1. **Mandelnougat** – Trinkschokolade-Riegel" mit Mandeln"
2. **Göttertrink** – Trinkschokolade-Riegel" mit Maca" und Tonkabohnen"
3. **1001 Nacht VEGAN** – Trinkschokolade-Riegel" mit Cashewnougat", Dattelzucker" und Gewürzen"(1,4%)
4. **Zimt Banane** – Zimt-Banane-Mix" zur Trinkzubereitung
5. **Karamell** – Karamell-Mix" zur Trinkzubereitung
6. **Nuss-Nougat VEGAN** – Trinkschokolade- Riegel" mit Haselnüssen"
7. **Winterzauber** – Mandel-Kokos-Mix" mit Zimt" und Orangen" zur Trinkzubereitung
8. **Honig Zimt** – Trinkschokolade-Riegel" mit Honig Karamell Crisps" und Zimt"
9. **Xocitto 100% VEGAN** – Kakaoriegel" mit 100% Kakaoanteil für Trinkzubereitung
10. **Weiße mit Vanille** – Weißer Trinkschokolade-Riegel" mit Vanille"
11. **Hanf-Drink VEGAN** – Trinkschokolade-Riegel" mit Hanfsamen"
12. **Bitter Classic VEGAN** – Trinkschokolade-Riegel" aus dunkler Schokolade"
13. **Milch Kakao** – Trinkschokolade" aus Karamell-Milchschokolade"
14. **Grüntee VEGAN** – Grüntee-Mix" zur Trinkzubereitung
15. **Kaffee VEGAN** – Kaffeeriegel" mit Kakaobutter" zur Trinkzubereitung
16. **1001 Nacht VEGAN** – Trinkschokolade-Riegel" mit Cashewnougat", Dattelzucker" und Gewürzen"(1,4%)
17. **Nuss-Nougat VEGAN** – Trinkschokolade- Riegel" mit Haselnüssen"
18. **Chili Bird's Eye VEGAN** – Trinkschokolade-Riegel" mit Chili „Bird's eye"“
19. **Winterzauber** – Mandel-Kokos-Mix" mit Zimt" und Orangen" zur Trinkzubereitung
20. **Göttertrink** – Trinkschokolade-Riegel" mit Maca" und Tonkabohnen"
21. **Weiße mit Vanille** – Weißer Trinkschokolade-Riegel" mit Vanille"
22. **Mandelnougat** – Trinkschokolade-Riegel" mit Mandeln"
23. **Karamell** – Karamell-Mix" zur Trinkzubereitung
24. **Honig Zimt** – Trinkschokolade-Riegel" mit Honig Karamell Crisps" und Zimt"

Zutaten: Rohrohrzucker*, Kakaobutter*, Kakaomasse*, **Mandeln**, **Vollmilchpulver**, **Milchkaramellpulver** *(**Magermilchpulver**, Zucker)*, **Cashewkerne***, Dattelzucker*, **Haselnüsse***, **Magermilchpulver**, Reisdrinkpulver *(Reis*, Sonnenblumenöl*, Salz)*, gemahlene Kaffeebohnen*, **Macadamianüsse***, Hanfsamen, **Süßmolkenpulver**, **Honig Karamell Crisps** *(Zucker*, Glukosesirup*, **Butter***, Honig)*, Bananen getrocknet*, Vollrohrzucker*, Kokosraspeln*, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl*, Karamellzucker *(Karamellisierter Zucker*, Maltodextrin*)* Emulgator: Lecithin **(Soja)**, Kokospulver *(Kokosnussspeise*, Kokosnussmehl*, Kokosnussmehl)*, Grünteepulver Matcha*, Steinsalz, Macapulver*, Zimt*, Vanillechotenpulver*, Kardamom*, Ttmuhpfeffer*, Zitronenpulver *(Zitronensaftkonzentrat*, Maisstärke*, Zucker)*, Emulgator: Lecithin (Sonnenblume)*, Orangenöl*, Chili „Bird's eye"“, Lebkuchengewürz*, Ingwerpulver*, Tonkabohnenpulver*, Kurkuma*, Tonkabohnenöl*, Rosenblüten*, **Bittermandelöl***, Koriander*, Rosenöl*

*aus fairem Handel, Fair-Handelsanteil insgesamt: 80%
°aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft
Vollmilchpulver von den Tiroler Bio-Bergbauern „Bio vom Berg“.
Kann Spuren von Schalenfrüchten aller Art, Erdnüssen und Sesam enthalten.

24 Tafeln à 22g = 528 g
24 bars à 22g = 528 g

Trocken und vor Wärme geschützt lagern.
Store cool and dry.

