

z o t t e r  
SCHOKOLADE



BEAN  
to BAR

FAIR



2020/21

## 100 % BIO + FAIR + BEAN-TO-BAR



**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](http://www.zotter.at/fairerhandel) und [www.wfto.com](http://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](http://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. Grätze

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

[www.zotter.at](http://www.zotter.at)



# INHALT

## SORTIMENT 2020/2021



	<b>Zotter Schokoladen</b>	S. 4
	<b>Neuheiten im Überblick</b>	S. 6
	<b>Handgeschöpft</b>	S. 9
	<b>Handgeschöpfte Schoko-Minis</b>	S. 31
	<b>Labooko</b>	S. 35
	<b>Classic</b>	S. 49
<b>NEU</b>	<b>Fruchttafel</b>	S. 53
	<b>Quadratur des Kreises</b>	S. 57
	<b>Mitzi Blue</b>	S. 63
	<b>G. Nuss</b>	S. 69
	<b>Nougat Praliné</b>	S. 73
	<b>Trinkschokoladen</b>	S. 77
	<b>Balleros</b>	S. 87
	<b>Glühbirnchen Edel-Kuvertüre</b>	S. 93
	<b>Basic Edel-Kuvertüre</b>	S. 99
	<b>Basic Choco Nougat</b>	S. 101
	<b>Choco Lolly</b>	S. 105
	<b>Hammer Choco</b>	S. 109
	<b>Endorphine</b>	S. 113
	<b>Nashido</b>	S. 117
<b>NEU</b>	<b>Nashis</b>	S. 121
	<b>Nutting Hills</b>	S. 125
<b>NEU</b>	<b>Crema</b>	S. 127
	<b>Choco Flakes</b>	S. 131
	<b>Kuchen im Glas</b>	S. 135
	<b>Nibs + Kakaobohnen</b>	S. 139
	<b>Bio+Fair Kaffee</b>	S. 143
	<b>Geschenksets + Zubehör</b>	S. 147
	<b>Werbeartikel + Displays</b>	S. 153
	<b>Lebensmanifest</b>	S. 160

# Klassisch bis verrückt

## z o t t e r SCHOKOLADE

mit Stil und Humor,  
natürlich bio + fair



**K**lassisch Zotter, das sind natürlich unsere handgeschöpften Schokoladen, die wir seit 1992 auf langen Bahnen Schicht für Schicht aufstreichen, um Geschmacksrichtungen zu kombinieren, zu fusionieren oder explodieren zu lassen.

Gemeinsam mit meiner Tochter Julia haben wir heuer wieder viele neue Sorten entwickelt, wobei wir den Schwerpunkt auf Nüsse, Nougat und Klassiker gesetzt haben. Nuss-Power ist der neue Trend!

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.

Regelmäßig reisen wir in die Anbauländer, um unsere Kakaobauern zu treffen und neue Edelkakaosorten zu finden. Wir kaufen Edelkakao 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 Schokofabrik, 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.



## Die neue Saison im Zeichen der Nuss

**N**üsse sind voll im Trend – ganz allgemein und auch bei Zotter: die Klassiker mit wertvollen Inhaltsstoffen, die man als angesagtes „comfort food“ genießen kann. Nüsse dominieren in der neuen Kollektion und schwerpunktmäßig in der neuen *Nougat Praliné*-Serie, den *G.Nuss*-Schokoladen mit ganzen Nüssen, der *Crema*, dem Schokoaufstrich im Glas, bei den *handgeschöpften Schokoladen*, *balleros* Knabberstückchen und in der zuckeralternativen Serie *Quadratur des Kreises*.

