006 4030 5334 7 | 9006 4030 5335 4 | 9006 4030 5336 1 | 70% Nobelbitterschokolade | + | |

++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | EAN/VE 5 STÜCK | ÜBERZUG | ALK. | HINWEISE |
|--|--|------------------------|------------------|------------------|------------------|--------------------------------|------|----------|
|   | MandelNougat + DuftTonkas <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Mandelnougat und Tonkabohnenganache</i> – Das Genussparfüm: eine weiße Ganache aus Mandelnougat und weißer Schokolade, veredelt mit Tonkabohnen, die einen betörenden Duft besitzen und auf der Zutatenliste einiger Sternenküche und Parfümhersteller ganz oben stehen. Auf einer Schicht aus reinem Mandelnougat. | 16440 | 9006 4030 4511 3 | 9006 4030 4512 0 | 9006 4030 4513 7 | 50% Dunkle Bergmilchschokolade | | |
| | | DESIGN GEÄNDERT | | | | | | |
|   | Mandel Rosen <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Mandelnougat und Rosenmarzipan</i> Die Liebesschokolade schlechthin. In einer dunklen Bergmilchschokolade flirtet Rosenmarzipan mit selbst gemachtem Mandelnougat. Sinnlich & schmelzend mit einem Rosenblüten-Bouquet. Eine Schokolade, die die Sinne verzaubert. | 16271 | 9006 4030 2456 9 | 9006 4030 2457 6 | 9006 4030 2458 3 | 50% Dunkle Bergmilchschokolade | | |
|   | Mango Tango <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Mangoganche und Zitronenganache</i> Eine sehr fruchtige Füllung aus Mangofrüchten, gemischt mit Mangokuvertüre, Cashewnougat und einem Spritzer Zitrone auf einer Zitronenschokoschicht, aus selbstgemachtem Zitronenconfit und weißer Schokolade. Umhüllt von dunkler Schokolade mit 70 % Kakaanteil. | 16501 | 9006 4030 5278 4 | 9006 4030 5279 1 | 9006 4030 5280 7 | 70% Nobelbitterschokolade | | |
| | | NEU | | | | | | |
|   | Maracuja Karamell Thymian <i>Extradunkle Milchsokolade gefüllt mit Maracuja-Karamell-Thymian-Ganche</i> Zotter akzentuiert Früchte mit Kräutern. Diese dunkle Milchsokolade mit 60% Kakaanteil überrascht mit einer erfrischend-sauren Maracujaganache aus Maracuja, Karamellschoko und etwas Mandelnougat, die vom Duft des Thymianöls begleitet wird. Sehr genial! | 16405 | 9006 4030 3870 2 | 9006 4030 3871 9 | 9006 4030 3872 6 | 60% Extradunkle Milchsokolade | ++ | |
|   | Marc de Champagne <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Marc de Champagne-Ganche</i> – Glamour-Schoko: eine klassische Schokoganche aus Milch- und dunkler Schokolade, veredelt mit feinstem Champagnerdestillat von Fleury, dem ersten demeter-zertifizierten Champagnerhersteller der Welt. Überzug aus edler hochprozentiger Schokolade mit 70% Kakaanteil und Charakter. | 16112 | 9006 4030 1430 0 | 9006 4030 1358 7 | 9006 4030 1781 3 | 70% Nobelbitterschokolade | ++ | |
|   | Marillenwalzer <i>Helle Bergmilchschokolade gefüllt mit Marillenganache und Marzipan</i> – Eine Hommage an die Wachauer Marillengärten: Eine fruchtige Marillenschicht, die mit Marillenschnaps veredelt wird, ruht auf einer Marzipanschicht, in der natürlich auch ein guter Schuss Marillenschnaps und Marillenfrüchte Fruchtlust wecken. Eine ziemlich beschwipste Füllung, die absolut verführerisch ist. | 16404 | 9006 4030 3855 9 | 9006 4030 3856 6 | 9006 4030 3857 3 | 40% Helle Bergmilchschokolade | ++ | |
| | | DESIGN GEÄNDERT | | | | | | |

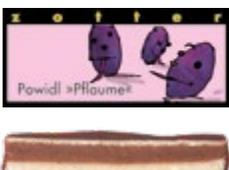
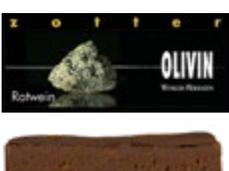
++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | EAN/VE 5 STÜCK | ÜBERZUG | ALK. | HINWEISE |
|--|--|---------------------|------------------|------------------|------------------|---------------------------------|------|------------------|
|   | Maroni + Rum <i>Maroni-Milchschokolade gefüllt mit Maronicreme</i> Feines Maronipüree, zartschmelzender Mandelnougat, Honig, Amaretto und ein guter Schuss Rum verschmelzen zu einer verführerischen Füllung. Als Überzug kommt eine Kombination aus selbstgemachter Maronikuvertüre und Milchschokolade mit 40 % Kakaopower. | 16519 NEU | 9006 4030 5337 8 | 9006 4030 5338 5 | 9006 4030 5339 2 | Maroni-Milchschokolade | ++ | |
|   | Milchschoko „Bunte Kuh“ <i>Helle Bergmilchschokolade gefüllt mit Schokoladencreme</i> – Für Kids: Helle Milchschokolade gefüllt mit einer Creme aus heller Bergmilchschokolade und bonbonsüßer Karamellschokolade. | 16280 | 9006 4030 2483 5 | 9006 4030 2484 2 | 9006 4030 2485 9 | 40% Helle Bergmilchschokolade | | |
|   | Mousse au Chocolat „Piura“ 82% <i>Dunkle Schokolade gefüllt mit Schokoladenmousse</i> – Criollo-Schokoladenrausch: eine dunkle Schokocreme aus peruanischem Piura-Edelkakao, mit hohem Criollo-Anteil. Criollo ist der beste Kakao der Welt, berühmt für sein komplexes Aroma. Erleben Sie Spitzenkakao, der mit Butter leicht schaumig zu einer Schokomousse gerührt wird. Überzogen mit Piura-Schokolade mit 82% Kakaanteil. | 16441 | 9006 4030 4514 4 | 9006 4030 4515 1 | 9006 4030 4516 8 | 82% Dunkle Schokolade | | |
|   | Nougat + Keks <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Mandel-Haselnussnougat und Mandelkeksen</i> – Knusper-Keks-Schoko: eine Milchschokolade mit 50 % Kakaanteil, gefüllt mit einem zartschmelzenden Nougat, das aus Mandeln, Haselnüssen und karamellisierten Mandeln gemixt wurde. Mit vielen knusprigen Mandelkeksstückchen verfeinert. | 16468 | 9006 4030 4868 8 | 9006 4030 4869 5 | 9006 4030 4870 1 | 50% Dunkle Bergmilchschokolade | | NICHT glutenfrei |
|   | NougatVariation <i>Extradunkle Milchschokolade gefüllt mit Mandel- und Haselnussnougat</i> Abwechselnd geschichteter heller Mandelnougat und dunkler Haselnussnougat, knackig verfeinert mit gehacktem Haselnusskrokant. Getaucht in eine intensive dunkle Milchschokolade mit satten 60% Kakaanteil. | 16122 | 9006 4030 1440 9 | 9006 4030 1359 4 | 9006 4030 1785 1 | 60% Extradunkle Milchschokolade | | |
|   | Orangenlikör <i>Helle Bergmilchschokolade gefüllt mit Orangencreme</i> – Eine Versuchung. Bergmilchschokolade wird von Orangenlikör umspielt, während eingelegte, geraspelte Orangenschalen in einer fein gerührten Butter-Ganache fruchtige Akzente setzen. | 16274 | 9006 4030 2465 1 | 9006 4030 2466 8 | 9006 4030 2467 5 | 40% Helle Bergmilchschokolade | ++ | |

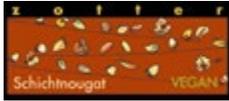
++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | EAN/VE 5 STÜCK | ÜBERZUG | ALK. | HINWEISE |
|---|---|-------------|------------------|------------------|------------------|----------------------------------|---------------------------|----------|
|  | <p>Orangen Marzipan Helle Bergmilchschokolade gefüllt mit Marzipan und Orangengelee Eine zartschmelzende Milchschockoganache mit Orangenlikör, der fruchtige Akzente setzt. Dazwischen schlummert ein delikates Blutorangengelee. Eingehüllt in Milchschockolade mit 40 % Kakaanteil.</p> | 16226 | 9006 4030 1626 7 | 9006 4030 1627 4 | 9006 4030 1861 2 | 40% Helle Bergmilchschokolade | + | |
|  | <p>Paranussnougat + Urwaldpfeffer Extradunkle Milchschockolade gefüllt mit Paranussnougat und Urwaldpfeffer – Ein pures zartschmelzendes Paranussnougat mit Paranüssen aus Wildsammlungen, darauf eine dünne Schicht aus weißer Schokolade, die mit grob geriebenem Urwaldpfeffer verschärft wird. Der schwarze Urwaldpfeffer ist der Champagner der Pfeffersorten und stammt aus Wildsammlungen.</p> | 16420 | 9006 4030 3867 2 | 9006 4030 3868 9 | 9006 4030 3869 6 | 60% Extradunkle Milchschockolade | | |
|  | <p>Pistazien Dunkle Bergmilchschokolade mit Pistazien, Marzipan und Mandelnougat Vorsicht, Suchtgefahr: eine Schicht Pistazienmarzipan, das aus Mandelmarzipan, Pistazien, Anistee und einem Schuss Kirschnaps entsteht. Dazu noch eine zweite Schicht Mandelnougat mit Mandelkrokant und gerösteten Pistazien. Eingehüllt in Milchschockolade mit 50 % Kakaanteil.</p> | 16131 | 9006 4030 1991 6 | 9006 4030 1386 0 | 9006 4030 1789 9 | 50% Dunkle Bergmilchschokolade | + | |
|  | <p>Powidl »Pflaume« Nobelbitterschokolade gefüllt mit Powidl, weißer Schokoganache und Rum Powidl ist das österreichische Zwetschgenmus. Eine selbstgemachte fruchtige Powidlschicht, mit reiner Kakaobutter und etwas Rum verfeinert, kombiniert mit einer zartschmelzenden weißen Schokoganache mit Rum-Schwips. Eingehüllt in dunkle Schokolade mit 70 % Kakaanteil.</p> | 16499 | NEU | 9006 4030 5281 4 | 9006 4030 5282 1 | 9006 4030 5283 8 | 70% Nobelbitterschokolade | ++ |
|  | <p>Ribisel Chili Rock Nobelbitterkuvertüre gefüllt mit Johannisbeercreme und Chili – Die Rocknummer für Naschkatzen mit Satisfaction-Effekt: eine säuerlich-fruchtige Beerenganache mit Johannisbeersaft, Ribiselkuvertüre und etwas weißer Schokolade. Für ein dezentes Prickeln sorgt die dünne dunkle Schokoschicht, in der der Chili vibriert. Rundum in eine edle dunkle Schokolade getaucht.</p> | 16356 | 9006 4030 6141 0 | 9006 4030 6142 7 | 9006 4030 6143 4 | 70% Nobelbitterschokolade | | |
|  | <p>Rotwein Olivin von Winkler-Hermaden Nobelbitterschokolade gefüllt mit Schokolade-Rotwein-Ganache und Rosinen Rotwein-Rausch: eine dunkle pralinenartige Schokoganache, getränkt mit Olivin, dem Paradewein von Winkler-Hermaden, der auf vulkanischem Gestein gedeiht und als kraftvoller „Blauer Zweigelt“-Rotwein und als Tresterbrand die Schokolade befeuert; versetzt mit ein paar kleinen in Olivin getränkten Traubenstückchen.</p> | 16373 | 9006 4030 3579 4 | 9006 4030 3580 0 | 9006 4030 3581 7 | 70% Nobelbitterschokolade | ++ | |

++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | EAN/VE 5 STÜCK | ÜBERZUG | ALK. | HINWEISE |
|--|--|-------------|------------------|------------------|------------------|-------------------------------|------|----------|
|   | Rum-Pflaumen-Marzipan <i>Extradunkle Milchsokolade gefüllt mit Marzipan und Rumpflaumen</i> – Betrunkene Früchtchen: in Rum eingelegte Pflaumen in einer Marzipanschicht. Kombiniert mit einer zweiten Schicht aus Karamellnougat, die mit etwas weißer Schokolade verfeinert wurde. Eingehüllt in dunkle Milchsokolade, die mit rund 60% Kakaoanteil extrem viel Schokoladenpower besitzt. | 16400 | 9006 4030 3873 3 | 9006 4030 3874 0 | 9006 4030 3875 7 | 60% Extradunkle Milchsokolade | + | |
|   | Safran und Pistazien <i>Helle Bergmilchsokolade gefüllt mit Pistazienmarzipan und Safran</i> – Handgezupft wird handgeschöpft. Aus den handgezupften Stempelfäden des Krokusses, dem teuersten Gewürz der Welt, entsteht eine Safran-Ganache, die uns wieder an Wunder glauben lässt. Aufgestrichen auf hausgemachtes Pistazienmarzipan und doppelt mit Milchkuvertüre mit 40% Kakaoanteil ummantelt. | 16202 | 9006 4030 1537 6 | 9006 4030 1538 3 | 9006 4030 1819 3 | 40% Helle Bergmilchsokolade | + | |
|   | SalzkarameLL <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit SalzkarameLL und Mandelnougat mit Salz</i> French Art: SalzkarameLL ist eine französische Delikatesse. Eine Bonbon-Karamellschicht mit einer Prise Salz beflügelt, trifft auf eine zartschmelzende Mandelnougatschicht, die mit etwas dunkler Schokolade und Salzkristallen verfeinert wird. Eingehüllt in dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. | 16507 | 9006 4030 5284 5 | 9006 4030 5285 2 | 9006 4030 5286 9 | 70% Nobelbitterschokolade | | |
| | | NEU | | | | | | |
|   | Schichtnougat <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Haselnussnougat, Walnussnougat und Kürbiskernnougat</i> – Wenn Nüsse schmelzen. Eine dunkle Schokolade gefüllt mit drei verschiedenen Nougats. Eine Schicht Haselnussnougat, darauf ein grünes Kürbiskernnougat und schließlich ein zartschmelzendes Walnussnougat. Dieser nussige Klassiker ist komplett vegan. | 16467 | 9006 4030 4865 7 | 9006 4030 4866 4 | 9006 4030 4867 1 | 70% Nobelbitterschokolade | | vegan |
|   | Schilcher + Kürbisnougat <i>Extradunkle Milchsokolade gefüllt mit Schilcherganache und Kürbiskernnougat</i> – Zwei steirische Spezialitäten: eine Ganache mit dem spritzigen Schilcher-Roséwein, der ausschließlich in der Steiermark hergestellt werden darf, kombiniert mit einer zartschmelzenden Schicht Kürbiskernnougat in charakteristischem Grün. In extradunkler Milchsokolade mit 60% Kakaoanteil. | 16239 | 9006 4030 1652 6 | 9006 4030 1653 3 | 9006 4030 1876 6 | 60% Extradunkle Milchsokolade | + | |
|   | SchokoBanane – Schokolade macht Schule 50 CENT SPENDENANTEIL Eine Milchsokolade mit 40% Kakaoanteil, gefüllt mit einer fruchtig-süßen Bananenfüllung. – 50 Cent pro verkaufter Schokolade fließen in das Kindernothilfe-Projekt „Schokolade macht Schule“. Damit wird es Kindern in Peru, die schon im Volksschulalter für Ziegeleien schufteln müssen, ermöglicht, zur Schule zu gehen. | 16444 | 9006 4030 4523 6 | 9006 4030 4524 3 | 9006 4030 4525 0 | 40% Helle Bergmilchsokolade | | |

++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | EAN/VE 5 STÜCK | ÜBERZUG | ALK. | HINWEISE |
|--|---|-------------|------------------|------------------|------------------|--------------------------------|------|----------|
|   | SchokoBiene mit Honigblättchen <i>Weißer Schokolade gefüllt mit Honig-Karamell-Crisps</i> – Schokolade für Kinder. In einer Schoko-Mandel-Creme summen und knacken leckere Honigblättchen. Überzogen von Weißer Schokolade. | 16147 | 9006 4030 1837 7 | 9006 4030 1383 9 | 9006 4030 1794 3 | 30% Weiße Schokolade | | |
|   | Schoko Minze <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Minzschokoganache</i> – Minze trifft ins Schwarze: Eine Füllung aus dunkler Schokolade, Milkschokolade und erfrischendem Pfefferminzöl, dessen Duft den Gaumen vibrieren lässt. Mit einem Schuss Zuckerrohrbrand verfeinert und hauchdünn mit fruchtiger Erdbeerküvertüre überzogen. Eingehüllt in dunkle Schokolade. | 16505 | 9006 4030 5287 6 | 9006 4030 5288 3 | 9006 4030 5289 0 | 70% Nobelbitterschokolade | + | |
|   | Schokomousse mit Rum <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Schokomousse und Rum</i> – Veganer Geniestreich: Eine dunkle Schokomousse, fantastisch fluffig und schokoladig, mit eleganter Rumnote. Die Mousse basiert auf Cashewmousse, das geschmacklich dezent im Hintergrund bleibt und die Show dem reinen Schokoladen- und Rumgeschmack überlässt. Überzug dunkle Schokolade. | 16506 | 9006 4030 5290 6 | 9006 4030 5291 3 | 9006 4030 5292 0 | 70% Nobelbitterschokolade | ++ | vegan |
|   | Scotch Whisky „Highland Harvest“ <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Whiskycreme</i> – Mehr Dominanz: Der schottische Whisky kommt kräftig zum Zug und hebt mit seinen rauchigen Aromen den herb-säuerlichen Geschmack der Nobelbitterschokolade hervor. Eine perfekte Symbiose. Ganz nach schottischer Tradition. | 16151 | 9006 4030 1824 7 | 9006 4030 1378 5 | 9006 4030 1796 7 | 70% Nobelbitterschokolade | ++ | |
|   | „Sting“ Red Edition <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Rotweinganache</i> – Rotwein von der Rocklegende Sting. In der Toskana hat Sting eine neue Leidenschaft gefunden, das Bio-Weingut Il Palagio. Eine dunkle Schokolade mit Stings Rotwein „When We Dance“, in einer Schokoganache aus Milch- und dunkler Schokolade, dazu in Wein gebadete Rosinen. Wein, Schoko, Musik, was braucht man mehr? | 16464 | 9006 4030 4856 5 | 9006 4030 4857 2 | 9006 4030 4858 9 | 70% Nobelbitterschokolade | ++ | |
|   | Tausend Blätternougat <i>Extradunkle Milkschokolade gefüllt mit Haselnussnougat und Krokantblättern</i> Vielschichtig mit Mandel- und Nussnougatschichten und knackig durch Krokantblätter! Verpackt in einer rassigen Milkschokolade mit satten 60% Kakaanteil. | 16163 | 9006 4030 1232 0 | 9006 4030 1258 0 | 9006 4030 1799 8 | 60% Extradunkle Milkschokolade | | |

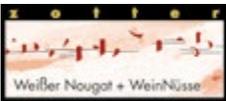
++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | EAN/VE 5 STÜCK | ÜBERZUG | ALK. | HINWEISE |
|--|--|-------------|------------------|------------------|------------------|--------------------------------|------|----------|
|   | Tequila mit Salz und Zitrone <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Tequilaganache und Zitronenganache</i> Viva Tequila! Viva la Noche! Um ordentlich durch die Nacht zu rauschen, ist der mexikanische Agaven-Brand das beste Mittel. Tequila in einer Milchschoko-Ganache, unterlegt mit einer Zitronen-Ganache und ein paar Salzkristallen auf der nobelbitteren Kuvertüre. Der Schoko-Rausch! | 16277 | 9006 4030 2474 3 | 9006 4030 2475 0 | 9006 4030 2476 7 | 70% Nobelbitterschokolade | ++ | |
|   | Tiramisu <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Mascarponeganache und Kaffeeganache mit Rum</i> – Eine Mascarponeschicht mit Mandelnougat, weißer Schokolade und echter Bourbonvanille veredelt. Dazu eine zweite kräftige Kaffeeschokoschicht, aus dunkler Schokolade, Kaffeekuvertüre, frisch gemahlenem Zotter-Kaffee aus unserer eigenen Kaffeerösterei und ein guter Schuss Rum. | 16502 | NEU | 9006 4030 5294 4 | 9006 4030 5295 1 | 50% Dunkle Bergmilchschokolade | + | |
|   | Typisch Österreich – Graumohn mit Walnuss und Zimt <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Graumohncreme, Walnussnougat und Zimt</i> – Am Gaumen explodiert der Zimt, der als dünne Schicht in der Schokolade schlummert und den karamellisierten Graumohn umhüllt. Selbstgemachtes Walnussnougat zerfließt schmelzend, während sich der Graumohn-Geschmack entpuppt. Austrian Art in Milchschokolade mit 50% Kakao. | 16319 | 9006 4030 2855 0 | 9006 4030 2856 7 | 9006 4030 2857 4 | 50% Dunkle Bergmilchschokolade | | |
|   | Waldbeeren mit Vanille <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Waldbeeren und Vanille</i> – Ein Shooting Star. Es kribbelt schon bei der bloßen Vorstellung von einer fruchtigen Füllung aus Erdbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren, die mit echter Vanille abgeschmeckt wird und unter eine Milchschoko-Kuvertüre schlüpft. Top-Fruchtschokolade! | 16278 | 9006 4030 2477 4 | 9006 4030 2478 1 | 9006 4030 2479 8 | 50% Dunkle Bergmilchschokolade | | |
|   | Walnuss-Marzipan <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Walnüssen und Marzipan</i> – Frisch grillierte und karamellierte Walnüsse werden mit Marzipan und Rum versetzt und mit dunkler Bergmilchschokolade überzogen. | 16172 | 9006 4030 1450 8 | 9006 4030 1360 0 | 9006 4030 1803 2 | 50% Dunkle Bergmilchschokolade | + | |
|   | Walnussnougat <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Walnussnougat</i> Ein zartschmelzendes Walnussnougat aus gerösteten Walnüssen, reiner Kakaobutter und einem Hauch Sternanis. Darauf eine dünne knackige Schicht aus veganer weißer Reiskuvertüre und eine Hülle aus dunkler Schokolade mit 70 % Kakaopower. | 16482 | 9006 4030 4910 4 | 9006 4030 4911 1 | 9006 4030 4912 8 | 70% Nobelbitterschokolade | | vegan |

++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | EAN/VE 5 STÜCK | ÜBERZUG | ALK. | HINWEISE |
|---|--|---|------------------|------------------|------------------|--------------------------------|------|----------|
|   | Weißer Krokant <i>Weißer Reiskuvertüre gefüllt mit weißer Schokoganache und Mandelkrokant</i> Nicht so süß und vegan: Eine herrlich knusprige Füllung aus Mandelkrokant und ganz feinen Reisflakes in einer weißen Schokoganache, die wir aus veganer weißer Reiskuvertüre, Mandelmark und Mandelöl gezaubert haben. Als Überzug eine vegane weiße Reiskuvertüre. | 16503 NEU | 9006 4030 5296 8 | 9006 4030 5297 5 | 9006 4030 5298 2 | Reis weiß | | vegan |
|   | Weißer Schokolade mit Krokant <i>Weißer Schokolade gefüllt mit Mandel-Haselnusskrokant</i> – Knackig-süßer Klassiker: Weiße Schokolade mit viel wertvoller Kakaobutter, Bergmilch und Rohrohrzucker als Hülle und innen eine cremige Füllung mit knackigem Haselnuss- und Mandelkrokant zaubert nicht nur auf Kindergesichter ein genießerisches Lächeln. | 16069 | 9006 4030 1217 7 | 9006 4030 1244 3 | 9006 4030 1765 3 | 30% Weiße Schokolade | | |
|   | Weißer Mohn mit Zimt und Marillenschnaps <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit weißem Mohn, Marillenschnaps und Zimt</i> Eine Schicht aus weißer Schokolade und weißem Mohn, abgeschmeckt mit einem Hauch von Zimt. Darüber eine Creme aus Marillenuvertüre und Marillenschnaps. Gehüllt in hochprozentige, dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. | 16175 TITEL GEÄNDERT | 9006 4030 1140 8 | 9006 4030 1347 1 | 9006 4030 1805 6 | 70% Nobelbitterschokolade | + | |
|   | Weißer Nougat + Weinnüsse <i>Extradunkle Milkschokolade gefüllt mit weißem Nougat und Rotwein-Nüssen</i> Frisch geröstete Walnüsse, eingelegt in Rotwein und Holundersaft, verwandeln sich in ganz weiche violette Weinnüsse, die in ein helles Mandelnougat hüpfen, das mit weißer Schokolade, einem Hauch Zimt und etwas Orangenöl verfeinert wurde. Überzug aus Milkschokolade mit 60 % Kakaoanteil. | 16176 TITEL + DESIGN GEÄNDERT | 9006 4030 1811 7 | 9006 4030 1373 0 | 9006 4030 1806 3 | 60% Extradunkle Milkschokolade | + | |
|   | Weißer Rum / Kokos / Ananas <i>Dunkle Kokoskuvertüre gefüllt mit Ananas-Kokos-Ganache und Rumganache</i> – Der Karibik-Schoko-Mix aus Kokosnussmilch, Ananasschoko, kleinen Ananasstückchen, Kokosflocken und einem kleinen Spritzer Zitrone. Dazu eine Rumganache, die aus Milch- und dunkler Schokolade gemixt wurde. Als Überzug eine Milkschoko gemixt mit weißer Kokoskuvertüre. | 16522 NEU | 9006 4030 5340 8 | 9006 4030 5341 5 | 9006 4030 5342 2 | Dunkle Kokoskuvertüre | + | |
|   | Whisky & Bacon <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Whiskyganache, Haselnussnougat und Gammeln</i> – Crunchig & beschwipst: Eine dunkle Edelschokolade mit Whiskyfüllung, die mit geräucherten Speckschwarten angesetzt wurde. Dazu eine zweite crunchige Füllung aus karamellisierten Gammeln, Haselnussnougat, Milkschokolade und etwas Zimt. Außergewöhnlich & echt fabelhaft! | 16497 NEU | 9006 4030 5239 5 | 9006 4030 5240 1 | 9006 4030 5241 8 | 70% Nobelbitterschokolade | ++ | |

++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | EAN/VE 5 STÜCK | ÜBERZUG | ALK. | HINWEISE |
|---|--|------------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|---------------------------------------|-----------|----------|
|  | <p>Yuzu Citrus aus Japan <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Yuzu-Citrusganache</i> – Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Yuzu-Citrusganache - Halb Mandarine, halb Limette, das ist Yuzu, die neue Trendzutat, die nach sonnengereiften Mandarinen schmeckt. Aus weißer Schokolade, japanischem Yuzu Saft, etwas Mandarine und Zitrone zaubern wir eine fruchtig-erfrischende Schokoganache. Überzug Milchschoko mit 50% Kakaanteil.</p> | <p>16500 NEU</p> | <p>9006 4030 5299 9</p> | <p>9006 4030 5300 2</p> | <p>9006 4030 5301 9</p> | <p>50% Dunkle Bergmilchschokolade</p> | | |
|  | <p>ZimtApfel + Honig <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Äpfeln, Honig und Zimt</i> – Getrocknete Apfelstücke in Honig-Karamell, gebettet auf einer weiteren Schicht aus Zimt und Weißer Schokolade. Umschlossen von dunkler Bergmilchschokolade.</p> | <p>16177</p> | <p>9006 4030 1850 6</p> | <p>9006 4030 1384 6</p> | <p>9006 4030 1807 0</p> | <p>50% Dunkle Bergmilchschokolade</p> | <p>+</p> | |
|  | <p>Zitronencreme <i>Helle Bergmilchschokolade gefüllt mit Zitronencreme</i> – The British Lemonway: eine Milchschokolade gefüllt mit einer zartschmelzenden Zitronenbutterganache, die wir aus selbstgemachtem typisch englischen Lemon Curd, weißer Schokolade, Butter, einem Pfiff Grappa und etwas Limettensaft mixen. Mit Milchschokolade überzogen.</p> | <p>16472</p> | <p>9006 4030 4880 0</p> | <p>9006 4030 4881 7</p> | <p>9006 4030 4882 4</p> | <p>40% Helle Bergmilchschokolade</p> | <p>++</p> | |
|  | <p>zotter Espresso <i>Smartbitterschokolade gefüllt mit Kaffeeccreme</i> – Trifft geschmacklich voll ins Schwarze! Eine cremige Ganache getränkt mit starkem Espresso, gebraut aus Zotters eigenem Bio + Fair-Kaffee, der aus mexikanischen und kolumbianischen Arabica-Kaffeebohnen besteht. Mit einer 80-prozentigen Schokolade überzogen, die intensiven Kakaogenuss garantiert.</p> | <p>16279</p> | <p>9006 4030 2480 4</p> | <p>9006 4030 2481 1</p> | <p>9006 4030 2482 8</p> | <p>80% Smartbitterschokolade</p> | | |
|  | <p>Zotter Wein <i>Helle Bergmilchschokolade gefüllt mit Muscaris-Weißweinganache und Rosinen</i> Weißwein aus Zotters Weingärten im Vulkanland, wo die Bioweißweinsorte Muscaris gedeiht. Der Zotter-Wein fließt in eine Schokoganache aus Milch- und weißer Schokolade. Dazu betrunkene Rosinen, die in Zotters Weißwein badeten. Überzug Milchschoko mit 40 % Kakaanteil.</p> | <p>16517 NEU</p> | <p>9006 4030 5302 6</p> | <p>9006 4030 5303 3</p> | <p>9006 4030 5304 0</p> | <p>40% Helle Bergmilchschokolade</p> | <p>++</p> | |

++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.
+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | EAN/VE 5 STÜCK | ÜBERZUG | ALK. | HINWEISE |
|--|--|--------------------------------|------------------|------------------|------------------|-----------------------------------|------|----------|
|   | Alles Gute – Mango Tango <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Mangogananache und Zitronengananache</i> Eine sehr fruchtige Füllung aus Mangofrüchten, gemischt mit Mangoküvertüre, Cashewnougat und einem Spritzer Zitrone auf einer Zitronenschokoschicht aus selbstgemachtem Zitronenconfit und weißer Schokolade. Umhüllt von dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. | 16512 NEU | 9006 4030 5343 9 | 9006 4030 5344 6 | 9006 4030 5345 3 | 70% Nobelbitterschokolade | | |
|   | Alles Liebe – Himbeer und Kokos <i>Dunkle Kokosküvertüre mit Himbeer-Kokosfüllung</i> – Komponiert aus Himbeerschokolade und Himbeerfrüchten, Kokosflocken und mit Noten von echter Vanille. Gehüllt in Kokoschokolade. | 16001 | 9006 4030 1000 5 | 9006 4030 1301 3 | 9006 4030 1732 5 | Dunkle Kokosküvertüre | | |
|   | Applaus, Applaus! – Champagner + Johannisbeeren <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Johannisbeergananache und Marc de Champagne-Gananache</i> – Standing Ovation: Marc de Champagne fließt in eine Schokogananache. Darauf eine fruchtige Johannisbeerfüllung, mit Beeren und Johannisbeerlikör, etwas Mandelnougat und weißer Schokolade. Zum Abschluss ein Überzug aus Edelschokolade mit 70 % Kakaoanteil. | 16475 SORTE GEÄNDERT | 9006 4030 4889 3 | 9006 4030 4890 9 | 9006 4030 4891 6 | 70% Nobelbitterschokolade | ++ | |
|   | Bravo! Das war spitze! – Schichtnougat <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Haselnussnougat, Walnussnougat und Kürbiskernnougat</i> – Eine dunkle Schokolade gefüllt mit drei verschiedenen Nougats. Eine Schicht Haselnussnougat, darauf ein grünes Kürbiskernnougat und schließlich ein zartschmelzendes Walnussnougat. Dieser nussige Klassiker ist komplett vegan. | 16478 | 9006 4030 4898 5 | 9006 4030 4899 2 | 9006 4030 4900 5 | 70% Nobelbitterschokolade | | vegan |
|   | Danke – Waldbeeren mit Vanille <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Waldbeeren und Vanille</i> – Ein Shooting Star. Es kribbelt schon bei der bloßen Vorstellung von einer fruchtigen Füllung aus Erdbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren, die mit echter Vanille abgeschmeckt wird und unter eine Milchschoko-Küvertüre schlüpft. Top-Fruchtschokolade! | 16281 | 9006 4030 2486 6 | 9006 4030 2487 3 | 9006 4030 2488 0 | 50% Dunkle Bergmilchschokolade | | |
|   | Ein Geschenk für DICH! – Champagner + Himbeeren <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Himbeergananache und Marc de Champagne-Gananache</i> – Eine dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, gefüllt mit einer Schokogananache aus Milch- und dunkler Schokolade, veredelt mit feinstem Champagnerdestillat von Fleury. Dazu eine pinke Himbeergananache, deren beeriger Geschmack und tolle Farbe ganz natürlich durch Himbeeren entstehen. | 16481 | 9006 4030 4907 4 | 9006 4030 4908 1 | 9006 4030 4909 8 | 70% Nobelbitterschokolade | ++ | |

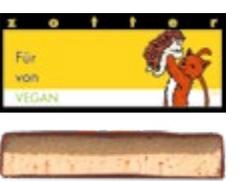
++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

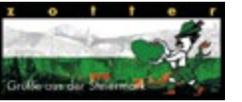
| GESCHENK <small>Sorte</small> | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | EAN/VE 5 STÜCK | ÜBERZUG | ALK. | HINWEISE |
|---|---|---------------------------------|------------------|------------------|------------------|---------------------------------|------|----------|
|   | <p>Ein Stück vom Glück – Orangenlikör <i>Helle Bergmilchschokolade gefüllt mit Orangencreme</i> – Eine Versuchung. Bergmilchschokolade wird von Orangenlikör umspielt, während eingelegte, geraspelte Orangenschalen in einer fein gerührten Butter-Ganache fruchtige Akzente setzen.</p> | 16284 | 9006 4030 2495 8 | 9006 4030 2496 5 | 9006 4030 2497 2 | 40% Helle Bergmilchschokolade | ++ | |
|   | <p>Emoji-Schoko – MandelNougat + DuftTonkas <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Mandelnougat und Tonkabohnenganache</i> – Sag´s mit einem Emoji – Küsschen, Freude, Zwinkern oder Abschiedstränen. Eine weiße Ganache aus Mandelnougat und weißer Schokolade, veredelt mit betörend duftenden Tonkabohnen. Auf einer Schicht aus reinem Mandelnougat. Überzug Milchchoko mit 50 % Kakaoanteil.</p> | 16511 NEU | 9006 4030 5305 7 | 9006 4030 5306 4 | 9006 4030 5307 1 | 50% Dunkle Bergmilchschokolade | | |
|   | <p>Erste Hilfe – Weißer Nougat + WeinNüsse <i>Extradunkle Milchschokolade gefüllt mit weißem Nougat und Rotwein-Nüssen</i> Gibt es zwar nicht auf Rezept, aber mit einer feinen Rezeptur. Frisch geröstete Walnüsse, eingelegt in Rotwein und Holundersaft, in einem hellen Mandelnougat, das mit weißer Schokolade, Zimt und etwas Orangenöl verfeinert wurde. Überzug aus Milchschokolade mit 60 % Kakaoanteil.</p> | 16007 SORTE GEÄNDERT | 9006 4030 1808 7 | 9006 4030 1369 3 | 9006 4030 1737 0 | 60% Extradunkle Milchschokolade | + | |
|   | <p>Für Brave – SchokoBiene mit Honigblättchen <i>Weißer Schokolade gefüllt mit Honig-Karamell-Crisps</i> – Schokolade für Kinder. In einer Schoko-Mandel-Creme summen und knacken leckere Honigblättchen. Überzogen von Weißer Schokolade.</p> | 16008 | 9006 4030 1330 3 | 9006 4030 1354 9 | 9006 4030 1738 7 | 30% Weiße Schokolade | | |
|   | <p>Für Dich – NougatVariation <i>Extradunkle Milchschokolade gefüllt mit Mandel- und Haselnussnougat</i> Abwechselnd geschichteter heller Mandelnougat und dunkler Haselnussnougat, knackig verfeinert mit gehacktem Haselnusskrokant. Getaucht in eine intensive dunkle Milchschokolade mit satten 60% Kakaoanteil.</p> | 16010 | 9006 4030 3020 1 | 9006 4030 1388 4 | 9006 4030 1740 0 | 60% Extradunkle Milchschokolade | | |
|   | <p>Für die besten MitarbeiterInnen der Welt! Ge Nüsse <i>Extradunkle Milchschokolade gefüllt mit Nüssen</i> – Das Crescendo der Nussaromen. Ein zartschmelzendes Haselnussnougat, verfeinert mit gerösteten Cashew-, Mandel- und Haselnussstückchen. Dazu eine Spur Zimt und Bourbonvanille. Eingehüllt in Milchschokolade mit satten 60 % Kakaoanteil.</p> | 16458 DESIGN GEÄNDERT | 9006 4030 4569 4 | 9006 4030 4570 0 | 9006 4030 4571 7 | 60% Extradunkle Milchschokolade | | |

++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

| GESCHENK <small>Sorte</small> | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | EAN/VE 5 STÜCK | ÜBERZUG | ALK. | HINWEISE |
|---|--|-------------|---|------------------|------------------|---------------------------------|---------------------------|----------|
|  | <p>Für die liebste Mama, überhaupt! – Mandel Rosen <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Mandelnougat und Rosenmarzipan</i> Ein süßes Dankeschön: In einer Milchschokolade schlummert ein Rosenmarzipan auf zartschmelzendem Mandelnougat. Dazwischen ein Rosenblütengelee mit feinem Rosen-Bouquet. Eine Schokolade, die die Sinne verzaubert. Und die Mama sowieso!</p> | 16283 | 9006 40302492 7 | 9006 4030 2493 4 | 9006 4030 2494 1 | 50% Dunkle Bergmilchschokolade | | |
|  | <p>Für den besten Papa, den es gibt! – Scotch Whisky <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Whiskycreme</i> Whisky für starke Nerven: eine Schokoganache mit schottischem Whisky, der mit seinen rauchigen Aromen perfekt zur dunklen Schokolade mit 70 % Kakaanteil passt. Kräftig im Geschmack, ganz nach schottischer Tradition.</p> | 17225 | 9006 4030 1491 1 | 9006 4030 1492 8 | 9006 4030 1897 1 | 70% Nobelbitterschokolade | ++ | |
|  | <p>Für Fleißige – Karamellierte Nüsse <i>Extradunkle Milchschokolade gefüllt mit Karamellnougat und karamellisierten Nüssen</i> – Nuss-Power. Karamellierte Nüsse sind ein Hit, mit einer ganz weichen Karamell-Ganache, einer Schicht Karamellnougat und karamellisierten grob gehackten Walnüssen, Haselnüssen und Cashewstückchen. Ein Power-Pack in dunkler Milchschokolade mit satten 60% Kakao.</p> | 16285 | 9006 4030 2498 9 | 9006 4030 2499 6 | 9006 4030 2664 8 | 60% Extradunkle Milchschokolade | | |
|  | <p>Für Langschläfer – zotter Espresso <i>Smartbitterschokolade gefüllt mit Kaffeecreme</i> – Trifft geschmacklich voll ins Schwarze! Eine cremige Ganache getränkt mit starkem Espresso, gebraut aus Zotters eigenem Bio+ Fair-Kaffee, der aus mexikanischen und kolumbianischen Arabica-Kaffeebohnen besteht. Mit einer 80-prozentigen Schokolade überzogen, die intensiven Kakaogenuss garantiert.</p> | 16213 | 9006 4030 1560 4 | 9006 4030 1561 1 | 9006 4030 1843 8 | 80% Smartbitterschokolade | | |
|  | <p>Für schräge Vögel – Hanf und Schnaps <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Hanfnougat und Marillenganache</i> Die Flow-Schoko: zwei stimulierende und inspirierende Substanzen vereint in einer dunklen Schokolade mit 70 % Kakaanteil. Eine Schicht selbstgemachter Hanfnougat aus frisch gerösteten Hanfsamen, die natürlich frei von THC sind. Darauf eine rauschige Marillenganache mit Marillenschnaps von Gölles.</p> | 16016 | 9006 4030 1290 0 | 9006 4030 1351 8 | 9006 4030 1745 5 | 70% Nobelbitterschokolade | ++ | |
|  | <p>Für... von ... – Kokos + Marzipan <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Kokosnussnougat und Marzipan</i> Die individuelle Schoko für jeden Anlass. Ein feiner Mandelmarzipan, kombiniert mit einer knusprigen Kokosnougatschicht mit gerösteten Kokosraspeln. Eingehüllt in dunkle Schokolade mit 70 % Kakaanteil. Eine süße und komplett vegane Kreation!</p> | 16513 | <div style="background-color: red; color: white; text-align: center; padding: 2px;">NEU</div> | 9006 4030 5308 8 | 9006 4030 5309 5 | 9006 4030 5310 1 | 70% Nobelbitterschokolade | vegan |

