



z o t t e r
SCHOKOLADE

Quadratur des Kreises

SWEET SENSATION

Mit der „Quadratur des Kreises“ präsentiert Zotter eine neue Schokoladenlinie, die rund ums heiße Thema Zucker kreist. 11 Schokoladen gesüßt mit trendigen Zuckeralternativen, mit Null-Kalorien-Süße oder ganz ohne Zuckerzugabe.

Schokolade ohne Zucker scheint so unmöglich wie die Quadratur des Kreises. Aber schon vor 2.000 Jahren löste Archimedes das mathematische Problem jenseits von Zirkel und Lineal und Zotter spürt seinerseits neue Zuckertrends auf.

Die reinen Kakaobenteuer: 100 % dunkle Schoko ohne Zuckerzugabe, Milkschokolade ohne Zuckerzugabe. Wobei ohne Zuckerzugabe bedeutet, dass kein Zucker zugesetzt wird. Völlig zuckerfrei sind die Schokolade nie, da die Kakaobohnen von Natur aus rund 1 % Zucker enthalten. Auch in der Milch steckt Milchzucker, der eine leichte Süße erzeugt, selbst wenn kein Zucker zugesetzt wird. Außerdem gibt es noch die innovative dunkle Schoko mit Kokos-Mango, deren leichte Süße allein durch exotische Früchte entsteht. Die Kreation ist zudem auch noch vegan.

Schokos mit Null-Kalorien-Süße als weiße und dunkle Schokolade, gesüßt mit Biosüße (Erythrit), das ähnlich wie Zucker schmeckt und gleichzeitig keine Kalorien besitzt. Eigentlich ein Wahnsinn, endlich Schoko zu naschen ohne schlechtes Gewissen.

Zotter setzt auf Zuckeralternativen wie Ahornzucker, Kokosblütenzucker, Dattelsüßholz, natürlicher Zucker, der nicht raffiniert wurde. Viele der Sorten sind vegan wie die fruchtige Waldbeer-Kokos mit Dattelsüßholz und die süße Kokos-Karamell mit Kokosblütenzucker.

Alle Schokoladen werden Bean-to-Bar, sprich von der Bohne weg, in der Schokoladen Manufaktur hergestellt. Sämtliche Zutaten sind bei Zotter bio-zertifiziert und fair gehandelt. Freuen Sie sich auf viele süße Sensationen.

Facts

70-g-Tafel

In 11 Sorten erhältlich

MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung

Erhältlich im Zotter Schoko-Laden, Zotter Online-Shop und gut sortierten Fachhandel

Unverbindliche Preisempfehlung: € 3,80 / Tafel

[Download: Druckfähige Fotos](#)

Pressekontakt

Susanne Luef

susanne.luef@zotter.at

Tel.: 03152 5554 3202

Zuckeralternativen



70 % Dunkle Schoko mit Ahornzucker

Der Klassiker mit Karamellfeuerwerk: eine dunkle Schokolade mit klassischen 70 % Kakaoanteil, gesüßt mit Ahornzucker. 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. Ahornzucker ist Zucker sehr ähnlich und zugleich eine spannende Spielart.

Geschmacksprofil: ausdrucksstarker Karamell-Ahornsirup-Grundton, Noten von Rahm, Schoko-Fudge und Lakritz, dezente Fruchtnoten wie Trauben, Oliven-Anklänge



60 % Milchscho mit Kokosblütenzucker

Milchscho mit sehr viel Kakaopower und karamelligem Blütenzucker: Mit 60 % Kakaoanteil könnte diese Milchschokolade leicht in der Liga der dunklen Schokoladen mitspielen. Voller Kakaogesmack, dazu Bio-Bergmilch und etwas Kokosblütenzucker, der aus den Blüten der Kokospalme gewonnen wird und eine schöne Karamellnote besitzt.

Geschmacksprofil: intensiver Nuss-Nougat-Charakter mit leichtem Milchakzent, Noten von Schokokuchen, Karamell, Zitrusfrüchten und Beeren-Anklänge



50 % Milchscho mit Dattelsucker

Milchscho mit Naturzucker: Eine Milchschokolade mit 50 % Kakaoanteil, Bio-Bergmilch 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.