Wir eröffnen die Saison mit 16 neuen handgeschöpften Schokoladen, echten Klassikern wie *Schokomousse*, das es in weiß, Milch und dunkel gibt. Dazu Weinklassiker wie *Weißwein* aus unseren Weingärten, *Rotwein*, *Süßwein* und *Portwein mit Feige*, gesüßt mit Ahornzucker. Auch die *Müsli + Früchte* ist zuckeralternativ und mit Ahornzucker gesüßt. Nussige Genussmomente setzen wir mit *Mandel*, *Maroni*, *Pekannüssen* und *Pinienkernmarzipan*, das wir selbst herstellen. Und die verrückteste Schokolade der Saison *Cola & Popcorn* kommt von Julia Zotter, gemixt aus österreichischem Cola, Colagelee und karamellisiertem Popcorn in Nougat.

Mit der Charity-Schokolade *SchokoBanane* unterstützen wir ein neues Projekt: 50 Cent pro verkaufter Schokolade fließen in das Caritas-Projekt „Schokolade macht Schule“ in Uganda. Wir möchten das Schulessen für 600 Volksschulkinder, das oft die einzige Mahlzeit der Kinder ist, den Ausbau der Schulküche und die Lehrergehälter finanzieren. Wir freuen uns, wenn Sie die Aktion unterstützen und stellen Ihnen für den Verkauf wieder kostenloses Werbematerial zur Verfügung. Gemeinsam können wir etwas bewegen. Das Projekt in Peru haben wir abgeschlossen und konnten insgesamt 67.000 Euro an die Kindernothilfe überweisen.

In der *Labooko*-Serie präsentieren wir 2 neue Kakaosorten. Westafrikanischen Inselkakao aus São Tomé und Zorzal-Kakao, der Naturschützer aus der Dominikanischen Republik, geerntet im Vogelschutzgebiet. Auch für die 70 % *Nicaragua* wird der Kakao in Naturschutzgebieten geerntet. Extrem umweltbewusst ist zudem der Kakao aus Belize, den wir per Segelschiff anliefern lassen. Einen neuen Schatz haben wir mit der 100 % *Maya Cacao* an Bord unserer *Labooko*-Serie geholt: 100 % Kakao, kein Zucker und mythischer Maya Cacao aus Belize und Guatemala.

Ganz neu im Sortiment ist die *Fruchttafel*. Bunte Fruchtquertüren mit vielen knusprigen Fruchtstücken, in 9 Sorten wie Himbeer mit Himbeerfrüchtchen, Heidelbeer mit Heidelbeerfrüchtchen oder vegane Preiselbeer mit Preiselbeeren. Alles ganz natürlich: tolle Farben, echter Fruchtgeschmack, zartschmelzend und knusprig zugleich.

# AUSZEICHNUNGEN 2019-2020



- **European Candy Kettle Award 2019**  
für außergewöhnliche Qualität und Innovation
- **Großes Ehrenzeichen des Landes Steiermark**  
überreicht von Landeshauptmann H. Schützenhöfer
- **Walter Scheel Medaille 2019**  
für den herausragenden Beitrag zur Weiterentwicklung der großen europäischen Genussskultur, verliehen in Bonn
- **Steirischer Tourismuspanther**  
für Zotters Lebenswerk
- **Bester Arbeitgeber der Steiermark 2020**  
Zotter Sieger in der Gesamtbewertung
- **3. Internationaler Konditorenwettbewerb 2020**  
11 x Gold, 4 x Silber für Zotter bei 15 Einreichungen,  
verliehen von der Bundesinnung des Lebensmittelgewerbes

# ALLE NEUHEITEN IM ÜBERBLICK

## HANDGESCHÖPFTE SCHOKOLADEN

16 neue handgeschöpfte Schokoladen, klassisch, nussig, zuckeralternativ und hip.

**6 Klassiker: Dunkles Schokomousse, Milchscho-Mousse, Weißes Schokomousse** – zum Dahinschmelzen, **Espresso „Macchiato“** – Kaffeeschuss mit Milchakzent, **Süßwein „rot“** – fruchtbetontes Cuvée von Heinrich, **Weißwein** mit Muscaris-Weißwein aus Zotters Weingärten, gekeltert in der renommierten Weinbauakademie Silberberg und **Rotwein** von Winkler-Hermaden.