++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.
+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

| GESCHENK <small>Sorte</small> | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | EAN/VE 5 STÜCK | ÜBERZUG | ALK. | HINWEISE |
|---|--|-------------|------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|------|----------|
|   | <p>Grube aus der Steiermark – Schilcher + Kürbiskernnougat <i>Extradunkle Milchsokolade gefüllt mit Schilcherganache und Kürbiskernnougat</i> – Zwei steirische Spezialitäten: eine Ganache mit dem spritzigen Schilcher-Roséwein, der ausschließlich in der Steiermark hergestellt werden darf, kombiniert mit einer zartschmelzenden Schicht Kürbiskernnougat in charakteristischem Grün. In extradunkler Milchsokolade mit 60% Kakaoanteil.</p> | 16144 | 9006 4030 3733 0 | 9006 4030 3734 7 | 9006 4030 3738 5 | 60% Extradunkle Milchsokolade | + | |
|   | <p>Gute Besserung – Ananas mit Cashewnüssen <i>Dunkle Bergmilchsokolade gefüllt mit Cashewnougat und Ananas</i> Zotter fertigt aus Cashewkernen einen Nougat, mischt sonnengetrocknete Ananasstückchen hinein und überzieht die Kreation mit dunkler Bergmilchsokolade. Eine süße Aufmerksamkeit wirkt Wunder.</p> | 16018 | 9006 4030 1340 2 | 9006 4030 1355 6 | 9006 4030 1746 2 | 50% Dunkle Bergmilchsokolade | | |
|   | <p>Gute Reise – Limette Maracuja <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Maracujaganache und Limettenganache</i> Der erfrischend-fruchtige Reisebegleiter: Eine fruchtige Maracujaganache mit Limettensaft aufgepeppt. Dazu eine weiße Schokogganache, die mit etwas Polenta, Zitronenconfit, Süßkartoffeln und mit einem kräftigen Schuss Zuckerrohrbrand beschwingt. Überzug aus dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.</p> | 16483 | 9006 4030 4986 9 | 9006 4030 4987 6 | 9006 4030 4988 3 | 70% Nobelbitterschokolade | + | |
|   | <p>Happy Birthday – Butterkaramell <i>Dunkle Bergmilchsokolade gefüllt mit Butterkaramellcreme</i> – Eine süße Versuchung mit natürlichem Karamell, der mit Butter gerührt, fabelhaft gut und ehrlich schmeckt, dafür aber widerspenstiger ist als flüssige Artgenossen. Kombiniert mit einer Schicht Nougat. Dazwischen tummeln sich knackige Karamell-Crispies. Umhüllt von dunkler Bergmilchsokolade. Tipp: Mit einem Messer aufschneiden!</p> | 16019 | 9006 4030 1002 9 | 9006 4030 1303 7 | 9006 4030 1747 9 | 50% Dunkle Bergmilchsokolade | | |
|   | <p>Herzlichen Glückwunsch – Tausend Blätternougat <i>Extradunkle Milchsokolade gefüllt mit Haselnussnougat und Krokantblättern</i> Vielschichtig mit Mandel- und Nussnougatschichten und knackig durch Krokantblätter! Verpackt in einer rassigen Milchsokolade mit satten 60% Kakaoanteil.</p> | 16286 | 9006 4030 2665 5 | 9006 4030 2666 2 | 9006 4030 2667 9 | 60% Extradunkle Milchsokolade | | |
|   | <p>Ich hab Dich lieb – soooo lieb! – Himbeeren <i>Nobelbitterschokolade mit Himbeerfüllung</i> – Mit Liebe gefüllt ... Eine fruchtig pinke Himbeerganache, deren beeriger Geschmack und tolle Farbe ganz natürlich durch Himbeeren entstehen. Sehr fruchtig, erfrischend säuerlich, mit faszinierend authentischem Beerengeschmack. Eine hauchdünne weiße Schokoschicht und ein Überzug aus dunkler Edelschokolade.</p> | 16474 | 9006 4030 4886 2 | 9006 4030 4887 9 | 9006 4030 4888 6 | 70% Nobelbitterschokolade | | |

++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

| GESCHENK <small>Sorte</small> | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | EAN/VE 5 STÜCK | ÜBERZUG | ALK. | HINWEISE |
|---|--|---|-------------------------|-------------------------|-------------------------|---------------------------------------|------|-------------------------|
|   | <p>Schokolade macht glücklich – Honig Nüsse <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Honigmarzipan und Mandelnougat mit Honig-Nusskrokant</i> – Marzipan-Nuss-Magie: Eine himmlisch weiche Mandelmarzipanschicht, gesüßt mit Honig, auf einer zweiten Schicht aus zartschmelzendem Mandelnougat, der mit etwas weißer Schokolade und Honignusskrokant verfeinert wird. Überzug Milchscho mit 50 % Kakaoanteil.</p> | <p>16514</p> <p style="background-color: red; color: white; text-align: center; padding: 2px;">NEU</p> | <p>9006 4030 5346 0</p> | <p>9006 4030 5347 7</p> | <p>9006 4030 5348 4</p> | <p>50% Dunkle Bergmilchschokolade</p> | | |
|   | <p>Stress Stopper – Blauer Krachmohn <i>Helle Bergmilchschokolade gefüllt mit weißer Pralinenganache und karamellisiertem Blaumohn</i> – Einfach einmal abschalten und genießen: eine helle Bergmilchschokolade mit 40% Kakaoanteil, gefüllt mit einer weißen Pralinenganache, die mit einer feinen Vanillenote und kleinen karamellisierten Blaumohn-Poppies, die direkt aus der Aussteiger-Region im Waldviertel kommen, verfeinert wurde.</p> | <p>16379</p> | <p>9006 4030 3606 7</p> | <p>9006 4030 3607 4</p> | <p>9006 4030 3608 1</p> | <p>40% Helle Bergmilchschokolade</p> | | |
|   | <p>Süße Grüße! – Beerenemulsion in Weiß <i>Weißer Schokolade gefüllt mit Beerencreme</i> Fruchtige Grüße: Heidelbeeren, Himbeeren und rote Johannisbeeren verschmelzen miteinander zu einer explosiven Frucht-Ganache, in der kandierte Preiselbeeren herumschwirren. Diese wahnsinnig fruchtige Füllung leuchtet durch den weißen Schokoladenmantel.</p> | <p>16516</p> <p style="background-color: red; color: white; text-align: center; padding: 2px;">NEU</p> | <p>9006 4030 5311 8</p> | <p>9006 4030 5312 5</p> | <p>9006 4030 5313 2</p> | <p>30% Weiße Schokolade</p> | | |
|   | <p>Süße Pause – Nougat + Keks <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Mandel-Haselnussnougat und Mandelkeksen</i> – Einfach genießen und Pause machen: eine Milchschokolade mit 50 % Kakaoanteil, gefüllt mit einem zartschmelzenden Nougat, das aus Mandeln, Haselnüssen und karamellisierten Mandeln gemixt wurde. Darauf eine Schicht aus knusprigen Mandelkeksen.</p> | <p>16515</p> <p style="background-color: red; color: white; text-align: center; padding: 2px;">NEU</p> | <p>9006 4030 5314 9</p> | <p>9006 4030 5315 6</p> | <p>9006 4030 5316 3</p> | <p>50% Dunkle Bergmilchschokolade</p> | | <p>NICHT glutenfrei</p> |

++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.



Jede Sorte wird inklusive eines passenden Thekendisplays geliefert. Pro Sorte je 25 Stück.

Handgeschöpfte Schoko-Minis

20-g-Riegel
In 24 Sorten erhältlich
MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung



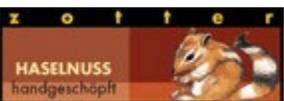
Die Kleinen zum Vernaschen

Handgeschöpfte Schoko-Minis gibt es in 24 Sorten und klassisch-edel verpackt wie die großen Handgeschöpften. Im kleinen 20-g-Snackformat zum Anbeißen.

Im Snackformat, damit man auch einmal eine handgeschöpfte Schokolade ganz allein vernaschen darf – weil man die großen Tafeln meist als schönes Präsent verschenkt oder teilt, weil die anderen unbedingt wissen wollen, wie Waldbeeren mit Vanille schmecken.

Handgeschöpfte Schoko-Minis werden genauso aufwendig hergestellt wie die großen Tafeln. Auf langen Bahnen wird ganz dünn unsere selbstgemachte Bean-to-Bar-Schokolade aufgestrichen. Dann wird jede Füllschicht einzeln aufgetragen und wieder dünn von Schokolade umschlossen. Die 15 Meter lange Füllung wird in kleine 20-g-Stücke geschnitten und mit unserer frisch produzierten Bean-to-Bar-Schokolade von oben bis unten eingehüllt. Im Unterschied zur handgeschöpften Schokolade ist der Schokomantel der Minis deutlich dicker. Sonst aber sind sie Zwillinge.

Handgeschöpfte Schoko-Minis

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|---|--|---------------------|------------------|------------------|----------------------|
|   | <p>Amarena-Kirsch <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Amarenakirschcreme</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.</p> | 17977 NEU | 9006 4030 5317 0 | 9006 4030 5318 7 | |
|   | <p>Amaretto-Marzipan <i>Extradunkle Milchschokolade gefüllt mit Marzipan und Amaretto</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.</p> | 17804 | 9006 4030 1916 9 | 9006 4030 1965 7 | <2% Alkoholgehalt |
|   | <p>Blauer Krachmohn <i>Helle Bergmilchschokolade gefüllt mit weißer Pralinenganache und karamellisiertem Blaumohn.</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.</p> | 17902 | 9006 4030 4603 5 | 9006 4030 4604 2 | |
|   | <p>Butterkaramell <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Butterkaramellcreme</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.</p> | 17801 | 9006 4030 1912 1 | 9006 4030 1967 1 | |
|   | <p>Cognac + Kaffee <i>Kaffeeküvertüre gefüllt mit Cognaccreme</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.</p> | 17915 | 9006 4030 4575 5 | 9006 4030 4576 2 | >2% Alkoholgehalt |
|   | <p>Ge Nüsse <i>Extradunkle Milchschokolade gefüllt mit Nüssen</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.</p> | 17905 | 9006 4030 4577 9 | 9006 4030 4578 6 | |
|   | <p>Hanfpraline <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Hanfcreme</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.</p> | 17974 NEU | 9006 4030 5319 4 | 9006 4030 5320 0 | vegan |
|   | <p>Haselnuss <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Haselnusscreme</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.</p> | 17910 | 9006 4030 4579 3 | 9006 4030 4580 9 | <2% Alkoholgehalt |
|   | <p>Hauszwetschke <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Zwetschenbrandcreme</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.</p> | 17906 | 9006 4030 4581 6 | 9006 4030 4582 3 | >2% Alkoholgehalt |

| SORTE | | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|---|---|---|---------------------|------------------|------------------|----------------------|
|  |  | Himbeer und Kokos <i>Dunkle Kokoskuvertüre mit Himbeer-Kokosfüllung</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte. | 17805 | 9006 4030 1915 2 | 9006 4030 1963 3 | |
|  |  | KaramellNougat <i>Weißer Karamellschokolade gefüllt mit Mandelnougat und Karamell-Crisps</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte. | 17912 | 9006 4030 4583 0 | 9006 4030 4584 7 | |
|  |  | Marc de Champagne <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Marc de Champagne-Ganache</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte. | 17913 | 9006 4030 4587 8 | 9006 4030 4588 5 | >2% Alkoholgehalt |
|  |  | Milchcreme <i>Helle Bergmilchschokolade gefüllt mit Milchschokoladencreme</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte. | 17908 | 9006 4030 4589 2 | 9006 4030 4590 8 | |
|  |  | NougatVariation <i>Extradunkle Milchschokolade gefüllt mit Mandel- und Haselnussnougat</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte. | 17803 | 9006 4030 1914 5 | 9006 4030 1964 0 | |
|  |  | Orangenlikör <i>Helle Bergmilchschokolade gefüllt mit Orangencreme</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte. | 17903 | 9006 4030 4591 5 | 9006 4030 4592 2 | >2% Alkoholgehalt |
|  |  | Ribisel Chili Rock <i>Nobelbitterkuvertüre gefüllt mit Johannisbeer-Chilicreme</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte. | 17914 | 9006 4030 4605 9 | 9006 4030 4606 6 | |
|  |  | SchokoBanane <i>Eine Milchschokolade mit 40% Kakaanteil, gefüllt mit einer fruchtig-süßen Bananenfüllung.</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte. | 17976 NEU | 9006 4030 5321 7 | 9006 4030 5322 4 | |
|  |  | Scotch Whisky <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Whiskycreme</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte. | 17901 | 9006 4030 4595 3 | 9006 4030 4596 0 | >2% Alkoholgehalt |

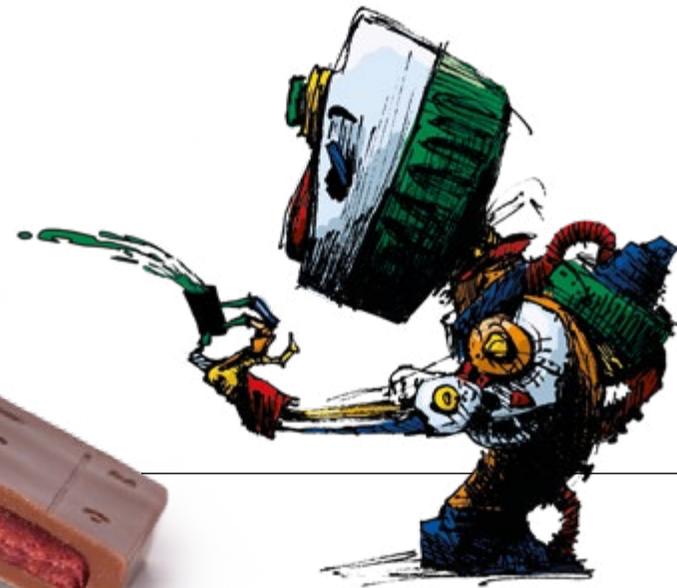
| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|--|--|-------------|------------------|------------------|----------|
|   | <p>Tausend Blätternougat <i>Extradunkle Milkschokolade gefüllt mit Haselnussnougat und Krokantblättern</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.</p> | 17900 | 9006 4030 4607 3 | 9006 4030 4608 0 | |
|   | <p>Typisch Österreich <i>Dunkle Bergmilkschokolade gefüllt mit Graumohncreme, Walnussnougat und Zimt</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.</p> | 17909 | 9006 4030 4599 1 | 9006 4030 4600 4 | |
|   | <p>Waldbeeren mit Vanille <i>Dunkle Bergmilkschokolade gefüllt mit Waldbeeren und Vanille</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.</p> | 17806 | 9006 4030 1917 6 | 9006 4030 1966 4 | |
|   | <p>Weiße Schokolade mit Krokant <i>Weißer Schokolade gefüllt mit Mandel-Haselnusskrokant</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.</p> | 17800 | 9006 4030 1911 4 | 9006 4030 1961 9 | |
|   | <p>Yuzu Citrus aus Japan <i>Dunkle Bergmilkschokolade gefüllt mit Yuzu-Citrusganache</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.</p> | 17975 | 9006 4030 5323 1 | 9006 4030 5324 8 | |
|   | <p>zotter Espresso <i>Smartbitterschokolade gefüllt mit Kaffeecreme</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.</p> | 17802 | 9006 4030 1913 8 | 9006 4030 1962 6 | |

NEU

Nashido

die dünnen, cremig gefüllten Schokotafeln

8 x 8,5-g-Tafeln = 68-g-Packung
In 9 Sorten erhältlich
MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung



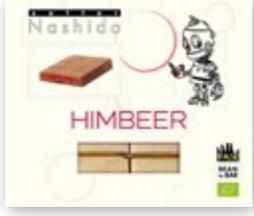
Nashido – die dünnen, cremig gefüllten Schokotafeln

Nashidos sind feine, dünne Mini-Schokotafeln mit einer cremigen Füllung. In verführerischen Sorten wie Rotwein, Grappa, Marc de Champagne, klassisch mit Pfefferminze oder fruchtig mit Johannisbeere und Himbeere. Das schlanke Format hat Stil und ist ein echtes Genusserebnis, weil es im Mund schnell schmilzt.

8 sortenreine Tafeln in einer stylischen Verpackung und eine Variation mit 8 verschiedenen Sorten.

Hergestellt von den ersten Choco-Robotern der Welt in Teamarbeit mit unseren Mitarbeitern. Unsere Mitarbeiter übernehmen den kreativen Part – sprich: die Herstellung der Schokolade und der unterschiedlichen Füllungen –, und die Roboter „Rob“ und „Patti“ den Präzisionspart, sprich: das Füllen der Formen. Die Roboter wurden als Prototypen von ambitionierten Studenten bei Bühler entwickelt und lernen nun bei uns, wie man Schokolade macht. Handwerk trifft Hi-Tech.



| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|---|--|-------------|------------------|------------------|----------------------|
|   | <p>Grappa 8 dunkle Schokoladen, gefüllt mit Grappacreme</p> <p>La dolce vita: hauchdünne dunkle Schokotafeln, gefüllt mit einer klassischen Schokoganache aus Milch- und dunkler Schokolade, die mit steirischem Grappa von Gölles veredelt wird, der das blumige Bouquet des Gelben Muskatellers mitbringt. Eingehüllt in eine dunkle, süße Schokolade mit 60 % Kakaoanteil und sanftem Charakter.</p> | 17580 | 9006 4030 4971 5 | 9006 4030 4972 2 | >2% Alkoholgehalt |
|   | <p>Himbeer 8 Milkschokoladen, gefüllt mit Himbeercreme</p> <p>Beerengenuss: hauchdünne Milkschokotafeln, gefüllt mit einer fruchtig-pinken Himbeerfüllung, deren tolle Farbe und Geschmack ganz natürlich durch Beeren entstehen, mit einem Pfiff Zitrone. Eingehüllt in Milkschokolade mit 40 % Kakaoanteil.</p> | 17579 | 9006 4030 4965 4 | 9006 4030 4966 1 | |
|   | <p>Johannisbeer 8 weiße Schokoladen, gefüllt mit Johannisbeercreme</p> <p>Glücksstück: hauchdünne weiße Schokoladentafeln, mit einer fruchtigen rosaroten Johannisbeerfüllung, die angenehm säuerlich schmeckt und deren Farbe ganz natürlich durch Beeren entsteht. Eingehüllt in eine weiße Schokolade.</p> | 17502 | 9006 4030 3986 0 | 9006 4030 4038 5 | |
|   | <p>Karamell nougat 8 Karamelltafeln, gefüllt mit Mascobadonougat</p> <p>Das Karamell-Bonbon: hauchdünne Karamelltafeln, gefüllt mit Mandelnougat und Haselnussnougat, die mit dem besten Zucker aller Zeiten – Mascobado – verfeinert werden. Mascobado ist ein naturbelassener Vollrohrzucker, der schon von Natur aus nach Karamell schmeckt. Eingehüllt in bonbonsüße, fein duftende Karamellkuvertüre.</p> | 17504 | 9006 4030 3991 4 | 9006 4030 4040 8 | |
|   | <p>Marc de Champagne 8 dunkle Schokoladen, gefüllt mit Marc-de-Champagne-Creme</p> <p>Lasst die Korke fliegen: hauchdünne dunkle Schokoladen, gefüllt mit einer klassischen Schokoganache aus Milch- und dunkler Schokolade, die mit feinstem Champagnerdestillat von Fleury, dem ersten demeter-zertifizierten Champagnerhersteller der Welt, veredelt wird. Eingehüllt in dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.</p> | 17582 | 9006 4030 4978 4 | 9006 4030 4979 1 | >2% Alkoholgehalt |
|   | <p>Pfefferminze 8 dunkle Schokoladen, 70 % gefüllt mit weißer Minzcreme</p> <p>Frisch & Edel: hauchdünne dunkle Schokoladen, gefüllt mit einer weißen Minzcreme, die erfrischend nach Minze duftet. Ein Klassiker in dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil und Kakaoschmelze.</p> | 17500 | 9006 4030 3993 8 | 9006 4030 4036 1 | vegan |

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|---|--|-------------|------------------|------------------|----------------------|
|   | <p>Rotwein 8 dunkel-fruchtige Schokoladen, gefüllt mit Rotweincreme</p> <p>Schoko-Rubin: hauchdünne Schokoladen, gefüllt mit einer klassischen Schokoganache aus Milch- und dunkler Schokolade, die mit Bela Rex vom Weingut Gesellmann, einem klassischem Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon, veredelt wird. Dazu etwas Grappa. Eingehüllt in eine dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, die mit Johannisbeerküvertüre fruchtig akzentuiert wird.</p> | 17583 | 9006 4030 4982 1 | 9006 4030 4983 8 | <2% Alkoholgehalt |
|   | <p>Whisky 8 Milchschokoladen, gefüllt mit Whiskycreme</p> <p>Single Malt: hauchdünne Milchschokos, gefüllt mit einer klassischen Schokoganache aus Milch- und dunkler Schokolade, die mit schottischem Single Malt Whisky veredelt wird. Als Überzug eine Milchschokolade mit 50 % Kakaoanteil.</p> | 17581 | 9006 4030 4975 3 | 9006 4030 4977 7 | >2% Alkoholgehalt |
|   | <p>Für Naschkatzen Variation mit 8 unterschiedlich gefüllten Schokotäfelchen 8 cremig gefüllte Schokotäfelchen mit fruchtigen und beschwipsten Füllungen von Himbeer bis Rotwein – ein süßes Genussabenteuer für große Naschkatzen</p> <p>Sorten: Marc de Champagne, Grappa, Himbeer, Johannisbeer, Karamellnougat, Pfefferminze, Rotwein, Whisky</p> <p>Acht unterschiedliche Sorten; je eine kleine Tafel pro Sorte.</p> | 17525 | 9006 4030 4614 1 | 9006 4030 4615 8 | <2% Alkoholgehalt |

Labooko

2 Tafeln in einer Verpackung
2 x 35-g-Tafeln
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung

Pure Schokovielfalt!

Ursprungsschokoladen, Fruchttafeln und mehr

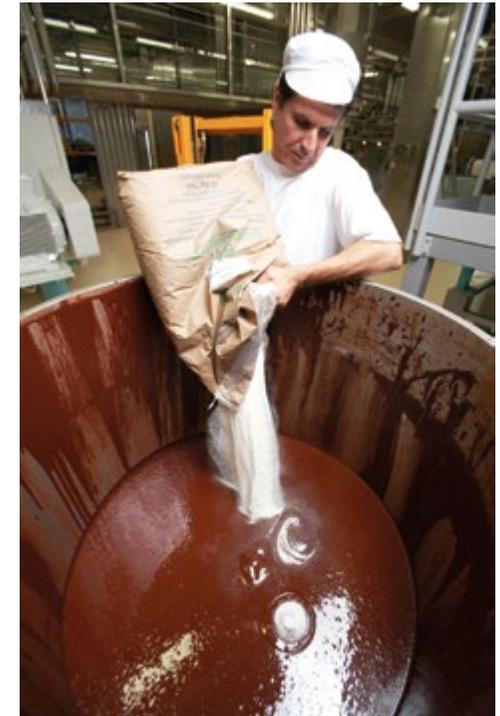
In der Labooko-Linie präsentieren wir Edelkakao aus den besten Kakaoregionen der Welt. In jeder Schokolade steckt eine Kakao-Rarität mit Geschichte: Sei es der Maya-Kakao aus Belize oder peruanischer Kakao, der von Indigenen mitten im Regenwald kultiviert wird und das traditionelle Leben der Stämme sichert. Dazu gibt es viele bunte Fruchtschokoladen, deren tolle Farbe und Geschmack ganz natürlich allein durch die Früchte entsteht sowie eine große Auswahl an veganen Schokokreationen.

Alle Rohstoffe kaufen wir über den fairen Handel und in Bio-Qualität ein und verarbeiten sie direkt bei uns im Haus – Bean-to-Bar – von der Bohne bis zur Tafel. Wir rösten, mahlen, walzen und conchieren mit viel Präzision und entwickeln ganz individuell verarbeitete Schokoladen für Sie.

Geschmacksprofil

Für jede Labooko gibt es ein kurzes Geschmacksprofil auf der Rückseite der Verpackung und auf der Innenseite ein ganz ausführliches.





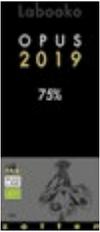
Labooko – die Ursprungsschokolade entsteht Bean-to-Bar

In jeder Ursprungsschokolade steckt eine Edelkakao-Rarität aus den besten Kakaoregionen der Welt. Jeder Kakao hat sein eigenes Aromenprofil, das wir Bean-to-Bar herausarbeiten. Der gesamte Prozess vom Rösten über das Walzen bis hin zum Conchieren wird individuell auf den Kakao abgestimmt, um den Charakter und den Ursprung des Kakaos herauszuarbeiten.

Bei den neuen Labookos setzen wir unsere Softnebelröstung (SNR) ein. Dabei wird während des Röstprozesses Wasser oder eine Teeessenz eingespritzt, feiner Nebel entsteht, die Temperatur sinkt kurz ab, und die Röstung wird softer, wodurch das Aroma des Kakaos noch besser wird.

Wir produzieren in kleinen Chargen und setzen auf Sorten-Vielfalt, um zu zeigen, wie spannend die Welt des Kakaos ist. Beim Academy of Chocolate Award in London räumten die Labookos etliche Auszeichnungen ab und heimsten im internationalen Schokoladentest Bestnoten ein.

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | EAN/VE 5 STÜCK | GESCHMACKSPROFIL | HINWEISE |
|---|--|---|-------------------------|-------------------------|-------------------------|--|---|
|   | <p>100% Madagaskar (2 x 32,5g) Conchierzeit: 36 Std.</p> <p>Eine reine 100%ige Single Origin Schokolade, die Ihnen die Welt des Kakaos eröffnet, ganz ohne Zucker- und Milchspielereien. Authentischer Kakaogenuss, kraftvoll und natürlich. Erleben Sie das natürliche Aromenfeuerwerk des fruchtig-zitronigen Kakaos aus Madagaskar, das vom Terroir einer der wildesten Inseln der Welt geprägt ist.</p> | <p>20579</p> <p style="background-color: red; color: white; text-align: center; padding: 2px;">NEU</p> | <p>9006 4030 5231 9</p> | <p>9006 4030 5232 6</p> | <p>9006 4030 5233 3</p> | <p>Duftaromen: intensive Beeren-Noten, Nuss- und Salzgebäck-Akzente, leichte erdige und kaffeeige Anklänge Geschmacksaromen: röstbetonte Nuss- und Holz-Noten, rahmiger Charakter mit kaffeeigen Anklängen, intensive Beeren-Aromen (Himbeeren, rote Johannisbeeren, Preiselbeeren), zitronige Anklänge, Salz-Note</p> | <p style="text-align: right; color: green;">vegan</p> |
|   | <p>100% Peru (2 x 32,5g) Conchierzeit: 34 Std.</p> <p>Das Kakao-Solo: eine Schokolade mit 100 % Kakaanteil, in der Sie nur noch Kakao am Gaumen spüren und sonst nichts. Mit sehr mildem, peruanischem Kakao, ohne Zucker und ohne sonstige Zutaten. Einfach Peru – das Land, das wir oft bereist haben und dessen Menschen und Kakao wir sehr schätzen.</p> | <p>20417</p> | <p>9006 4030 2348 7</p> | <p>9006 4030 2349 4</p> | <p>9006 4030 2774 4</p> | <p>Duftaromen: würzige Noten (Pfeffer, Paprika), erdig, rote Früchte Geschmacksaromen: dezent bitter, Nuss- und Holznoten, Rahm, leicht salzig, pflaumige Fruchtsäure, dezent adstringierender Abgang</p> | <p style="text-align: right; color: green;">vegan</p> |
|   | <p>96% High-End (2 x 32,5g) Conchierzeit: 34 Std.</p> <p>96 % Kakao umspielt von einer Spur Kokosblütenzucker, der händisch aus den Blüten der Kokospalme gewonnen wird, einen angenehmen karamelligen Geschmack besitzt und als Zuckeralternative total angesagt ist. Im Vordergrund steht ganz klar der Kakao, ein Blend aus peruanischen Kakaobohnen.</p> | <p>20469</p> | <p>9006 4030 2757 7</p> | <p>9006 4030 2758 4</p> | <p>9006 4030 2810 9</p> | <p>Duftaromen: Minze, Rote-Früchte-Mix Geschmacksaromen: mild, Holz, Nuss, leichte erdige und würzige Noten, rote Früchte, Abgang ausgewogen adstringierend, fruchtig und nussig (mit zuckerfreiem Karamell-Akzent)</p> | <p style="text-align: right; color: green;">vegan</p> |
|   | <p>90% Bolivien (2 x 32,5g) Conchierzeit: 22 Std.</p> <p>Eine Ursprungsschokolade mit 90 % Kakao und 10 % Rohrohrzucker, für alle, die keine Kompromisse machen und Klarheit lieben. Mit Kakao von El Ceibo, von dem es nur kleine Mengen gibt. Wir sind nach Bolivien gefahren, haben die Kakaobauern getroffen und diesen einzigartigen Kakao bekommen. Eine Kakaorarität!</p> | <p>20418</p> | <p>9006 4030 2350 0</p> | <p>9006 4030 2351 7</p> | <p>9006 4030 2775 1</p> | <p>Duftaromen: dezente Holz- und Fruchtnoten (Traubenanklänge) Geschmacksaromen: Nuss, (karamellisertes) Holz, viel Rahm, dezente Lakritze, leichter Kaffeehauch, Preiselbeeren, Abgang holzig, leicht adstringierend mit ein bisschen Fruchtsäure</p> | <p style="text-align: right; color: green;">vegan</p> |
|   | <p>82% Belize Conchierzeit: 21 Std.</p> <p>Ein Stück Maya-Kultur zum Vernaschen. In Belize leben heute noch Maya, die Urväter der Schokoladenkultur, und kultivieren Kakao. Wir haben sie besucht und über dieses einzigartige Kakaoverbe gestaunt. Erleben Sie eine Ursprungsschokolade mit 82 % Kakao, die ein Stück authentischer Kakaogeschichte ist.</p> | <p>20492</p> | <p>9006 4030 3262 5</p> | <p>9006 4030 3271 7</p> | <p>9006 4030 3280 9</p> | <p>Duftaromen: nussige Noten, Trockenfruchtakzente (Pflaumen, Kirschen) Geschmacksaromen: Nuss-Nougat, Sahne, Karamell-Akzente, leichte Würznoten, Fruchtnoten: dezente Preiselbeer- und Pflaumennoten, intensives Sauerkirsch-Aroma; leicht tanniger Abgang</p> | <p style="text-align: right; color: green;">vegan</p> |

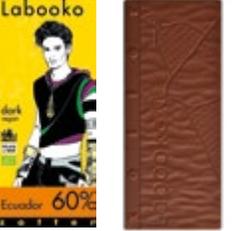
| SORTE | | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | EAN/VE 5 STÜCK | GESCHMACKSPROFIL | HINWEISE |
|---|---|---|-------------|------------------|------------------|------------------|--|----------|
|  |  | <p>82% Peru Criollo-Blend Conchierzeit: 20 Std.</p> <p>Criollo ist die beste Kakaosorte der Welt, leider gibt es sie kaum noch. In Peru hat sich eine alte Kakaosorte erhalten, in deren Früchten zu 30 % die legendären weißen Criollobohnen stecken. Ein Edelkakaoblend, den die Natur selbst gemixt und damit ein Juwel bewahrt hat. Genießen Sie diese hochkarätige Ursprungsschokolade, die trotz 82 % Kakaoanteil verblüffend mild schmeckt.</p> | 20420 | 9006 4030 2354 8 | 9006 4030 2355 5 | 9006 4030 2776 8 | <p>Duftaromen: Keks, Beerennoten Geschmacksaromen: sehr mild, nussig, Nougat, süße Sahne, Biskuit (mit leichter Würze), Rosinen, Trauben, Zitronen, dezente Oliven-Andeutung, Abgang nussig und fruchtig mit Grapefruit-Touch</p> | vegan |
|  |  | <p>75% Ecuador Seversal Conchierzeit: 9 Std. • SNR (Softnebelröstung)</p> <p>La selección: Arriba Nacional – der berühmte Edelkakao, der nur in Ecuador wächst und ein besonders florales Aroma besitzt, als Superselektion vom Familienunternehmen SEVERSAL. Das Beste vom Besten sozusagen, eine Spezialselektion direkt vom Ursprung, die wir in eine blumige Ursprungsschokolade mit 75 % Kakaoanteil verwandeln.</p> | 20555 | 9006 4030 4634 9 | 9006 4030 4635 6 | 9006 4030 4636 3 | <p>Duftaromen: vegetabile Noten (Blumen, Gras), geröstete Nüsse, leichte Note fermentierter Früchte Geschmacksaromen: sehr mild, Nuss-Nougat, Karamell, Milchkaffee, Anklänge fermentierter Früchte, kaffeeiger Abgang mit viel dunklem Gianduja im Nachgeschmack</p> | vegan |
|  |  | <p>75% Guatemala Conchierzeit: 8 Std. • SNR (Softnebelröstung)</p> <p>Eine Kakaoraritat aus Guatemala mit hohem Criollo-Anteil. Die indigenen Kakaobauern von FEDECOVERA haben sich zusammengetan, um das Erbe der Maya zu schützen und diesen seltenen regionalen Edelkakao zu kultivieren. Erleben Sie diesen Superkakao, den wir mit unserer neu entwickelten Softnebelröstung (SNR) in Schokolade verwandeln.</p> | 20554 | 9006 4030 4631 8 | 9006 4030 4632 5 | 9006 4030 4633 2 | <p>Duftaromen: intensive Fruchtnoten: Noten von Beeren, Kirsche, Banane, Pfirsich Geschmacksaromen: dezente Noten von Laugengebäck mit einer Prise Salz, süße Gewürzmischung, intensiver Früchte-Mix: Noten von exotischen Früchten, Beeren, Kirschen, Pfirsich, Wassermelone, leicht pfeffrig, fruchtiger Abgang</p> | vegan |
|  |  | <p>75% Madagaskar Conchierzeit: 22 Std.</p> <p>Kakao aus Madagaskar ist extrem gefragt, es gibt nur ein kleines Anbaug Gebiet, das berühmte Sambiranotal, dort haben wir diesen wunderbaren Kakao gefunden. Wenn Sie ein unvergessliches fruchtig-karamelliges Geschmacksfeuerwerk erleben möchten, dann ist unsere Madagaskar-Schokolade für Sie wie geschaffen.</p> | 20524 | 9006 4030 3909 9 | 9006 4030 3910 5 | 9006 4030 3911 2 | <p>Duftaromen: Beeren, Waldfrüchte, karamellisierte Nüsse, Zitrusfruchtanklange Geschmacksaromen: dunkles Nougat, karamellisierte Zitrone, leicht nussig, Waldfrüchte mit Sahne, intensives Beeren-Aroma, Anklänge von Limetten, feiner nussig-milder Abgang mit Noten von Sahnekaramell und Waldbeeren</p> | vegan |
|  |  | <p>75% Opus 2019</p> <p>Die Parade-Schoko des Jahres 2019. Erleben Sie einen Spitzenblend mit Kakaoararitaten aus sechs Ländern: Guatemala, Madagaskar, Tansania, Peru, Ghana und Ecuador. Jeder Kakao wird individuell geröstet und zu einem ultimativen Kakaoblend fusioniert, der Ihnen das gesamte Kakaopanorama eröffnet. Das Beste vom Besten.</p> <p>Limited Edition: Nur 1 Jahr lang erhältlich</p> | 20589 | 9006 4030 5371 2 | 9006 4030 5372 9 | 9006 4030 5375 0 | <p>Duftaromen: intensive Waldbeer-Noten (Heidelbeeren, Brombeeren), Apfel-Anklänge, Noten von Karamellmalz und Nüssen Geschmacksaromen: Mandel- und Rahm-Akzente, Mandelmarzipan-Note, Anklänge von süßen Gewürzen, karamellig-marmeladige Noten von Waldbeeren und karamellisierten Äpfeln, Trauben-Akzente</p> | vegan |