Erzeuger / Producer:
z o t t e r Schokolade GmbH
Bergl 56, 8333 Riegersburg, Austria
Tel.: +43 (0)3152 5556, Fax: DW-3222
schokolade@zotter.at, www.zotter.at

BEAN to BAR
FAIR
AT-BIO-402
EU-/Nicht-EU Landwirtschaft
EU/non-EU Agriculture

Durchschnittliche Nährwerte/ Average nutritional value	per 100 g
Energie/Energy	2414 kJ/578 kcal
Fett/Fat	41 g
davon gesättigte Fettsäuren/of which saturates	21 g
Kohlenhydrate/Carbohydrate	44 g
davon Zucker/of which sugar	39 g
Eiweiß/Protein	7,5 g
Salz/Salt	0,22 g

ZUBEREITUNG

Gemixt:
Eine Tafel Trinkschokolade mit 0,2 oder 0,3 l heißer Milch in einem Turmmixer oder mit einem Stabmixer durchmixen.
Schon ist der Trinkschoko-Smoothie fertig!

Gerührt:
Erhitzen Sie je nach Geschmack 0,2 oder 0,3 l Milch und schäumen diese auf. Nun lassen Sie die Trink-Tafel für 1-2 Minuten in der Milch baden. Verquirlen Sie die Trink-Tafel. Lassen Sie das Getränk noch 1-2 Minuten ruhen, damit sich die Aromen entfalten können. Noch einmal verquirlen und genießen!

Cool – Trinkschokolade on Ice:
Trinkschokolade „normal“ zubereiten, im Kühlschrank abkühlen lassen und mit Eiswürfeln oder Crushed Ice servieren.

1. **Almond Praline** – Drinking chocolate bar" with almonds"
2. **Nectar of Gods** – Drinking chocolate bar" with maca" and tonka beans"
3. **1001 Nights VEGAN** – Drinking chocolate bar" with cashew praline", date sugar" and spices"(1,4%)
4. **Cinnamon Banana** – Cinnamon banana mix" for drink preparation
5. **Caramel** – Caramel mix" for drink preparation
6. **Nut Praline VEGAN** – Drinking chocolate bar" with hazelnuts"
7. **Winter Magic** – Almond coconut mix" with cinnamon" and oranges" for drink preparation
8. **Honey Cinnamon –** Drinking chocolate bar" with honey caramel crips" and cinnamon"
9. **Xocitto 100% VEGAN** – Cocoa bar" with 100% cocoa content for drink preparation
10. **White Vanilla** – White drinking chocolate bar" with vanilla"
11. **Hemp Drink VEGAN** – Drinking chocolate bar" with hemp seeds"
12. **BitterClassic VEGAN** – Drinking chocolate bar" made of dark chocolate"
3. **Milk Cocoa** – Drinking chocolate bar" made of caramel milk chocolate"
14. **Green Tea VEGAN** – Green tea mix" for drink preparation
15. **Coffee VEGAN** – Coffee bar" with cocoa butter" for drink preparation
16. **1001 Nights VEGAN** – Drinking chocolate bar" with cashew praline", date sugar" and spices"(1,4%)
17. **Nut Praline VEGAN** – Drinking chocolate bar" with hazelnuts"

PREPARATION

Mixed:
Blend a bar of Drinking Chocolate with 0.2 or 0.3 l liters of hot milk, either in a blender or using a hand-held blender.
And ready is your drinking chocolate smoothie!