**4 Nuss-Trends: Marzipan und Mandeln, Maroni + Preiselbeer, Pekannüsse und Tamarinde** – die amerikanische Walnuss mit zitronig-frischer Tamarinde, **PinienkernMarzipan + Orange**, unser erstes selbstgemachtes Marzipan aus Pinienkernen – einfach delikater.

**2 Zuckeralternativen: Müsli „+ Früchte“** mit Ahornzucker gesüßt und vegan, **Portwein & Feige** – die Dessertschokolade, gesüßt mit Ahornzucker

**2 verrückte Sorten: Cola & Popcorn** – die Blockbuster-Schoko mit österreichischem weißem Cola. **Xo Ko In** – die „Bergl statt Ibiza“-Schoko hat sich in reines Xo Ko In verwandelt.

**1 Spendenschokolade: SchokoBanane**, Sorte unverändert, neues Schulprojekt in Uganda

## **Geänderte Geschenkschokoladen:**

Neues Design: **Alles Liebe**

Neues Design + neue Sorte: **Danke** – Marzipan Mandel, **Für Fleißige** – Müsli + Früchte, **Für den besten Papa, den es gibt!** – Whisky aus Österreich, **Für die besten MitarbeiterInnen der Welt!** – Maroni + Preiselbeer

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

Dunkles Schokomousse, Milchscho Mousse, Weißes Schokomousse und Espresso „Macchiato“.

# ALLE NEUHEITEN IM ÜBERBLICK

## LABOOKO

3 neue dunkle Labookos:

**100% Maya Cacao** – ein echter Schatz, eine reine 100%ige mit Maya-Kakao aus Belize und Guatemala

**75% Opus 5** – die neue Selection. Ein Spitzenblend mit Kakaoraritäten aus fünf Ländern. Limited Edition: Nur 1 Jahr lang erhältlich.

**75% São Tomé** – die Rarität von der kleinen westafrikanischen Insel

## **Geänderte Sorten:**

**72% Belize „Sail Shipped Cacao“** und **82% Belize „Sail Shipped Cacao“** – Von Belize transportiert mit dem Segelschiff. Schokolade mit toller Ökobilanz.

**62% Dominikanische Republik** und **40% Dominikanische Republik**. Neuer Kakao von Zorzal, direkt aus dem Vogelschutzgebiet, das Zorzal gegründet hat. Die Naturschutz-Schoko.

**Und viele neue Designs**

## DIE NEUHEITEN

### **NEU Fruchttafel • fruchtig, crunchig & ganz natürlich**

Zartschmelzende Früchte: Bunte Fruchtkuvertüren aufgepeppt mit vielen Fruchtstückchen, die für ein knuspriges Knistern sorgen. Megafruchtgeschmack aus purer Natur. Hergestellt Fruit-to-Bar bei Zotter. Der Sommer zum Vernaschen. Erhältlich in 9 Sorten, wovon 2 komplett vegan sind.

### **G. Nuss Relaunch**

Alles neu: neue Technik, neue Sorten, neue Verpackung – ganze Nüsse in Schokolade, mit einem Touch Nougat verfeinert. In 9 Sorten erhältlich, wovon 4 komplett vegan sind. Knackig – nussig – schokoladig.

### **Nougat Praliné Relaunch**

Unsere neue Nougat-Linie, zartschmelzender Nougat, den wir Nut-To-Bar selbst herstellen, mit hohem Nussanteil, frisch geröstet, mit reiner Kakaobutter. Erhältlich in 9 Sorten, wovon 4 vegan sind. Mit Mandel- und Haselnussklassikern, angesagtem Hanfnougat, beliebtem gesalzenem Erdnussnougat und Kürbiskernnougat, der steirischen Spezialität, die es so nur bei Zotter gibt.