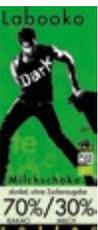
NEU

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | EAN/VE 5 STÜCK | GESCHMACKSPROFIL | HINWEISE |
|---|--|-------------|------------------|------------------|------------------|--|----------|
|   | <p>75% Peru Oro Verde Conchierzeit: 24 Std.</p> <p>Eine Ursprungsschokolade mit dem Spirit der indigenen Welt. Mit einem Blend aus peruanischen Kakaobohnen und dem einheimischen peruanischen Nativo-Kakao von El Oro Verde. Nativo-Edelkakao besitzt einen Anteil an weißen Bohnen, das Kennzeichen des berühmten Criollo.</p> | 20525 | 9006 4030 3903 7 | 9006 4030 3904 4 | 9006 4030 3905 1 | <p>Duftaromen: nussig, leicht würzig und kaffeeig, getrocknete Aprikosen Geschmacksaromen: mild-nussig, karamellisierte Nüsse, Rahmnote, Trockenfrüchte (v. a. Steinobst, besonders Aprikosen), Aprikosenmarmelade-Finale, nussiger Abgang</p> | vegan |
|   | <p>75% Tanzania Conchierzeit: 15 Std.</p> <p>Die Kakaosafari! Eine Ursprungsschokolade mit 75 % Kakao aus Tanzania. Der Edelkakao ist ein Trinitario, ein Spitzenkakao, der aus Amelonado- und Criollo-Kakao entstanden ist und ein sehr fruchtiges Aroma besitzt. Ein Aromencocktail aus roten Früchten, Beeren, Äpfeln, Pflaumen und tropischen Früchten, das die Kleinbauern von Kokoa Kamili in der Nähe des Nationalparks anbauen.</p> | 20584 | 9006 4030 5376 7 | 9006 4030 5377 4 | 9006 4030 5378 1 | <p>Duftaromen: würzige Lebkuchen-Akzente, nussige und rahmige Noten, prägnante Fruchtnoten (Zitrusfrüchte, Kirschen) Geschmacksaromen: intensiver Schokoladencharakter, Akzente von gerösteten Nüssen, Rahm, Malz und Melasse, ausdrucksstarke Fruchtaromen (Zitrusfrüchte, Sauerkirschen), fruchtbetont-säuerlicher Abgang</p> | vegan |
|   | <p>72% Belize Spezial Conchierzeit: 21 Std.</p> <p>Mit Kakao aus dem karibisch-schönen Belize in Zentralamerika, wo heute noch Mayas, die Urväter der Schokolade, leben und Kakao kultivieren. Dort ist unser Kakao-film, „Das Gold der Maya“, entstanden, wir haben gemeinsam traditionelle Trinkschokolade genossen und für Sie diese Schokolade entwickelt, die voller Mythen und Tradition steckt.</p> | 20482 | 9006 4030 2920 5 | 9006 4030 2921 2 | 9006 4030 2922 9 | <p>Duftaromen: zarter Früchte-Mix, dezente Oliven- und Zimtnote Geschmacksaromen: erstaunlich süß und mild, karamellierte Nüsse, gezuckerte Kondensmilch, leichte Blumennote, schwarze Brombeeren, Traubenschale und Malz im Abgang</p> | vegan |
|   | <p>72% Brasilien Conchierzeit: 11 Std. • SNR (Softmehelröstung)</p> <p>Eine fruchtbetonte Ursprungsschokolade mit Edelkakao aus Pará, wo Julia Zotter einen Sommer lang bei einer Kakaobauernfamilie gelebt, mitgearbeitet und viel über Kakaobau gelernt hat. Von früh bis spät mitten im Regenwald, um die perfekte Fermentation zu erlernen, bei der das Aroma des Kakaos erblüht.</p> | 20559 | 9006 4030 4931 9 | 9006 4030 4932 6 | 9006 4030 4933 3 | <p>Duftaromen: süße weihnachtliche Noten von Lebkuchen und Dominosteinen, Trockenfrüchte (Kirschen, Pflaumen, Aprikosen, Papayas) Geschmacksaromen: süß und mild, karamellierte Mandeln, dezente Noten von Blumen, Toffee und Sahne (florales Marzipan), Fruchtfinale mit Noten von Kirschen, roten Beeren und Zitrusfrüchten</p> | vegan |
|   | <p>72% Ghana Conchierzeit: 12 Std.</p> <p>Außergewöhnlich! Amelonado-Kakao aus Ghana, der schon beim Rösten einen tollen Duft verströmt. Der Kakao hat einen ausgeprägten Schokoladengeschmack, mit leichter Rahmnote und feinen Fruchtnoten. Ein ausgezeichneter Kakao, den wir nur ganz kurz conchieren. Genießen Sie eine Ursprungsschokolade mit 72 % Kakaopower, die beweist, dass es auch in Afrika außergewöhnlich guten Kakao gibt.</p> | 20583 | 9006 4030 5379 8 | 9006 4030 5380 4 | 9006 4030 5381 1 | <p>Duftaromen: Mix aus Lakritz, Nuss-Nougat und Gewürzen, dezente Fruchtnoten (Kirschen, Limetten) Geschmacksaromen: intensiv schokoladig, Noten von Rahm, Biskuit und Lakritz, dezente Fruchtnoten (Kirschen, Zitronen, Grapefruit), fruchtiger und dezent adstringierender Grapefruit-Nachhall</p> | vegan |

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | EAN/VE 5 STÜCK | GESCHMACKSPROFIL | HINWEISE |
|---|---|-------------|------------------|------------------|------------------|---|----------|
|   | <p>72% Panama Conchierzeit: 22 Std.</p> <p>Native & Classic: Der wunderbare Cocabo-Kakao wird von indigenen Kakaobauern abseits aller Hektik unserer Zeit im Schutze des panamaischen Regenwaldes traditionell kultiviert. In unserer Manufaktur verwandeln wir diesen aromatischen Kakao in eine Ursprungsschokolade mit sehr feinem Schokoflair.</p> | 20422 | 9006 4030 2358 6 | 9006 4030 2359 3 | 9006 4030 2777 5 | <p>Duftaromen: sanfte Trockenfruchtaromen (Pflaumen, Aprikosen) Geschmacksaromen: dezente Minznote, Nougat, intensives Schokoladenaroma (cacaoté), leichte Kirsch-Anklänge, Marzipan, Mandeln im Abgang</p> | vegan |
|   | <p>72% Peru Chuncho Conchierzeit: 21 Std.</p> <p>Chuncho, die Kakaorität aus Peru: Chuncho ist ein Urkakao, dessen Ursprünge Jahrhunderte zurückreichen. In der Region Cusco wächst diese Kakaosorte auch heute noch, in ungewöhnlichen Höhen von 400 bis 1.400 Meter. Diesen seltenen Edelkakao haben wir in eine elegante, vielschichtige Ursprungsschokolade verwandelt.</p> | 20552 | 9006 4030 4625 7 | 9006 4030 4626 4 | 9006 4030 4627 1 | <p>Duftaromen: blumig-fruchtig, tropische Früchtemischung, karamellisierte Nüsse, Salzbrezel Geschmacksaromen: süß und mild, leicht gesalzener Cracker, nussige Noten, Rahm, exotische Früchte (Mango, Bananen- und Wassermelonenanklänge), nussiger Cracker-Abgang</p> | vegan |
|   | <p>72% Peru „Kakao statt Kokain“ Conchierzeit: 22 Std.</p> <p>Früher war San Martín berüchtigt für den Anbau von Kokain, jetzt kultivieren die Bauern der jungen Kooperative „Cacao de Aroma“ Bio-Kakao – eine große Chance für sie, ein wichtiges Projekt, und wir unterstützen sie dabei! Aktuell ist der Film „Kakao statt Kokain“ bei uns im Schoko-Laden-Theater zu sehen.</p> | 20529 | 9006 4030 3912 9 | 9006 4030 3913 6 | 9006 4030 3914 3 | <p>Duftaromen: rote Beeren (Himbeeren, Erdbeeren), Trauben, geröstete Nüsse Geschmacksaromen: intensives Malzaroma, milde nussige Röstaromen, malziger Schokoladencharakter mit rahmigen und nussigen Noten, dezente Fruchtanklänge von Trauben und Oliven, malzig-nussiger Ausklang</p> | vegan |
|   | <p>72% Peru Malingas Spezial Conchierzeit: 5 Std. • SNR (Softnebelröstung)</p> <p>Im Piura-Tal in Peru wächst rund um das Dorf Malingas ein ganz seltener Urkakao, der eindeutig mit dem Arriba-Kakao aus Ecuador verwandt ist, aber milder ist und ein fruchtiges Aroma nach roten Beeren, Zitrone und Passionsfrucht besitzt. Eine alte, sehr seltene Sorte, die wir in eine reine Single-Village-Schokolade verwandeln.</p> | 20558 | 9006 4030 4928 9 | 9006 4030 4929 6 | 9006 4030 4930 2 | <p>Duftaromen: rote Früchte, rote Beeren, Zitrusfrüchte (u. a. Zitronen, Grapefruit), süße Gewürze Geschmacksaromen: getoastetes Weißbrot, geröstete Nüsse, Lakritz- und Marzipannoten, erdige Waldnoten, Karamell, rote Beeren, Maracuja, Zitrusfrüchte, erdiger Abgang mit leichter Würze und Zitrusfrüchten</p> | vegan |
|   | <p>70% Indien Conchierzeit: 20 Std.</p> <p>Indian Spirit: Malabar-Waldkakao aus dem Süden Indiens im wasserreichen Kerala. Der Kakao gedeiht zwischen vielen Gewürzen und besitzt ein reiches Aromenprofil, das wir in unserer Manufaktur Bean-to-Bar in eine Ursprungsschokolade mit 70 % Kakaopower verwandeln. Angebaut wird der Kakao von GoGround Beans, die sich sehr für Umweltschutz einsetzen.</p> | 20585 | 9006 4030 5382 8 | 9006 4030 5383 5 | 9006 4030 5385 9 | <p>Duftaromen: intensive Fruchtnoten (liebliche Kirschmarmelade, Pfirsich, Wassermelone), dezente Marzipan- und Gewürz-Akzente Geschmacksaromen: intensiver Schokoladen-Charakter, milde Röstnoten (karamellisierte Cashewkerne), Frucht-Akzente (liebliche Kirschmarmelade, Pflaumenmus, Pfirsich, Wassermelone)</p> | vegan |

NEU

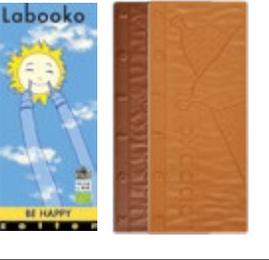
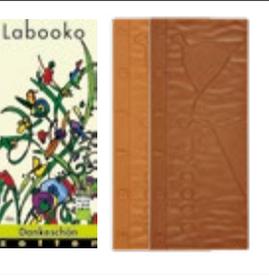
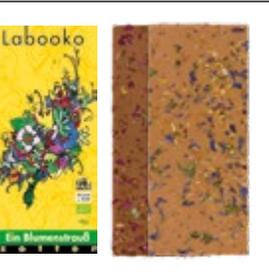
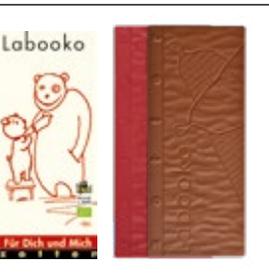
| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | EAN/VE 5 STÜCK | GESCHMACKSPROFIL | HINWEISE |
|---|---|-------------|------------------|------------------|------------------|---|----------|
|  | <p>70% Nicaragua • Sail Shipped Cocoa Conchierzeit: 19 Std.</p> <p>Ahoi! Kakao setzt die Segel: Von Nicaragua nach Hamburg wurde der Kakao mit dem Segelschiff transportiert. Zum ersten Mal seit 20 Jahren landete wieder ein Frachtschiff im Hamburger Hafen mit unserem Kakao an Bord, der komplett emissionsfrei und nachhaltig von der Crew von Brigantes und Timbercoast transportiert wurde. Eine Ursprungsschokolade mit toller Ökobilanz!</p> | 20560 | 9006 4030 4934 0 | 9006 4030 4935 7 | 9006 4030 4936 4 | <p>Duftaromen: Trockenfrüchte mit Fermentationsakzenten, nussig-karamellig mit Malz-Anklängen Geschmacksaromen: geröstete Nüsse mit Malz, Karamell und dezenter Sahne-Akzent, dezente Fruchtnoten (marmeladige Trockenfrüchte: v. a. Beeren, Rosinen), Ausklang nussig-malzig mit Fruchtakzenten vegan</p> | |
|  | <p>70% Uganda Conchierzeit: 9 Std. • SNR (Softnebelröstung)</p> <p>Die dunkle Ursprungsschokolade mit Kakao von Mountains of the Moon in Uganda. 1.000 Kleinbauern kultivieren an den Hängen der mythischen Berggruppe fair gehandelten Bio-Kakao. Selektierte, große Kakaobohnen, die sie „Selection Noir de Noir“ nennen – mild, aromareich: ein Kakao, der einfach Klasse hat!</p> | NEU | 9006 4030 5386 6 | 9006 4030 5387 3 | 9006 4030 5388 0 | <p>Duftaromen: intensive Fruchtnoten (Erdbeeren, Heidelbeeren, Trauben) mit prägnantem Fermentations-Charakter, dezent melassig und leicht erdig Geschmacksaromen: lieblich-marmeladiger Fruchtcharakter mit Noten von roten Beeren, Erdbeeren, Kirschen, Heidelbeeren, Noten von Fudge, Karamell vegan</p> | |
|  | <p>68% Togo Conchierzeit: 16 Std.</p> <p>Das gallische Dorf. Es geht um Unabhängigkeit, Fairness und Umweltschutz. Abseits von Plantagen, auf winzigen Flächen von 0,25 bis 1,5 Hektar wird mit der Unterstützung von gebana der erste togolesische fair gehandelte Bio-Kakao angebaut. Eine kleine Revolution auf dem afrikanischem Kontinent und unser Herzensprojekt!</p> | 20553 | 9006 4030 4628 8 | 9006 4030 4629 5 | 9006 4030 4630 1 | <p>Duftaromen: Sauerkirschen, leichte Pfirsichnote, erdige Anklänge Geschmacksaromen: süße Noten von Lakritze und Mandeln, Marzipan, gezuckerte Kirschen (Kirschmarmelade), leichte Pfirsichnote, dezent pfeffrig, mandelig-fruchtiger Abgang vegan</p> | |
|  | <p>62% Dominikanische Republik Conchierzeit: 16 Std.</p> <p>Handselektierter Kakao von Yacoo aus der Dominikanischen Republik. Nur die besten Bohnen werden speziell für diese dunkle Schokolade ausgesucht. Genießen Sie den karibisch milden Inselkakao, den wir in eine dunkle Schoko mit 62 % Kakaanteil verwandeln, die ganz süß ist, so wie es die Lateinamerikaner lieben.</p> | 20426 | 9006 4030 2366 1 | 9006 4030 2367 8 | 9006 4030 2779 9 | <p>Duftaromen: erdig, Rosinen Geschmacksaromen: sehr süß und mild, nussige Noten, Karamell, intensives Rosinen-Aroma, cacaoaté, leichte Kaffee-Anklänge, leicht grasig, karamellige Süße im Abgang vegan</p> | |
|  | <p>60% Ecuador Conchierzeit: 16 Std.</p> <p>Der Cacao Nacional aus Manabi wächst nur in Ecuador und zählt zu den edelsten Aromakakaos der Welt. Kombiniert mit süßen 40 % Rohrohrzucker, bringt das blumige Kakaoaroma Ihren Gaumen zum Sprießen. „Tolle Schokolade, mit wunderbarem Nacional-Aroma“, lautete das Urteil im internationalen Schokoladentest.</p> | 20428 | 9006 4030 2370 8 | 9006 4030 2371 5 | 9006 4030 2781 2 | <p>Duftaromen: süße Trockenfrüchte, Rosinen mit dezenten vegetabilen Noten Geschmacksaromen: süß und mild, leichte Andeutungen von Sahne und Blume, karamellierte Walnüsse, Toffee mit traubigen Anklängen, karamelliger Abgang vegan</p> | |

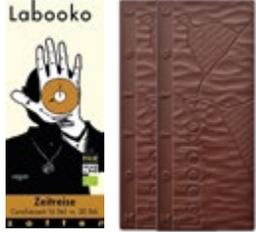
| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | EAN/VE 5 STÜCK | GESCHMACKSPROFIL | HINWEISE |
|---|---|-------------|------------------|------------------|------------------|--|-------------------------------|
|   | <p>80%/20% Milkschoko, superdunkel, ohne Zuckerzugabe (2 x 32,5g)</p> <p>Eine Milkschokolade mit 80 % Kakaoanteil und 20 % Milch – komplett ohne Zuckerzugabe. Eine hochprozentige Milkschokolade für alle, die echte Kakaopower erleben wollen, ungezügelt, ohne Zuckerablenkung und nur leicht mit Milch abgesoffet.</p> | 20545 | 9006 4030 4483 3 | 9006 4030 4484 0 | 9006 4030 4485 7 | <p>Duftaromen: intensiv schokoladig, Noten von Nougat und Rahm</p> <p>Geschmacksaromen: nussiger Beginn, leicht salzig, Nougat-Note, geröstete Nüsse, intensives Waffel-Aroma mit Nougatcreme, dezente Noten von Milch und Fruchtsäure, milchig-nussiger Abgang</p> | |
|   | <p>70%/30% Milkschoko, dunkel, ohne Zuckerzugabe (2 x 32,5g)</p> <p>Eine Milkschokolade, die es wagt, nicht süß zu sein. Mit 70 % Kakaoanteil spielt diese Schokolade in der hochprozentigen dunklen Schoko-Liga mit und verzichtet komplett auf Zucker-Schmeicheleien. Viel Kakao, viel Tiroler Bergbauermilch, kein Zucker.</p> | 20470 | 9006 4030 2759 1 | 9006 4030 2760 7 | 9006 4030 2811 6 | <p>Duftaromen: intensiv schokoladig, Noten von Milch, Rahm, sanfte Traubenanklänge</p> <p>Geschmacksaromen: nussiger Beginn, leicht salzig, Nougat-Waffel-Aroma, deutliche Sahne-Note, leichte Fruchtsäure (leicht traubig), milchiger Waffel-Abgang</p> | |
|   | <p>60% Milkschoko Nicaragua</p> <p>Rund 60 % Kakaoanteil in einer Milkschokolade – das ist etwas ganz Besonderes. So viel Kakao steckt normalerweise nur in dunklen Schokoladen. Diese Milkschokolade bietet mit 60 % Kakao echten Schokoladengenuss, der von etwas Milch und einer leichten Süße des Rohrohrzuckers umspielt wird.</p> | 20438 | 9006 4030 2390 6 | 9006 4030 2391 3 | 9006 4030 2790 4 | <p>Duftaromen: vollmundiges Schokoladenaroma mit Noten von Toffee, Sahne, süßer Kondensmilch und leichten Fruchtanklingen</p> <p>Geschmacksaromen: dunkle Trinkschokolade mit Milch, Schoko-Brownie mit Noten von malzigem Karamell, Rahm, Biskuit, dezenten Traubenanklingen und Butterkeksnote</p> | |
|   | <p>50% Milkschoko Ecuador</p> <p>In ganz Ecuador schätzt man den blumigen Charakter des landestypischen Cacao Nacional. In Manabi wird er seit Langem kultiviert. In dieser hochprozentigen Milkschokolade mit satten 50 % Kakao kombinieren wir den seltenen Cacao Nacional mit der guten Bio-Bergmilch aus Tirol und Rohrohrzucker.</p> | 20437 | 9006 4030 2388 3 | 9006 4030 2389 0 | 9006 4030 2789 8 | <p>Duftaromen: Kakaomilch, Sahne-Karamell</p> <p>Geschmacksaromen: süße Kakaomilch, cacao-typischer Charakter, Butter, süße Sahne, Wiesenblumen, leichte Waldbeer-Anklänge, Abgang geprägt von süßer Sahne, Kakao und Milch</p> | |
|   | <p>50% Milkschoko Nicaragua</p> <p>„Die beste Milkschokolade der Welt“, urteilt der Schokoladentester Georg Bernardini, „Zotter kann sich bei den Milkschokoladen aufgrund der sehr harmonischen, nicht süßen, aber auch nicht zu herben Schokolade, die einen grandiosen Schmelz zeigt, an erster Stelle platzieren. Ein wahres Meisterwerk.“</p> | 20477 | 9006 4030 2836 9 | 9006 4030 2837 6 | 9006 4030 2838 3 | <p>Duftaromen: Sahne, Milch, rahmiger Schokoladenpudding</p> <p>Geschmacksaromen: heiße Trinkschokolade mit Milch, süße Sahne, Kakao-Akzente, Schoko-Toffee, Karamell, Butterkeks, leichte Rosinen-Akzente, Abgang: Sahne-Schokopudding</p> | <p>DESIGN GEÄNDERT</p> |

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | EAN/VE 5 STÜCK | GESCHMACKSPROFIL | HINWEISE |
|---|---|-------------|------------------|------------------|------------------|--|----------|
|   | <p>45% Milchschoke Peru</p> <p>Eine Milchschockolade, die wir als Ursprungsschockolade mit reinem Edelkakao aus Peru herstellen. Wir haben Peru schon oft bereist und kennen viele Kakaobauern, die fabelhaften Kakao anbauen, den wir mit Bio-Bergmilch aus Tirol, echter Vanille und Zucker in eine süße Milchschockolade verwandeln.</p> | 20436 | 9006 4030 2386 9 | 9006 4030 2387 6 | 9006 4030 2788 1 | <p>Duftaromen: Milch, Sahnekaramell Geschmacksaromen: süß und milchig, sahniges Milchkaramell, schwache Gewürznoten von Zimt (Butterkeks mit leichtem Zimthauch), süß-karamelliger Abgang mit ein bisschen Salz</p> | |
|   | <p>40% Milchschoke Dominikanische Republik</p> <p>Eine süße Milchschockolade mit mildem Hispaniola-Kakao von Yacoo aus der Dominikanischen Republik. Die Insel ist ein El Dorado für Bio-Kakao, und die besten Bohnen werden speziell für diese Ursprungsschockolade mit 40 % Kakaanteil ausgesucht. Süß und karibisch gut.</p> | 20435 | 9006 4030 2384 5 | 9006 4030 2385 2 | 9006 4030 2787 4 | <p>Duftaromen: gezuckerte Kondensmilch, leichte Kakaonote Geschmacksaromen: süß-milchig, Toffeebonbon, leichter Lakritze-Akzent, süßer Abgang mit Salz-Andeutung</p> | |
|   | <p>40% Soja</p> <p>Diese Sojatafel ist mit 40 % Kakaanteil recht kräftig im Geschmack. Statt mit Milchpulver realisieren wir diese Kreation mit getrocknetem Sojapulver. Beim Conchieren haben wir uns sehr viel Zeit genommen, damit sich die Kakaobutter optimal mit den Sojapartikeln vermischt. Neben Kakao und Soja erwartet Sie in dieser Sojakreation unraffinierter Rohrohrzucker. Rein pflanzlich und komplett vegan!</p> | 20520 | 9006 4030 3927 3 | 9006 4030 3928 0 | 9006 4030 3929 7 | <p>Duftaromen: ausgeprägtes Mandelaroma mit würzigen Noten (vergleichbar mit Mandel-Lebkuchen) Geschmacksaromen: moderat süß, Mandelaroma, milder Kakao-Charakter, dominante Lakritz-Note, milchige Akzente, Lebkuchen-Gewürze, würzig-süßer Abgang mit Anis-Akzent</p> | vegan |
|   | <p>35% Milchschoke Panama</p> <p>Eine süße Ursprungsschockolade, die auch Kindern schmeckt, mit 35 % Kakaanteil, Rohrohrzucker, Bio-Bergmilch aus Tirol, echter Bourbonvanille und reinem Cocabo-Kakao, der von indigenen Kakaobauern abseits aller Hektik unserer Zeit im Schutze des panamaischen Regenwaldes ganz traditionell kultiviert wird.</p> | 20531 | 9006 4030 3915 0 | 9006 4030 3916 7 | 9006 4030 3917 4 | <p>Duftaromen: süße Vollmilch, Karamell, Zimt, Vanille Geschmacksaromen: süße Vanillemilch, Karamell, Noten von weißer Schokolade, Sahne, Zimt</p> | |
|   | <p>Edelweiße Schokolade mit reduzierter Zuckerzugabe</p> <p>Eine weiße Schokolade mit ganz wenig Zucker – komponiert aus 40 % Bergmilch, 40 % reiner Kakaobutter und nur 20 % Rohrohrzucker. Eine konventionelle weiße Schokolade sähe so aus: 20 % Kakaobutter, 14 % Milch und über 60 % Zucker. Statt einer Zuckerbombe haben wir eine nicht so süße weiße Schokolade gemacht, die mit echter Bourbonvanille veredelt wird.</p> | 20544 | 9006 4030 4480 2 | 9006 4030 4481 9 | 9006 4030 4482 6 | <p>Duftaromen: intensiv milchig, feiner Milch-Sahne-Duft, Vanille Geschmacksaromen: moderat süße Vanillemilch, leichte zitrusartige Fruchtsäure, süße Schlagsahne, milchiger Abgang</p> | |

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | EAN/VE 5 STÜCK | GESCHMACKSPROFIL | HINWEISE |
|---|--|-------------|------------------|------------------|------------------|--|----------|
|   | <p>Kokos weiß</p> <p>Eine vegane weiße Tafel mit verführerischem Kokosgeschmack. Statt Milch fließt Kokosnussmilch in diese Kreation, dazu Kokosraspeln, die wir ganz fein vermahlen, kombiniert mit reiner Kakaobutter, Rohrohrzucker und echter Bourbonvanille – mit Sonnenblumenlecithin. Eine süße Tafel mit tollem karibisch-exotischen Geschmack.</p> | 20451 | 9006 4030 2418 7 | 9006 4030 2419 4 | 9006 4030 2797 3 | <p>Duftaromen: frisches, süßes Kokosnussfleisch Geschmacksaromen: süße Kokosnuss, Kokos-Praline mit weißer Schokolade, leichte Zitronennote, Kokos-Nachgeschmack</p> | vegan |
|   | <p>Reis weiß</p> <p>Das Pendant zur weißen Schokolade entwickelt durch ein Spezialverfahren einen schönen Schmelz. An Stelle von Milch verwenden wir Reispulver, das mit reiner Kakaobutter und Rohrohrzucker gemischt, gewalzt und conchiert wird. Veredelt mit etwas echter Vanille. Mit Sonnenblumenlecithin. Rein pflanzlich und komplett vegan!</p> | 20523 | 9006 4030 3924 2 | 9006 4030 3925 9 | 9006 4030 3926 6 | <p>Duftaromen: Vanille-Reispudding Geschmacksaromen: süß, kakaobuttrig, mit leichter Salznote, süßer Milchreis mit viel Vanille</p> | vegan |
|   | <p>Karamellmilch</p> <p>Eine süße Tafel, die verführerisch nach Karamellbonbons schmeckt. Vorab wird die Milch karamellisiert, so entsteht der schöne Bonbongeschmack. Mit viel wertvoller Kakaobutter, Bio-Bergmilch aus Tirol, Mascobado-Zucker, der von Natur aus nach Karamell schmeckt, und einer kleinen Prise Salz.</p> | 20433 | 9006 4030 2380 7 | 9006 4030 2381 4 | 9006 4030 2785 0 | <p>Duftaromen: Karamellgebäck mit Zimt, leichte Milchnote Geschmacksaromen: karamelliger Butterspekulatius mit Zimt: zimtige Karamell-Milch, Karamellbonbon-Aroma, karamellig-zimtiger Abgang</p> | |
|   | <p>Schoko zum Rotwein</p> <p>Die perfekte Schokolade zum Rotwein. Ein Kakaoblend mit 75 % Kakaoanteil, kombiniert mit etwas fruchtiger Johannisbeerküvertüre und ein klein wenig Kirschsokolade. Diese Schokolade ist der perfekte Rotweinbegleiter und wurde speziell für Schoko-und-Wein-Degustationen entwickelt. Genießen Sie diese Schokolade zum Rotwein und erleben Sie, wie sich die Aromen gegenseitig befeuern.</p> | 20588 | 9006 4030 5389 7 | 9006 4030 5390 3 | 9006 4030 5391 0 | <p>Duftaromen: rote Beeren, Zitrusfrüchte, leicht fermentierte Rotweinkanlänge Geschmacksaromen: leichte Noten von Oliven, Rahm und Champignons, intensive Fruchtakzente (rote Beeren, Kirschen, Trauben, Rosinen, dezente Rotweinkanlänge, Zitrusfrüchte), leichte Würznoten, fruchtig-würziger Ausklang</p> | |
|   | <p>Schoko zum Weißwein</p> <p>Die perfekte Schokolade zum Weißwein. Edelweiße Schokolade kombiniert mit etwas süßer Karamellküvertüre, dazu fruchtige Ananasküvertüre, und ganz wichtig, eine kleine Prise Paprika, die für ein angenehmes Kribbeln sorgt. Diese Schokolade ist der perfekte Weißweinbegleiter und wurde speziell für Schoko-und-Wein-Degustationen entwickelt.</p> | 20587 | 9006 4030 5392 7 | 9006 4030 5393 4 | 9006 4030 5394 1 | <p>Duftaromen: Noten von Mandeln, Milch-karamell, Ananas, Paprika und Zimt Geschmacksaromen: süße Mandeln, Karamellmilch mit Zimt, Ananasanklänge, leichte Paprikaschärfe, karamelliger Abgang mit leichter Schärfe</p> | |

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | EAN/VE 5 STÜCK | GESCHMACKSPROFIL | HINWEISE |
|---|--|-------------|------------------|------------------|------------------|--|----------|
|   | <p>Zotter Kaffee</p> <p>Eine herrlich duftende Kaffeetafel, für die wir Arabica-Kaffeebohnen aus Kolumbien, Mexiko und Peru in unserer hauseigenen Kaffeerösterei rösten. Den frisch gemahlene Kaffee verschmelzen wir mit reiner Kakaobutter, Rohrohrzucker und Kakao, so entsteht eine süße Tafel mit tollem Kaffeeduft und nussigem Geschmack. Ein Muss für Kaffee-Liebhaber.</p> | 20442 | 9006 4030 2398 2 | 9006 4030 2399 9 | 9006 4030 2794 2 | <p>Duftaromen: Kaffeemilch, Karamell, Sahne Geschmacksaromen: süße Vollmilch mit Kaffee, Noten von kaffeeigem Sahnetoffee</p> | |
|   | <p>Erdbeer</p> <p>Zartschmelzende Erdbeeren: Die rosarote Fruchttafel riecht und schmeckt ganz intensiv nach frischen Erdbeeren und begeisterte den internationalen Schokotester Bernardini: „Extrem aromatisch, fruchtig-sauer, toller Schmelz. Nahe an der Perfektion.“ Dafür brauchen wir nur Erdbeeren, zartschmelzende Kakaobutter, Rohrohrzucker und einen Pfiff Zitrone. Die tolle Farbe und der authentische Geschmack entstehen ganz natürlich aus vielen Erdbeeren.</p> | 20450 | 9006 4030 2416 3 | 9006 4030 2417 0 | 9006 4030 2796 6 | <p>Duftaromen: intensiv erdbeerig (Erdbeerkonfitüre) Geschmacksaromen: schokollierte Erdbeeren, dezente Karamellnote, dominantes Erdbeeraroma, Zitronen, fruchtig-zitroniger Abgang</p> | |
|   | <p>Himbeer</p> <p>Himmlisch schmelzende Himbeeren: Eine himbeerrote Fruchttafel, die verblüffend nach frischen Himbeeren schmeckt. Kein Wunder, denn sie besteht nur aus Himbeeren, feinem Rohrohrzucker und reiner Kakaobutter, mit einem Pfiff Zitrone und Bourbonvanille veredelt. Fruchtpower pur!</p> | 20452 | 9006 4030 2420 0 | 9006 4030 2421 7 | 9006 4030 2798 0 | <p>Duftaromen: frisches Himbeer-Sorbet Geschmacksaromen: karamellisierter Zucker mit Zitrone, süß-säuerliche Himbeer-Fruchtigkeit, Himbeer-Marmelade mit leichten Joghurt-Anklängen, Zitronennote, süß-säuerlicher Abgang</p> | |
|   | <p>Himbeer-Kokos</p> <p>Exotisch-fruchtig und völlig vegan: eine geniale Kreation von Julia Zotter. Gemixt aus weißer Kokoskuvertüre und ganz vielen Himbeeren. Die tolle Farbe und der lässige Geschmack entstehen ganz natürlich durch Beeren und Kokosraspeln. Mit einem Spritzer Zitrone aufgepeppt und mit reiner Kakaobutter schmelzend vollendet.</p> | 20562 | 9006 4030 4940 1 | 9006 4030 4941 8 | 9006 4030 4942 5 | <p>Duftaromen: intensives Himbeeraroma, dezente Kokosnoten, leichte Zitronenanklänge Geschmacksaromen: süß-säuerliche Himbeernoten, Himbeerkonfitüre, dezente Noten von Kokosnussmilch und Zitronen</p> | vegan |
|   | <p>Johannisbeer</p> <p>Eine lila Fruchttafel mit fantastischem Johannisbeergeschmack, gezaubert aus schwarzen Johannisbeeren, reiner Kakaobutter und naturbelassenem Rohrohrzucker. Die tolle Farbe und der beerenstarke Geschmack entstehen ganz natürlich durch viele Ribisel.</p> | 20453 | 9006 4030 2422 4 | 9006 4030 2423 1 | 9006 4030 2799 7 | <p>Duftaromen: gezuckerte Johannisbeeren Geschmacksaromen: leichte Kakaonote, karamellisierter Rohrzucker mit Zitrone, intensives Johannisbeer-Aroma, zitronige Noten, süß-säuerlicher Fruchtigabgang</p> | |

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | EAN/VE 5 STÜCK | GESCHMACKSPROFIL | HINWEISE |
|---|--|--|-------------------------|-------------------------|-------------------------|--|--------------|
|  | <p>Be Happy 35% Milchschoke Panama & Karamellmilch</p> <p>35% Milchschoke Panama: Eine süße Ursprungsschokolade mit 35 % Kakaoanteil, Rohrohrzucker, Bio-Bergmilch aus Tirol, echter Bourbonvanille und reinem Cocabo-Kakao aus Panama. Karamellmilch: Eine Tafel mit schönem Bonbongeschmack. Versüßt mit naturbelassenem Mascobado-Zucker.</p> | <p>20592</p> <p style="background-color: red; color: white; text-align: center; padding: 2px;">NEU</p> | <p>9006 4030 5395 8</p> | <p>9006 4030 5396 5</p> | <p>9006 4030 5397 2</p> | <p>35% Milchschoke Panama: Noten von süßer Vanillemilch, Karamell und Zimt Karamellmilch: Noten von Karamellgebäck, Milch und Zimt</p> | |
|  | <p>Dankeschön Karamellmilch & Zotter Kaffee</p> <p>Karamell: Für diese Karamellschokolade haben wir die Milch vorab karamellisiert, damit sie diesen schönen Bonbongeschmack entwickelt. Gesüßt mit naturbelassenem Mascobado-Zucker, der nach Karamell schmeckt. Zotter Kaffee: Eine süße Caffè-Latte-Schokolade: Der Muntermacher aus frisch gemahlenem, fein duftendem Kaffee.</p> | <p>20448</p> <p style="background-color: yellow; text-align: center; padding: 2px;">DESIGN GEÄNDERT</p> | <p>9006 4030 2412 5</p> | <p>9006 4030 2413 2</p> | <p>9006 4030 2795 9</p> | <p>Karamell: Noten von Karamellgebäck, Milch und Zimt Zotter Kaffee: Noten Kaffeemilch, Toffee und Sahne</p> | |
|  | <p>Ein Blumenstrauß Mandel-Rosen & Cashewnougat mit Wiesenblüten</p> <p>Mandelrosen: Hausgemachter Mandelnougat aus gerösteten und karamellisierten spanischen Mandeln und weißer Schokolade. Mit Rosenblättern bedeckt. Cashewnougat mit Wiesenblüten: Selbst gemachter Cashewnougat mit Zitrone verfeinert und mit getrockneten Gänseblümchen, Ringelblumen und Kornblumen dekoriert.</p> | <p>20151</p> <p style="background-color: yellow; text-align: center; padding: 2px;">DESIGN GEÄNDERT</p> | <p>9006 4030 2218 3</p> | <p>9006 4030 2248 0</p> | <p>9006 4030 2406 4</p> | <p>Mandel/Rosen: Sanfte Röstaromen, Süßrahm, leichter Anflug von Zimt und ebenmäßig-balancierter Rosengeschmack, der lange am Gaumen bleibt Cashew/Wiesenblüten: buttrig-süß, Karamell, nussiger Anklang, dann Übergang zu Kräutern. Ganz leichte Säure.</p> | |
|  | <p>Für Dich und Mich Erdbeer & 45% Milch</p> <p>Erdbeer: Pure Fruchtlust, leuchtendes Rot und dieser Duft – alles ganz natürlich. 45% Milch: Eine Milchschoke mit 45% Kakaoanteil und aromatischer Bergmilch von den Tiroler Bio-Bergbauern, Rohrohrzucker und echter Bourbonvanille. Bean-to-Bar hergestellt aus Edelkakao aus Lateinamerika.</p> | <p>20152</p> <p style="background-color: yellow; text-align: center; padding: 2px;">DESIGN GEÄNDERT</p> | <p>9006 4030 2219 0</p> | <p>9006 4030 2249 7</p> | <p>9006 4030 2407 1</p> | <p>Erdbeer: Noten von Erdbeerkonfitüre mit Karamell- und Zitronenanklingen 45% Milch: Noten von Milchkaramell, Butterkeks mit einem Hauch von Zimt</p> | |
|  | <p>Glücksstücke Kokos & 70% Dunkel</p> <p>Kokos: Raffinierte Kokoschokolade. Mit Kokosraspeln und Kokosnussmilch statt Milch umgesetzt. Eine vegane Schoko mit exotischem Flavour! 70% Dunkel: Eine dunkle Schokolade mit 70% Kakaoanteil, hergestellt aus Edelkakao, den wir Bean-to-Bar in eine erstklassige, hochprozentige Schokolade verwandeln.</p> | <p>20154</p> <p style="background-color: yellow; text-align: center; padding: 2px;">DESIGN GEÄNDERT</p> | <p>9006 4030 2220 6</p> | <p>9006 4030 2250 3</p> | <p>9006 4030 2772 0</p> | <p>Kokos weiß: Noten von süßem Kokos und weißer Schokolade mit einem Hauch von Zitrone 70% Dunkel: Noten von Buttertoast, Mandeln, Nüssen, Trockenfrüchten und kandierten roten Früchten</p> | <p>vegan</p> |

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | EAN/VE 5 STÜCK | GESCHMACKSPROFIL | HINWEISE |
|---|--|---------------------|------------------|------------------|------------------|--|----------|
|  | <p>I Love You 60% Ecuador & Himbeer</p> <p>60% Ecuador: Eine süße dunkle Schokolade mit blumigem Kakaoaroma, kombiniert mit süßen 40 % Rohrohrzucker, bringt Ihren Gaumen zum Sprühen. Himbeer: Eine rote Fruchttafel, deren tolle Farbe und beerenstarker Geschmack allein aus Himbeeren entsteht. Zartschmelzender Fruchttraum.</p> | 20591 NEU | 9006 4030 5398 9 | 9006 4030 5399 6 | 9006 4030 5400 9 | <p>60% Ecuador: dezent blumig mit Noten von Toffee und karamellisierten Walnüssen Himbeer: Noten von Himbeermarmelade mit Anklängen von Joghurt und Zitrone</p> | |
|  | <p>Zeitreise Conchierzeit 16 Std. vs. 20 Std. <i>Haben Sie schon einmal von den Zauberworten der Schokoladenherstellung gehört: Criollo und conchieren?</i> Hier können Sie sich die Worte auf der Zunge zergehen lassen! Amarru ist reiner Criollo. Dieser Superkakao ist eine echte Rarität. Mit dem Amarru-Doppel laden wir zum Feinschmecker-Experiment: Die gleiche Kakaosorte, die gleiche Rezeptur, unterschiedlich lang conchiert – einmal 16 Std. und einmal 20 Std.</p> | 20006 | 9006 4030 2019 6 | 9006 4030 2120 9 | 9006 4030 2400 2 | <p>Duftaromen: Schwarztee, Trockenfrüchte, Rosinen, Trauben (bei 16 Stunden gebändigter und bei 20 Stunden intensiver) Geschmacksaromen: sehr süß und milder Schokoladencharakter, Karamell, Schlagsahne, Rosinen-Aroma, nussig-fruchtig im Abgang (bei 20 h Schwarztee-Note deutlicher)</p> <p style="text-align: right;">vegan</p> | |

GESCHENKSETS

| | | | | |
|---|--|-------|------------------|------------------------|
|  | <p>Labooko 05 – Dunkel + Milch 3 dunkle Schokoladen: 82% Peru Criollo-Blend, 75% Tansania und 60% Ecuador 2 Milchschokoladen: 50% Nicaragua und 35% Panama</p> <p>5 gegossene Labookos im Geschenkkarton: Regionale Kakaoblends mit ganz unterschiedlichem Charakter. Hochprozentiger Schokoladengenuss von dunkel bis Milchschokolade.</p> | 20406 | 9006 4030 2042 4 | INHALT GEÄNDERT |
|  | <p>Labooko 05 – Frucht + Milch 2 Fruchttafeln: Erdbeer, Himbeer-Kokos (vegan) 3 Milchschokoladen: Edelweiße Schokolade, Karamellmilch und 45% Peru</p> <p>5 gegossene Labookos im Geschenkkarton. Zotter verwandelt Früchte in Schokolade und erfindet neue sinnliche Schokoladentypen.</p> | 20478 | 9006 4030 2839 0 | INHALT GEÄNDERT |

NASHIS Collection

| ARTIKEL | BESCHREIBUNG | GEWICHT | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|---|--|------------------------------|---|------------------|------------------|----------|
|  <p>Haltbarkeit Dunkle: 5 Monate ab Lieferung</p> | <p>Nashis Dark Collection Schoko-Vielfalt in einer Geschenkbox mit 12 puren Schoko-Minis. Die Welt der edlen dunklen Schokoladen in einer Verpackung. Ein Short-Trip mit ansteigenden Kakaoprozenten. Je 2 Stück pro Sorte: Sanftbitter 60%, Edelbitter 65%, Nobelbitter 70%, Smartbitter 80%, Grenzbitter 90% und Kakao Pur 100%.</p> | 12x7g gegossene Tafeln | 22037 DESIGN GEÄNDERT | 9006 4030 8057 2 | 9006 4030 8060 2 | vegan |
|  <p>Haltbarkeit Fruchttafeln: 5 Monate ab Lieferung</p> | <p>Nashis Fruit Collection Schoko-Vielfalt in einer Geschenkbox mit 12 puren Schoko-Minis. Fruchtrausch mit rot, rosa, orange und dunkelvioletten Tafeln. Und das Beste: Die Optik und der Geschmack kommen ganz natürlich von dem hohen Fruchtanteil in jeder Tafel. Je 2 Stück pro Sorte: Erdbeere, Banane, Himbeer, Johannisbeer, Kokos und Mango Lassi.</p> | 12x7g gegossene Tafeln | 22034 | 9006 4030 8030 5 | 9006 4030 8044 2 | |
|  <p>Haltbarkeit Milkschokoladen: 5 Monate ab Lieferung</p> | <p>Nashis Milk Collection Schoko-Vielfalt in einer Geschenkbox mit 12 puren Schoko-Minis. Feinste Milkschokolade-Tafeln mit ansteigenden Prozentsätzen. Ein genussvoller Streifzug von Karamell über weiße Schoko bis hin zu hochprozentiger Bergmilchschoko. Je 2 Stück pro Sorte: Weiße, Karamell, Milch 35%, Milch 40%, Milch 50% und Milch 60%.</p> | 12x7g gegossene Tafeln | 22036 DESIGN GEÄNDERT | 9006 4030 8056 5 | 9006 4030 8058 9 | |
|  <p>Haltbarkeit: 5 Monate ab Lieferung</p> | <p>Nashis Vegan Collection Schoko-Vielfalt in einer Geschenkbox mit 12 puren Schoko-Minis. Schoko-Vielfalt in einer Verpackung mit innovativen veganen Mini-Tafeln. Je 2 Stück pro Sorte: Soja weiß, Soja, Reis weiß, Reis, Himbeer-Kokos und Kokos.</p> | 12x7g gegossene Tafeln | 22099 INHALT GEÄNDERT | 9006 4030 8241 5 | 9006 4030 3316 5 | vegan |

Classic Schokolade

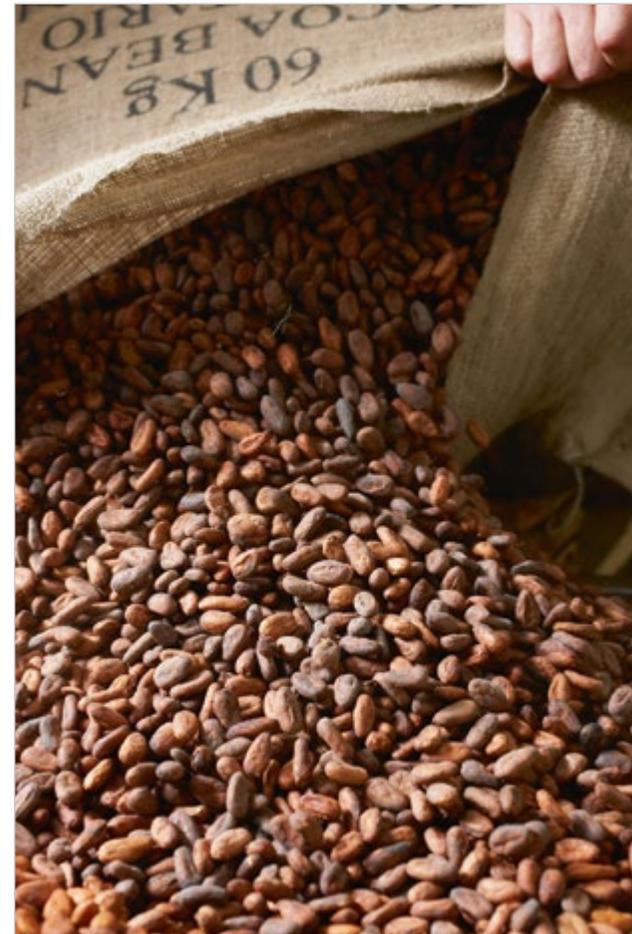
70-g-Tafel
In 6 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung



Schokoladenklassiker im großen Format

Pur, in den klassischen Sorten: weiße Schokolade, Milkschokolade und dunkle Schokolade. Dazu die neuen Haselnuss- und Mandelklassiker und eine süße Karamell-Krokant-Tafel. Das Geheimnis der Classics liegt in der Auswahl guter Zutaten und in der Verarbeitung in Zotter's Bean-to-Bar Manufaktur. Natürlich sind die Classics auch komplett bio + fair. So tut man der Umwelt, den Bauern und sich selbst etwas Gutes.