Geschmacksprofil: intensiver Schokoladenmilch-Charakter, Milchkaramell, Rahm, gesalzene Erdnüsse, Waffeln und Datteln



Kokos Karamell mit Kokosblütenzucker

Eine vegane Kokos-Karamell-Tafel, die einen aufregenden Kokosgeschmack und eine feine Karamellsüße besitzt. Komponiert aus Kokosmilch, karamellisierten Kokosraspeln, die ganz fein gewalzt wurden, 40 % Kakao und Kokosblütenzucker, der aus den Blüten der Kokospalme gewonnen wird und eine schöne Karamellnote entwickelt.

Geschmacksprofil: Alles Kokos! Ausdrucksstarker Kokos-Charakter mit Noten von Karamell, Kakao und Amarenakirschen



Waldbeer Kokos mit Dattelsucker

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.

Geschmacksprofil: ausdrucksstarker Beeren-Mix mit erfrischender Fruchtsäure, dezenter Kokosmilch-Charakter, Zitronen-Anklänge, Dattel-Kokos-Abgang



Weißer Schoko mit Ahornzucker

Weißer Schoko mit aromatischem Ahornzucker: eine weiße Schokolade, die nicht so süß ist. Im Vordergrund spürt man die gute Bergmilch und die reine Kakaobutter, die für einen feinen Schmelz sorgt. Leicht 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.

Geschmacksprofil: intensiver Milchkaramellpudding mit Akzenten von Ahornsirup, Schlagobers und Vanille, leichte Limetten-Zitrusnoten

Reine Schoko, ohne Zuckerzugabe



100 % Dunkle Schoko ohne Zuckerzugabe

Wie schmeckt Schokolade ohne Zucker? Probieren Sie es aus! Kakao steckt voller Aromen. Eine Schokolade mit 100 % Kakaoanteil eröffnet Ihnen das Aromenspektrum des reinen Kakaos: kraftvoll, maßvoll bitter, mit nussigen Akzenten und Fruchtnoten. Erleben Sie eine echte Adventure-Power-Schokolade, mit einem Kakaoblend, komponiert aus unterschiedlichen Edelkakaos. Ein Kakao-Strip ganz ohne Zuckerzugabe.

Geschmacksprofil: geröstete Nüsse, Rahm-Akzent, ausdrucksstarke Fruchtaromen wie Pflaume, rote Johannisbeere und Zitrusfrucht



70%/30 % Milchscho ohne Zuckerzugabe

Milchscho mit viel Kakaopower, ohne Zuckerzugabe: eine hochprozentige Milchschokolade mit 70 % Kakaoanteil, sprich: so viel Kakao wie sonst nur in dunklen Schokoladen steckt. Dazu 30 % Bio-Bergmilch. That's it! Einfach nur intensiv schokoladig, leicht bitter und sanft milchig.

Geschmacksprofil: intensiver Waffel-Charakter mit Noten von Schokoladenbiskuit, Sahne, Karamell und leichte Käsekuchen-Anklänge



Dunkle Schoko mit Kokos-Mango nur mit Fruchtzucker

Dunkle Schoko mit Tropenfrüchten. Die leichte Süße entsteht allein durch Früchte. Eine echte Innovation, dunkle Schokolade aufgepeppt mit Kokosmilch, Kokosflocken und puren Mangofrüchten, die zu feinem Pulver gemahlen werden, überrascht mit einem tollen tropisch-fruchtigen Geschmack und erfrischend säuerlicher Mangonote. Völlig vegan und himmlisch schmelzend.

Geschmacksprofil: schöne Kakaoröstaromen, ausgeprägter Kokos-Charakter mit erfrischender Fruchtsäure, dezent süß und Mango macht die Schoko so wunderbar mollig

Null-Kalorien-Süße



75 % Dunkle Schoko mit Biosüße

Classic Schoko mit Null-Kalorien-Süße: eine dunkle Schokolade mit klassischen 75 % Kakaoanteil und einem Edelkakaoblend, gesüßt mit Biosüße (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.

Geschmacksprofil: schöne Kakaoröstaromen, intensiver Walnuss-Charakter, Malzkaramell und Kaffee, dezente Würze, leichte Pflaumen-Note und kühlender Erythrit-Effekt



Weißer Kokos mit Biosüße

Exotischer Kokosflavour mit dezenter Null-Kalorien-Süße: eine weiße vegane Tafel, die aufregend nach Kokos schmeckt und duftet. Dezent gesüßt mit Biosüße (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.

Geschmacksprofil: intensiver exotisch-tropischer Geschmack nach Kokos, gerösteten Kokosraspeln mit butterig-cremigem Akzent, leichte Zitronen-Anklänge, kühlender Erythrit-Effekt