### **Quadratur des Kreises • Zuckeralternativen**

2 neue Nuss-Sorten: **Cashew mit Ahornzucker** – eine vegane süße Milchschoaltemilchalternative aus Cashews mit nougatweichem Körper

**Haselnuss mit Dattelsucker** – eine Milchschoaltemilchalternative aus Nüssen, Kakao und trendigem Dattelsucker mit tollem Nussgeschmack

**Balleros** neues Design und 1 neue Sorte: **Erdnüsse + Salz** umhüllt von Karamell und dunkler Schokolade.

### **Glühbirnen Kuvertüre**

Bei den Kuvertüren setzen wir den Schwerpunkt auf die kleinen, gut dosierbaren Glühbirnen, die man auch einfach naschen kann. Mit 5 neuen Sorten, wovon 2 mit Zuckeralternativen wie Ahornzucker und Dattelsucker gesüßt sind.

### **Nashido • cremig gefüllte Schoko-Minis Relaunch**

Jetzt im Sackerl mit 10 Tafeln. 2 neue Sorten: **Haselnuss, Erdnuss**

### **NEU Nashis • pure Schoko-Minis**

Jetzt neu im Sackerl mit 10 Tafeln. In 10 Sorten erhältlich: von 100 % bis hin zur weißen Schoko und dazu fruchtige Minis wie Erdbeer und vegane Himbeer-Kokos.

### **NEU Crema**

Der Brotaufstrich von Zotter: 8 edle Schokocrems versüßen den Tag. Selbstgemachter Nougat, streichfein mit Nussöl verfeinert. Von Haselnuss über Hanf bis Erdnussbutter.

**Choco Nibs** jetzt neu im Sackerl und von balleros in die Rubrik Nibs gewandert.

Lollytop heißen jetzt **Choco Lolly** und Flic Floe einfach **Choco Flakes**.

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

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



Sepp Zotter

Julia Zotter



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 Geschmackskompositionen 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
 	<b>Algen / Karamell / Ananas</b> <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	9006 4030 5263 0	9006 4030 5264 7	9006 4030 5265 4	70% Nobelbitterschokolade		
 	<b>Amarena-Kirsch</b> <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	9006 4030 5266 1	9006 4030 5267 8	9006 4030 5268 5	50% Dunkle Bergmilchschokolade		
 	<b>Amaretto-Marzipan</b> <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	+	
 	<b>Ananas mit Cashewnüssen</b> <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		
 	<b>Arabische Dattel Minze</b> <i>Extradunkle Milchschokolade gefüllt mit Datteln und Minze ganache</i> – Von der Dattelpalme in die Schoko. Aus sonnenverwöhnten Datteln entsteht eine süße Dattelfruchtschicht. Dazu gibt es eine erfrischend-klassische Minze ganache, 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	++	
 	<b>Beerenemulsion in Weiß</b> <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		













++ 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
	<b>Bier Schokolade</b> <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 % Kakaoanteil und etwas Haselnussnougat. Eingehüllt in eine Milchschokolade mit 50 % Kakaoanteil.	16416	9006 4030 3876 4	9006 4030 3877 1	9006 4030 3878 8	50% Dunkle Bergmilchschokolade	++	NICHT glutenfrei
	<b>Blauer Krachmohn</b> <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% Kakaoanteil.	16374	9006 4030 3561 9	9006 4030 3562 6	9006 4030 3563 3	40% Helle Bergmilchschokolade		
	<b>Brennholz Hackschnitzel</b> <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	++	
	<b>Butterkaramell</b> <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		
	<b>Caipirinha</b> <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	++	
	<b>Chili Bird's Eye</b> <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Chili „Bird's eye“-Creme</i> – Echte Schokoladenkultur. Eine Schokoganache, gemixt aus Milchschoko 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	+	