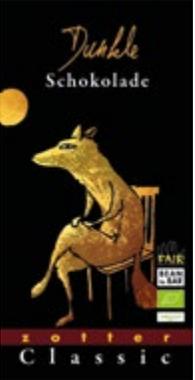
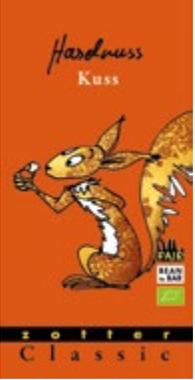


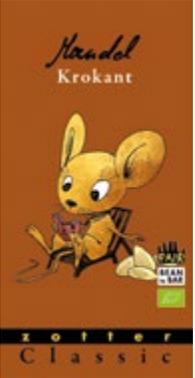
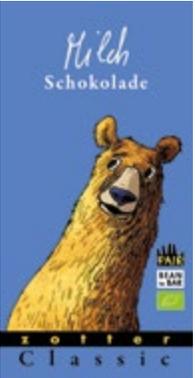
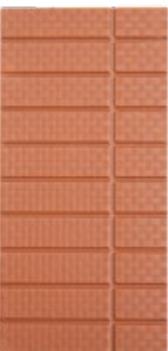
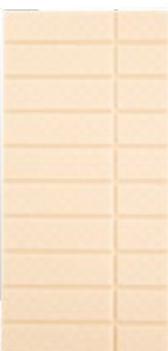


Unsere Classics entstehen Bean-to-Bar in der Manufaktur

Für unsere neue Classic-Linie kaufen wir Bio-Edelkakao direkt bei den Kakaobauern ein, natürlich fair gehandelt. Dafür fahren wir regelmäßig in die Anbauggebiete, um uns vor Ort ein Bild von der Kakaoqualität, dem Anbau, der Verarbeitung und den Lebensbedingungen der Bauern zu machen. Gemeinsam mit den Bauern entwickeln wir unsere eigenen hohen Qualitätsstandards wie die Auswahl von Edelkakao, perfekte Fermentation, Sontrocknung und vieles mehr, damit wir einen tollen Kakao bekommen, den wir bei uns Bean-to-Bar verarbeiten.

Der Kakao wird bei uns im Haus sehr präzise geröstet, gemahlen, gewalzt und conchiert. Kombiniert mit reiner, hochwertiger Kakaobutter. Dazu kommt noch Bio-Milch von den Tiroler Bio-Bergbauern (Bio vom Berg), deren Kühe auf den Almen rund um den Wilden Kaiser grasen.

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|--|--|-------------|------------------|------------------|----------|
|   | <p>Dunkle Schokolade Eine klassische dunkle Herren- und Damenschokolade mit allerfeinsten Zutaten wie 70% Bio-Edelkakao, Rohrohrzuckersüße und ganz viel edler Kakaobutter. In der Bean-to-Bar-Manufaktur verwandelt Zotter diese Zutaten in eine angenehme, dunkle Schokolade, die komplett bio und fair ist.</p> | 18558 | 9006 4030 4007 1 | 9006 4030 4652 3 | vegan |
|   | <p>Haselnuss Kuss Eine Milchsokolade geküsst von zartem Haselnussnougat, das frisch aus gerösteten Haselnüssen gezaubert wird. Verfeinert mit echter Bourbonvanille aus Madagaskar, die von Hand bestäubt wird und nach Safran das teuerste Gewürze der Welt ist.</p> | 18565 | 9006 4030 5024 7 | 9006 4030 5025 4 | |
|   | <p>Karamell mit Krokant Eine süße Karamelltafel, die ganz nach Bonbons schmeckt, dazu ein wenig Milchsokolade und viele kleine feine Karamellcrunchies, die süß und knusprig herumhüpfen.</p> | 18560 | 9006 4030 4699 8 | 9006 4030 4700 1 | |

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|---|--|-------------|------------------|------------------|----------|
|   | <p>Mandel-Krokant Eine nussige Tafel, gemixt aus Mandelnougat und weißer Schokolade, ohne Zuckerhammer, dafür mit viel Bio-Bergmilch aus Tirol. Dazu knuspriges Mandelkrokant und eine kleine Prise Zimt.</p> | 18567 | 9006 4030 5019 3 | 9006 4030 5021 6 | |
|   | <p>Milchschokolade Eine klassische Milchschokolade mit superguten Zutaten. 40% Bio-Edelkakaoo, Bio-Milch von den Tiroler Bio-Bergbauern rund um den Wilden Kaiser, Rohrohrzucker und echte Bourbonvanille aus Madagaskar. Komplett bio und fair in Zotters Bean-to-Bar-Manufaktur gefertigt.</p> | 18557 | 9006 4030 4006 4 | 9006 4030 4651 6 | |
|   | <p>Weiße Schokolade Eine klassisch weiße Schokolade für Kinder, Teens und alle, die süße Schokolade lieben. Zartschmelzende Kakaobutter, Rohrohrzuckersüße und echte Bourbonvanille aus Madagaskar, wo nicht nur verrückte Tiere leben. Komplett bio und fair in Zotters Bean-to-Bar-Manufaktur gefertigt.</p> | 18556 | 9006 4030 4005 7 | 9006 4030 4650 9 | |

NEU

Quadratur des Kreises

70-g-Tafel
In 10 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung

SWEET SENSATION – DIE SCHOKO MIT TRENDIGEN ZUCKERALTERNATIVEN ODER GANZ OHNE SÜSSE

Mit der Quadratur des Kreises präsentieren wir Schokolade ganz ohne Zucker bis hin zu neuen Zuckertrends. Die Quadratur des Kreises ist mit Zirkel und Lineal unmöglich. Aber schon vor 2.000 Jahren löste Archimedes das Problem, indem er einen eigenen mathematischen Weg ging. Bei der Quadratur des Kreises beschränken wir uns auch nicht auf Kakao und Zucker, sondern spüren neuen Zuckertrends nach: von zuckerfrei bis zu spannenden Zuckeralternativen wie angesagtem Dattelsucker, Erythrit ohne Kalorien und vielem mehr. Mit der Quadratur des Kreises bezeichnet man Unmögliches, aber wie in der modernen Mathematik jenseits von Zirkel und Lineal kann man auch in der modernen Schokomatik eine Vielzahl an Lösungen finden und neue Schokoladen entwickeln, die rund ums Thema Zucker kreisen.

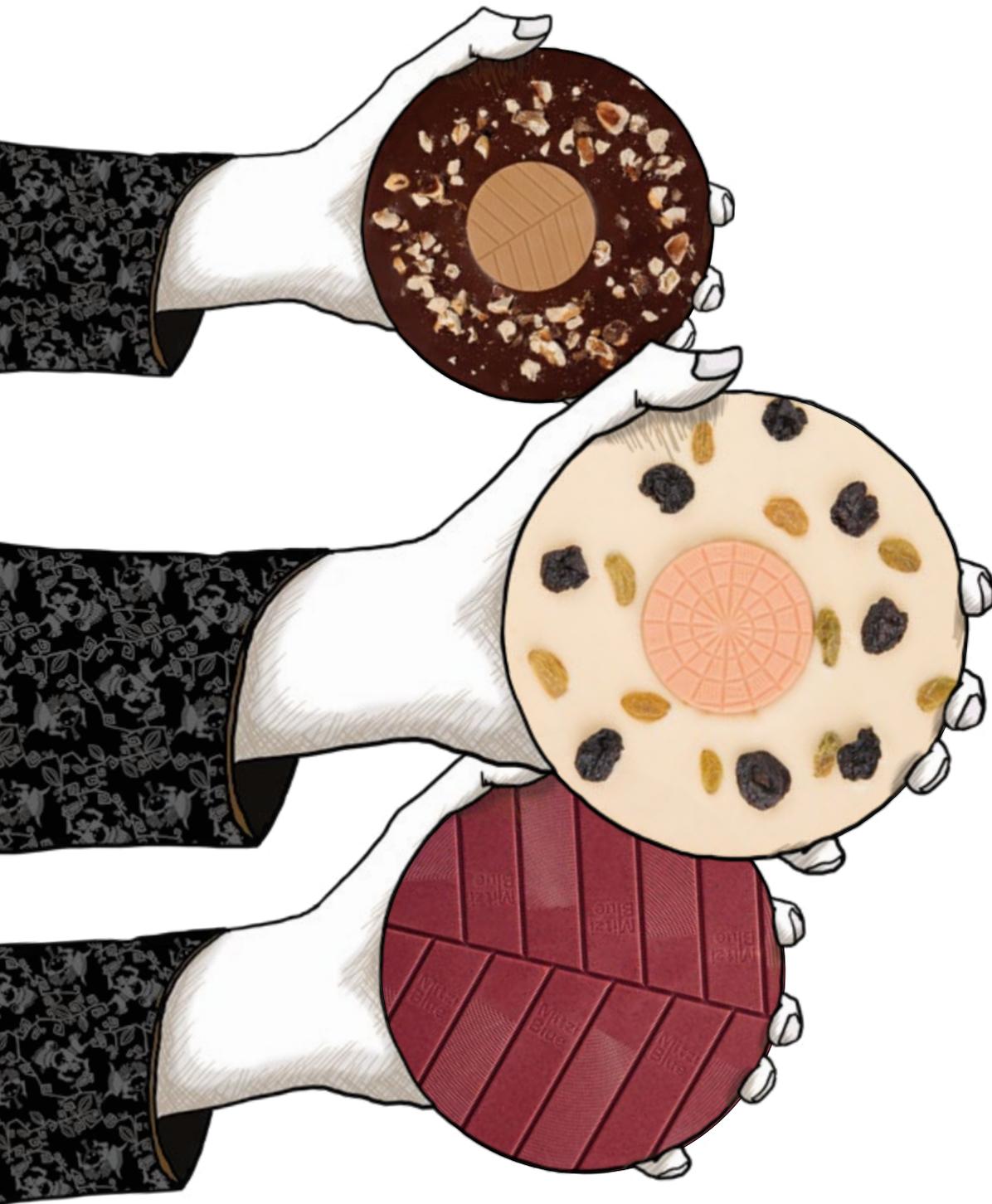
Unsere Zuckerspielarten!



Mit der Quadratur des Kreises machen wir Unmögliches möglich und ersetzen den Rohrohrzucker durch Zuckeralternativen oder wir lassen den Zucker ganz weg. Das erfordert eine individuelle und sehr präzise Verarbeitung, daher nutzen wir für die Quadratur des Kreises unsere Softnebel-Craft-Akt-Anlage, die wir extrem schnell an die Erfordernisse anpassen können. Frisch geröstete Kakaobohnen, reine Kakaobutter und alle Zuckerspielarten, die derzeit im Trend sind.

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | GESCHMACKSPROFIL | HINWEISE |
|---|--|---|------------------|------------------|---|----------|
|  | <p>100 % Dunkle Schoko ohne Zucker Wie schmeckt Schokolade ohne Zucker? Probieren Sie es aus! Kakao steckt voller Aromen. Eine Schokolade mit 100 % Kakaanteil eröffnet Ihnen das Aromenspektrum des reinen Kakaos: kraftvoll, maßvoll bitter, mit nussigen Akzenten und Holznoten. Erleben Sie eine echte Adventure-Power-Schokolade, mit einem Kakaoblend, komponiert aus unterschiedlichen Edelkakaos. Ein Kakao-Strip ganz ohne Zucker. Ein Genuss mit fruchtigem Beeren-Charakter und Noten von Erdbeeren, Himbeer-Joghurt und gerösteten Nüssen.</p> | 18600 NEU BESTELLBAR AB ENDE NOVEMBER | 9006 4030 5349 1 | 9006 4030 5350 7 | Duftaromen: intensive Fruchtnoten (Trauben, Pflaumen, Himbeeren), geröstete Nuss- und Holz-Akzente Geschmacksaromen: nussige und holzige Röstnoten, Rahm-Akzent, ausdrucksstarke Frucht-Aromen (Erdbeeren, rote Johannisbeeren, Himbeeren), Himbeer-Joghurt, Zitrus-Anklänge | vegan |
|  | <p>75 % Dunkle Schoko mit Erythrit Classic Schoko mit Null-Kalorien-Süße: eine dunkle Schokolade mit klassischen 75 % Kakaanteil, gesüßt mit Erythrit, das wie Zucker schmeckt, angenehm süß und biologisch ist und zudem gar keine Kalorien hat. Eigentlich ein Wahnsinn, endlich Schoko zu naschen ohne schlechtes Gewissen. Ein Genuss mit Noten von gerösteten Walnüssen, Malzkaramell und Kaffee.</p> | 18601 NEU BESTELLBAR AB ENDE NOVEMBER | 9006 4030 5352 1 | 9006 4030 5353 8 | Duftaromen: intensive Noten von gerösteten Walnüssen, Malzkaramell-Akzente, liebliche Holz-Anklänge, leichte Pflaumen-Anklänge Geschmacksaromen: intensiver Walnuss-Charakter mit Noten von gerösteten Walnüssen, Malzkaramell und Kaffee, dezente Würze, vegetabile Anklänge, leichte Pflaumen-Note | vegan |
|  | <p>70 % Dunkle Schoko mit Ahornzucker Der Klassiker mit Karamell-Special-Effect: eine dunkle Schokolade mit klassischen 70 % Kakaanteil, gesüßt mit Ahornzucker. Ahornzucker wird aus dem Saft des Zuckerrhambaum gewonnen, in Ahornsirup verwandelt, der in den USA und Kanada so beliebt ist, und abschließend noch kristallisiert. Ahornzucker ist Zucker sehr ähnlich und zugleich eine spannende Spielart. Es erwartet Sie ein intensiver Karamellwaffel-Charakter mit Noten von Ahornsirup, Rahm und Trauben.</p> | 18602 NEU BESTELLBAR AB ENDE NOVEMBER | 9006 4030 5354 5 | 9006 4030 5355 2 | Duftaromen: intensive Karamellwaffelakzente, liebliche Ahornsirup-Noten, holzige Anklänge, leichte Fruchtnoten (Pflaumen, Trauben) Geschmacksaromen: ausdrucksstarker Karamell-Ahornsirup-Grundton, Noten von Rahm, Schoko-Fudge und Lakritz, dezente Fruchtnoten (Trauben, Oliven-Anklänge) | vegan |
|  | <p>70 %/30 % Milchschoke ohne Zuckerzugabe Milchschoke mit viel Kakaopower, ohne Zuckerzugabe: eine hochprozentige Milchschokolade mit 70 % Kakaanteil, sprich: so viel Kakao wie sonst nur in dunklen Schokoladen steckt. Dazu 30 % Bio-Bergmilch aus Tirol. That's it! Einfach nur intensiv schokoladig, leicht bitter und sanft milchig. Ein Genuss, der mit intensivem Waffel-Charakter, Noten von Schokobiskuit, Sahne, Karamell und Nuss-Nougat lockt.</p> | 18603 NEU BESTELLBAR AB ENDE NOVEMBER | 9006 4030 5356 9 | 9006 4030 5357 6 | Duftaromen: intensive Noten von Schokoladenbiskuit, Milch und Sahne, leichte Käsekuchen-Anklänge Geschmacksaromen: intensiver Waffel-Charakter mit Noten von Schokoladenbiskuit, Sahne, Karamell und Nuss-Nougat | |
|  | <p>60 % Milchschoke mit Kokosblütenzucker Milchschoke mit sehr viel Kakaopower und karamelligem Blütenzucker: Mit 60 % Kakaanteil könnte diese Milchschokolade leicht in der Liga der dunklen Schokoladen mitspielen. Voller Kakaogeschmack, dazu Bio-Bergmilch aus Tirol und etwas Kokosblütenzucker, der aus den Blüten der Kokospalme gewonnen wird und eine schöne Karamellnote besitzt. Mit einem Geschmacksprofil von dunklem Nuss-Nougat mit Noten von Schokokuchen, Rahmkaramell, Zitronen und Zitronengras.</p> | 18604 NEU BESTELLBAR AB ENDE NOVEMBER | 9006 4030 5358 3 | 9006 4030 5359 0 | Duftaromen: intensives Rahmkaramell mit Noten von melassigem Kokoszucker, Holz und Zitrusfrüchten, leichte Beeren-Anklänge Geschmacksaromen: intensiver Nuss-Nougat-Charakter mit leichtem Milchakzent, Noten von Schokokuchen, Karamell, Zitrusfrüchten und Zitronengras | |

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | GESCHMACKSPROFIL | HINWEISE |
|---|--|--|-------------------------|-------------------------|--|--------------|
|  | <p>50 % Milchschoke mit Dattelsucker</p> <p>Milchschoke mit Naturzucker: Eine Milchschokolade mit 50 % Kakaoanteil, Bio-Bergmilch aus Tirol und trendigem Dattelsucker, dem neuen Shootingstar unter den Zuckeralternativen. Ein naturbelassener Zucker, der aus gemahlenden Datteln besteht. Mit leichter Karamellnote und einer Süßkraft vergleichbar mit braunem Zucker. Eine Schoke mit intensivem Schokoladen-Charakter und Noten von Milchkaramell, gesalzenen Erdnüssen, Waffeln und Datteln.</p> | <p>18605</p> <p>NEU</p> <p>BESTELLBAR AB ENDE NOVEMBER</p> | <p>9006 4030 5360 6</p> | <p>9006 4030 5362 0</p> | <p>Duftaromen: Noten von Karamell, Waffeln, Rahm und Milch, leichte Holz-, Dattel- und Gewürz-Anklänge</p> <p>Geschmacksaromen: intensiver Schokoladenmilch-Charakter, Noten von Milchkaramell, gesalzenen Erdnüssen, Waffeln und Datteln</p> | |
|  | <p>Kokos Karamell mit Kokosblütenzucker</p> <p>Eine vegane Kokos-Karamell-Tafel, die einen aufregenden Kokosgeschmack und eine feine Karamellsüße besitzt. Komponiert aus Kokosmilch, Kokosraspeln, die ganz fein gewalzt wurden, 40 % Kakao und Kokosblütenzucker, der aus den Blüten der Kokospalme gewonnen wird und eine schöne Karamellnote entwickelt. Es erwartet Sie ein intensiver Kokosnussgeschmack, mit Noten von Karamell und Kirschen.</p> | <p>18609</p> <p>NEU</p> <p>BESTELLBAR AB ENDE NOVEMBER</p> | <p>9006 4030 5363 7</p> | <p>9006 4030 5364 4</p> | <p>Duftaromen: intensive Noten von Kokos (Kokosmilch, Kokosnussfleisch), Karamellzucker, leichte Anklänge von Melasse und Kirsche</p> <p>Geschmacksaromen: ausdrucksstarker Schoko-Kokos-Charakter, Noten von Kokosflocken, Karamell, Kakao und Kirschen</p> | <p>vegan</p> |
|  | <p>Waldbeere Kokos mit Dattelsucker</p> <p>Fruchtig und völlig vegan: eine lila Fruchttafel, komponiert aus einer weißen Kokoskuvertüre und vielen Himbeeren und Heidelbeeren, die der Kreation eine tolle lila Farbe und einen authentischen beerenstarken Geschmack verleihen. Gesüßt mit Dattelsucker, dem neuen Trend-Zucker aus gemahlenden Datteln. Eine naturbelassene Zuckeralternative mit feiner Karamellnote. Dazu ein Spritzer Zitrone und reine Kakaobutter für den Schmelz. Ein Genuss mit Noten von fruchtig-säuerlichen Beeren, Kokosmilch und Datteln.</p> | <p>18608</p> <p>NEU</p> <p>BESTELLBAR AB ENDE NOVEMBER</p> | <p>9006 4030 6365 1</p> | <p>9006 4030 6366 7</p> | <p>Duftaromen: intensive fruchtig-säuerliche Beeren-Noten (Trockenfrüchte, Marmelade), Zitronen-Anklänge, dezente Kokosmilch-Akzente</p> <p>Geschmacksaromen: ausdrucksstarker Beeren-Mix mit erfrischender Fruchtsäure, dezenter Kokosmilch-Charakter, Zitronen-Anklänge, Dattel-Kokos-Abgang</p> | <p>vegan</p> |
|  | <p>Weißer Kokos mit Erythrit</p> <p>Exotischer Kokosflavour mit dezenter Null-Kalorien-Süße: eine weiße vegane Tafel, die aufregend nach Kokos schmeckt und duftet. Dezent gesüßt mit Erythrit, der biologischen Zuckeralternative, die wie Zucker schmeckt und gleichzeitig null Kalorien besitzt. Mit im Spiel ist noch weiße Reisküvertüre und reine Kakaobutter für den schönen Schmelz. Ein Genuss, der mit Noten von Kokosmilch und gerösteten Kokosraspeln mit buttrig-cremigen Akzenten überrascht.</p> | <p>18607</p> <p>NEU</p> <p>BESTELLBAR AB ENDE NOVEMBER</p> | <p>9006 4030 5367 5</p> | <p>9006 4030 5368 2</p> | <p>Duftaromen: Noten von Kokosmilch und gerösteten Kokosraspeln, leichte Zitrus-Anklänge</p> <p>Geschmacksaromen: intensive Noten von Kokosmilch und gerösteten Kokosraspeln, buttrig-cremige Akzente, leichte Zitronen-Anklänge, kühlende Eigenschaften</p> | <p>vegan</p> |
|  | <p>Weißer Schokolade mit Ahornzucker</p> <p>Weißer Schoko mit aromatischem Ahornzucker: eine weiße Schokolade, die nicht ganz so süß ist. Im Vordergrund spürt man die gute Bergmilch und die reine Kakaobutter, die für einen feinen Schmelz sorgt. Gesüßt mit Ahornzucker, der eine feine Karamellnote besitzt. Ahornzucker wird aus dem Saft des Zuckerahorn-Baumes gewonnen, in Ahornsirup verwandelt, der in den USA und Kanada so beliebt ist, und abschließend noch kristallisiert.</p> | <p>18606</p> <p>NEU</p> <p>BESTELLBAR AB ENDE NOVEMBER</p> | <p>9006 4030 5369 9</p> | <p>9006 4030 5370 5</p> | <p>Duftaromen: wird erstellt</p> <p>Geschmacksaromen: wird erstellt</p> | |



Mitzi® Blue zotter Schokoladen

65-g-Scheibe
In 23 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung

Stylisch, rund und bunt

Flotte Titel, cooles Design und der hippe Mitzi-Mix – in jede Mitzi taucht eine kleine Mini-Mitzi. Die runde Schokolade mit Überraschungseffekt, fantasievollen Bruchmustern und einer umweltfreundlichen Verpackung aus Karton und Bio-Folie. Die Zellulosefolie besteht aus nachwachsenden Rohstoffen, ist biologisch abbaubar und sogar kompostierbar gemäß EN 13432.

Jetzt neu mit Produktabbildung auf der Rückseite!



Mitzi Blue

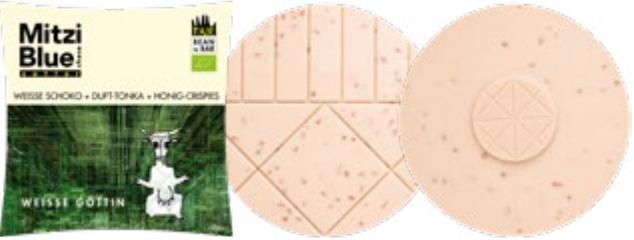
Für unsere Mitzi Blues läuft die Bean-to-Bar-Produktion auf Hochtouren, um die unterschiedlichsten Schokoladen herzustellen. Hochprozentige Schokolade aus Edelkacao mit unterschiedlichen Kakaoproszenten. Fruit-to-Bar entstehen die bunten Fruchttafeln aus der Fusion von Kakaobutter und Früchten, dazu stellen wir Nut-to-Bar eigene Nougats aus Haselnuss, Hanf und Cashew her und vieles mehr. Auf jede Mitzi-Schokolade wird eine kleine Schokoscheibe gelegt. Final werden die Scheiben noch mit frisch gerösteten Nüssen, selbstgemachten Schokofruchtflakes oder getrockneten Früchten berieselt, bevor sie als Power-Duo die Naschwelt erobern.

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|---|--|-------------|------------------|------------------|---------------------|
|  | <p>Afrika Afrika Dunkle Schoko 70% + Reis weiß + Trauben Black & White & Vegan: Eine dunkle Schokoscheibe mit afrikanischem Kakao aus Madagaskar, der extrem gefragt ist und eine tolle fruchtige Note mitbringt. In der Mitte eine kleine weiße vegane Scheibe, die mit Reisdink statt mit Milch umgesetzt wurde. Rundum trommeln süße Trauben auf die Kreation herab.</p> | 24045 | 9006 4030 2602 0 | 9006 4030 2603 7 | vegan |
|  | <p>Brennstoff Dunkle Chilischoko + Erdbeer + Choco-Nibs Die Feurige: eine dunkle Schokolade mit 70 % Kakaopower, feurig verschärft mit Urchili. Dazu eine kleine rote Erdbeerscheibe, deren tolle Farbe ganz allein durch Erdbeeren entsteht und die dabei überraschend scharf schmeckt, weil Pfeffer in ihr steckt. Rundum mit knackigen dunklen Choco-Nibs dekoriert.</p> | 24041 | 9006 4030 2594 8 | 9006 4030 2595 5 | |
|  | <p>Cool Chic Dunkle Schoko + Pfefferminze + Minzeblätter Erfrischend: Eine dunkle Schokoscheibe mit erfrischendem Minzgeschmack und kraftvollen 70 % Kakaanteil, kombiniert mit einer kleinen dunklen Schokoscheibe, die mit grob geriebenem Urwaldpfeffer veredelt wurde. Urwaldpfeffer ist nicht irgendein Pfeffer, sondern der sogenannte Champagner der Pfeffersorten. Er wird in Wildsammlungen von Ureinwohnern im Periyar-Nationalpark in Kerala, Indien, geerntet. Zum Abschluss kommen noch feine Minzeblätter auf die Schokoscheibe.</p> | 24097 | 9006 4030 3961 7 | 9006 4030 3962 4 | vegan |
|  | <p>Freches Früchtchen Fruchttafel + Himbeerflakes Rosaroter Frucht-Cocktail: eine rosarote Fruchtscheibe, die aus Himbeeren, Orangen, Mango und einem Pfiff Zitrone gemixt wurde. In der Mitte lockt eine fruchtige kleine Johannisbeerscheibe, die beerenstark schmeckt und deren tolle Farbe allein durch Früchte entsteht. Rundum mit knackigen Himbeerflakes geschmückt.</p> | 24090 | 9006 4030 3951 8 | 9006 4030 3952 5 | NICHT Glutenfrei |
|  | <p>Für „sehr“ Brave Milchscho + weiße Schoko + Mandeln Süß & knackig: eine Milchschokoscheibe, die 50 % Kakaopower besitzt, kombiniert mit einer kleinen, süßen, weißen Schokoscheibe. Rundum mit knackigen, karamellisierten Mandelstücken berieselt.</p> | 24087 | 9006 4030 3955 6 | 9006 4030 3956 3 | |

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|---|--|-------------|------------------|------------------|----------|
|  | <p>Glücksflip Joghurttafel + Fruchttafel + Süßkirschen und Trauben Leicht & fruchtig: eine weiße Joghurtscheibe mit charakteristischem Joghurtgeschmack, kombiniert mit einer kleinen fruchtigen Schokoscheibe, in der Erdbeeren, Maracuja, Ananas, Bananen und ein Spritzer Zitrone stecken. Rundum mit Süßkirschen und grünen Rosinen belegt.</p> | 24096 | 9006 4030 3945 7 | 9006 4030 3946 4 | |
|  | <p>Gute Laune Reistafel + Kurkuma + Grünteeflakes Das Sonnenscheibchen: eine süße vegane weiße Schoko, die mit Reisdrink statt mit Milch umgesetzt wurde, kombiniert mit einer sonnengelben Kurkuma-Scheibe. Kurkuma ist ein energetisierendes Gewürz aus der ayurvedischen Heilkunst mit einem elektrisierenden Geschmack, der an Reisen und Sonne erinnert und für gute Laune sorgt. Rundum mit knackigen Grünteeflakes dekoriert. Mit Sonnenblumenlecithin.</p> | 24093 | 9006 4030 3965 5 | 9006 4030 3966 2 | vegan |
|  | <p>Hanfplantage Milchschoko + Hanfscheibe + Hanfsamen Let it be! Eine Milchschoko mit 50 % Kakaopower, kombiniert mit einer kleinen Hanfnougatscheibe. Rundum mit karamellisierten Hanfsamen berieselt. Einfach chillen und genießen. So lange wir noch dürfen ...</p> | 24035 | 9006 4030 2582 5 | 9006 4030 2583 2 | |
|  | <p>Jazz & Blues Dunkle Schoko 80 % + Johannisbeer + Chili-Nibs Groove-Schoko: eine dunkle Schoko mit satten 80 % Kakaovibes jammt mit einer kleinen fruchtigen Johannisbeerscheibe, deren tolle Farbe allein durch Beeren entsteht. Rundum jazen kleine, karamellierte Kakao-Nibs, die mit Chili verschärft wurden.</p> | 24029 | 9006 4030 2544 3 | 9006 4030 2545 0 | |
|  | <p>Knusper-Karamell Karamelltafel + Karamell-Crispies Das süße Karamellbonbon: eine süße Karamellscheibe, die ganz verführerisch nach Karamellbonbons schmeckt und zudem mit kleinen Karamell-Crispies verfeinert wurde, kombiniert mit einer kleinen puren Karamellscheibe, die das Leben versüßt.</p> | 24026 | 9006 4030 2538 2 | 9006 4030 2539 9 | |

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|---|--|-------------|------------------|------------------|---------------------|
|  | <p>Liebeshimmel Weißer Schoko + Erdbeer + Himbeerherz Süße Liebeschoko mit Herz: eine süße weiße Schokolade, kombiniert mit einer kleinen rosaroten Erdbeerscheibe, deren tolle Farbe ganz natürlich durch Beeren entsteht. Dekoriert mit einem Himbeerherz und blauen Kornblumen.</p> | 24037 | 9006 4030 2586 3 | 9006 4030 2587 0 | |
|  | <p>Marrakesch Milkschoko + Mandelnougat + Rosen Die Schoko aus 1001 Nacht: eine Milkschokolade, die mit Kardamom, Ingwer und Zimt veredelt wurde, kombiniert mit einer kleinen Mandelnougatscheibe, die mit Orangenblütenöl verfeinert wurde. Rundum mit duftenden Rosenblüten dekoriert.</p> | 24038 | 9006 4030 2588 7 | 9006 4030 2589 4 | |
|  | <p>Milchstraße Milkschoko 40 % + 50 % + Kokosmond + Karamellstern Das Weltall zum Vernaschen: eine Milkschokoscheibe mit 40 % Kakaoanteil, kombiniert mit einer kleinen Milkschoko mit 50 % Kakaoanteil. Dekoriert mit einem weißen Kokosmond und einem süßen Karamellstern.</p> | 24027 | 9006 4030 2540 5 | 9006 4030 2541 2 | |
|  | <p>Muntermacher Kaffeetafel + Karamell + Kaffee flakes Kaffee-Kick: eine zartschmelzende, sehr aromatische Kaffeescheibe, in der frisch gemahlener Bio-Kaffee aus unserer hauseigenen Kaffeerösterei steckt, kombiniert mit einer kleinen süßen Karamellschokoscheibe. Rundum mit knackigen Karamellflakes dekoriert.</p> | 24094 | 9006 4030 3947 1 | 9006 4030 3948 8 | NICHT Glutenfrei |
|  | <p>Nobelhobel Dunkle Schoko 70 % + 80 % + Kakao-Nibs Edel & dunkel: eine dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, kombiniert mit einer kleinen dunklen Scheibe mit exzellenten 80 % Kakaoanteil, verspricht erstklassigen Schokogenuss, knackig veredelt mit frisch gerösteten Kakao-Nibs, dem reinen Urstoff der Schokolade.</p> | 24028 | 9006 4030 2542 9 | 9006 4030 2543 6 | vegan |

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|---|--|-------------|------------------|------------------|----------|
|  | <p>Nussi Bussi Haselnussnougat + Cashewnougat + Nüsse Das Nuss-Doppel: eine nussige Scheibe, gemixt aus Haselnussnougat und Milchschokolade, kombiniert mit einer kleinen Cashewnougatscheibe, die direkt in der Manufaktur aus frisch gerösteten Nüssen hergestellt wird. Rundum mit gerösteten Haselnüssen und Walnüssen knackig verfeinert.</p> | 24030 | 9006 4030 2546 7 | 9006 4030 2547 4 | |
|  | <p>Rock 'n' Roses Helle Milchtafel + Himbeer + Rosen Süße Schokoballade: eine Scheibe, gemixt aus weißer Schokolade und Milchschokolade, kombiniert mit einer kleinen Himbeerscheibe, die beerenstark schmeckt und deren tolle Farbe ganz allein durch die vielen Himbeeren entsteht. Rundum mit duftenden Rosenblüten geschmückt.</p> | 24076 | 9006 4030 2950 2 | 9006 4030 2951 9 | |
|  | <p>Roller Coaster Helle Schoko + weiße Kokosscheibe + Trauben / ohne Zuckerzugabe Ohne Zucker & vegan: eine süße Schokoscheibe, die mit Erythrit, der biologischen Zuckeralternative, gesüßt wird. Erythrit schmeckt wie Zucker, hat aber null Kalorien. Gemixt wird die Scheibe aus dunkler Schokolade und weißer Reis-Kokoskuvertüre. In der Mitte lockt eine kleine weiße Kokosscheibe mit verlockend exotischem Geschmack. Rundum mit süßen Trauben dekoriert.</p> | 24102 | 9006 4030 4961 6 | 9006 4030 4962 3 | vegan |
|  | <p>Soul Food Passionsfruchttafel + Karamell + Maracujaperlen Fruchtig & süß: eine exotisch fruchtige Maracujaschokoscheibe, kombiniert mit einer kleinen Karamellscheibe, die ganz verführerisch nach Karamellbonbons schmeckt. Rundum mit knackig fruchtigen Maracujaperlen besprenkelt.</p> | 24089 | 9006 4030 3959 4 | 9006 4030 3960 0 | |
|  | <p>Think Pink Kirschtafel + Mandelstückchen + Zimt Rosaroter Schokotraum: eine verführerisch rote Kirschschoke, deren tolle Farbe ganz allein durch Früchte entsteht, wird mit Mandelkrokant knackig verfeinert. In der Mitte wartet eine kleine weiße Schokoscheibe, die mit einer Prise Zimt noch feiner schmeckt.</p> | 24095 | 9006 4030 3963 1 | 9006 4030 3964 8 | |

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|---|---|-------------|------------------|------------------|----------|
|  | <p>Unendlich Erdbeere Erdbeertafel + Joghurt + Erdbeerperlen Für immer Frühling: eine Erdbeerscheibe, deren beerenstarker Geschmack und tolle Farbe ganz natürlich durch die vielen Beeren entsteht. Sie duftet nach Erdbeeren und schmeckt nach Frühling. In der Mitte lockt eine kleine Erdbeerscheibe, die mit Joghurtschoko verfeinert wurde. Rundum mit kleinen schokoladierten Erdbeerperlen gesprenkelt.</p> | 24032 | 9006 4030 2576 4 | 9006 4030 2577 1 | |
|  | <p>Vielen Dank Milkschoko + Nougat + Trauben Die süße Art, „Danke“ zu sagen: eine Milkschokoscheibe mit echter Tiroler Bio-Bergbauernmilch und 40 % Kakaopower. Kombiniert mit feinem Haselnussnougat, das mit knackigem Haselnusskrokant verfeinert wird. Rundum mit Rosinen getupft.</p> | 24039 | 9006 4030 2590 0 | 9006 4030 2591 7 | |
|  | <p>Weiße Göttin Weiße Schoko + Duft-Tonka + Honig-Crispies Der reine Schoko-Spirit: eine weiße Schokolade, verfeinert mit süßen Honig-Crispies, kombiniert mit einer kleinen weißen Schoko, die mit Tonkabohnen veredelt wurde. Tonkabohnen entwickeln einen wunderbaren Duft und werden deshalb sowohl von Starköchen als auch von Parfümherstellern heiß begehrt.</p> | 24025 | 9006 4030 2536 8 | 9006 4030 2537 5 | |



EINSTEIGERPAKET GROß

EINSTEIGERPAKET
KLEIN

Symbolfotos

**Einsteigerpaket Mitzi Blue groß –
1 Aufsteller groß, drehbar inkl. 150 Stk. Schokoladen**
Zum Aktionspreis

Mit den Sorten:

Afrika Afrika VEGAN
Roller Coaster, ohne Zuckerzugabe, VEGAN
Think Pink
Vielen Dank
Knusper Karamell
Liebeshimmel
Muntermacher
Rock ´n´ Roses
Milchstraße
Nussi Bussi
Unendlich Erdbeere
Weiße Göttin
Hanfplantage
Für „sehr“ Brave
Cool Chic VEGAN

**Einsteigerpaket Mitzi Blue klein –
1 Aufsteller klein, drehbar inkl. 120 Stk. Schokoladen**
Zum Aktionspreis

Mit den Sorten:

Afrika Afrika VEGAN
Roller Coaster, ohne Zuckerzugabe, VEGAN
Think Pink
Vielen Dank
Knusper Karamell
Liebeshimmel
Muntermacher
Rock ´n´ Roses
Milchstraße
Nussi Bussi
Unendlich Erdbeere
Weiße Göttin

24055

9006 4030 9931 4

24056

9006 4030 9929 1

G•Nuss.Tafel

65-g-Packung
In 5 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung

**Die Schoko mit ganzen Nüssen.
G. Nuss steht für ganze Nüsse und
knackigen Schokogenuss.**





G.Nuss Tafel

Als Erstes rösten wir die ganzen Bio-Haselnüsse, -Mandeln, -Cashews, und -Erdnüsse ganz frisch. Gleichzeitig stellen wir aus Edelkakao Bean-to-Bar die Schokolade her. Im Schoko-Atelier wird die flüssige Schokolade mit frisch gemachtem Nougat verfeinert und zu Tafeln gegossen, in die wir die ganzen Nüsse und Rosinen streuen. Ganz zum Schluss tauchen wir jede G.Nuss-Tafel noch einmal in Schokolade, um die Nüsse einzuhüllen.