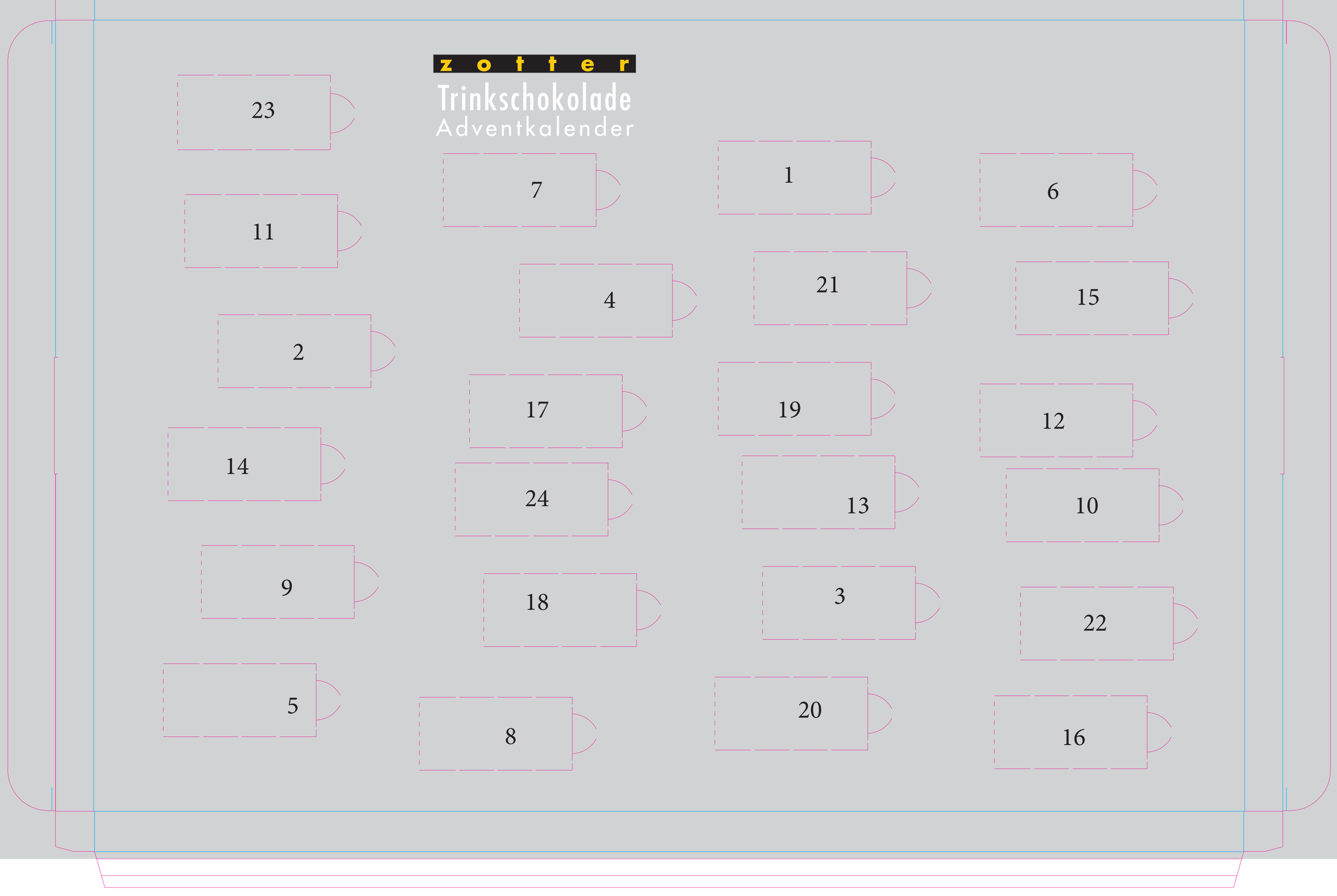
Stirred:
First of all, heat 0.2 or 0.3 l of milk according to taste and froth it. Now let the Drinking Chocolate bar bathe in the milk for 1-2 minutes, then whisk the chocolate bar. Let the drink rest for another 1-2 minutes so the aromas can unfold. Whisk once again and enjoy!

Cool – Drinking Chocolate on Ice:
Prepare your Drinking Chocolate "normally", let it cool down in the fridge and serve it with ice cubes or crushed ice.

Ingredients: raw cane sugar*, cocoa butter*, cocoa mass*, **almonds**°, **full cream milk powder**°, **caramelised milk powder**° *(**skimmed milk powder**°, sugar°)*, **cashews***, date sugar*, **hazelnuts***, **skimmed milk powder**, rice drink powder° *(rice°, sunflower oil°, salt)*, ground coffee beans*, **macadamias***, hemp seeds°, **sweet whey powder**°, **honey caramel crisps**° *(sugar°, glucose syrup°, **butter**°, honey)*, dried bananas°, whole cane sugar*, coconut crisps*, thickener: locust bean gum°, caramel sugar° *(caramelised sugar°, maltodextrin°)*, emulsifier: lecithin **(soy)**°, coconut powder° *(coconut paste°, coconut milk°, coconut flour°)*, green tea powder°, salt, maca powder°, cinnamon*, vanilla powder*, cardamom°, pepper°, lemon powder° *(lemon juice concentrate°, corn starch°, sugar°)*, emulsifier: lecithin (sunflower)°, orange oil°, chilli "Bird's eye"°, gingerbread spice°, ginger powder°, tonka bean powder°, turmeric°, tonka bean oil°, rose petals°, **bitter almond oil**°, coriander°, rose oil°

*fair traded, fair trade content in total: 80%
°from controlled organic cultivation
Full cream milk powder by Bio vom Berg, organic farmers from Tyrol.
May contain traces of all types of nuts, peanuts and sesame.

z o t t e r
Trinkschokolade
Adventkalender



HINWEISE:
Zotter-Logo: Das Zotter-Logo ist obligatorisch, kann aber umgefärbt werden.
Name Adventkalender: Ist optional und kann umgefärbt werden.
Zahlen: Die Zahlen können umgefärbt werden, aber nicht verschoben.
Graue Fläche: Sie können die graue Fläche beliebig gestalten.
Rezeptfläche: Bitte nicht bearbeiten oder verschieben.