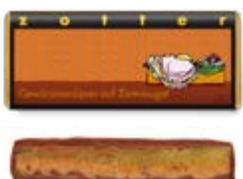

++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ 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
 	<b>Coffee Toffee</b> <i>Kaffeekuvertüre 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 Kaffeekuvertüre, die diesen genialen Kaffee-Drive entwickelt, weil die fair gehandelten Arabica-Kaffeebohnen direkt Bean-to-Bar in Kaffeekuvertüre verwandelt werden.	16370	9006 4030 3564 0	9006 4030 3565 7	9006 4030 3566 4	Kaffeekuvertüre		
 	<b>Cognac + Kaffee</b> <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	++	
 	<b>Cola &amp; Popcorn</b> <i>Extradunkle Milchsokolade gefüllt mit Colagelee, Colaganache, Mandelnougat und Popcorn</i> – Die Blockbuster-Schoko mit kleinen karamellisierten, leicht gesalzenen Popcornstückchen in selbstgemachtem Mandelnougat. Getoppt mit einem coolen Colagelee und einer Ganache aus weißer Cola von Peda aus Österreich, wo der Colastrauch auch wächst. Überzogen mit Milchschoko.	16543	9006 4030 5776 5	9006 4030 5777 2	9006 4030 5778 9	60% Extradunkle Milchsokolade		
 	<b>Dunkles Schokomousse</b> <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Schokolademousse</i> – Super schokoladig-schmelzend. Eine weiche Moussefüllung mit hochprozentiger dunkler Schokolade mit satten 80 % Kakaanteil schmilzt vom ersten Augenblick an und sprüht vor Schokoaromen. Umhüllt von klassischer dunkler Schokolade mit 70 % Kakaopower. Außen süß und innen intensiv – der pure Schokogenuss!	16545	9006 4030 5779 6	9006 4030 5780 2	9006 4030 5781 9	70% Nobelbitterschokolade		
 	<b>Erdbeer Joghurt Creme</b> <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		
 	<b>Erdnuss / Preiselbeer</b> <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Erdnussnougat, Preiselbeerganache und Salz</i> Frucht+Nuss-Duett: Eine dunkle Schokolade mit 70 % Kakaanteil, 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		













++ 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><b>Espresso „Macchiato“</b>  <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Kaffeecreme</i> – Trifft geschmacklich voll ins Schwarze! Eine cremige leicht süße Kaffeeganache mit prägnantem Kaffeegeschmack, gemixt mit dunkler Schokolade und einem kleinen Schuss Milch. Ganz dünn mit weißer Schokolade überzogen und eingehüllt in klassische dunkle Schokolade mit 70 % Kakaopower.</p>	16544 <b>NEU</b>	9006 4030 5782 6	9006 4030 5783 3	9006 4030 5784 0	70% Nobelbitterschokolade		
	<p><b>Französischer weißer Nougat</b>  <i>Extradunkle Milchsokolade 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.</p>	16273	9006 4030 2462 0	9006 4030 2463 7	9006 4030 2464 4	60% Extradunkle Milchsokolade		
	<p><b>Ge Nüsse</b>  <i>Extradunkle Milchsokolade 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 Milchsokolade mit satten 60 % Kakaanteil.</p>	16072	9006 4030 1998 5	9006 4030 1387 7	9006 4030 1766 0	60% Extradunkle Milchsokolade		
	<p><b>Gesalzene Erdnüsse</b>  <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 % Kakaanteil.</p>	16504	9006 4030 5272 2	9006 4030 5273 9	9006 4030 5274 6	70% Nobelbitterschokolade		
	<p><b>Gewürzmarzipan auf Zimtnougat</b>  <i>Dunkle Bergmilchsokolade gefüllt mit Gewürzmarzipan und Zimt-Haselnussnougat</i> – Die Rinde des Kanelbaumes, 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.</p>	16203	9006 4030 1539 0	9006 4030 1559 8	9006 4030 1821 6	50% Dunkle Bergmilchsokolade	+	
	<p><b>Gin Zitronic</b>  <i>Extradunkle Milchsokolade gefüllt mit Ganganache und Zitronencreme</i> – Die Trendige: Der Hands On Gin von Gölles fließt in eine dunkle Schokoganache. Kombiniert mit einer erfrischend-säuerlichen Zitronenganache, die aus Milchsokolade, Zitronen und hausgemachter Edelbitter-Limo mit Wermut kreiert wird. Eingehüllt in eine Milchsokolade mit 60 % Kakaanteil.</p>	16448	9006 4030 4539 7	9006 4030 4540 3	9006 4030 4541 0	60% Extradunkle Milchsokolade	++	