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|---|--|-------------|------------------|------------------|----------|
|  | <p>G.NUSS TAFEL Cashew in Milkschokolade Milkschokolade mit Cashewnougat und Cashewkernen</p> <p>Knackig und fein: Ganze, frisch geröstete Cashews in Milkschokolade mit 40 % Kakaoanteil, die mit feinem Cashewnougat, einer Prise Urwaldpfeffer und etwas fruchtiger Ananaskuvertüre veredelt wird. Zum Abschluss wird die Tafel noch in dunkle Schokolade gedippt.</p> | 25914 | 9006 4030 3426 1 | 9006 4030 5036 0 | |
|  | <p>G.NUSS TAFEL Erdnüsse in Milkschokolade Milkschokolade mit Erdnussnougat und Erdnüssen</p> <p>The American Dream: Ganze, frisch geröstete Erdnüsse in Milkschokolade mit 40 % Kakaoanteil, die mit Erdnussnougat und etwas fruchtiger Bananenuvertüre verfeinert wird. Zum Abschluss wird die Tafel noch in Milkschokolade gedippt.</p> | 25915 | 9006 4030 3427 8 | 9006 4030 5037 7 | |
|  | <p>G.NUSS.TAFEL Haselnuss in dunkler Schokolade Dunkle Schokolade mit ganzen Haselnüssen und Haselnuss-Nougat</p> <p>Knackig und edel: Ganze Haselnüsse in einer dunklen Schokolade mit 70% Kakaoanteil, die mit Haselnussnougat und einem Hauch Zimt verfeinert und zum Abschluss kurz in dunkle Schokolade gedippt werden.</p> | 25900 | 9006 4030 3293 9 | 9006 4030 3296 0 | vegan |
|  | <p>G.NUSS.TAFEL Mandel in weißer Schokolade Weiße Schokolade mit ganzen Mandeln und Mandel-Nougat</p> <p>Knackig und süß: Ganze Mandeln tauchen in weiße Schokolade, die mit Mandelnougat kombiniert, noch feiner schmeckt. In Karamellschokolade gedippt, damit die Mandeln rundum mit Schokolade bedeckt sind.</p> | 25901 | 9006 4030 3294 6 | 9006 4030 3297 7 | |

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|---|--|-------------|------------------|------------------|----------|
|  | <p>G.NUSS.TAFEL Trauben-Nuss in Milkschokolade Milkschokolade mit ganzen Nüssen, Rosinen und Haselnuss-Nougat</p> <p>Knackig und fruchtig: Ganze Haselnüsse, Mandeln, Cashewkerne und Rosinen in Milkschokolade, die mit Haselnussnougat gepaart, sagenhaft gut schmeckt. Gedippt in weiße Schokolade.</p> | 25902 | 9006 4030 3295 3 | 9006 4030 3298 4 | |



NEU



Hammer Choco

100-g-Packung
In 9 Sorten erhältlich
MHD: mind. 4 Monate ab Lieferung

**HANDGEMACHT & NOSTALGISCH SINNLICH,
DIE HAMMER CHOCO MIT KNACKIGEM BISS!**

Mit ganzen Nüssen und vielen Früchten! Frisch geröstete Haselnüsse, Pistazien, Mandeln, Walnüsse, Erdnüsse und Kürbiskerne tauchen in Schokolade. Als fruchtige Variante gibt es weiße Schokolade mit allerlei Beeren und erfrischenden exotischen Früchten und zwei hammermäßige vegane Sorten. Um die Schoko richtig in Form zu bringen, schwingen wir den Hammer und brechen die Tafel in viele Schokostücke, die wir in einem Zellophansackerl verpacken.

Unsere handgemachte Hammer Choco!



Die Basis ist unsere Bean-to-Bar gefertigte Schokolade.



Frisch geröstete Nüsse, Pistazien, Gewürze oder Früchte werden eingestreut.



Dann wird das Ganze ausgiebig verrührt und temperiert.



In Formen gegossen.



In Form gebracht und gestrichen. Nach dem Erkalten im Kühltunnel, schwingen wir den Hammer und brechen die Tafel in kleinere Schokostücke.

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|---|---|--------------------------------|-------------------------|-------------------------|--------------|
|   | <p>Afrika Brot • Dunkle 60% mit Erdnüssen</p> <p>Nostalgisch & nussig: Dunkle Schokolade mit 60 % Kakaanteil, in der ganz viele knackige, leicht gesalzene Erdnüsse stecken.</p> | <p>18728</p> <p>NEU</p> | <p>9006 4030 5117 6</p> | <p>9006 4030 5192 3</p> | |
|   | <p>Beerenmix • Erdbeer, Heidelbeer, Himbeer</p> <p>Süß & beerig: Weiße Schokoladenstücke voller knuspriger Beeren. Erdbeerstückchen, Heidelbeeren und Himbeeren versüßen diesen fruchtigen Schokotraum.</p> | <p>18720</p> <p>NEU</p> | <p>9006 4030 5004 9</p> | <p>9006 4030 5188 6</p> | |
|   | <p>Dunkle Schoko mit Kürbiskernen und Walnüssen</p> <p>Edel & nussig: Dunkle Schokoladenstücke mit vielen knackigen Kürbiskernen und frisch gerösteten Walnüssen.</p> | <p>18721</p> <p>NEU</p> | <p>9006 4030 5005 6</p> | <p>9006 4030 5193 0</p> | <p>vegan</p> |
|   | <p>Fruchtcocktail • Erdbeer, Maracuja, Marille</p> <p>Weiß & fruchtig: Weiße Schokoladenstücke mit lauter knusprigen Erdbeerstückchen, Maracujafrüchtchen und Marillenstückchen. Ein süßer Fruchtcocktail!</p> | <p>18722</p> <p>NEU</p> | <p>9006 4030 5006 3</p> | <p>9006 4030 5187 9</p> | |
|   | <p>Karamelltafel mit Mandeln</p> <p>Süß & nussig: Karamelltafelstücke, die ganz verführerisch süß nach Karamellbonbons schmecken, mit ganz vielen knackigen Mandelstückchen vesetzt.</p> | <p>18723</p> <p>NEU</p> | <p>9006 4030 5007 0</p> | <p>9006 4030 5189 3</p> | |

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|--|--|--------------------------------|-------------------------|-------------------------|--------------|
|  | <p>Kokostafel mit Orangen und Maracuja</p> <p>Süß & vegan: Vegane weiße Schokostücke, die aus Kokoskuvertüre hergestellt werden und einen feinen exotischen Geschmack entwickeln, mit vielen fruchtigen und knackigen Orangen- und Maracujafroststückchen veredelt.</p> | <p>18724</p> <p>NEU</p> | <p>9006 4030 5008 7</p> | <p>9006 4030 5190 9</p> | <p>vegan</p> |
|  | <p>Milkschoko mit Haselnüssen</p> <p>Klassisch & nussig: Milkschokoladenstücke, in denen ganz viele frisch geröstete Haselnüsse knacken.</p> | <p>18725</p> <p>NEU</p> | <p>9006 4030 5009 4</p> | <p>9006 4030 5186 2</p> | |
|  | <p>Milkschoko mit Trauben und Nüssen</p> <p>Fruchtig & knackig: Milkschokoladenstücke, in denen lauter süße Rosinen und frisch geröstete Haselnüsse stecken.</p> | <p>18726</p> <p>NEU</p> | <p>9006 4030 5012 4</p> | <p>9006 4030 5191 6</p> | |
|  | <p>Weiße Schoko mit Pistazien und Mandeln</p> <p>Süß & knackig: Weiße Schokoladenstücke, die mit vielen knackigen Mandeln und sattgrünen Pistazien locken.</p> | <p>18727</p> <p>NEU</p> | <p>9006 4030 5013 1</p> | <p>9006 4030 5185 5</p> | |

TrinkSchokoladen

110-g-Packung mit 5 Tafeln Trinkschokolade à 22 g

In 19 Sorten erhältlich

MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung



Der Urknall der Schokoladenkultur

Xocolatl war das flüssige Gold der Inkas, Mayas und Azteken. Josef Zotter haucht dem Ursprung der Schokoladenkultur neues Leben ein und komponiert innovative Variationen von Trinkschokoladen, die als Täfelchen in heißer Milch baden. Die heißen Drinks gibt es in vielen Sorten und Farben. Und im Sommer kann man Trinkschokolade on Ice als coolen Drink genießen. Für die perfekte Inszenierung gibt es das schicke Trinkservice.



Xocitto 100 %

Der Schoko-Smoothie



Xocitto 100% ist ein cremiger Powerdrink, der zu 100 % aus edlem ecuadorianischen Kakao besteht und direkt im Mixer mit heißem Wasser cremig aufgeschäumt wird. Von der Idee her funktioniert Xocitto wie ein Espresso. Man kann Xocitto einfach pur genießen oder nach Lust und Laune mit Zucker süßen und mit Milch verlängern. Ganz individuell, so wie man es mag – also purer Schoko-Espresso-Kick oder Schoko-Macchiato oder Schoko-Cappuccino, Schoko-Affogato und, und, und ...

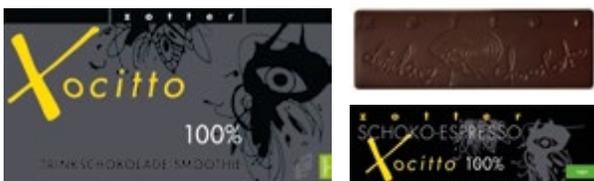
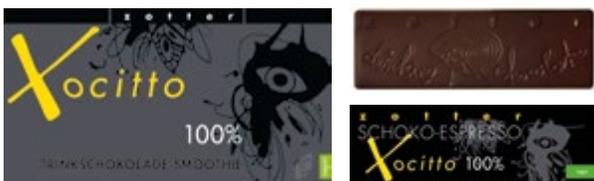
Zubereitung

Eine Tafel Xocitto 100 % mit 0,1 l heißem Wasser in einem Turmischer oder mit einem Stabmixer durchmischen. Wie beim Kaffee genießt man den Xocitto ganz individuell mit viel oder wenig Zucker und Milch – oder pur!

Für Xocitto gibt es trendig designte Gläser und Porzellan-Teller.

| SORTE 5ER PACKUNG | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|---|--|-------------|------------------|------------------|----------|
|   | <p>Bitter Classic Kompromisslos intensiv. Mit einem besonders hohen Kakaanteil von den besten Kakaosorten aus Lateinamerika, die bei Zotter Bean-to-Bar in eine hochprozentige Trinkschokolade voller Kakaaromen verwandelt werden.</p> | 21009 | 9006 4030 3050 8 | 9006 4030 3066 9 | vegan |
|   | <p>Caffè Latte Ein süßer Muntermacher. Frisch gemahlener, fair gehandelter Bio-Kaffee aus unserer eigenen Kaffeerösterei ersetzt einen Großteil der Milch in der Weißen Schokolade. Was bleibt, ist der wunderbare Schmelz von 30% Kakaobutter und ein klares Kaffee Aroma, versüßt von Rohrohrzucker.</p> | 21037 | 9006 4030 3155 0 | 9006 4030 3156 7 | |
|   | <p>Cashew-Karamell Süße Karamellkuvertüre, gemischt mit einem köstlichen Cashewnougat und Karamell-Crisps, die sich wunderbar in heißer Milch auflösen. Veredelt mit einer japanischen Gewürzmischung aus Pfefferminz, Chili, Ingwer und Pfeffer.</p> | 21039 | 9006 4030 3151 2 | 9006 4030 3152 9 | |
|   | <p>Chili Bird's Eye Ganz viel Chili. Chili Bird's Eye gilt als die Urform von Chili und ist selten, feurig und voller Aromen. Diese hochprozentige dunkle Trinkschokolade wird von der Bohne weg im Haus gefertigt und in Tafeln gegossen. Ein scharfer Drink, der die Sinne belebt.</p> | 21008 | 9006 4030 3003 4 | 9006 4030 3063 8 | vegan |
|   | <p>Götterdrink Der Duft der Tonkabohnen aus den Anden ist umwerfend betörend. Kein Wunder, dass er auch in Parfums verwendet wird. Die Dufttonkas, kombiniert mit Macadamianougat und Maca, der Wunder-Knolle aus Peru, der eine aphrodisierende Wirkung nachgesagt wird. Dazu gesellen sich Rosenblüten, Bird's Eye Chili, Kardamom, Koriander, Zimt und Bourbonvanille.</p> | 21024 | 9006 4030 3111 6 | 9006 4030 3078 2 | |
|   | <p>Grüntee Schon die Samurai machten sich die Stärke des Matcha-Grüntees zunutze. Die Teeblätter werden zu feinstem Pulver zerrieben und mit weißer Reisschoko gemischt. Daraus entsteht eine grüne Trinkschokolade mit fabelhaftem Grüntee-Aroma. Diese Kreation ist natürlich vegan.</p> | 21410 | 9006 4030 3967 9 | 9006 4030 3968 6 | vegan |

| SORTE 5ER PACKUNG | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|---|---|-------------|------------------|------------------|----------|
|  | <p>Hanf-Drink Feiner, selbstgemachter Hanfnougat aus gerösteten Hanfsamen, die natürlich kein THC, dafür aber sehr viele wertvolle Stoffe besitzen. Hanf ist einfach kultig. Veredelt mit einer dunklen 70-prozentigen Schokolade. In Milch verwandelt sich der Hanf zu einem coolen Powerdrink.</p> | 21411 | 9006 4030 3969 3 | 9006 4030 3970 9 | vegan |
|  | <p>Honig Zimt In der Creme-Edelweiß-Schokolade steckt ganz viel Milch und dazu Honigflocken von fleißigen Bienchen. Ein leichter Zimtgeschmack huscht kurz vorüber.</p> | 21041 | 9006 4030 3160 4 | 9006 4030 3161 1 | |
|  | <p>Indian Chai Rassige dunkle Schokolade, gepaart mit süßer Karamellkuvertüre, veredelt mit Auszügen des berühmten indischen Tees: India Masala. Intensiv und würzig mit Sternanis, Shiitake, Kardamom, Langpfeffer und echter Vanille.</p> | 21040 | 9006 4030 3149 9 | 9006 4030 3150 5 | |
|  | <p>Ingwer-Kokos Ingwer - süß, frisch und scharf: eine Topkombination der Natur in einer Mischung aus Bergmilchschokolade, Kokoskuvertüre und 70%-iger Nobelschokolade.</p> | 21022 | 9006 4030 3084 3 | 9006 4030 3095 9 | vegan |
|  | <p>Karamell Der feine Karamell-Drink: Für die Karamellschokolade wird der Milchzucker vorab karamellisiert und mit feinem Mascobadozucker, der von Natur aus nach Karamell schmeckt, veredelt. Ein unwiderstehlicher Karamell-Drink mit echter Kakaobutter und viel Bio-Bergmilch.</p> | 21413 | 9006 4030 3971 6 | 9006 4030 3972 3 | |
|  | <p>Kaffee-Kardamom Sein feines Duftspiel mit Zitrusnoten entfaltet der Kardamom in dieser Trinkschokolade, die aus Milchschokolade und süßer Kaffeekuvertüre gemixt wurde. Hausgerösteter Kaffee mit Kardamom schmeckt sensationell. In arabischen Ländern peppt man schon seit langem den Kaffee mit Kardamom auf – die Trinkschokolade der arabischen Nächte, nur den tollen Sternenhimmel muss man sich selbst dazu denken.</p> | 21066 | 9006 4030 2958 8 | 9006 4030 2959 5 | |

| SORTE 5ER PACKUNG | | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|---|---|--|--|------------------|------------------|----------|
|  |  | Mandelnougat Ein hausgemachtes, zartes Mandelnougat gepaart mit weißer Schokolade, etwas Milkschoko und ein kleiner Hauch Orange verwandeln sich in einen nussig-süßen Schoko-Drink. | 21015 TITEL GEÄNDERT | 9006 4030 3083 6 | 9006 4030 3094 2 | |
|  |  | Milch Kakao Trinkschokolade für Kinder und all jene, die es süß mögen: Süßer Schokoladen-Karamellgeschmack. Gemischt aus dunkler Bergmilchschokolade und ein wenig Karamellkuvertüre. | 21035 | 9006 4030 3148 2 | 9006 4030 3157 4 | |
|  |  | Nuss-Nougat Selbst gemachter Haselnussnougat gemischt mit hausgemachter 70%iger nobelbitterer Schokolade bringen, wie sollte es anders sein, Ge-Nuss! | 21028 | 9006 4030 3040 9 | 9006 4030 3065 2 | vegan |
|  |  | Xocitto 100% Der Schoko-Smoothie: ein cremiger Powerdrink, der zu 100% aus edlem ecuadorianischen Kakao besteht und direkt im Mixer mit heißem Wasser cremig aufgeschäumt wird. Einfach pur oder mit Zucker und Milch genießen. | 21404 | 9006 4030 3791 0 | 9006 4030 3792 7 | vegan |
|  |  | Winterzauber Mandel-Kokos mit Zimt und Orange Eine heiße Schokolade für kalte Wintertage komponiert aus nussigem Mandelnougat und einer weißen Kokos-Reis-Kuvertüre. Orangen, Zimt und Lebkuchengewürze setzen feine fruchtige und winterliche Akzente. | 21070 BESTELLBAR OKT. - MÄR. | 9006 4030 4837 4 | 9006 4030 4838 1 | |
|  |  | Weiße mit Vanille Weiße Schokolade mit viel aromatischer Bergmilch von den glücklichen Kühen der Tiroler Bergbauern. Viel Kakaobutter, unraffiniertes Rohrohrzucker, süße Mandeln und echte Vanille verschmelzen zu einem süßen Trinkbonbon. | 21010 | 9006 4030 3002 7 | 9006 4030 3062 1 | |

| SORTE 5ER PACKUNG | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|---|---|-------------|------------------|------------------|----------|
|  | <p>Zimt Banane Pfiffig fruchtige Bananenschokolade: Josef Zotter hat statt Milch Bananen in die Rezeptur der Weißen Schokolade gemischt. Ein Spritzer Zitrone sorgt für Frische und der Zimt für warme Würze.</p> | 21032 | 9006 4030 3039 3 | 9006 4030 3051 5 | |



VARIATIONEN

SORTE 5ER PACKUNG

BESCHREIBUNG

ARTIKEL-NR.

EAN/STÜCK

EAN/VE

HINWEISE



Variation Kinder
Die Zauberwelt der Trinkschokolade mit fünf süßen Trinkkreationen für Kinder:
Zimt-Banane, Milch-Kakao, Weiße mit Vanille, Honig-Zimt und Karamell.

21034 9006 4030 3158 1 9006 4030 3159 8

Fünf unterschiedliche Sorten.
Je eine Tafel pro Sorte.



Variation Klassik
Zeitloser Trinkgenuss: Bitter Classic, Caffé Latte, Mandelnougat, Nuss-Nougat und
Weiße mit Vanille.

21003 9006 4030 3030 0 9006 4030 3064 5

Fünf unterschiedliche Sorten.
Je eine Tafel pro Sorte.



Variation Nussdrinks
Allerfeinste Nusskompositionen verwandeln sich in fünf fabelhafte Drinks:
Mandelnougat, Nuss-Nougat, Hanf-Drink, Cashew-Karamell und Götterdrink – mit
Macadamia-Nougat und betörend duftenden Tonkabohnen.

21100 9006 4030 3973 0 9006 4030 3974 7

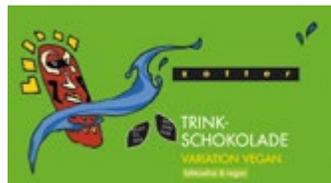
Fünf unterschiedliche Sorten.
Je eine Tafel pro Sorte.



Variation POPulär
Auf Geschmackskurs mit fünf angesagten Trinkkreationen:
Grüntee, Chili „Bird’s Eye“, Indian Chai, Kaffee-Kardamom und Ingwer-Kokos.

21005 9006 4030 3093 5 9006 4030 3102 4

Fünf unterschiedliche Sorten.
Je eine Tafel pro Sorte.



Variation Vegan
Vegane Vielfalt: fünf coole Drinks – für Geschmacksabenteurer, die sich gesund
ernähren und damit auch ein Stück weit unseren Planeten retten:
Bitter Classic, Chili „Bird’s Eye“, Nuss-Nougat, Xocitto 100% und Hanf-Drink.

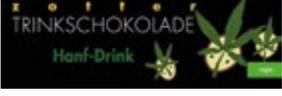
21098 9006 4030 3300 4 9006 4030 3302 8

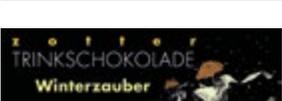
Fünf unterschiedliche Sorten.
Je eine Tafel pro Sorte.

vegan

SORTE LOSE

SORTE LOSE (28 STK. À 22G)

| | | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|---|---|---|-------------|------------------|------------------|----------|
|  |  | Bitter Classic - 28 Stück inkl. Display Kompromisslos intensiv. Mit einem besonders hohen Kakaanteil von den besten Kakaosorten aus Lateinamerika, die bei Zotter Bean-to-Bar in eine hochprozentige Trinkschokolade voller Kakaaromen verwandelt werden. | 21109 | 9006 4030 3004 1 | 9006 4030 3024 9 | vegan |
|  |  | Caffè Latte - 28 Stück inkl. Display Ein süßer Muntermacher. Frisch gemahlener Kaffee aus unserer eigenen Kaffeerösterei ersetzt einen Großteil der Milch in der Weißen Schokolade. Was bleibt, ist der wunderbare Schmelz von 30% Kakaobutter und ein klares Kaffeearoma, versüßt von Rohrohrzucker. | 21137 | 9006 4030 3140 6 | 9006 4030 3147 5 | |
|  |  | Cashew-Karamell - 28 Stück inkl. Display Süße Karamellkuvertüre, gemischt mit einem köstlichen Cashewnougat und Karamell-Crisps, die sich wunderbar in heißer Milch auflösen. Veredelt mit einer japanischen Gewürzmischung aus Pfefferminz, Chili, Ingwer und Pfeffer. | 21139 | 9006 4030 3135 2 | 9006 4030 3142 0 | |
|  |  | Chili Bird's Eye - 28 Stück inkl. Display Ganz viel Chili. Chili Bird's Eye gilt als die Urform von Chili und ist selten, feurig und voller Aromen. Diese hochprozentige dunkle Trinkschokolade wird von der Bohne weg im Haus gefertigt und in Tafeln gegossen. Ein scharfer Drink, der die Sinne belebt. | 21108 | 9006 4030 3005 8 | 9006 4030 3025 6 | vegan |
|  |  | Götterdrink - 28 Stück inkl. Display Der Duft der Tonkabohnen aus den Anden ist betörend. Kein Wunder, dass er auch in Parfums verwendet wird. Die Dufttonkas, kombiniert mit Macadamianougat und Maca, der Wunder-Knolle aus Peru. Dazu gesellen sich Rosenblüten, Bird's Eye Chili, Kardamom, Koriander, Zimt und Bourbonvanille. | 21124 | 9006 4030 3116 1 | 9006 4030 3037 9 | |
|  |  | Grüntee - 28 Stück inkl. Display Schon die Samurai machten sich die Stärke des Matcha-Grüntees zunutze. Die Teeblätter werden zu feinstem Pulver zerrieben und mit weißer Reisschoko gemischt. Daraus entsteht eine grüne Trinkschokolade mit fabelhaftem Grüntee-Aroma. Diese Kreation ist natürlich vegan. | 21310 | 9006 4030 3975 4 | 9006 4030 4011 8 | vegan |
|  |  | Honig Zimt - 28 Stück inkl. Display In der Creme-Edelweiß-Schokolade steckt ganz viel Milch und dazu Honigflocken von fleißigen Biennen. Ein leichter Zimtgeschmack huscht kurz vorüber. | 21141 | 9006 4030 3136 9 | 9006 4030 3143 7 | |
|  |  | Hanf-Drink - 28 Stück inkl. Display Feiner, selbstgemachter Hanfnougat aus gerösteten Hanfsamen, die natürlich kein THC, dafür aber sehr viele wertvolle Stoffe besitzen. Hanf ist einfach kultig. Veredelt mit einer dunklen 70-prozentigen Schokolade. In Milch verwandelt sich der Hanf zu einem coolen Powerdrink. | 21311 | 9006 4030 3977 8 | 9006 4030 4012 5 | vegan |
|  |  | Indian Chai - 28 Stück inkl. Display Rassige dunkle Schokolade, gepaart mit süßer Karamellkuvertüre, veredelt mit Auszügen des berühmten indischen Tees: India Masala. Intensiv und würzig mit Sternanis, Shiitake, Kardamom, Langpfeffer und echter Vanille. | 21140 | 9006 4030 3137 6 | 9006 4030 3144 4 | |

| SORTE LOSE (28 STK. À 22G) | | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|---|---|--|-------------|------------------|------------------|----------|
|  |  | Ingwer-Kokos - 28 Stück inkl. Display Ingwer - süß, frisch und scharf: eine Topkombination der Natur in einer Mischung aus Bergmilchschokolade, Kokoskuvertüre und 70%-iger Nobelschokolade. | 21122 | 9006 4030 3089 8 | 9006 4030 3126 0 | vegan |
|  |  | Karamell - 28 Stück inkl. Display Der feine Karamell-Drink: Für die Karamellschokolade wird der Milchzucker vorab karamellisiert und mit feinem Mascobadozucker, der von Natur aus nach Karamell schmeckt, veredelt. Ein unwiderstehlicher Karamell-Drink mit echter Kakaobutter und viel Bio-Bergmilch. | 21314 | 9006 4030 3976 1 | 9006 4030 4013 2 | |
|  |  | Kaffee-Kardamom - 28 Stück inkl. Display Sein feines Duftspiel mit Zitrusnoten entfaltet der Kardamom in dieser Trinkschokolade, die aus Milchschokolade und süßer Kaffeekuvertüre gemixt wurde. Hausgerösteter Kaffee mit Kardamom schmeckt sensationell. | 21166 | 9006 4030 2954 0 | 9006 4030 2955 7 | |
|  |  | Mandelnougat - 28 Stück inkl. Display Ein hausgemachtes, zartes Mandelnougat gepaart mit weißer Schokolade, etwas Milchschoko und ein kleiner Hauch Orange verwandeln sich in einen nussig-süßen Schoko-Drink. | 21115 | 9006 4030 3088 1 | 9006 4030 3125 3 | |
|  |  | Milch Kakao - 28 Stück inkl. Display Trinkschokolade für Kinder und all jene, die es süß mögen: Süßer Schokoladen-Karamellgeschmack. Gemischt aus dunkler Bergmilchschokolade und ein wenig Karamellkuvertüre. | 21135 | 9006 4030 3134 5 | 9006 4030 3141 3 | |
|  |  | Nuss-Nougat - 28 Stück inkl. Display Selbst gemachter Haselnussnougat gemischt mit hausgemachter 70%iger nobelschokoladiger Schokolade bringen, wie sollte es anders sein, Ge-Nuss! | 21128 | 9006 4030 3011 9 | 9006 4030 3031 7 | vegan |
|  |  | Weiße mit Vanille - 28 Stück inkl. Display Weiße Schokolade mit viel aromatischer Bergmilch von den glücklichen Kühen der Tiroler Bergbauern. Viel Kakaobutter, unraffinierter Rohrohrzucker, süße Mandeln und echte Vanille verschmelzen zu einem süßen Trinkbonbon. | 21110 | 9006 4030 3013 3 | 9006 4030 3033 1 | |
|  |  | Winterzauber - 28 Stück inkl. Display Mandel-Kokos mit Zimt und Orange Eine heiße Schokolade für kalte Wintertage komponiert aus nussigem Mandelnougat, weißer Kokos-Reis-Kuvertüre, Orangen, Zimt und Lebkuchengewürzen. | 21170 | 9006 4030 4787 2 | 9006 4030 4788 9 | |
|  |  | Xocitito 100% - 28 Stück inkl. Display Der Schoko-Smoothie: ein cremiger Powerdrink, der zu 100% aus edlem ecuadorianischen Kakao besteht und direkt im Mixer mit heißem Wasser cremig aufgeschäumt wird. Einfach pur oder mit Zucker und Milch genießen. | 21304 | 9006 4030 3789 7 | 9006 4030 3790 3 | vegan |

TITEL
GEÄNDERT

BESTELLBAR
OKT. - MÄR.

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|---|---|-------------|------------------|------------------|----------|
|   | <p>Zimt Banane - 28 Stück inkl. Display Pffiffig fruchtige Bananenschokolade: Josef Zotter hat statt Milch Bananen in die Rezeptur der Weißen Schokolade gemischt. Ein Spritzer Zitrone sorgt für Frische und der Zimt für warme Würze.</p> | 21132 | 9006 4030 3042 3 | 9006 4030 3056 0 | |

GESCHENKSETS

| | | | | | |
|---|---|-------|------------------|--|--|
|  | <p>Trinkschokolade-Set „universell“ Fünf klassische Trinkschokolade-Tafeln, ein Trinkschokoglas im Zotter-Design mit doppelter Glaswand und ein handgemachter Trinkquirler für die perfekte Trinkschokozereemonie.</p> <p>5 x Trinkschokolade-Tafeln, 5 Sorten: Bitter Classic, Mandelnougat, Caffè Latte, Nuss-Nougat und Weiße mit Vanille</p> <p>Verpackt in einem dekorativen Geschenkkarton. Maße der Geschenkbox: B : 22 x H: 17,4 x T: 7 cm</p> | 22203 | 9006 4030 3476 6 | | |
|---|---|-------|------------------|--|--|

TRINK-SCHOKOLADE ZUBEHÖR

| | | | | | |
|---|---|-------|------------------|--|--|
|  | <p>Trinkschokolade-Glas Doppelwandiges Trinkschokolade-Glas mit einer Grafik von Andreas h. Grätze. Maße: H: 13,5 cm, Ø 6 cm, Volumen: 0,2 l</p> | 23001 | 9006 4030 9905 5 | | |
|  | <p>Trinkschokolade-Quirler Mit dem handgearbeiteten Schokolade-Quirler lässt sich die Trinkschokolade optimal im Glas verteilen. Ein Fest für die Aromen.</p> | 23012 | 9006 4030 9906 2 | | |
|  | <p>Trinkschokolade-Tablett Das elegante, federleichte Edelstahltablett im zeitgenössischen Design besitzt Unterteilungen für Glas, Quirler und die Trinkschokolade-Tafeln. Maße B: 21 cm, L : 27,5 cm</p> | 23010 | 9006 4030 9907 9 | | |
|  | <p>Trinkschokolade To-Go-Becher (1 VE = 100 Stück) Gut isolierender Papierbecher aus Recyclingpapier, bedruckt, mit Deckel für die To-Go-Generation. Maße: 220 ml, H: 9,2 cm</p> | 23005 | 9006 4030 9935 2 | | |
|  | <p>Bambusstäbchen für den To-Go-Becher (1 VE = 100 Stück) Jetzt kann man Trinkschokolade überall genießen und ausschenken: mit dem To-Go-Becher und dem Bambusstäbchen zum Verrühren.</p> | 25079 | 9006 4030 4653 0 | | |

balleros

in Schokolade gerollte Genuss-Stücke

100-g-Packung

In 19 Sorten erhältlich

MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung



Getrocknete Früchte, geröstete Nussstücke und knackige Kakaonibs gerollt in Schokolade. Am besten zuerst am Gaumen schmelzen lassen und dann langsam genießen. Dabei entpuppt sich das ballero-Stückchen als Geschmackskunststück. Erleben Sie den Wechsel von schmelzender Schokohülle und knackigem Inhalt.

Wow! Naschen in neuer Dimension!