++ 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
 	<b>Gojibeeren in Sesamnougat</b> <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		<b>VEGAN</b>
 	<b>GrammelNuss</b> <i>Extradunkle Milkschokolade gefüllt mit Haselnussnougat und Grammeln</i> – Diese Kreation ist ein Wahnsinn und garantiert eine Gaumenerleuchtung. Geriebene Schweinsgrammeln, alias Grieben, 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		
 	<b>Hanfpraline</b> <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 % Kakaoanteil. Komplett vegan und einfach köstlich!	16477	9006 4030 4895 4	9006 4030 4896 1	9006 4030 4897 8	70% Nobelbitterschokolade		<b>VEGAN</b>
 	<b>Haselnuss Marzipan</b> <i>Dunkle Bergmilkschokolade gefüllt mit Haselnusscreme</i> – Klassiker mit Charakter. Eine Schicht Haselnussmarzipan kombiniert mit Haselnussnougat. Verfeinert mit echter Vanille, Muskatnuss, Sternanis, Zimt, Nelken und einem Schuss Muskat Ottonel, der mit feinem Muskattraubenbukett für ein besonderes Geschmackserlebnis sorgt. Mit Milkschokolade umhüllt.	16083	9006 4030 1809 4	9006 4030 1371 6	9006 4030 1771 4	50% Dunkle Bergmilkschokolade	+	
 	<b>Haselnussnougat Krokant</b> <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 % Kakaoanteil und Charakter. Komplett vegan!	16476	9006 4030 4892 3	9006 4030 4893 0	9006 4030 4894 7	70% Nobelbitterschokolade		<b>VEGAN</b>
 	<b>Hauszwetschke</b> <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Zwetschkenbrandcreme</i> – Ein fast außerirdischer Genuss. Ein lang im Eichenfaß gelagerter Zwetschkenbrand gibt dieser Nobelbitterschokolade ihren Namen.	16084	9006 4030 1800 1	9006 4030 1367 9	9006 4030 1772 1	70% Nobelbitterschokolade	++	