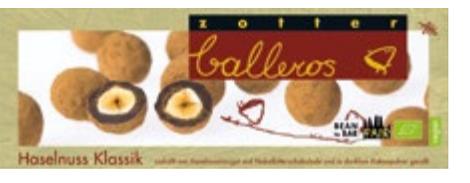
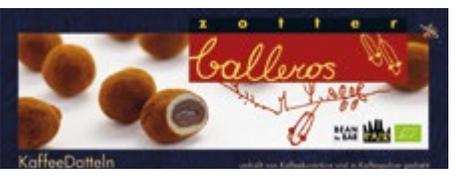




Balleros

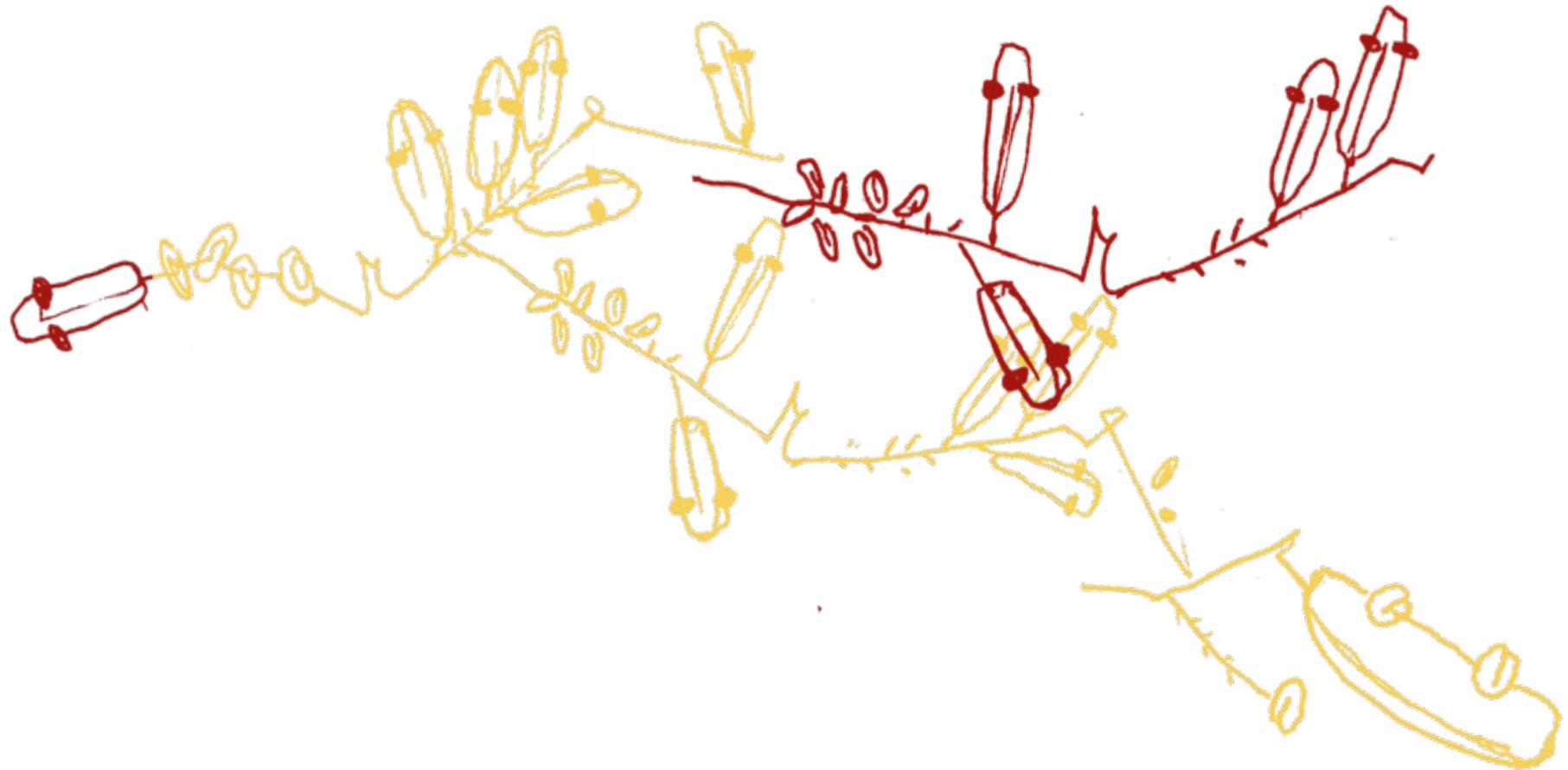
In Balleros steckt Zotters Faszination für Nüsse und Früchte. Obwohl sie so klein sind, steckt in diesen kleinen Bauteilen der Natur der gesamte Plan für die Bäume der Zukunft – und gleichzeitig so viel Geschmack! Deshalb verarbeiten wir in der Balleros-Serie eine Vielzahl von unterschiedlichen Früchten, frisch gerösteten Nüssen und Kakaonibs, die wir in Dragiertrommeln so lange rollen, bis sie perfekt in Schokolade eingehüllt sind. Manche Sorten schleifen wir auf Glanz, und andere rollen wir noch einmal in einem bunten Fruchtpulver, einer Zuckermischung, Kräutern, unserem hauseigenen, frisch gemahlene Kaffee oder einfach nur in reinem Kakaopulver.



| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | ÜBERZUG | HINWEISE |
|---|--|-------------|------------------|------------------|--------------------------------|----------|
|  | <p>Cashew Cashewkerne umhüllt von dunkler Bergmilchschokolade und in Kakaopulver gedreht – Der Cashew-Clou. Die utopisch wachsenden Cashews mit der panzerharten Schale werden im Spezialverfahren kalt geknackt statt ausgedünstet. Der Aufwand macht sich im knackigen Geschmack bezahlt, der von dunkler Bergmilchschokolade mit 50% Kakaanteil umhüllt wird.</p> | 19004 | 9006 4030 6048 2 | 9006 4030 6107 6 | 50% Dunkle Bergmilchschokolade | |
|  | <p>ErdbeerPerlen Erdbeeren umhüllt von Erdbeerkuvertüre – Pinke Erdbeerperlen: kleine Erdbeerstückchen, gerollt in rosaroter Erdbeerkuvertüre, die einen absolut genialen Erdbeergeschmack und feinen Duft entwickelt. Der hohe Fruchtanteil verleiht der Schokolade diese tolle Farbe und den authentischen Geschmack – extrem fruchtig und dabei zart schmelzend wie Schokolade. Zu Genussperlen geschliffen.</p> | 19060 | 9006 4030 3614 2 | 9006 4030 3615 9 | Erdbeerkuvertüre | |
|  | <p>Geröstete Kürbiskerne Kürbiskerne umhüllt von Nobelschokolade und in Kakaopulver gerollt Die steirische Delikatesse: frisch geröstete Kürbiskerne, die steirische Spezialität, überzogen mit einem zartschmelzenden grünen Kürbiskernnougat. Nochmals in dunkler Schokolade mit 70 % Kakaanteil gerollt und mit Kakaopulver gepudert.</p> | 19034 | 9006 4030 6081 9 | 9006 4030 6082 6 | 70% Nobelschokolade | |
|  | <p>Haselnuss Klassik Haselnüsse umhüllt von Nobelschokolade und in dunklem Kakaopulver gerollt – Lang geröstete und karamellierte Haselnüsse, in dunkler Nobelschokolade mit 70% Kakaanteil gedreht und mit Kakaopulver gepudert.</p> | 19009 | 9006 4030 6032 1 | 9006 4030 6097 0 | 70% Nobelschokolade | vegan |
|  | <p>Ingwer in Kokos Ingwer umhüllt von Kokoskuvertüre und in Gelbwurz-Zuckermischung gerollt Die exotisch-süße Schärfe und Frische des australischen Ingwers gerollt in süße Kokoschokolade. Gepudert mit Gelbwurzpulver, das nicht nur Farbe, sondern auch ayurvedische Heilkräfte besitzt. Abwechslungsreiches Geschmacksfeuerwerk.</p> | 19041 | 9006 4030 2707 2 | 9006 4030 2708 9 | Kokoskuvertüre | vegan |
|  | <p>KaffeeDatteln Datteln umhüllt von Kaffeekuvertüre und in Kaffeepulver gedreht – Ein orientalisches Märchen: Getrocknete Datteln in frisch erfundener Kaffeeschokolade gerollt und mit Kaffeepulver berieselt. Genial!</p> | 19015 | 9006 4030 6020 8 | 9006 4030 6026 0 | Kaffeekuvertüre | |

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | ÜBERZUG | HINWEISE |
|---|--|-------------|------------------|------------------|--------------------------------|----------|
|  <p>Krokant Pralinen</p> | <p>Krokant Pralinen Mandelkrokantkugeln umhüllt von Karamellkuvertüre – Feines Mandelkrokant umhüllt von bonbonsüßer Karamellkuvertüre, die beim Schmelzen mit einem fantastischen Karamellgeschmack überrascht und dann die knackige Mandelmania-Krokantkugel krachen lässt – ohne Glanzmittel zu Genussperlen geschliffen.</p> | 19063 | 9006 4030 3618 0 | 9006 4030 3619 7 | Karamellkuvertüre | |
|  <p>Mandeln mit Rosenblüten</p> | <p>Mandeln mit Rosenblüten Mandeln umhüllt von dunkler Bergmilchschokolade und in einer Rosenblüten-Zuckermischung gerollt – Süße, sizilianische Mandeln werden sanft geröstet und bekommen in den balleros-Trommeln einen dünnen Bergmilchschokoladenüberzug mit 50% Kakaoanteil. Für ein blumiges Entrée sorgt der Rosenblütenzucker.</p> | 19019 | 9006 4030 6033 8 | 9006 4030 6098 7 | 50% Dunkle Bergmilchschokolade | |
|  <p>MaracujaPerlen</p> | <p>MaracujaPerlen Maracuja umhüllt von Maracujakuvertüre Gelbe Fruchtperlen: knackige Maracujastückchen, gerollt in exotisch-gelber Maracujaschoko, die aufregend fruchtig und angenehm erfrischend schmeckt. Zu Genussperlen geschliffen.</p> | 19061 | 9006 4030 3616 6 | 9006 4030 3617 3 | Maracujakuvertüre | |
|  <p>NussVariation</p> | <p>NussVariation Cashewkerne in Cashewnougat und dunkler Bergmilchschokolade Haselnüsse in Haselnussnougat und Nobelschokolade Mandeln in dunkler Bergmilchschokolade Kürbiskerne in Kürbiskernnougat und Nobelschokolade Vier frisch geröstete Nussklassiker zum Knabbern.</p> | 19072 | 9006 4030 4472 7 | 9006 4030 4473 4 | 50% & 70% Dunkle Schokolade | |
|  <p>Physalis in weißer Schokolade</p> | <p>Physalis in weißer Schokolade Physalis umhüllt von weißer Schokolade und in Zitronenzucker gerollt Die erfrischend säuerlichen Andenbeeren werden sinnlich süß mit zartschmelzender weißer Schokolade kontrastiert und final mit Zitronenzucker berieselt. Ein fruchtig-saures Knabbervergnügen.</p> | 19024 | 9006 4030 6022 2 | 9006 4030 6028 4 | 30% Weiße Schokolade | |
|  <p>Pistazien in Mandelnougat</p> | <p>Pistazien in Mandelnougat Pistazien umhüllt von Mandelnougat und dunkler Bergmilchschokolade Sattgrüne Pistazien aus dem Iran umhüllt von selbst gemachtem Mandelnougat mit wunderbarem Schmelz. Bestäubt mit hellem Kakaoapulver. Ein Geschmackskunstwerk, das man langsam genießen sollte, denn in jedem kleinen ballero stecken drei ganz unterschiedliche Geschmacksdimensionen.</p> | 19045 | 9006 4030 2717 1 | 9006 4030 2718 8 | 50% Dunkle Bergmilchschokolade | |

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | ÜBERZUG | HINWEISE |
|--|---|-------------|------------------|------------------|--------------------------------|----------|
|  <p>Sauerkirschen</p> | <p>Sauerkirschen Sauerkirschen gerollt in dunkler Bergmilchschokolade und in Sauerkirchpulver gedreht – Fruchtbetont und säuerlich-frisch: Sauerkirschen rollen in dunkler Bergmilchschokolade mit 50% Kakaoanteil, das von Kirschkernpulver besetzt wird.</p> | 19027 | 9006 4030 6035 2 | 9006 4030 6100 7 | 50% Dunkle Bergmilchschokolade | |
|  <p>Trauben Nuss</p> | <p>Trauben Nuss Trauben umhüllt von Nobelmilchschokolade und in Haselnüssen und Zimt gerollt Weiße Trauben rollen in selbst gemachtem Haselnussnougat, drehen noch ein paar Runden in hochprozentiger nobelbitterer Schokolade und wälzen sich in geriebenen Haselnüssen und etwas Zimt.</p> | 19035 | 9006 4030 6083 3 | 9006 4030 6084 0 | 70% Nobelmilchschokolade | |



| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | ÜBERZUG | HINWEISE |
|--|--|-------------|------------------|------------------|----------------------------------|----------|
|  <p>Dunkle Choco Nibs 70%</p> | <p>Dunkle Choco Nibs 70 % Kakaobohnenstücke (Nibs) umhüllt von Nobelschokolade Frisch geröstete, knackige Kakaonibs, die energiegeladenen Kakaobohnenteilchen, eingehüllt in dunkle Schokolade mit 70 % Kakaanteil und Charakter. Zu edlen Genussperlen geschliffen.</p> | 19343 | 9006 4030 4915 9 | 9006 4030 4916 6 | 70% Nobelschokolade | |
|  <p>Himbeer Choco Nibs</p> | <p>Himbeer Choco Nibs Kakaobohnenstücke (Nibs) umhüllt von Himbeerkuvertüre Frisch geröstete, knackige Kakaonibs, die puren Kakaoteilchen, umhüllt von rosaroter Himbeerkuvertüre, deren tolle Farbe und beerenstarker Geschmack ganz natürlich nur durch Früchte entsteht. Ein sinnlich fruchtiger Knabberspaß!</p> | 19346 | 9006 4030 4919 7 | 9006 4030 4920 3 | Himbeerkuvertüre | |
|  <p>Karamell Choco Nibs</p> | <p>Karamell Choco Nibs Kakaobohnenstücke (Nibs) umhüllt von Karamellkuvertüre Frisch geröstete, knackige Kakaonibs, feine Kakaobohnenstücke, umhüllt von zartschmelzender Karamellkuvertüre, die ganz fabelhaft nach Karamellbonbons schmeckt. Pure Kakaenergie – süß verpackt.</p> | 19348 | 9006 4030 4923 4 | 9006 4030 4924 1 | Karamellkuvertüre | |
|  <p>Milch Choco Nibs 40%</p> | <p>Milch Choco Nibs 40 % Kakaobohnenstücke (Nibs) umhüllt von heller Bergmilchschokolade Frisch geröstete, knackige Kakaonibs sind pure Kakaenergie, die in süßer Milchschokolade mit 40 % Kakaanteil und Bio-Bergmilch aus Tirol gerollt werden. Zu Genussperlen geschliffen.</p> | 19347 | 9006 4030 4921 0 | 9006 4030 4922 7 | 40% Helle Bergmilchschokolade | |
|  <p>Weiße Choco Nibs</p> | <p>Weiße Choco Nibs Kakaobohnenstücke (Nibs) umhüllt von weißer Schokolade Frisch geröstete, knackige Kakaonibs, der Urstoff der Schokolade, umhüllt von weißer Schokolade, die süß und zartschmelzend den Knabberspaß weckt.</p> | 19345 | 9006 4030 4917 3 | 9006 4030 4918 0 | 30% Weiße Schokolade | |



BASiC

Edel-Couverture

130-g-Riegel in 9 Sorten erhältlich
130-g-Packung Glühbirnchen in 15 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung

SCHOKO-VIELFALT ZUM BACKEN UND DESSERTS ZAUBERN

Für Torten, Kuchen, Cupcakes, Mousse, Desserts und Pralinen – BASiC Edel-Couverture bringt Geschmack und Vielfalt in die Küche. Edel-Couverturen mit Kakao-Ranking von 100 % über Milkschoko-Couverture bis hin zu weißer Couverture. Bunte Frucht-Couverturen mit denen man ganz neue Farb- und Geschmacksakzente setzen kann, wobei der fruchtige Geschmack und die tolle Farbe ganz natürlich durch Früchte entstehen. Stoff für neue Ideen liefern die duftenden und geschmacksintensiven Kaffee- und Karamell-Couverturen. Außerdem gibt es eine Reihe veganer Sorten sowie trendige Couverturen ohne Zuckerzusatz, die mit Erythrit gesüßt werden, das keine Kalorien hat. Lassen Sie sich inspirieren!

BASiC gibt es in Riegeln und in Form von süßen kleinen Schoko-Glühbirnchen, die das Dosieren und Temperieren erleichtern.

BASiC Edel-Couverturen werden Bean-to-Bar, direkt von der Bohne weg, in der Zotter-Manufaktur gefertigt und bestehen ausschließlich aus hochwertigen Bio- und fair gehandelten Rohstoffen wie reiner Kakaobutter ohne jegliche Fremdfette, echter Bourbonvanille statt Vanillin, Bio-Bergmilch und Edelkakao mit Ursprungsgarantie von Kleinbauern, die engagiert und mit Liebe arbeiten.



Basic Couverture

Kuvertüre (franz. Couverture) ist die Fachbezeichnung für besonders edel hergestellte Schokoladenüberzugsmasse. Ob edel oder erlesen, im Grunde geht es darum, dass Kuvertüre viel mehr Geschmack mitbringt, weil sie aus besten Kakaobohnen und reiner Kakaobutter besteht. Sie wird ganz langsam verarbeitet, damit sich das Aroma ausbilden kann, und sehr fein vermahlen, wodurch sie auch einen feineren Schmelz entwickelt.

Kochschokolade ist einfacher in der Handhabung, weil sie gröber verarbeitet wird und mit Fremdfetten wie Palmöl angereichert werden kann – sprich: einfacher gestrickt und dadurch auch einfacher zu verarbeiten.

Wer auf schokoladigen Geschmack steht, sollte mit echter Couverture arbeiten. Das sind zwei Welten!

Wann muss man Schokolade temperieren?

Für Kuchenmassen, Mousse und Fondue kann man die Couverture einfach schmelzen oder klein gehackt verarbeiten.

Für Tortenglasuren mischt man Couverture mit Obers und Honig, damit die Glasur nicht zu hart wird. Das Rezept finden Sie online.

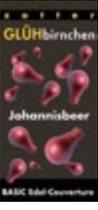
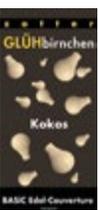
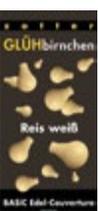
Wenn man ganz **dünnen, glänzenden Schokoüberzug** für Pralinen, Schokoblätterdekor oder zum Tunken von Keksen machen möchte, muss die **Schokolade temperiert** werden.

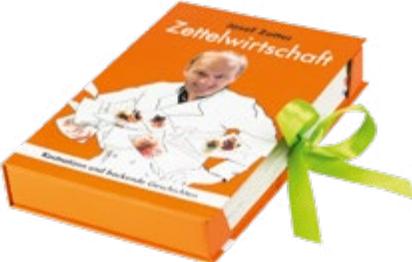
Wann und wie man temperiert, steht auf der Innenseite der Basic-Verpackung und bei den Glühbirnchen als Beilage in der Schachtel. Und natürlich auch online auf www.zotter.at

| SORTE | BESCHREIBUNG | GEWICHT | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|---|---|---------|-------------|------------------|------------------|----------|
|  | <p>BASIC 100% – Kakao pur Klarheit am Gipfel: reine Kakaomasse aus 100% Kakaobohnen - weiter nichts. Lateinamerikanischer Kakao von Kleinbauer-Kooperativen direkt von der Bohne in der Bean-to-Bar-Manufaktur geröstet, gemahlen, gewalzt und conchiert, gibt hier sein Solo. Der Urstoff zum Weiterexperimentieren.</p> | 120 g | 18010 | 9006 4030 7009 2 | 9006 4030 7059 7 | vegan |
|  | <p>BASIC 90% – Grenzbitter 90% konzentrierter Kakaogeschmack: Kakaobohnen und reine Kakaobutter in Begleitung von 10% Zucker laden zum Experimentieren und Mischen ein.</p> | 120 g | 18009 | 9006 4030 7008 5 | 9006 4030 7058 0 | vegan |
|  | <p>BASIC 80% – Smartbitter Mit 80% Kakaanteil ist diese Kuvertüre extrem dunkel. Zotter gelingt das Kunststück, diese 80%-Kuvertüre bei sich in der Bean-to-Bar-Manufaktur auf Geschmackskurs zu bringen. Intensiver Kakaogenuss ist garantiert, dazu eine ganz dezente Süße vom Rohrohrzucker und der feine Schmelz der Kakaobutter.</p> | 120 g | 18008 | 9006 4030 7007 8 | 9006 4030 7057 3 | vegan |
|  | <p>BASIC 75% - Edelbitter Klassische Couverture mit Edelkakao aus Südamerika: 75 % Kakaanteil, reine Bio-Kakaobutter und Rohrohrzucker. Der perfekte Stoff, um Schokohighlights zu kreieren.</p> | 130 g | 18048 | 9006 4030 4913 5 | 9006 4030 4914 2 | vegan |
|  | <p>BASIC 70% – Nobelbitter Dunkle Schokolade at its best: Der dunkle Klassiker mit einem Kakaocuvée aus Lateinamerika. 70% Kakaanteil mit samtigem Akzent bringt Schokoladengenuss, reine Kakaobutter den feinen Schmelz und unraffiniertes Rohrohrzucker eine schmeichelnde Süße.</p> | 130 g | 18007 | 9006 4030 7006 1 | 9006 4030 7056 6 | vegan |

| SORTE | BESCHREIBUNG | GEWICHT | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|--|--|---------|-------------|------------------|------------------|----------|
|  | <p>BASIC 60% – Feinbitter Eine sanfte dunkle Schokolade, die aber mit 60% Kakaogehalt schon deutlich mehr Schokoladenaroma mitbringt als herkömmliche dunkle Kuvertüren. Bei 60% Kakaanteil springen die exotischen Aromen der Kakaobohnen an. Gepaart mit Rohrzucker und reiner Kakaobutter.</p> | 130 g | 18006 | 9006 4030 7005 4 | 9006 4030 7055 9 | vegan |
|  | <p>BASIC 50% – Dunkle Bergmilch Kräftige Milkschokolade mit überproportional hohem Kakaanteil von 50% bietet Schokoladengenuss mit zartem Milchgeschmack. Mit naturreiner Bergmilchschokolade von den Tiroler Bio-Bergbauern, reiner Kakaobutter, Rohrzucker und echter Vanille.</p> | 130 g | 18005 | 9006 4030 7004 7 | 9006 4030 7054 2 | |
|  | <p>BASIC 40% – Helle Bergmilch Klassische Milkschokolade mit hohem Kakaanteil von 40% und viel gesunder Bergmilch, hergestellt von den Tiroler Bio-Bergbauern, verspricht kräftigen Milch- und Schokoladengeschmack. Mit unraffiniertem Vollrohr- und Rohrzucker, reiner Kakaobutter und echter Vanille.</p> | 130 g | 18004 | 9006 4030 7003 0 | 9006 4030 7053 5 | |
|  | <p>BASIC Weiße Eine weiße Schokolade auf hohem Niveau, mit wunderbarem Schmelz: Kakaobutter, viel aromatische Bergmilch aus Tirol, unraffiniertes Rohrzucker und eine Prise echter Bourbonvanille.</p> | 130 g | 18003 | 9006 4030 7002 3 | 9006 4030 7052 8 | |

| SORTE | BESCHREIBUNG | GEWICHT | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|-------|---|------------------|-------------|------------------|------------------|----------|
| | <p>BASiC GLÜHbirnchen – Dunkle Schoko 100% Reine Schokopower: kleine GLÜHbirnchen mit intensivem Kakaogeschmack und ausgezeichnetem fruchtig-würzigen Aromaprofil, hergestellt aus peruanischem Kakao von Oro Verde. Die 100%ige Edel-Couverture ist die perfekte Zutat für kreative Ideen. Sie hat Kakao-Power, und Sie können sie mit Milch kombinieren oder mit Zucker, Stevia, Birkenzucker, Honig und anderem süßen. In Form von kleinen GLÜHbirnchen. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.</p> | 130 g Packung | 18437 | 9006 4030 4192 4 | 9006 4030 4193 1 | vegan |
| | <p>BASiC GLÜHbirnchen – Dunkle Schoko 70% Der Klassiker mit Edelkakao aus Südamerika bringt ein fulminantes Schokoladenaroma: 70% Kakaanteil, reine Bio-Kakaobutter und Rohrohrzucker. In Form von kleinen GLÜHbirnchen. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.</p> | 130 g Packung | 18407 | 9006 4030 4176 4 | 9006 4030 4177 1 | vegan |
| | <p>BASiC GLÜHbirnchen Dunkle Schoko, ohne Zuckerzugabe Dunkle Schokoladen-Couverture mit Bio-Süßstoff und 75% Kakaanteil. Gesüßt mit Bio-Tafelsüße, die aus Erythrit besteht, das wie Zucker schmeckt, angenehm süß und biologisch ist und zudem keine Kalorien besitzt. In Form von kleinen GLÜHbirnchen. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.</p> | 130 g Packung | 18449 | 9006 4030 4620 2 | 9006 4030 4621 9 | vegan |
| | <p>BASiC GLÜHbirnchen – Milchschoke 50% Hochprozentige Milchschoke-Couverture aus südamerikanischem Edelkakao bringt vollen Kakaoschmelz und ist gleichzeitig mild im Geschmack. 50% Kakaanteil und Bergmilch von den Tiroler Bio-Bergbauern bieten Schokoladengenuss mit zartem Milchgeschmack, dazu reine Bio-Kakaobutter, Rohrohrzucker, echte Vanille und eine Spur Salz. In Form von kleinen GLÜHbirnchen. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.</p> | 130 g Packung | 18405 | 9006 4030 4172 6 | 9006 4030 4173 3 | |
| | <p>BASiC GLÜHbirnchen – Erdbeer Erdbeer-Couverture, die durch den hohen Fruchtanteil verblüffend intensiv nach frischen Erdbeeren schmeckt: pure Fruchtlust, leuchtendes Rot, natürlicher fruchtig-säuerlicher Geschmack, dezente Süße, reiner Kakaobutterschmelz. In Form von kleinen GLÜHbirnchen. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.</p> | 130 g Packung | 18021 | 9006 4030 7114 3 | 9006 4030 7117 4 | |
| | <p>BASiC GLÜHbirnchen – Himbeer Rote Frucht-Couverture, deren natürlicher Geschmack und Farbe allein durch Himbeeren entstehen: intensiver Himbeergeschmack, säuerlich-fruchtig, nicht zu süß und zartschmelzend durch reine Kakaobutter. In Form von kleinen GLÜHbirnchen. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.</p> | 130 g Packung | 18433 | 9006 4030 4188 7 | 9006 4030 4189 4 | |

| SORTE | BESCHREIBUNG | GEWICHT | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|---|--|------------------|-------------|------------------|------------------|----------|
|   | <p>BASiC Glühbirnchen – Johannisbeer Frucht-Couverture aus schwarzen Johannisbeeren, deren tolle Farbe und natürlicher Geschmack allein durch Johannisbeeren entstehen, zartschmelzend dank reiner Kakaobutter. In Form von kleinen Glühbirnchen. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.</p> | 130 g Packung | 18435 | 9006 4030 4190 0 | 9006 4030 4191 7 | |
|   | <p>BASiC Glühbirnchen – Karamell dark Eine Couverture, die wie ein Karamellbonbon schmeckt und duftet: Bei der Herstellung wird die Milch vorab karamellisiert, unterstützend wirkt edler Mascobado-Zucker, der von Natur aus eine intensive Karamellnote besitzt: natürlich mit reiner Kakaobutter und etwas echter Vanille, Zimt und Salz veredelt. In Form von kleinen Glühbirnchen. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.</p> | 130 g Packung | 18029 | 9006 4030 3978 5 | 9006 4030 3979 2 | |
|   | <p>BASiC Glühbirnchen - Kaffee Eine Kaffee-Couverture, mit intensivem Kaffeegeschmack und Duft: Die Arabica-Kaffeebohnen werden in unserer eigenen Kaffeerösterei frisch geröstet und vermahlen, um dann mit Kakao, reiner Kakaobutter, Rohrohrzucker, Bio-Bergmilch und etwas Vanille und Salz zu verschmelzen. In Form von kleinen Glühbirnchen. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.</p> | 130 g Packung | 18027 | 9006 4030 3980 8 | 9006 4030 3981 5 | |
|   | <p>BASiC Glühbirnchen – Kokos Eine vegane weiße Couverture mit intensivem Kokosgeschmack. Statt Milch fließt etwas Kokosnussmilch in diese Couverture und verleiht ihr einen karibisch-exotischen Geschmack, kombiniert mit reiner Kakaobutter, Rohrohrzucker und echter Bourbonvanille – mit Sonnenblumenlecithin. In Form von kleinen Glühbirnchen. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.</p> | 130 g Packung | 18412 | 9006 4030 4180 1 | 9006 4030 4181 8 | vegan |
|   | <p>BASiC Glühbirnchen – Reis weiß Eine geniale weiße Couverture für alle, die auf Milch verzichten und klasse Schokolade lieben. Diese vegane weiße Couverture basiert auf Reis. Anstelle von Milch wird Reispulver verwendet, kombiniert mit reiner Kakaobutter, Rohrohrzucker und echter Vanille – mit Sonnenblumenlecithin. In Form von kleinen Glühbirnchen. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.</p> | 130 g Packung | 18023 | 9006 4030 7112 9 | 9006 4030 7115 0 | vegan |
|   | <p>BASiC Glühbirnchen – Soja Die klassische Milkschokolade als vegane Version: Statt Milch steckt in dieser Couverture Bio-Soja, für das keine Regenwälder gerodet wurden, sowie 40% Edelkakao, Rohrohrzucker und reine Kakaobutter, veredelt mit echter Vanille, Sternanis und Zimt. In Form von kleinen Glühbirnchen. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.</p> | 130 g Packung | 18022 | 9006 4030 7113 6 | 9006 4030 7116 7 | vegan |

| SORTE | BESCHREIBUNG | GEWICHT | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|---|--|------------------|-------------|------------------|------------------|----------|
|   | <p>BASIC Glühbirnchen – Waldbeeren Lila Frucht-Couverture, gemischt aus Himbeer-Couverture und Heidelbeer-Couverture, überrascht mit einem fantastischen Fruchtgeschmack. Die schöne lila Farbe entsteht ganz natürlich, weil so viele Früchte in der Kreation stecken: sehr fruchtig, erfrischend säuerlich und zartschmelzend dank reiner Kakaobutter. In Form von kleinen Glühbirnchen. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.</p> | 130 g Packung | 18028 | 9006 4030 3982 2 | 9006 4030 3983 9 | |
|   | <p>BASIC Glühbirnchen – Weiße Schoko Weiße Schokolade auf hohem Niveau mit feinem Schmelz: 30% Bio-Kakaobutter, beste Bio-Bergmilch aus Tirol (Bio vom Berg), Rohrohrzucker, Vollrohrzucker, eine Prise Bourbonvanille, ein Hauch Zimt und eine Spur Salz. In Form von kleinen Glühbirnchen. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.</p> | 130 g Packung | 18018 | 9006 4030 7103 7 | 9006 4030 7104 4 | |
|   | <p>BASIC Glühbirnchen Weiße Reis-Kokos, ohne Zuckerzugabe Weiße vegane Couverture, die mit Bio-Tafelsüße gesüßt wird. Gemischt aus weißer Reis-Couverture und Kokos-Couverture, kombiniert mit reiner Kakaobutter und Bio-Tafelsüße aus Erythrit, der biologischen Zuckeralternative, die wie Zucker schmeckt und gleichzeitig null Kalorien besitzt. Veredelt mit etwas Orangepulver, Vanille und einer Spur Salz. In Form von kleinen Glühbirnchen. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen. Mit Sonnenblumenlecithin.</p> | 130 g Packung | 18450 | 9006 4030 4622 6 | 9006 4030 4623 3 | vegan |
|  | <p>Backbuch: „Zettelwirtschaft. Kostnotizen und backende Geschichten“ von Josef Zotter</p> <p><i>Josef Zotters persönliche Rezeptsammlung</i> Über 100 verführerische Dessert- und Kuchenrezepte mit Zotter-Schokolade. Die Zettelwirtschaft steckt voller innovativer Ideen rund um den Gugelhupf, den österreichischen Cupcake, den man mit köstlichen Cremes füllen kann, Mousse Cubes, das sehr angesagte, moderne Dessert, viele aufregende Dekors aus Früchten sowie Crunchies und Sim Bim Kuchen, die man auch einreihen kann, um Kuchenvorräte für Gäste und Feste im Keller anzulegen. Natürlich auch mit vielen Glasuren und Backtipps.</p> <p>Für jedes Rezept gibt es eine einzelne Rezeptkarte, ganz wie bei Josef Zotters Rezeptkartei, damit jeder flexibel mit den Rezepten arbeiten kann: Notizen machen, Lieblingsrezepte nach vorn sortieren, zum Einkaufen mitnehmen oder einzeln an Freunde verschenken.</p> <p>Buchbox mit Rezeptkarten und Geschenkschleife, 136 Seiten. ISBN 978-3-901921-48-3</p> | | 22316 | 9783 9503 4613 8 | | |



ZUR
INSPIRATION



BASIC CHOCO NOUGAT

Zum Backen und Pralinenmachen



130-g-Riegel
In 12 erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung

Zart schmelzender Nougat aus frisch gerösteten Nüssen und Samen, verfeinert mit Schokolade und mit echter Vanille, Zimt, Koriander oder Kardamom veredelt. Aus den Nougats kann man wunderbare Desserts, Torten und Kuchen zaubern oder sie im Handumdrehen in eigene Nougatpralinen verwandeln. Die Ready-made-Praline! Einfach schmelzen, formen, dekorieren – fertig! Noch nie war Pralinenmachen so einfach. Die Anleitung zum Pralinenherstellen findet man auf der Innenseite der Verpackung.

Basic Nougat gibt es in 12 verführerischen Sorten, 6 davon sind komplett vegan.

Mit Basic Choco Nougat kann man ganz leicht eigene Pralinen machen!



Nougatriegel grob aufschneiden.



Im Wasserbad bei 28 °C schmelzen.



Nougat in eine Form gießen.



Erkalten lassen und in kleine Pralinstücke aufschneiden.



Mit Kakao bestäuben. Schon sind die Pralinen fertig!



Mit Früchten, ganzen oder gehackten Nüssen dekorieren.

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|---|--|-------------|------------------|------------------|----------|
|  | <p>BASIC Cashewnougat Zart schmelzender Nougat aus frisch gerösteten Cashewkernen, weißer Schokolade und Milkschokolade. Mit einer Prise Zimt veredelt.</p> | 18039 | 9006 4030 4286 0 | 9006 4030 4287 7 | |
|  | <p>BASIC Erdnussnougat Exquisiter Nougat aus frisch gerösteten Erdnüssen und Milkschokolade mit 40% Kakaanteil. Sehr dezent mit Bird's Eye Chili abgerundet.</p> | 18041 | 9006 4030 4290 7 | 9006 4030 4291 4 | |
|  | <p>BASIC Hanfnougat Veganer Nougat aus frisch gerösteten Hanfsamen und etwas veganer Kuvertüre, die auf Reis basiert und satte 50% Kakaanteil mitbringt.</p> | 18037 | 9006 4030 4282 2 | 9006 4030 4283 9 | vegan |
|  | <p>BASIC Haselnussnougat Was für ein genialer Stoff! Fein geröstete Haselnüsse mit einem sagenhaften Schmelz der Kakaobutter, einer leichten, nur unterstützenden Rohrohrzucker-Süße und einem Hauch Vanille.</p> | 18002 | 9006 4030 7001 6 | 9006 4030 7051 1 | vegan |
|  | <p>BASIC Kaffeenougat Frisch gerösteter und fein gemahlener Bio+Fair-Kaffee aus unserer Kaffeerösterei verschmilzt mit Mandelnougat, Mascobado-Zucker, etwas Kakao und Bourbonvanille zu einem duftenden zartschmelzenden Kaffeenougat mit fabelhaftem Kaffeearoma.</p> | 18047 | 9006 4030 4612 7 | 9006 4030 4613 4 | |
|  | <p>BASIC Kokosblütennougat Ein weißer Nougat aus Kokosblütenzucker, Kokosraspeln, echter Kakaobutter und Reisdink statt Milch. Abgerundet mit Bourbonvanille. Rein pflanzlich & vegan</p> | 18046 | 9006 4030 4300 3 | 9006 4030 4301 0 | vegan |
|  | <p>BASIC Kürbiskernnougat Grüner Nougat aus frisch gerösteten Kürbiskernen und rein pflanzlicher, weißer Reisschoko. Rein pflanzlich & vegan</p> | 18044 | 9006 4030 4296 9 | 9006 4030 4297 6 | vegan |

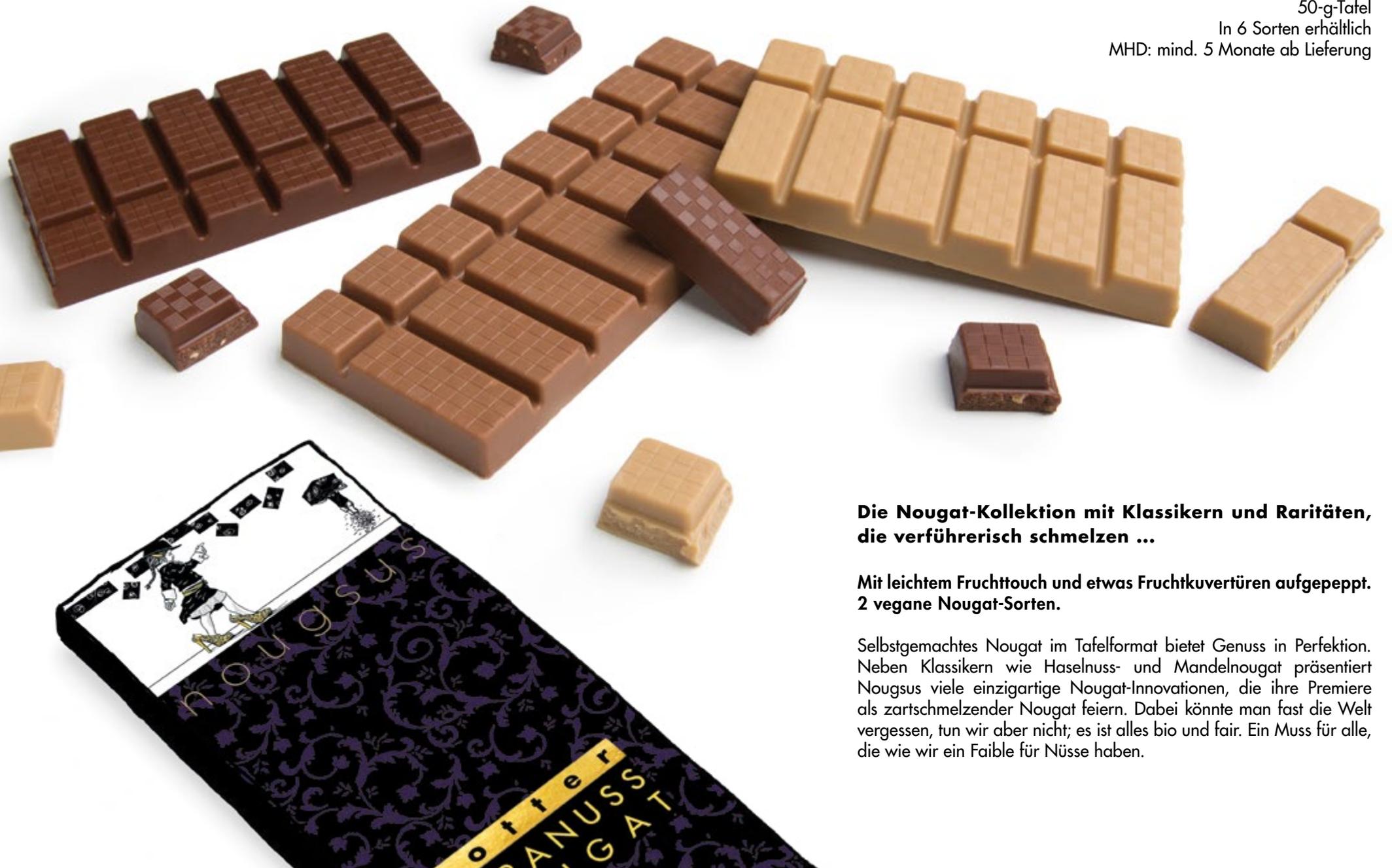
**TITEL
GEÄNDERT**

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|--|--|-------------|------------------|------------------|----------|
|  | <p>BASIC Macadamianougat Feiner Nougat aus gerösteten Macadamianüssen und weißer Schokolade. Veredelt mit etwas Kardamom, Koriander und sinnlich-duftenden Tonkabohnen.</p> | 18042 | 9006 4030 4292 1 | 9006 4030 4293 8 | |
|  | <p>BASIC Mandelnougat Nussiger Nougat aus frisch gerösteten Mandeln. Veredelt mit reiner Kakaobutter, leichter Süße vom Rohrohr- und Vollrohrzucker, etwas aromatischer Bergmilch und echter Vanille.</p> | 18001 | 9006 4030 7000 9 | 9006 4030 7050 4 | |
|  | <p>BASIC Mascobadonougat Süßer Nougat aus gerösteten Mandeln, Haselnüssen und Milkschokolade. Gesüßt mit feinem Mascobadozucker, mit Rosenblüten und einem Hauch Zitrone veredelt.</p> | 18045 | 9006 4030 4298 3 | 9006 4030 4299 0 | |
|  | <p>BASIC Sesamnougat Feinster Nougat aus gerösteten Sesamsamen kombiniert mit einer rein pflanzlichen Milkschokolade, die auf Soja basiert. Rein pflanzlich & vegan</p> | 18038 | 9006 4030 4284 6 | 9006 4030 4285 3 | vegan |
|  | <p>BASIC Walnussnougat Exquisiter Nougat aus frisch gerösteten Walnüssen und einer rein pflanzlichen Milkschokolade, die auf Soja basiert. Mit Sternanis verfeinert. Rein pflanzlich & vegan</p> | 18043 | 9006 4030 4294 5 | 9006 4030 4295 2 | vegan |

n o u g s u s

Genuss ist Luxus

50-g-Tafel
In 6 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung



**Die Nougat-Kollektion mit Klassikern und Raritäten,
die verführerisch schmelzen ...**

**Mit leichtem Fruchttouch und etwas Fruchtkuvertüren aufgepeppt.
2 vegane Nougat-Sorten.**

Selbstgemachtes Nougat im Tafelformat bietet Genuss in Perfektion. Neben Klassikern wie Haselnuss- und Mandelnougat präsentiert Nougatsus viele einzigartige Nougat-Innovationen, die ihre Premiere als zartschmelzender Nougat feiern. Dabei könnte man fast die Welt vergessen, tun wir aber nicht; es ist alles bio und fair. Ein Muss für alle, die wie wir ein Faible für Nüsse haben.

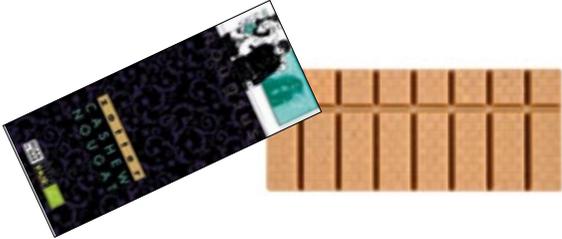
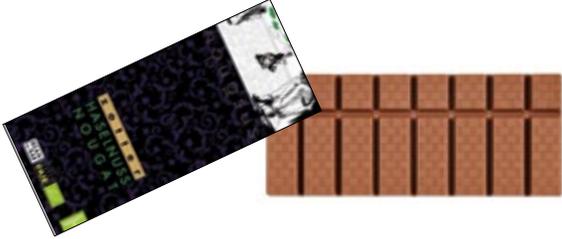
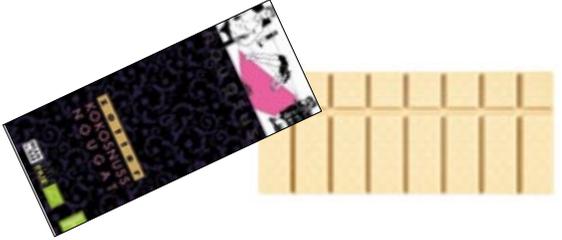
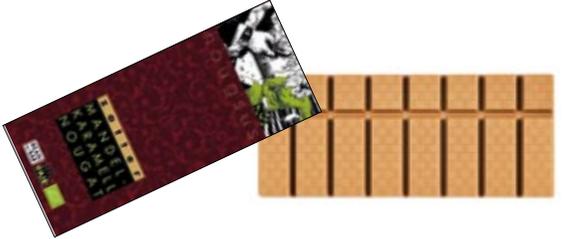


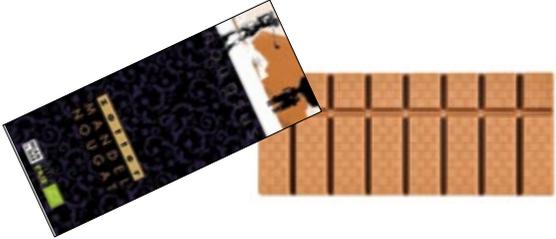
Nougsus-Nougat

Wir haben seit jeher viel Nougat für unsere Schokoladen produziert – Nougat hat sehr viele Fans und ist eine Klasse für sich. Deshalb haben wir die Nougsus-Linie entwickelt, die wir Nut-to-Bar in unserer Manufaktur produzieren. Nougsus besitzen einen sehr hohen Nussanteil, was bekanntermaßen für erstklassige Qualität steht.