TITEL/MOTIV  
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
 	<b>Heidelbeeren auf Zitronencreme</b> <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Heidelbeer- und Zitronenganache – 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.</i>	16446	9006 4030 4529 8	9006 4030 4530 4	9006 4030 4531 1	70% Nobelbitterschokolade		
 	<b>Himbeeren</b> <i>Nobelbitterschokolade mit Himbeerfüllung – 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.</i>	16445	9006 4030 4526 7	9006 4030 4527 4	9006 4030 4528 1	70% Nobelbitterschokolade		
 	<b>Himbeer und Kokos</b> <i>Dunkle Kokoskuvertüre mit Himbeer-Kokosfüllung</i> <i>Eine Schicht komponiert aus Himbeerkuvertüre und Himbeerfrüchten trifft auf eine weiße Kokosfüllung mit Kokosflocken und Noten von echter Vanille. Gehüllt in elegant-exotische Kokoskuvertüre, gemixt aus weißer Kokoskuvertüre und dunkler Schokolade – der ultimative Geschmackskick!</i>	16087	9006 4030 1066 1	9006 4030 1318 1	9006 4030 1773 8	Dunkle Kokoskuvertüre		
 	<b>Honig Nüsse</b> <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Honigmarzipan und Mandelnougat mit Honig-Nusskrokant – 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 Milchschoko mit 50 % Kakaoanteil.</i>	16508	9006 4030 5275 3	9006 4030 5276 0	9006 4030 5277 7	50% Dunkle Bergmilchschokolade		
 	<b>„Ideenrausch“ Hanf und Schnaps</b> <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Hanfnougat und Marillenganache</i> <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.</i>	16439	9006 4030 4508 3	9006 4030 4509 0	9006 4030 4510 6	70% Nobelbitterschokolade	++	
 	<b>Ingwer + Zitrone</b> <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Ingwerganache und Zitronenganache</i> <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.</i>	16466	9006 4030 4862 6	9006 4030 4863 3	9006 4030 4864 0	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
 	<b>Johannisbeere + MacadamianougatCrunch</b> <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		
 	<b>Karamell Nougat „fudge“</b> <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		
 	<b>Karamellierte Nüsse</b> <i>Extradunkle Milchsokolade gefüllt mit Karamellnougat und karamellisierten Nüssen</i> – Wie der Lieblingssong im Radio. Karamellierte Nüsse sind ein Hit, mit einer ganz weichen Karamellganache, gemixt aus Karamellnougat und karamellisierten grob gehackten Walnüssen, Haselnüssen, Cashews und Paranüssen. Eingehüllt in Milchsokolade mit satten 60 % Kakaanteil.	16269	9006 4030 2450 7	9006 4030 2451 4	9006 4030 2452 1	60% Extradunkle Milchsokolade		
 	<b>Käse - Walnuss - Trauben</b> <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 Küvertüre eine hochprozentige Milchsokolade mit 60% Kakaanteil.	16403	9006 4030 3849 8	9006 4030 3850 4	9006 4030 3851 1	60% Extradunkle Milchsokolade	+	
 	<b>Kir Royal</b> <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Johannisbeerganache und Marc de Champagne-Ganache</i> – Die Cocktail-Schoko: Ein edler Marc de Champagne von Fleury, der bio- und demeter-zertifiziert ist, in einer Schokoganache, die aus dunkler und Milchsokolade gemixt wird. Darauf eine fruchtige Johannisbeefüllung, mit Beeren und Johannisbeerlikör. Mit dunkler Schoko überzogen.	16465	9006 4030 4859 6	9006 4030 4860 2	9006 4030 4861 9	70% Nobelbitterschokolade	++	
 	<b>Kirschnaps mit Marzipan</b> <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Marzipan und Kirschnaps</i> Eine dunkle Schokolade mit 70 % Kakaanteil, 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	++	




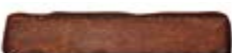








++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ 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
 	<b>Kokos + Marzipan</b> <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		<b>VEGAN</b>
 	<b>Kürbiskern mit Marzipan</b> <i>Extradunkle Milchschokolade 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 Milchschokolade mit 60 % Kakaoanteil.	16100	9006 4030 1310 5	9006 4030 1352 5	9006 4030 1778 3	60% Extradunkle Milchschokolade	+	
 	<b>Limette Maracuja</b> <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	+	
 	<b>MandelNougat + DuftTonkas</b> <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 Sternenköche 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		
 	<b>Mandel Rosen</b> <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		
 	<b>Mango Tango</b> <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Mangoganache 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 % Kakaoanteil.	16501	9006 4030 5278 4	9006 4030 5279 1	9006 4030 5280 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
 	<b>Maracuja Karamell Thymian</b> <i>Extradunkle Milchsokolade gefüllt mit Maracuja-Karamell-Thymian-Ganache</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	++	
 	<b>Marc de Champagne</b> <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Marc de Champagne-Ganache</i> – Glamour-Schoko: eine klassische Schokoganache 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	++	
 	<b>Marc de Champagne + Himbeeren</b> <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Himbeerganache und Marc de Champagne-Ganache</i> – Eine dunkle Schokolade mit 70 % Kakaanteil, 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	++	
 	<b>Marillenwalzer</b> <i>Helle Bergmilchsokolade 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 Bergmilchsokolade	++	
 	<b>Maroni + Preiselbeer</b> <i>Maroni-Milchsokolade gefüllt mit Walnusnougat und Preiselbeerganache</i> – Für Schokojäger: Eine fruchtig-süße Preiselbeerfüllung mit kleinen Preiselbeerfruchtstücken auf einem verführerischen Walnusnougat. Überzogen mit selbstgemachter Maronikuvertüre, die mit Milchsokolade gemixt wird. Delikat & fruchtig!	16550	9006 4030 5785 7	9006 4030 5786 4	9006 4030 5787 1	Maroni- Milchsokolade		
 	<b>Maroni + Rum</b> <i>Maroni-Milchsokolade 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 Milchsokolade mit 40 % Kakaopower.	16519	9006 4030 5337 8	9006 4030 5338 5	9006 4030 5339 2	Maroni-Milchsokolade	++	