Wir verarbeiten reine Bio-Nüsse, rösten sie bei unterschiedlichen Temperaturen und kombinieren sie mit Kakaobutter und etwas Schokolade, so dass feinschmelzende Nougatafeln entstehen. Einen Teil der Nougats pepen wir auch mit etwas Ananas-, Himbeer- oder Maracujakuvertüre auf, so entsteht ein leicht fruchtiger Akzent. Zwei der Sorten sind nur nussig, aber dafür auch komplett vegan. Denn auch bei Nougsus geht es um Vielfalt, um das gesamte Spektrum: Haselnuss- und Mandelnougat, aber auch andere wie Macadamianougat, Cashewnougat und Kokosnussnougat.



| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|---|---|-------------|------------------|------------------|-------------------|
|  | <p>NOUGSUS CashewNougat</p> <p>Selbstgemachtes Cashewnougat aus kalt geknackten Cashewkernen. Wir verzichten auf das konventionelle Bedampfen der Cashewkerne, um den wahren Geschmack der Cashewkerne zu erhalten. Die Cashews werden ganz schonend geröstet, in der Mühle zerrieben und mit unserer hochprozentigen Bergmilchschokolade zu einer zart schmelzenden Nougatcreation vereint. Mit kleinen Cashewkernstückchen als Einlage und etwas fruchtiger Ananaskuvertüre pffiffig abgerundet.</p> | 25452 | 9006 4030 3507 7 | 9006 4030 3513 8 | |
|  | <p>NOUGSUS HaselnussNougat</p> <p>Die Urform des Nougats als Luxusausführung mit Edelhaselnüssen aus der Türkei. Hausgemachtes Haselnussnougat, mit ganz feinen Haselnuss-Sprenkeln, fabelhaftem Schmelz und vollendetem Haselnussgeschmack.</p> | 25456 | 9006 4030 3511 4 | 9006 4030 3517 6 | vegan |
|  | <p>NOUGSUS KokosnussNougat mit Kokosblütenzucker</p> <p>Genießen Sie eine Nougat-Sensation, die die Magie von Palmen, Meer und strahlend blauem Himmel geschmacklich in sich vereint. Gesüßt mit Palmzucker, der aus den Blüten der Kokospalme gewonnen wird. Ein Nougatgenuss, der extrem zart und unglaublich intensiv ist. Fazit: faszinierend!</p> | 25546 | 9006 4030 2745 4 | 9006 4030 2746 1 | vegan |
|  | <p>NOUGSUS MacadamiaNougat „echt fett“</p> <p>Der Übersinnliche. Die Macadamianuss ist unter Feinschmeckern sehr beliebt und wird als „die Königin der Nüsse“ gehandelt. Bei Zotter werden diese feinen Nüsse in ein selbstgemachtes Macadamianougat verwandelt, das mit etwas weißer Schokolade und fruchtiger Maracujakuvertüre verfeinert wird. Schmeckt wahnsinnig intensiv nach Macadamia und ist echt fett!</p> | 25547 | 9006 4030 2747 8 | 9006 4030 2748 5 | |
|  | <p>NOUGSUS MandelkaramellNougat</p> <p>Süß wie ein Karamellbonbon. Zotter karamellisiert den Milchzucker der weißen Schokolade und verwandelt sie in eine Karamellschoko, die gemeinsam mit karamellisierten Mandeln zu einem superzarten Karamellnougat verschmilzt, das mit etwas Orangenkuvertüre fruchtig aufgepeppt wird.</p> | 25502 | 9006 4030 3530 5 | 9006 4030 3531 2 | TITEL GEÄNDERT |

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|---|--|-------------|------------------|------------------|----------|
|  | <p>NOUGSUS Mandelnougat</p> <p>Wo Mandeln und Milch fließen, ranken sich Mythen und Geschichten um die bittersüßen Steinfrüchte, die streng genommen gar keine Nüsse sind. Zotter verwandelt sie zu einem sagenhaften Mandelnougat, das mit kleinen gerösteten Mandelstückchen und ein wenig fruchtiger Himbeerkuvertüre aufgepeppt wird.</p> | 25454 | 9006 4030 3509 1 | 9006 4030 3515 2 | |



Nutting Hills



25-g-Nougatriegel mit ganzen Nüssen
1 Sorte erhältlich
MHD: mind. 4 Monate ab Lieferung

Der Nougat-Riegel mit Nussbergen in Schokolade. Ganze Haselnüsse auf selbst gemachtem Mandelnougat. Für den Energieschub sorgen das koffeinhaltige Guarana im Mandelnougat und der Überzug aus hausgemachter Kaffeekuvertüre. Realisiert mit fair gehandeltem Bio-Kaffee aus der eigenen Kaffeerösterei. Verfeinert mit einer Prise Salz, die im Abgang nach dem Süßen einen aufregenden, salzigen Geschmack hinterlässt.

Nutting Hills liefern wir inklusive Thekendisplay. Box öffnen, aufstellen – fertig!



25 Riegel in einer Box!
Maße des Thekendisplays:
B x H x T: 13,5 x 9 x 19,5 cm

| Artikel-Nr. | EAN/Stück | EAN/VE |
|-------------|------------------|------------------|
| 28002 | 9006 4030 1974 9 | 9006 4030 1975 6 |





Lollytop

20-g-Lolli
In 8 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung



Schoko-Lutscher für Kids

Außen süß – innen bunt, ein Schoko-Lolli als kleine Aufmerksamkeit oder als Mitbringsel kommt immer gut an.

Lollytops sind die ersten Schoko-Lollis, die komplett BIO und FAIR sind.



Lollytop

Die Schokoladen für die Lollytops produzieren wir auf dem gleichen Qualitätslevel wie unsere Labookos. Nur das Format ist eben verspielter. Für die Lollytop-Sorten verarbeiten wir Edelkakao, reine Kakaobutter und Milch von Tiroler Bio-Bergbauern, deren Kühe auf 1.400 Meter Höhe gelegenen Almen beim Wilden Kaiser grasen. Die tolle Farbe der Erdbeertafel entsteht auch ganz natürlich durch Früchte und ist nicht unnötig süß. Alle Zutaten sind bio und fair gehandelt, was bei Kinderprodukten eigentlich immer selbstverständlich sein sollte und so schrecklich selten der Fall ist. Kinder sind in den meisten Fällen von sich aus echte Umweltschützer, achten auf bio und sind an der Zukunft unserer Welt interessiert – deshalb gibt es Lollytops, die nicht den Geschmack verderben und die Weltverbesserer von morgen nicht mit Süßkram abfüllen.

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|---|--|-------------|------------------|------------------|----------|
|  | <p>Lollytop „BananenTiger“ Heißhungeriger Tiger macht Jagd auf Bananen. In dieser Schokolade stecken so viele Bananen, dass man sich echt wundern muss, dass der Lollytop nicht ganz krumm geworden ist. Viel Fruchtgeschmack und zarter Schmelz durch hohen Anteil an wertvoller Kakaobutter.</p> | 25405 | 9006 4030 3504 6 | 9006 4030 3523 7 | |
|  | <p>Lollytop „ErdbeerHase“ Da hüpf das Kinderherz. Josef Zotter hat so lange gebastelt und gezaubert, bis er den unvergleichlichen Geschmack und betörenden Duft einer frisch geernteten Erdbeere in Schokolade verwandeln konnte. Purer Fruchtgenuss in Rot.</p> | 25401 | 9006 4030 3500 8 | 9006 4030 3519 0 | |
|  | <p>Lollytop „HimbeerEinhorn“ Ein pinker Himbeerlolly, dessen magische Farbe und traumhafter Geschmack ganz natürlich aus vielen Himbeeren entstehen. Zauberhaft beerig und einfach märchenhaft gut!</p> | 25415 | 9006 4030 5414 6 | 9006 4030 5415 3 | |
|  | <p>Lollytop „KaramellBär“ Ein Schoko-Lolly mit bärenstarkem Geschmack: Selbstgemachte Karamellschoko gemixt mit etwas Mandelnougat hat einen tollen Schmelz und einen irrsinnig tollen Karamellbonbongeschmack. Dazu gibt es kleine Honigcrispiers, die beim Naschen süß knistern und noch mehr Fun bringen.</p> | 25411 | 9006 4030 6136 6 | 9006 4030 6137 3 | |
|  | <p>Lollytop „KokosAffe“ Wer hat die Kokosnuss geklaut!? Der Zotter war´s. Geschickt wie ein Akrobat verwandelt Zotter Kokosnusssfloeken, Kokosnussmilch, wertvolle Kakaobutter und Rohrohrzucker in diesen Lollytop.</p> | 25406 | 9006 4030 3505 3 | 9006 4030 3524 4 | vegan |
|  | <p>Lollytop „MandelMaus“ Selbst gemacht schmeckt doch am besten: Aus süßen spanischen Mandeln macht Zotter ein Mandelnougat, das mit weißer Schokolade und Vanille gemischt, vor keiner Knabbermaus sicher ist.</p> | 25402 | 9006 4030 3501 5 | 9006 4030 3520 6 | |
|  | <p>Lollytop „Milchgel“ Wer hoch hinaus will, der nascht den Milch-Igel aus Milkschokolade mit besonders hohem Kakaanteil von 35% und viel gesunder Bergmilch aus den Tiroler Alpen. Mit Rohrohrzucker und Vanille verfeinert.</p> | 25404 | 9006 4030 3503 9 | 9006 4030 3522 0 | |

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|--|--|-------------|------------------|------------------|----------|
|  | <p>Lollytop „Weißes U-Boot“ Auf Tauchgang in die Schokolwelt: Diese weiße Schokolade hat neben Rohrohrzucker sehr viel wertvolle Kakaobutter und gute Bergmilch an Bord.</p> | 25403 | 9006 4030 3502 2 | 9006 4030 3521 3 | |
| <p>PRÄSENTATIONS-SET</p>  | <p>Einsteigerpaket „Lollytop“ Alle 8 Lollytop-Sorten inklusive Display. Macht nach Adam Riese insgesamt 80 Lollis = viele glückliche Kinder</p> <p>Das innovative Display-System von Werkhaus lässt sich ganz schraubenfrei mit Gummiringen zusammenbauen. Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.</p> <p>Maße des Displays: B x H x T: 30,5 x 40,5 x 28,5 cm</p> | 25407 | 9006 4030 3518 3 | | |
| | <p>Lollytop-Ständer – 8 Sorten</p> <p>Für Lollytop Platz für 40 Lollis, 40 Steckplätze, 8 Sorten à 5 Lollis</p> <p>Material: Holz, Farbe: bunt Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.</p> <p>Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.</p> | 23634 | 9006 4030 4692 9 | | |

FLIC FLOCS



70-g-Packung
In 5 Sorten erhältlich
MHD: mind. 4 Monate ab Lieferung



Knabber dich glücklich!

Die coolen Schokoflakes lassen es krachen!

Knackig, schokoladig und fruchtig: Endlich gibt es die Flakes-Kollektion zum Vernaschen und als flottes Topping auf Joghurt, Eis, Desserts und fürs Frühstücksmüsli. Schmeckt perfekt und schaut gut aus!

Mit Dinkelflakes in Kaffeekuvertüre und Kardamom, Maisflakes in Karamellkuvertüre, veganen Reisflakes in Grünteehülle und mehr.

Der Knabber-Hit in 5 Sorten mit echtem Öko-Bewusstsein in Bio- und Fair-Qualität.





So entstehen die knusprigen Flakes im Schokomantel ...

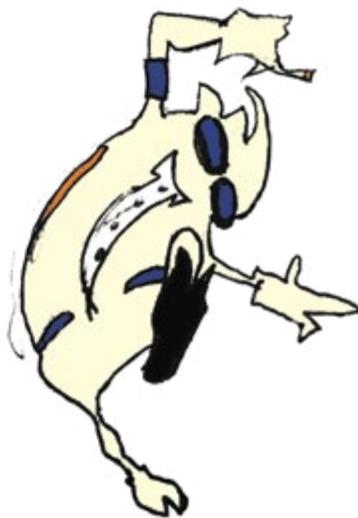
In den Flic Flocs stecken natürlich Getreideflocken. Neben dem Klassiker wie Maisflakes, die wir in Bio-Qualität von Rapunzel beziehen, verwenden wir für Flic Flocs auch noch Dinkel- und Reisflakes von der Spielberger Mühle, die bio- und demeter-zertifiziert sind.

Aus dem Getreide entstehen Flocken, indem die ganzen Körner leicht gedämpft, danach zu Flocken ausgewalzt und anschließend getrocknet werden.

Diese knackigen Bio-Flocken veredeln wir bei uns mit Schokolade – sprich: Die Flocken kommen in die Dragiertrommeln und werden mit Schokolade besprüht. Dabei drehen sich die Trommeln, damit sich die Schokolade optimal verteilt, dann werden die Schokoflakes heruntergekühlt, und der Prozess beginnt von Neuem: Schokolade sprühen, drehen, kühlen – 700-mal läuft dieser Zyklus ab, bis die Schokoflakes fertig sind.

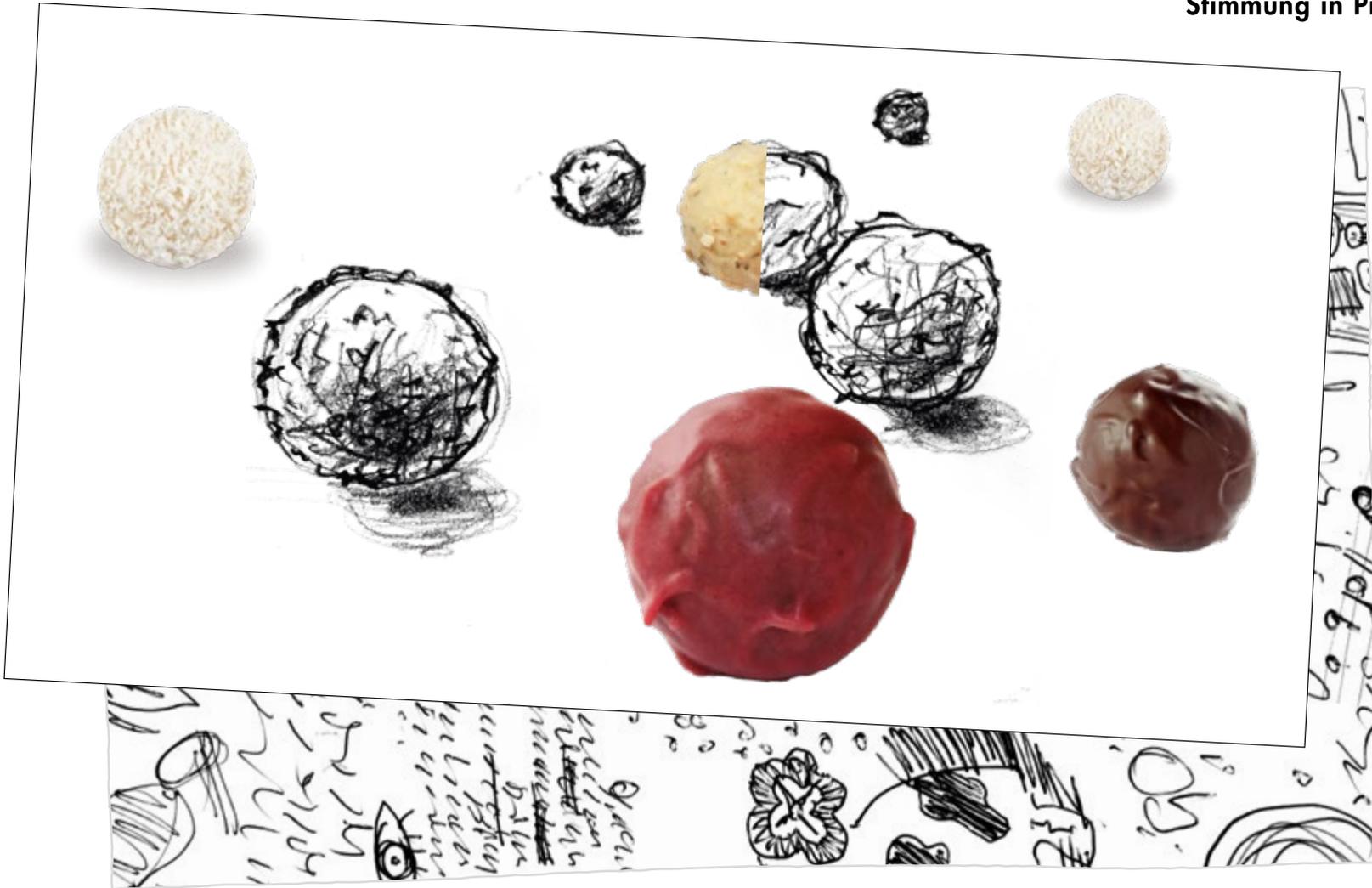
Zum Abschluss werden die Schokoflakes noch mit Fruchtpuder, Zucker oder Kakao bestäubt.

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|---|--|-------------|------------------|------------------|---------------------|
|   | <p>Dunkle Schoko-Flakes Maisflakes in dunkler Schokolade, bestäubt mit Kakaopulver. Knackig-schokoladig: Dieser Knabberspaß ist komplett vegan.</p> | 19337 | 9006 4030 3360 8 | 9006 4030 3368 4 | vegan |
|   | <p>Grüntee-Flakes Reisflakes in weißer veganer Reisküvertüre. Bestäubt mit aromatischem Grünteepulver, das schon die Samurai schätzten und das spielend feinste Farb- und Geschmacksakzente setzt. Knackig-grün: Dieser Knabberspaß ist absolut vegan.</p> | 19340 | 9006 4030 3363 9 | 9006 4030 3371 4 | vegan |
|   | <p>Himbeer-Flakes Weizenflakes in Himbeerküvertüre mit fruchtigem Himbeergeschmack, bestäubt mit leuchtend pinkem Himbeerpulver. Knackig-schokoladiger Knabberspaß.</p> | 19335 | 9006 4030 3358 5 | 9006 4030 3366 0 | NICHT Glutenfrei |
|   | <p>Kaffee-Flakes Dinkelflakes in aromatischer Kaffeeküvertüre, bestäubt mit frisch gemahlenem Kaffee-Kardamompulver sorgt für aufregend belebenden Geschmack. Kaffee und Kardamom sind einfach ein Dreamteam.</p> | 19342 | 9006 4030 3365 3 | 9006 4030 3373 8 | NICHT Glutenfrei |
|   | <p>Karamell-Flakes Maisflakes in Karamellküvertüre mit feinem Karamellbonbongeschmack, bestäubt mit edlem Mascobado-Zucker, der von Natur aus nach Karamell schmeckt. Knackig-schokoladiger Knabberspaß.</p> | 19339 | 9006 4030 3362 2 | 9006 4030 3370 7 | |



Endorphine

Stimmung in Pralinenform



In 2 Größen erhältlich
24g oder 48g - Packung
MHD: mind. 2 Monate ab Lieferung

Die Pralinen-Linie von Zotter schoss im weltweiten Pralinentest von Georg Bernardini auf Anhieb an die Welt-Spitze und überzeugte mit sagenhafter Frische und elegantem natürlichen Geschmack. Die handgemachten Kugeln gibt es in einer schicken Pralinenstange – ein süßes kleines Geschenk und Mitbringsel.



Endorphine

Für die edlen Endorphine verwenden wir nur bio und fair gehandelte Zutaten, weil es uns wichtig ist, dass die kleinen Pralinenkugeln nicht nur schick aussehen, sondern auch ganz natürlich schmecken. In der Biofekt-Pralinenserie ist eben jedes Konfekt auch bio – also ein Biofekt. Die Kugeln entstehen aus unserer Edelkakaoschokolade, in die wir cremig-feine Füllungen fließen lassen. Und zum Schluss wird jede einzelne Kugel händisch in Schokolade, Krokant oder Kokosflocken gedreht, um ganz natürliche Farbakzente zu setzen – denn ganz ohne coole Optik geht es bei Endorphinen natürlich auch nicht.



| ARTIKEL | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|---|---|-------------|------------------|------------------|----------|
|  | Pralinenstangerl Endorphine Champagner (3 Kugeln) 3 edle handgemachte Champagnerkugeln in einer schicken Pralinenstange. Dunkle hochprozentige Schokokugeln werden mit einer cremigen Marc de Champagne-Ganache gefüllt. Ein hochprozentiger Pralinenrausch! | 17407 | 9006 4030 3308 0 | 9006 4030 3675 3 | ++ |
|  | Pralinenstangerl Endorphine Edelrausch (3 Kugeln) 3 handgemachte Bio-Pralinenkugeln mit berauschenden Füllungen. Sorten: ChampagnerEndorphin, WhiskyEndorphin, TequilaEndorphin | 17893 | 9006 4030 4638 7 | 9006 4030 4639 4 | ++ |
|  | Pralinenstangerl Endorphine Erdbeer (3 Kugeln) 3 köstliche handgemachte Erdbeerkugeln in einer schicken Pralinenstange – eine fruchtige Erdbeer-Ganache mit einem Pfiff Zitrone in einer weißen Schokoladenkugel, die in weißer Schoko und Erdbeersucker gerollt wird | 17404 | 9006 4030 3305 9 | 9006 4030 3674 6 | |
|  | Pralinenstangerl Endorphine Weinkollektion (3 Kugeln) 3 handgemachte Bio-Pralinenkugeln mit 3 Weinfüllungen in einer schicken Pralinenstange. Sorten: Rotwein-Endorphin, Weißwein-Endorphin, Roséwein-Endorphin | 17895 | 9006 4030 5032 2 | 9006 4030 5033 9 | ++ |
|  | Pralinenstangerl Endorphine Champagner & Himbeer (6 Kugeln) - im Verkaufsdisplay 6 feine handgemachte Marc de Champagne- und Himbeerkugeln in einer schicken Pralinenstange. 3 Champagner-Endorphine: Dunkle hochprozentige Schokokugeln werden mit einer cremigen Marc de Champagne-Ganache gefüllt. Ein hochprozentiger Pralinenrausch! 3 Himbeer-Endorphine: Fruchtexplosion in Pink. Eine Milchschokokugel gerollt in fruchtiger Himbeervertüre, die aufgrund des hohen Fruchtanteils ganz natürlich in Pink leuchtet, gefüllt mit einer fruchtigen Himbeerganache und einem kräftigen Schuss Himbeerbrand. | 17408 | 9006 4030 3309 7 | 9006 4030 3677 7 | ++ |

++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

| ARTIKEL | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|--|--|-------------|------------------|------------------|----------|
|  | <p>Pralinenstangerl Endorphine Erdbeer & Kürbis (6 Kugeln) - im Verkaufsdisplay 6 köstliche handgemachte Erdbeer- und Kürbiskugeln in einer schicken Pralinenstange.</p> <p>3 Erdbeer-Endorphine: Weiße Schokokugeln werden mit einer fruchtigen Erdbeer-Ganache gefüllt und in Erdbeersucker gerollt – Fruchtlust in Pralinenform!</p> <p>3 Kürbis-Endorphine: Kürbiskerne sind <i>die</i> steirische Spezialität! Josef Zotter verwandelt Kürbiskerne in ein grünes Kürbiskernnougat. Diese einmalige Nougat-Innovation wird in weiße Schokokugeln gefüllt und in Kürbiskernkrokant gerollt.</p> | 17405 | 9006 4030 3306 6 | 9006 4030 3676 0 | |
|  | <p>Pralinenstangerl Endorphine Edelrausch (6 Kugeln) - im Verkaufsdisplay 6 handgemachte Bio-Pralinenkugeln mit berausenden Füllungen.</p> <p>Sorten: ChampagnerEndorphin WhiskyEndorphin TequilaEndorphin WodkaEndorphin RumEndorphin CognacEndorphin</p> | 17894 | 9006 4030 4640 0 | 9006 4030 4641 7 | ++ |
|  | <p>Pralinenstangerl Endorphine Weinkollektion (6 Kugeln) - im Verkaufsdisplay 6 handgemachte Bio-Pralinenkugeln mit 3 Weinfüllungen in einer schicken Pralinenstange.</p> <p>Rotwein-Endorphin: Dunkle Schokokugel, die in rosaroter Himbeerkuvertüre gerollt wird. Gefüllt mit einer Rotweinschokoganache, die mit Johannisbeersaft und etwas Grappa veredelt wird.</p> <p>Weißwein-Endorphin: Eine Milchschokokugel, die in weißer Schokolade gerollt wird. Gefüllt mit einer weißen Schokoganache, die mit Weißwein beflügelt wird.</p> <p>Roséwein-Endorphin: Eine Milchschokokugel, gerollt in hellrosa Himbeerkuvertüre und etwas veganer weißer Reiskugeln. Gefüllt mit feinem Roséwein, der in eine weiße Schokoganache fließt, die mit Himbeerkuvertüre und einem Spritzer Zitrone veredelt wird.</p> | 17896 | 9006 4030 5034 6 | 9006 4030 5035 3 | ++ |

++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

Kuchen im Glas

100-g-Kuchen im Glas
In 11 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung



Die allerersten Bio- und Fair-Kuchen,
die man direkt aus dem Glas fertig auf den Teller zaubern kann!
Oder man löffelt sie gleich aus dem Glas.

Die Kuchen schmecken wie frisch gebacken und noch besser,
wenn man sie nach Anleitung kurz erwärmt. Dann schmelzen
die kleinen Schokostückchen, und es duftet verführerisch nach
Schokolade.

Die Kuchen sind 1 Jahr lang haltbar – ganz ohne Konservie-
rungstoffe, einfach durchs Einrexen. Endlich kann man einen
Kuchenvorrat im Keller anlegen und hat immer eine süße
Kuchenüberraschung für Geburtstage, die Schwiegermutter,
Freunde und Einladungen parat – ganz ohne Stress und mit
einem Zaubereffekt. Kuchen im Glas sind eine süße Geschenk-
idee und eine perfekte Überraschung!

PS: Kleiner Kuchen – kleiner Haushalt: Die Kuchen sind natürlich
auch ideal für Singlehaushalte.



Willkommen in unserer Kuchen-Werkstatt

Für unsere Kuchen haben wir extra eine Kuchen-Werkstatt eingerichtet, wo aus unserer Schokolade und feinen Bio-Zutaten wie Mohn, Bourbonvanille, Marzipan und selbstgemachtem Nougat kleine feine Kuchen im Glas entstehen. Mit frisch gemahlenem Mehl, das wir extra kalt in der ZENTROFAN-Voll-Wert-Mühle mahlen. Durch dieses schonende Mahlverfahren bleiben nämlich die Nährstoffe des Bio-Getreides erhalten.

Dann werden die Kuchen bei leichtem Dampf ca. 35 Minuten gebacken und anschließend schnell mit Deckeln zugeschraubt, um den Frisch-gebacken-Effekt zu konservieren, so bleiben die Kuchen ein ganzes Jahr lang frisch.



| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|---|--|-------------|------------------|------------------|--------------------------|
|  | <p>Dunkler Schokokuchen Kuchen mit dunkler Schokolade Ein weicher dunkler Schokokuchentraum mit 80-prozentiger Schokolade, feinen kleinen Mandelstückchen, etwas Honig und einem Schuss Schokolikör, den Zotter gemeinsam mit Gölles herstellt. Insgesamt sehr edel, schokoladig und saftig. Mit Butter, Schlagobers, Zucker, Eiern und frisch gemahlenem ZENTROFAN-Voll-Wert-Mehl.</p> | 19602 | 9006 4030 3463 6 | 9006 4030 3665 4 | + NICHT Glutenfrei |
|  | <p>Geburtstagskuchen mit Kerze Marmorkuchen mit dunkler Schokolade Ein kleiner Geburtstagskuchen samt Geburtstagskerze und Kerzenhalter! Zum Geburtstag haben wir einen klassischen Marmorkuchen gebacken. Veredelt mit dunkler, 60%iger Schokolade, Rum, echter Bourbonvanille und selbstgemachtem Orangenconfit. Natürlich auch mit Eiern, Zucker, Butter und frisch gemahlenem ZENTROFAN-Voll-Wert-Mehl.</p> | 19629 | 9006 4030 4069 9 | 9006 4030 4070 5 | + NICHT Glutenfrei |
|  | <p>Haselnussnougat Haselnussnougat-Kuchen Ein Kuchen für Nuss-Fans! Komponiert aus selbstgemachtem Haselnussnougat, das wir aus feinen Bio-Haselnüssen fertigen, Haselnussmark und dunkler Schokolade mit 70% Kakaoanteil, die sich gemeinsam mit Butter, Rohrohrzucker, Eiern, Schlagobers und frisch gemahlenem ZENTROFAN-Voll-Wert-Mehl in einen flaumigen Kuchen verwandeln, den man am besten warm genießt.</p> | 19626 | 9006 4030 3996 9 | 9006 4030 3997 6 | NICHT Glutenfrei |
|  | <p>Honig-Dattel-Nuss Honig-Dattel-Nuss-Kuchen Ein kleiner sehr saftiger Kuchen, der voller Walnussstückchen und weicher Dattelteilchen steckt, mit Honig gesüßt und in Orangensaft getunkt wurde, wodurch er so saftig ist und säuerlich-fruchtig schmeckt. Natürlich stecken noch Eier, Butter, ZENTROFAN-Voll-Wert-Mehl und etwas Joghurt in dem Kuchen, der mit Zimt, Kardamom und Koriander geschmacklich abgerundet wird.</p> | 19611 | 9006 4030 3472 8 | 9006 4030 3666 1 | NICHT Glutenfrei |
|  | <p>Ingwer Marzipan Ingwer-Marzipan-Kuchen Aus Marzipan und einem Mix aus weißer Schokolade und Milkschokolade entsteht ein flockig-flaumiger, buttrig-weicher Kuchen, in dem kleine feine Schokostückchen aus dunkler Milkschokolade stecken, die halb flüssig noch besser schmecken. Mit einer ganz leichten, aber aufregenden Spur frischen Ingwers, perfekt ausbalanciert mit dem Mandel-Marzipan-Geschmack. Natürlich dürfen Eier, Butter und frisch gemalenes ZENTROFAN-Voll-Wert-Mehl nicht fehlen. Sehr fein!!!</p> | 19606 | 9006 4030 3467 4 | 9006 4030 3667 8 | NICHT Glutenfrei |

++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|---|---|-------------|------------------|------------------|------------------------------|
|  | <p>Kaffee Kuchen Kaffeekuchen Ein Kuchen mit genialem Kaffeegeschmack. Ein Espresso aus unserer eigenen Kaffeerösterei entwickelt das tolle Kaffeeflavour, und dazu gibt es feine Kaffeeschokostückchen, die ganz verführerisch schmelzen, wenn man den Kuchen warm genießt; veredelt mit etwas Marzipan, gehackten Cashewkernen und einer Prise Kardamom, die den Kaffeegeschmack verfeinert. Natürlich auch mit Eiern, Butter, Zucker und frisch gemahlenem ZENTROFAN-Voll-Wert-Mehl.</p> | 19603 | 9006 4030 3464 3 | 9006 4030 3669 2 | NICHT Glutenfrei |
|  | <p>Milchschokokuchen Kuchen mit heller Bergmilchschokolade, hellen & dunklen Biskuitstücken und Cashewkernen Ein cremig-weicher Schokokuchen mit der tollen Bergmilchschoko mit 40% Kakaoanteil, aufgepeppt mit kleinen gerösteten Cashewkernstückchen und Biscuit-Flecken aus weißer und dunkler Schoko, die in Milch getaucht werden – etwas Zimt, ein wenig ZENTROFAN-Voll-Wert-Mehl, Zucker, Butter, Eier und echte Vanille nicht zu vergessen.</p> | 19613 | 9006 4030 3550 3 | 9006 4030 3670 8 | NICHT Glutenfrei |
|  | <p>Reisschoko und Nüsse „vegan“ Veganer Kuchen mit Apfelmus und Haselnüssen Ein veganer Kuchen mit dunkler Reisschoko, der Milchschoko-Alternative mit rassigen 50% Kakaoanteil, die mit Reisdink gefertigt wird – verfeinert mit gerösteten kleinen Haselnussstückchen und Zimt. Als Basis kommen frisch gemalenes ZENTROFAN-Voll-Wert-Mehl, Zucker und Sonnenblumenöl hinzu, und etwas Apfelmus hält den Kuchen schön saftig und frisch.</p> | 19615 | 9006 4030 3552 7 | 9006 4030 3672 2 | vegan NICHT Glutenfrei |
|  | <p>Schoko Chili Kuchen Kuchen mit dunkler Schokolade und Chili Am besten warm genießen, dann schmeckt der Kuchen wie frisch gebacken, und die dunkle Schokopraline im Inneren des Kuchens wird flüssig. Mit 60-prozentiger Schokolade, einem leichten Kribbeln von Chili Bird's Eye, dem Urchili, jeder Menge grob gehackter Mandeln und Haselnüsse, echter Vanille, Eiern, Zucker, Butter und last, but not least frisch gemahlenem ZENTROFAN-Voll-Wert-Mehl.</p> | 19607 | 9006 4030 3468 1 | 9006 4030 3755 2 | NICHT Glutenfrei |
|  | <p>Typisch Österreich Graumohn-Walnuss-Kuchen mit Sauerkirschen Eine wunderbare Kuchenkreation aus Graumohn und kleinen fruchtigen Kirschstückchen. Geröstete, grob gehackte Walnussstückchen und etwas flüssiger Walnussnougat setzen nussige Akzente, und ein fein geraspelter Apfel sorgt für den Frischeeffekt. Die Basis bilden natürlich Eier, Butter, Zucker und frisch gemalenes ZENTROFAN-Voll-Wert-Mehl.</p> | 19601 | 9006 4030 3462 9 | 9006 4030 3673 9 | NICHT Glutenfrei |

++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

| SORTE | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|---|---|-------------|-----------------|-----------------|---------------------|
|  | <p>Weißer Schokokuchen Kuchen mit weißer Schokolade Ein feiner Kuchen mit weißer Schokolade, echter Vanille und vielen kleinen gerösteten Mandelstückchen; aufgepeppt mit Schoko-Biscuit-Sprenkeln, die in einem Mandeldrink getaucht wurden und den Kuchen frisch halten. Dazu kommen natürlich noch Butter, etwas ZENTRO-FAN-Voll-Wert-Mehl und Eier.</p> | 19614 | 9006 4030 35510 | 9006 4030 37576 | NICHT Glutenfrei |

- ++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.
- + Alkoholgehalt unter 2%: Der Alkohol dient wie bei Kuchen zur Abrundung des Geschmacks.

Die Maximierung der Menschlichkeit,
ist wohl der größte Gewinn.

Josef Zotter



Nibs + Kakaobohnen

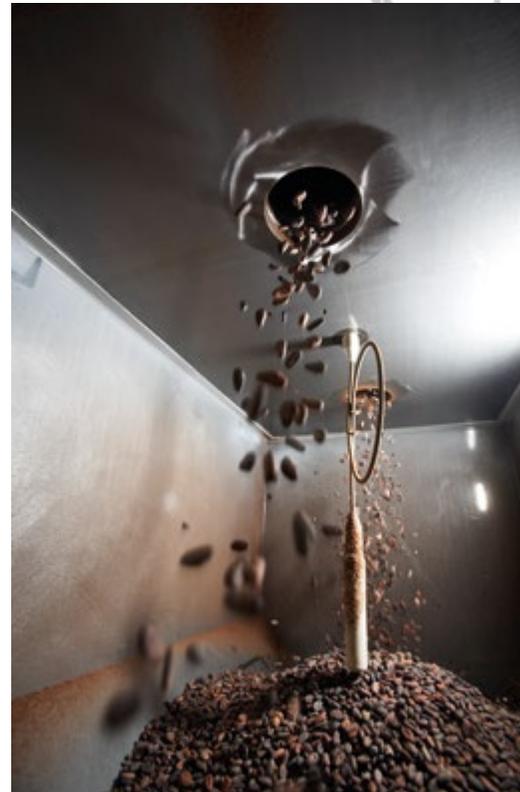


100-g-Packung
In 4 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung

Pure Kakaopower ...

... zum Knabbern und Vernaschen, wie es die Lateinamerikaner tun oder zum Verfeinern von Speisen und Desserts verwenden.

Ganze Kakaobohnen, die in Zotters Bean-to-Bar-Manufaktur geröstet und veredelt oder gleich in kleine knackige Nibs gebrochen werden.



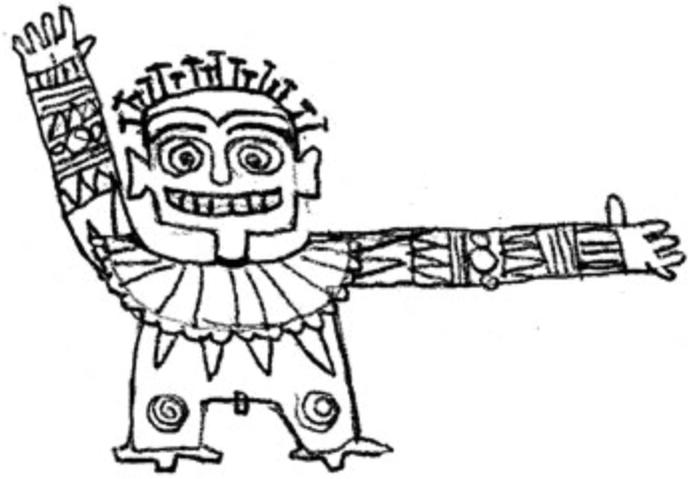
Ganze Kakaobohnen und kleine Nibs haben wir immer auf Lager

Wir reisen oft in die Kakao-Anbauländer, um den besten Edelkakao zu finden und unsere Kakaobauern zu besuchen.

Wir kaufen unseren Kakao direkt von Kleinbauern, die Kakao in Mischkultur kultivieren und BIO- und FAIR-zertifiziert sind. Der meiste Kakao kommt aus Lateinamerika, der Heimat des Kakao, weil es dort noch echten Edelkakao gibt; wobei wir mit sehr vielen Kooperativen in Peru zusammenarbeiten. Aber wir haben auch Insekkakao aus Madagaskar, Belize und der Dominikanischen Republik auf Lager.

Die Nibs werden gereinigt, geröstet und in kleine Kakaobohnenstücke gebrochen.

| SORTE | BESCHREIBUNG | GEWICHT | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|--|---|------------------|-------------|------------------|------------------|----------|
|  | <p>Kakaobohnen Ecuador Frisch gerösteter Arriba-Spitzenkakao aus Ecuador mit charakteristischem blumigem Aroma. Ganze Bohnen, die reine Kakaopower.</p> <p>Nicht vergessen, vor dem Naschen die Kakaobohnen schälen!</p> | 100 g Packung | 17390 | 9006 4030 5028 5 | 9006 4030 5029 2 | vegan |
|  | <p>Kakaobohnen Madagaskar Frisch gerösteter Spitzenkakao aus Madagaskar mit fruchtbetontem Aromenspiel, Noten von Zitrusfrüchten und einer angenehmen Säure. Ganze Bohnen, die reine Kakaopower.</p> <p>Nicht vergessen, vor dem Naschen die Kakaobohnen schälen!</p> | 100 g Packung | 17391 | 9006 4030 5030 8 | 9006 4030 5031 5 | vegan |
|  | <p>Kakaobohnen Peru Frisch gerösteter Oro-Verde-Spitzenkakao aus Peru mit ausgeprägt fruchtigem und nussigem Aroma. Ganze Bohnen, die reine Kakaopower.</p> <p>Nicht vergessen, vor dem Naschen die Kakaobohnen schälen!</p> | 100 g Packung | 17381 | 9006 4030 5026 1 | 9006 4030 5027 8 | vegan |
|  | <p>NIBS – naturell Geröstete Manabi-Inti Select-Kakaobohnen aus Ecuador, geschält und zerkleinert zu feinen, kleinen Kakaonibs. Pure Kakaopower, kann man sofort Vernaschen, wie es die Latein-amerikaner tun oder zum Verfeinern von Speisen und Desserts verwenden.</p> | 100 g Packung | 22237 | 9006 4030 2763 8 | 9006 4030 2764 5 | vegan |



Zotter Bio + Fair

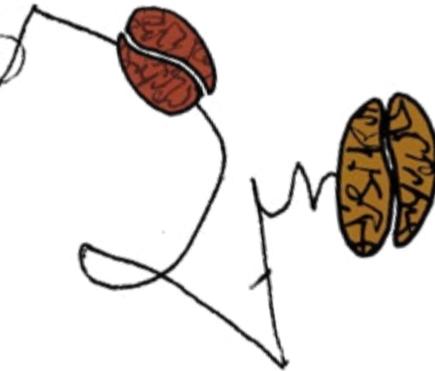
Kaffee

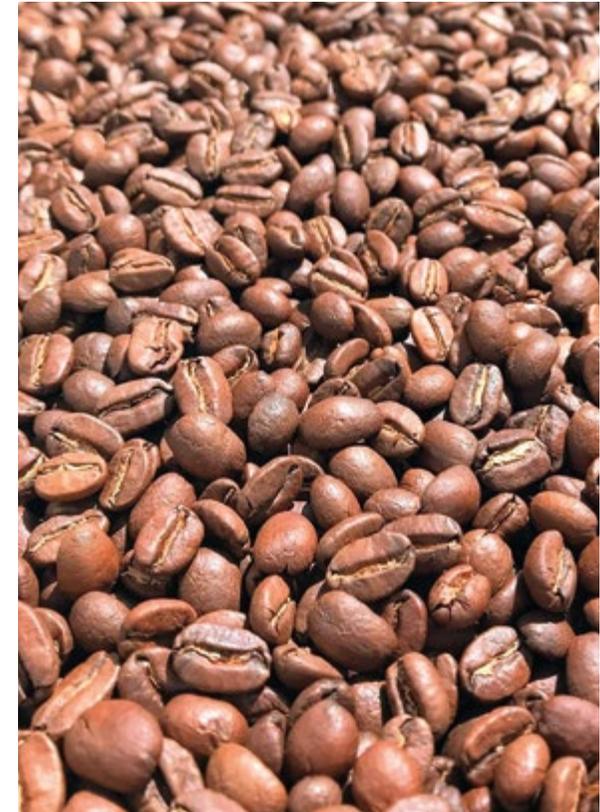
500-g, 1000-g-Packung
MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung

GANZE BOHNEN
aus der Zotter Kaffeerösterei
für alle, die milden und lang
gerösteten Kaffee mögen.



Bio+Fair-Kaffee mit feinsten Arabica-Kaffeebohnen aus Kolumbien, Mexiko und Peru, dazu 10 % Robusta aus Indien für die Kaffee-Crema – der Kaffee aus jedem Land wird separat und entsprechend seiner Typizität geröstet. Durch die separate Soft-Chargen-Röstung entsteht ein Kaffee mit wenig Säure und viel Aroma.





So rösten wir unseren Bio+Fair-Kaffee

In unserer hauseigenen Kaffeerösterei rösten wir die Kaffeebohnen länderspezifisch, sehr langsam bei niedriger Temperatur bis zum 1. Crack. Dadurch entsteht ein Kaffee mit wenig Säure und viel Aroma. Kaffee ist reich an natürlichen Aromastoffen, durch eine schonende Langzeitröstung bei niedriger Temperatur kann der Arabica sein volles Geschmacksprofil entwickeln. Zudem ist diese Röstmethode auch bekömmlicher, weil die magenunverträgliche Gerbsäure (Chlorogensäure) abgebaut wird.

Natürlich ist unser Kaffee auch bio und fair gehandelt. Wir arbeiten intensiv mit ganz kleinen Kaffeekooperativen in Mexiko, Kolumbien, Peru und Indien zusammen und kaufen den Kaffee direkt von den Bauern, zu fairen Preisen, damit unser Kaffeegenuss nicht auf Kosten der Bauern geht.



| KAFFEE | BESCHREIBUNG | GEWICHT | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|--------|---|-------------------|-------------|------------------|--------|----------|
| | <p>zotter Bio+Fair-Kaffee GANZE BOHNEN aus der Zotter-Kaffeerösterei für alle, die milden und lang gerösteten Kaffee mögen.</p> <p>Bio+Fair-Kaffee mit feinsten Arabica-Kaffeebohnen aus Kolumbien, Mexiko und Peru, dazu 10% Robusta aus Indien für die Kaffee-Crema – der Kaffee aus jedem Land wird separat und entsprechend seiner Typizität geröstet. Durch die separate Soft-Chargen-Röstung entsteht ein Kaffee mit wenig Säure und viel Aroma.</p> | 500 g Packung | 21302 | 9006 4030 1925 1 | | |
| | | 1000 g Packung | 21303 | 9006 4030 1926 8 | | |



1000 g
Packung



500 g
Packung



NUR innerhalb Österreich erhältlich!
Bestellungen aus dem Ausland bitte direkt an: obst@goelles.at oder +43 / 3153 / 7555

| | | | |
|---|-------|-------|----------------|
| <p>Schokolade Geist Die berühmt-berüchtigten Genusspioniere aus Riegersburg, Alois Gölles und Josef Zotter, schöpfen hochprozentigen Schokoladengenuss. Schokolade Geist wird direkt aus sanft gerösteten Kakaobohnen und Schokolade destilliert. Der erstklassige Zotter Blend bringt rassig-kraftigen und herben Schokoladengeschmack. Mit feinen Röstaromen und dichtem, langem Atem. Für Klardenker und Geschmacksästheten. Im Kupferkessel sorgfältig destilliert, mit 43% Vol. Alkoholgehalt. <i>In zwei Größen erhältlich: 0,1 L Flasche für den Abend, 0,5 L Flasche für die Woche</i></p> | 0,1 L | 22255 | 8365 0600 9021 |
| | 0,5 L | 22259 | 8365 0600 9014 |
| <p>Schokolade Likör Ein samtiger und voller Schokoladengeschmacksbote, destilliert aus Edelkakaos von Zotter. Gepaart mit dem Schokolade Geist, kommen die vollen und kräftigen Geschmacksnoten der Nobelschokolade von Zotter hervorragend zum Tragen. Der Schokolade Likör schmiegt sich mit einem langen, kräftig duftenden Atem elegant an den Gaumen, ohne sich in Vanille-, Nougat- oder Milchtönen zu verlieren. Intensiv und überraschend für Schokoladeliebhaber. Auf Basis des Schokolade Geistes angesetzte Zotter Schokolade, mit 17% Vol. Alkoholgehalt. <i>In zwei Größen erhältlich: 0,1 L Flasche für den Abend, 0,5 L Flasche für die Woche</i></p> | 0,1 L | 22251 | 8365 0600 9045 |
| | 0,5 L | 22253 | 8365 0600 9038 |

Schenken heißt, einem anderen etwas geben,
was man am liebsten selbst behalten möchte.

Selma Lagerlöf



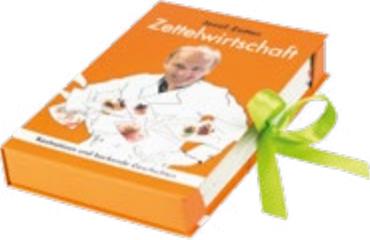
Geschenksets

Für jeden Geschmack das passende Geschenk. In jeder Geschenkbox finden Sie Geschmack, Qualität, Vielfalt, Nachhaltigkeit und tolles Design – egal ob klein oder groß, das passt alles hinein.



Fix und fertig verpackt oder leer mit Platz für Ihre Ideen. Sie können einfach Schokoladen aus Ihrem Sortiment in die leeren Boxen füllen und schon haben Sie ein hochwertiges Geschenkset, das gern gekauft wird.

Tipp: Mit einer Geschenkschokolade wie „Happy Birthday“, „Stress-Stopper“, „Für Dich“, „Alles Liebe“ und „Für die liebste Mama, überhaupt!“ können Sie ganz einfach ein Geschenkset für verschiedene Anlässe, Valentinstag und Muttertag kreieren.

| ARTIKEL | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | HINWEISE |
|---|--|----------------------------|------------------|----------|
|  | <p>Labooko 05 – Dunkel + Milch 3 dunkle Schokoladen: 82% Peru Criollo-Blend, 75% Tansania und 60% Ecuador 2 Milchsokoladen: 50% Nicaragua und 35% Panama</p> <p>5 gegossene Labookos im Geschenkkarton: Regionale Kakaoblends mit ganz unterschiedlichem Charakter. Hochprozentiger Schokoladengenuss von dunkel bis Milchsokolade.</p> | 20406 | 9006 4030 2042 4 | |
| | | INHALT GEÄNDERT | | |
|  | <p>Labooko 05 – Frucht + Milch 2 Fruchttafeln: Erdbeer, Himbeer-Kokos (vegan) 3 Milchsokoladen: Edelweiße Schokolade, Karamellmilch und 45% Peru</p> <p>5 gegossene Labookos im Geschenkkarton. Zotter verwandelt Früchte in Schokolade und erfindet neue sinnliche Schokoladentypen.</p> | 20478 | 9006 4030 2839 0 | |
| | | INHALT GEÄNDERT | | |
|  | <p>Trinkschokolade-Set „universell“ Fünf klassische Trinkschokolade-Tafeln, ein Trinkschokoglas im Zotter-Design mit doppelter Glaswand und ein handgemachter Trinkquirl für die perfekte Trinkschokozeremonie.</p> <p>5 x Trinkschokolade-Tafeln, 5 Sorten: Bitter Classic, Mandelnougat, Caffè Latte, Nuss-Nougat und Weiße mit Vanille</p> <p>Verpackt in einem dekorativen Geschenkkarton. Maße der Geschenkbox: B : 22 x H: 17,4 x T: 7 cm</p> | 22203 | 9006 4030 3476 6 | |
|  | <p>Buch: „Kopfstand mit frischen Fischen. Mein Leben – meine Überzeugungen.“ von Josef Zotter <i>Die Biografie des Querdenkers – erweiterte und aktualisierte Neuausgabe</i> Verfasst im Dialog mit den Journalisten Wolfgang Wildner und Wolfgang Schober. Provokante und inspirierende Lektüre, 328 Seiten.</p> | 22310 | 9783 9503 4612 1 | |
|  | <p>Backbuch: „Zettelwirtschaft. Kostnotizen und backende Geschichten“ von Josef Zotter <i>Josef Zotters persönliche Rezeptsammlung</i> Über 100 verführerische Dessert- und Kuchenrezepte mit Zotter-Schokolade. Die Zettelwirtschaft steckt voller innovativer Ideen rund um den Gugelhupf, den österreichischen Cupcake, den man mit köstlichen Cremes füllen kann, Mousse Cubes, das sehr angesagte, moderne Dessert, viele aufregende Dekors aus Früchten sowie Crunchies und Sim Bim Kuchen, die man auch einreihen kann, um Kuchenvorräte für Gäste und Feste im Keller anzulegen. Natürlich auch mit vielen Glasuren und Backtipps. Für jedes Rezept gibt es eine einzelne Rezeptkarte, ganz wie bei Josef Zotters Rezeptkartei, damit jeder flexibel mit den Rezepten arbeiten kann: Notizen machen, Lieblingsrezepte nach vorn sortieren, zum Einkaufen mitnehmen oder einzeln an Freunde verschenken. Buchbox mit Rezeptkarten und Geschenksschleife, 136 Seiten. ISBN 978-3-901921-48-3</p> | 22316 | 9783 9503 4613 8 | |

| ARTIKEL | BESCHREIBUNG | GEWICHT | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | EAN/VE | HINWEISE |
|--|--|------------------------------|-------------------------------------|------------------|------------------|-------------|
|  <p>Haltbarkeit Dunkle: 5 Monate ab Lieferung</p> | <p>Nashis Dark Collection Schoko-Vielfalt in einer Geschenkbox mit 12 puren Schoko-Minis. Die Welt der edlen dunklen Schokoladen in einer Verpackung. Ein Short-Trip mit ansteigenden Kakaoproszenten. Je 2 Stück pro Sorte: Sanftbitter 60%, Edelbitter 65%, Nobelpbitter 70%, Smartbitter 80%, Grenzbitter 90% und Kakao Pur 100%.</p> | 12x7g gegossene Tafeln | 22037 DESIGN GEÄNDERT | 9006 4030 8057 2 | 9006 4030 8060 2 | vegan |
|  <p>Haltbarkeit Fruchttafeln: 5 Monate ab Lieferung</p> | <p>Nashis Fruit Collection Schoko-Vielfalt in einer Geschenkbox mit 12 puren Schoko-Minis. Fruchtrausch mit roten, rosanen, orangen und dunkelvioletten Tafeln. Und das Beste: Die Optik und der Geschmack kommen ganz natürlich von dem hohen Fruchtanteil in jeder Tafel. Je 2 Stück pro Sorte: Erdbeere, Banane, Himbeer, Johannisbeer, Kokos und Mango Lassi.</p> | 12x7g gegossene Tafeln | 22034 | 9006 4030 8030 5 | 9006 4030 8044 2 | |
|  <p>Haltbarkeit Milchschokoladen: 5 Monate ab Lieferung</p> | <p>Nashis Milk Collection Schoko-Vielfalt in einer Geschenkbox mit 12 puren Schoko-Minis. Feinste Milchschokolade-Tafeln mit ansteigenden Prozentsen. Ein genussvoller Streifzug von Karamell über weiße Schoko bis hin zu hochprozentiger Bergmilchschoko. Je 2 Stück pro Sorte: Weiße, Karamell, Milch 35%, Milch 40%, Milch 50% und Milch 60%.</p> | 12x7g gegossene Tafeln | 22036 DESIGN GEÄNDERT | 9006 4030 8056 5 | 9006 4030 8058 9 | |
|  <p>Haltbarkeit: 5 Monate ab Lieferung</p> | <p>Nashis Vegan Collection Schoko-Vielfalt in einer Geschenkbox mit 12 puren Schoko-Minis. Schoko-Vielfalt in einer Verpackung mit innovativen veganen Mini-Tafeln. Je 2 Stück pro Sorte: Soja weiß, Soja, Reis weiß, Reis, Himbeer Kokos und Kokos.</p> | 12x7g gegossene Tafeln | 22099 INHALT GEÄNDERT | 9006 4030 8241 5 | 9006 4030 3316 5 | vegan |
|  | <p>Handgeschöpfte Minis Kollektion • 12 Sorten 12 kleine handgeschöpfte Schokoladen, die mit vielen unterschiedlichen Sorten wie Champagner, Waldbeeren und Butterkaramell verführen. Verpackt in einer edlen Geschenkbox. Sorten: Tausend Blätternougat, Scotch Whisky, Weiße Schokolade mit Krokant, Himbeer-Kokos, Blauer Krachmohn, Orangenlikör, Hanfpraline, Ge nüsse, Hauszweitschke, Butterkaramell, Marc de Champagne, Waldbeer mit Vanille</p> | | 24959 INHALT GEÄNDERT | 9006 4030 4691 2 | | >2% Alk. |
|  | <p>Handgeschöpfte Minis Kollektion • 24 Sorten Kleine handgeschöpfte Schokowunder in 24 Sorten in einer schicken Geschenkbox. Ein Genussfest mit verführerischen Sorten wie Himbeer-Kokos, Orangenlikör, Marc de Champagne und vielen mehr. Sorten: Tausend Blätternougat, Scotch Whisky, Weiße Schokolade mit Krokant, Himbeer-Kokos, Blauer Krachmohn, Orangenlikör, Hanfpraline, Ge nüsse, Hauszweitschke, Butterkaramell, Yuzu Citrus, Milchcreme, Nougatvariation, Zotter Espresso, Amaretto Marzipan, Waldbeer mit Vanille, Typisch Österreich, Haselnuss Marzipan, Schokobanane, Karamellnougat, Marc de Champagne, Ribisel Chili Rock, Cognac + Kaffee, Amarena Kirsch.</p> | | 24986 INHALT GEÄNDERT | 9006 4030 4840 4 | | >2% Alk. |

| ARTIKEL | BESCHREIBUNG | HINWEISE | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK |
|---|---|---|----------------------------------|--|
|  | <p>Hot Pot - Schokolade Fondue klassisch Mit dem superschicken Hot Pot wird aus dem Schoko-Fondue ein sinnliches Fest.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 x Schokolade Fondue Stövchen im Zotter-Design mit Glasschüssel • 4 x Fondue-Gabeln • 2 x Kerzen • 4 x Basic Kuvertüre je 130-g-Riegel <p><i>Sorten: Basic 70% Nobelbitter, Basic 40% helle Bergmilch, Basic Weiß und Basic Haselnussnougat</i></p> | Maße (B x H x T): 22 x 18 x 15,8 cm | 22093 | 9006 4030 8198 2 |
|  | <p>Hot Pot - Schokolade Fondue vegan Mit dem superschicken Hot Pot wird aus dem Schoko-Fondue ein sinnliches Fest.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 x Schokolade Fondue Stövchen im Zotter-Design mit Glasschüssel • 4 x Fondue-Gabeln • 2 x Kerzen • 4 x Basic Kuvertüren <p><i>Sorten: Basic 80% Smartbitter (120g), 60% Feinbitter (130g), Basic Walnussnougat (130g) und Basic Haselnussnougat (130g)</i></p> | Maße (B x H x T): 22 x 18 x 15,8 cm vegan | 22101 | 9006 4030 8251 4 |
|  | <p>Geschenkkarton unbefüllt für handgeschöpfte Schokoladen und Labookos mit transparentem Überschuber. In 4 Farben erhältlich.</p> <p>Schachtel zotter 01 grün – für 1 Schokolade Schachtel zotter 01 elfenbein – für 1 Schokolade</p> | | 32437 32438 | 9006 4030 5047 6 9006 4030 5048 3 |
|  | <p>Schachtel zotter 02 elfenbein – für 2 Schokoladen Schachtel zotter 02 grün – für 2 Schokoladen</p> | | 12320 12318 | 9006 4030 5042 1 9006 4030 5040 7 |
|  | <p>Schachtel zotter 03 braun – für 3 Schokoladen Schachtel zotter 03 elfenbein – für 3 Schokoladen Schachtel zotter 03 grün – für 3 Schokoladen Schachtel zotter 03 rot – für 3 Schokoladen</p> | | 32439 32442 32440 32441 | 9006 4030 5049 0 9006 4030 5052 0 9006 4030 5050 6 9006 4030 5051 3 |
|  | <p>Schachtel zotter 04 braun – für 4 Schokoladen Schachtel zotter 04 elfenbein – für 4 Schokoladen Schachtel zotter 04 grün – für 4 Schokoladen Schachtel zotter 04 rot – für 4 Schokoladen</p> | | 32443 32446 32444 32445 | 9006 4030 5053 7 9006 4030 5056 8 9006 4030 5054 4 9006 4030 5055 1 |
|  | <p>Schachtel zotter 05 braun – für 5 Schokoladen Schachtel zotter 05 elfenbein – für 5 Schokoladen Schachtel zotter 05 grün – für 5 Schokoladen Schachtel zotter 05 rot – für 5 Schokoladen</p> | | 12321 12324 12322 12323 | 9006 4030 5043 8 9006 4030 5046 9 9006 4030 5044 5 9006 4030 5045 2 |

| ARTIKEL | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | HINWEISE |
|---|---|--|---|---|
|  | <p>Die Präsentbox für 1 Handgeschöpfte oder 1 Labooko mit lässigem Magnetverschluss ist in 4 Farben erhältlich.</p> <p>zotter ClipClap-Box single (1er) braun – <i>unbefüllt</i></p> <p>zotter ClipClap-Box single (1er) grün – <i>unbefüllt</i></p> <p>zotter ClipClap-Box single (1er) orange – <i>unbefüllt</i></p> <p>zotter ClipClap-Box single (1er) rot – <i>unbefüllt</i></p> | <p>31224</p> <p>31225</p> <p>31223</p> <p>31222</p> | <p>9006 4030 8097 8</p> <p>9006 4030 8098 5</p> <p>9006 4030 8096 1</p> <p>9006 4030 8095 4</p> | <p>Befüllung möglich mit 1 x Handgeschöpft oder 1 x Labooko</p> |
|  | <p>Die Präsentbox für 2 Handgeschöpfte oder 2 Labookos mit lässigem Magnetverschluss ist in 5 Farben erhältlich.</p> <p>zotter ClipClap-Box duo (2er) blau – <i>unbefüllt</i></p> <p>zotter ClipClap-Box duo (2er) braun – <i>unbefüllt</i></p> <p>zotter ClipClap-Box duo (2er) grün – <i>unbefüllt</i></p> <p>zotter ClipClap-Box duo (2er) orange – <i>unbefüllt</i></p> <p>zotter ClipClap-Box duo (2er) rot – <i>unbefüllt</i></p> | <p>31231</p> <p>31229</p> <p>31230</p> <p>31228</p> <p>31227</p> | <p>9006 4030 8104 3</p> <p>9006 40308102 9</p> <p>9006 4030 8103 6</p> <p>9006 40308101 2</p> <p>9006 40308100 5</p> | <p>Befüllung möglich mit Handgeschöpft und Labooko</p> |
|  | <p>Die Präsentbox für 3 Handgeschöpfte oder 3 Labookos mit lässigem Magnetverschluss ist in 5 Farben erhältlich.</p> <p>zotter ClipClap-Box trio (3er) blau – <i>unbefüllt</i></p> <p>zotter ClipClap-Box trio (3er) braun – <i>unbefüllt</i></p> <p>zotter ClipClap-Box trio (3er) grün – <i>unbefüllt</i></p> <p>zotter ClipClap-Box trio (3er) orange – <i>unbefüllt</i></p> <p>zotter ClipClap-Box trio (3er) rot – <i>unbefüllt</i></p> | <p>31236</p> <p>31234</p> <p>31235</p> <p>31233</p> <p>31232</p> | <p>9006 4030 8094 7</p> <p>9006 4030 8092 3</p> <p>9006 4030 8093 0</p> <p>9006 4030 8091 6</p> <p>9006 4030 8090 9</p> | <p>Befüllung möglich mit Handgeschöpft und Labooko</p> |

| ARTIKEL | BESCHREIBUNG | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | HINWEISE |
|---|---|-------------|------------------|---|
|  | <p>zotter Slide-Box long blau – unbefüllt Stylish: Die Slide-Box mit 2 zu beiden Seiten herausziehbaren Schubladen wirkt extrem edel und cool.</p> <p>Platz für 4 x Mitzi Blue oder 10 x Handgeschöpfte oder 10 x Labookos oder 2 x Mitzi Blue und 5 x Handgeschöpfte oder 2 x Mitzi Blue und 5 x Labookos</p> | 31237 | 9006 4030 8107 4 | Befüllung möglich mit Handgeschöpft, Labooko und Mitzi Blue |
|  | <p>zotter Slide-Box square blau – unbefüllt Stylish: Die Slide-Box mit 2 nebeneinander herausziehbaren Schubladen wirkt extrem edel und cool.</p> <p>Platz für 4 x Mitzi Blue oder 10 x Handgeschöpfte oder 10 x Labookos oder 2 x Mitzi Blue und 5 x Handgeschöpfte oder 2 x Mitzi Blue und 5 x Labookos</p> | 31238 | 9006 4030 8106 7 | Befüllung möglich mit Handgeschöpft, Labooko und Mitzi Blue |
|  | <p>zotter Design-Box Slide Red – unbefüllt Stylish: Die Slide-Box mit 2 übereinander herausziehbaren Schubladen wirkt extrem edel und cool.</p> <p>Platz für 4 x Mitzi Blue oder 10 x Handgeschöpfte oder 10 x Labookos oder 2 x Mitzi Blue und 5 x Handgeschöpfte oder 2 x Mitzi Blue und 5 x Labookos</p> | 31239 | 9006 4030 8105 0 | Befüllung möglich mit Handgeschöpft, Labooko und Mitzi Blue |
|  | <p>Schoko-Lade large – unbefüllt Damit keine Wünsche unerfüllt bleiben, bieten wir Ihnen noch die Schoko-Lade an. Die Schoko-Lade ist eine Geschenkbox mit herausziehbarer Schublade, in der, wie soll es anderes sein, ganz viel Schokolade steckt. Die Schoko-Lade bietet sehr viel Platz und eignet sich hervorragend als exquisites Geschenk. Maße: B: 285 x T: 145 x H: 70 mm</p> <p>Schoko-Lade small – unbefüllt Maße: B: 220 x T: 145 x H: 70 mm</p> | 23369 | 9006 4030 9943 7 | Befüllung möglich mit Handgeschöpft, Labooko, Mitzi Blue TrinkSchokolade, Lollytops, Nougusus, Balleros, uvm. |
|  | <p>Schoko-Booklet – unbefüllt Superschicker Geschenkkarton mit Silber-Muster-Druck, für 12 Schokoladen aus der Serie Handgeschöpft oder Labooko, mit schönem Band verschließbar.</p> <p>Maße: B: 262 x H: 40 x T: 177 mm</p> | 31511 | 9006 4030 9965 9 | |

Werbeartikel & Displays

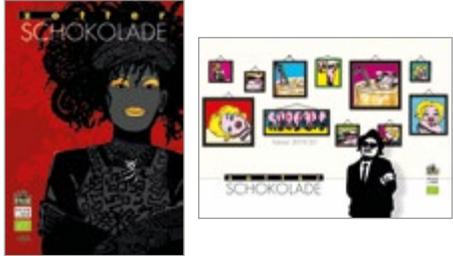


Gut präsentiert, ist halb gekauft!

Displays, Schoko-Dummies, Plakate, Folder, Taschen u.v.m.

Wir bieten kostenlose Verkaufsdiskays aus Karton, Schoko-Dummies zum Dekorieren, Zotter-Papier-Sackerln und das innovative Display-System von Werkhaus an, das man ganz leicht und schraubenfrei mit Gummiringen zusammenbauen kann. Werkhaus-Displays werden aus Holz gefertigt, sind umweltfreundlich und werden komplett in Deutschland hergestellt.

| ARTIKEL | BESCHREIBUNG | GRÖßE | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK | HINWEISE |
|---|---|---|--|---|----------|
|  | <p>Trinkschokolade-Glas Doppelwandiges Trinkschokolade-Glas mit einer Grafik von Andreas h. Grätze.</p> <p>Trinkschokolade-Quirler Mit dem handgearbeiteten Schokolade-Quirler lässt sich die Trinkschokolade optimal im Glas verteilen. Ein Fest für die Aromen.</p> <p>Trinkschokolade-Tablett Das elegante, federleichte Edelstahltablett im zeitgenössischen Design besitzt Unterteilungen für Glas, Quirler und die Trinkschokolade-Tafeln.</p> <p>Trinkschokolade To-Go-Becher (1 VE = 100 Stück) Gut isolierender Papierbecher aus Recyclingpapier, bedruckt, mit Deckel für die To-Go-Generation.</p> | <p>H: 13,5 cm Ø 6 cm Vol: 200 ml</p> <p>B: 21cm L: 27,5cm</p> <p>Vol: 220 ml H: 9,2 cm</p> | <p>23001</p> <p>23012</p> <p>23010</p> <p>23005</p> | <p>9006 4030 9905 5</p> <p>9006 4030 9906 2</p> <p>9006 4030 9907 9</p> <p>9006 4030 9935 2</p> | |
|  | <p>zotter Cool Bag Small Die praktische schicke Kühltasche für den Sommer. Ohne Kühleinlagekissen</p> <p>zotter Cool Bag Large Die praktische schicke Kühltasche für den Sommer. Ohne Kühleinlagekissen</p> | <p>B: 36cm H: 19cm T: 11,5cm</p> <p>B: 32cm H: 28cm T: 21cm</p> | <p>23636</p> <p>23637</p> | | |
|  | <p>zotter Papier-Sackerl groß mit Tragegriff (1 Packung = 200 Stk.) Bedruckt mit einem z o t t e r Motiv.</p> <p>zotter Papier-Sackerl mittel mit Tragegriff (1 Packung = 350 Stk.) Bedruckt mit einem z o t t e r Motiv.</p> <p>zotter Papier-Sackerl klein mit Tragegriff (1 Packung = 500 Stk.) Bedruckt mit einem z o t t e r Motiv.</p> | <p>B: 32cm H: 40cm T: 12cm</p> <p>B: 23cm H: 27cm T: 11cm</p> <p>B: 18cm H: 21cm T: 8cm</p> | <p>23657</p> <p>NEU</p> <p>23576</p> <p>NEU</p> <p>23575</p> <p>NEU</p> | <p>9006 4030 9966 6</p> <p>9006 4030 9967 3</p> | |

| ARTIKEL | BESCHREIBUNG | GRÖßE | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK |
|---|--|-------------------------------------|--|---|
|  <p>Motiv 1 Motiv 2</p> | <p>Plakat Image Hochformat Motiv 1 Der Hingucker: Das Plakat im z o t t e r Design ist in 3 Größen kostenlos erhältlich!</p> | <p>DIN A1 DIN A3 DIN A4</p> | <p>23217 23516 23515</p> | |
| | <p>Plakat Image Querformat Motiv 2 Der Hingucker: Das Plakat im z o t t e r Design ist in 3 Größen kostenlos erhältlich!</p> | <p>DIN A1 DIN A3 DIN A4</p> | <p>23640 23641 23642</p> | |
|  | <p>A4 Plakat „Schokolade macht Schule“</p> <p>Display „Schokolade macht Schule“</p> <p>Flyer „Schokolade macht Schule“</p> | | <p>23627</p> <p>23628</p> <p>23629</p> | |
|  <p>Symbolfotos</p> | <p>Schokoladen-Dummies Ideal für die Auslage und zum Dekorieren. Zotter-Dummies schmelzen nie. Kostenlos erhältlich!</p> | | <p>23241</p> | <p>9006 4030 9908 6</p> |
|  <p>Symbolfotos</p> | <p>Folder „Vision & Kreation“ Die Zotter-Philosophie für alle Kunden, die mehr über Zotter erfahren möchten. Kostenlos erhältlich!</p> <p>Folder „Schoko-Erlebniswelt“ Erlebniswelt Schokolade: Der Ausflugstipp für Groß und Klein. Auf der spannenden Verkostungstour durch das Schoko-Laden-Theater können Besucher live miterleben, wie Schokolade entsteht. Von der Bohne bis zur Schokolade mit vielen kreativen Naschstationen. Im Essbaren Tiergarten gibt es tierisches Vergnügen, Entspannung und Speisen direkt von den eigenen Weiden und Gärten. Kostenlos erhältlich!</p> <p>Folder „Sortiment 2019/2020“ Alles von Zotter: Das gesamte Sortiment im handlichen Format. Kostenlos erhältlich!</p> | | <p>30464</p> <p>30438</p> <p>30550</p> | <p>9006 4030 3650 0</p> <p>9006 4030 3649 4</p> |

| TYP | BESCHREIBUNG | GRÖßE | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK |
|---|---|---|-------------|------------------|
|  | <p>Trinkschokolade-Tischständer gelb</p> <p>Für alle, die Trinkschokolade servieren: Informieren Sie Ihre Kunden mit diesem Display, welche Sorten Sie im Angebot haben! Auswechselbare kaschierte Sortenkärtchen.</p> | <p>B: 13 cm H: 8,2 cm T: 8,5 cm</p> <p>NEU</p> | 23653 | 9006 4030 5245 6 |
|  | <p>Verkaufsdisplay KOSTENLOS</p> <p>Für Handgeschöpfte Schokoladen, Labooko, Nougus-Nougat</p> <p>Platz für 10 Tafeln Wiederbefüllbar!</p> <p>Material: Papier, Farbe: schwarz</p> | <p>B: 6,8 cm H: 15 cm T: 17 cm</p> | 23631 | 9006 4030 4855 8 |
|  | <p>z o t t e r Plexiglas-Ständer – 8 Sorten – Theke hoch</p> <p>Für handgeschöpfte Schokoladen, Balleros, G. Nuss Tafeln und Basic-Kuvertüre 8 Reihen, max. 80 Tafeln Material: Plexiglas, Farbe: transparent Stecksystem</p> | <p>B: 33,5 cm H: 42 cm T: 20 cm</p> | 23101 | 9006 4030 9901 7 |
|  | <p>z o t t e r Ständer – 12 Sorten – Theke quer</p> <p>Für handgeschöpfte Schokolade 12 Fächer, max. 120 Tafeln Material: Holz, Farbe: weinrot Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.</p> <p>Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.</p> | <p>B: 53 cm H: 17 cm T: 37 cm</p> | 23103 | 9006 4030 9921 5 |
|  | <p>z o t t e r Ständer – 12 Sorten – Theke hoch</p> <p>Für Labooko und Nougus-Nougat 6 Fächer, Platz für 12 Sorten, max. 120 Tafeln Erweiterbar: Mit dem kostenlosen Erweiterungsbrett auch für Mitzi Blue und Nashido geeignet.</p> <p>Material: Holz, Farbe: weinrot Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.</p> <p>Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.</p> | <p>B: 33 cm H: 57,5 cm T: 21 cm</p> | 23106 | 9006 4030 9924 6 |

| TYP | BESCHREIBUNG | GRÖßE | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK |
|--|---|---|--------------|-------------------------|
|  | <p>z o t t e r Thekenaufsteller Universal, schwarz</p> <p>Für alle Zotter-Produkte wie Handgeschöpfte Schokolade, Labooko, Mitzi Blue, Classic, Trinkschokolade-Packungen, Balleros und mehr.</p> <p>Material: Holz, Farbe: schwarz Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.</p> <p>Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.</p> | <p>B: 32 cm H: 57 cm T: 32 cm</p> <p>NEU</p> | <p>23652</p> | <p>9006 4030 5246 3</p> |
|  | <p>z o t t e r Display Trinkschoko + Handgeschöpfte Minis, schwarz</p> <p>Für Trinkschoko + Handgeschöpfte Minis 15 Fächer</p> <p>Material: Holz, Farbe: schwarz Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.</p> <p>Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.</p> | <p>B: 26 cm H: 39 cm T: 38 cm</p> <p>NEU</p> | <p>23122</p> | <p>9006 4030 9927 7</p> |
|  | <p>z o t t e r Ständer – freistehend</p> <p>Für handgeschöpfte Schokoladen und Labooko Platz für 36 Sorten, max. 360 Tafeln Erweiterbar: Mit dem kostenlosen Erweiterungsbrett auch für Mitzi Blue und Nashido geeignet.</p> <p>Material: Holz, Farbe: weinrot Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.</p> <p>Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.</p> | <p>B: 34 cm H: 181 cm T: 36 cm</p> | <p>23107</p> | <p>9006 4030 9925 3</p> |

| TYP | BESCHREIBUNG | GRÖÖE | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK |
|---|---|------------------------------------|-------------|------------------|
|  | <p>z o t t e r Mix-Ständer – freistehend</p> <p>Für handgeschöpfte Schokoladen, Labooko, Balleros, Nougus, Basic Platz für 16 Sorten (handgeschöpft) + oben 3 Reihen für 12 Sorten (Labooko), max. 280 Tafeln Auf den unteren Doppelreihen kann man auch Trinkschokolade, balleros, Basic-Kuvertüre und G.Nuss Tafeln präsentieren. Erweiterbar: Mit dem kostenlosen Erweiterungsbrett auch für Mitzi Blue und Nashido geeignet.</p> <p>Material: Holz, Farbe: weinrot Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen. Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.</p> | B: 34 cm H: 181 cm T: 36 cm. | 23108 | 9006 4030 9934 5 |
|  | <p>z o t t e r Universalständer, schwarz – freistehend</p> <p>Für alle Zotter-Produkte 6 höhenverstellbare Fächer</p> <p>Material: Fichte, Farbe: Schwarz Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.</p> <p>Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.</p> | B: 31 cm H: 160 cm T: 65 cm | 23639 | |
|  | <p>Erweiterungsbrett KOSTENLOS</p> <p>Für Mitzi Blue und Nashido Platz für 4 Sorten Erweiterung für den Mix-Ständer, 36er-Ständer und Theke hoch, 12 Sorten</p> <p>Material: Holz, Farbe: weinrot Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.</p> <p>Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.</p> | B: 30 cm T: 13,5 cm | 10924 | |

| TYP | BESCHREIBUNG | GRÖßE | ARTIKEL-NR. | EAN/STÜCK |
|---|---|--|-------------|------------------|
|  <p>Drehbar!</p> <p>Drehbar!</p> | <p>Mitzi Blue – 150 Tafeln – freistehendes Display Für Mitzi Blue Platz für 150 Tafeln, 24 Fächer für 5 Tafeln Drehbar!</p> <p>Material: Holz, Farbe: bunt Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.</p> <p>Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.</p> | B: 35 cm H: 159 cm T: 35 cm | 23111 | 9006 4030 9930 7 |
| | <p>Mitzi Blue – 60 Tafeln – Thekendisplay Für Mitzi Blue Platz für 60 Tafeln, 12 Fächer für 5 Tafeln Drehbar!</p> <p>Material: Holz, Farbe: bunt Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.</p> <p>Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.</p> | B: 25 cm H: 50 cm T: 25 cm | 23112 | 9005 4030 9928 4 |
|  | <p>Lollytop-Ständer – 8 Sorten Für Lollytop Platz für 40 Lollis, 40 Steckplätze, 8 Sorten à 5 Lollis</p> <p>Material: Holz, Farbe: bunt Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.</p> <p>Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.</p> | B: 30,5 cm H: 40,5 cm T: 28,5 cm | 23634 | 9006 4030 4692 9 |



Die süßen Seiten des Lebens wünscht Ihnen

Sepp Joller

z o t t e r SCHOKOLADE

z o t t e r Schokoladen Manufaktur GmbH

Bergl 56 • 8333 Riegersburg • Austria

Tel.: 0043 - (0)3152 - 55 54

Fax: 0043 - (0)3152 - 55 54 - 3222

schokolade@zotter.at • www.zotter.at

FirmenbuchNr.: Landesgericht ZRS Graz, FN 220619s

UID-Nr.: ATU 53816900

Schoko-Laden-Theater & Essbarer Tiergarten

Öffnungszeiten:

Mai bis Oktober

Mo – Sa: 9.00 – 20.00 Uhr

November bis April

Mo – Sa: 9.00 – 19.00 Uhr

An Sonn- und Feiertagen haben wir geschlossen.

Treffen Sie uns auf:



LIEFERUNG FREI HAUS

Schon bei niedrigen Bestellwerten liefern wir Frei Haus.

Ab € 50,- netto in Österreich und ab € 100,- netto in Deutschland.

ONLINE BESTELLEN

Bestellen Sie, wann immer Sie möchten online in unserem Händlerportal.

Sie sind noch nicht im Händlerportal?

Dann melden Sie sich an. Einfach per E-Mail an: haendlerportal@zotter.at

Wir lassen Ihnen Ihre persönlichen Zugangsdaten gerne zukommen.

Sie können Ihre Bestellung auch per Fax oder E-Mail schicken
und wir rufen Sie bei offenen Fragen gern zurück.