++ 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
 	<b>Marzipan und Mandeln</b> <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Mandelnougat und Marzipan</i> – Eine Milchschokolade mit 50 % Kakaoanteil, gefüllt mit einem zartschmelzenden Mandelnougat aus frisch gerösteten Mandeln, das mit einem Hauch weißer Schokolade verfeinert wird. Darauf eine zweite Schicht aus Mandelmarzipan.	16549 <b>NEU</b>	9006 4030 5788 8	9006 4030 5789 5	9006 4030 5790 1	50% Dunkle Bergmilchschokolade		
 	<b>Milchschoko „Bunte Kuh“</b> <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		
 	<b>Milchschoko-Mousse</b> <i>Extradunkle Milchschokolade gefüllt mit Milchschokolademousse</i> Weiche, wunderbar schmelzende Moussefüllung: buttrig fein zerfließt die süße Milchschokolade mit 40 % Kakaoanteil. Umhüllt wird die Füllung von einer dunklen Milchschokolade mit 60 % Kakaopower, die einen spannenden Kontrapunkt setzt.	16541 <b>NEU</b>	9006 4030 5791 8	9006 4030 5792 5	9006 4030 5793 2	60% Extradunkle Milchschokolade		
 	<b>Müsli + Früchte</b> <i>Dunkle Schokolade 70 % gefüllt mit Kokosnussnougat und Früchten</i> – Müsli to go mit Ahornzucker: Einfach auspacken und ein zartschmelzendes Kokosblütennougat mit Rosinen, knusprigen Reisflakes mit Waldbeer-Kokos-Überzug und exotisch-erfrischenden Maracujafrüchtchen genießen. Überzogen mit einer dunklen Schokolade, gesüßt mit Ahornzucker. Komplett vegan.	16548 <b>NEU</b>	9006 4030 5794 9	9006 4030 5795 6	9006 4030 5796 3	70% Dunkle Schokolade mit Ahornzucker		<b>VEGAN</b>
 	<b>Nougat + Keks</b> <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Mandel-Haselnussnougat und Mandelkeksen</i> – Knusper-Keks-Schoko: eine Milchschokolade mit 50 % Kakaoanteil, 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
 	<b>NougatVariation</b> <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.	16122	9006 4030 1440 9	9006 4030 1359 4	9006 4030 1785 1	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
 	<b>Orangenlikör</b> <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	++	
 	<b>Orangen Marzipan</b> <i>Helle Bergmilchschokolade gefüllt mit Marzipan und Orangengelee</i> Eine zartschmelzende Milchschokoganache mit Orangenlikör, der fruchtige Akzente setzt. Dazwischen schlummert ein delikates Blutorangengelee. Eingehüllt in Milchschokolade mit 40 % Kakaanteil.	16226	9006 4030 1626 7	9006 4030 1627 4	9006 4030 1861 2	40% Helle Bergmilchschokolade	+	
 	<b>Pekannüsse und Tamarinde</b> <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Pekannussnougat und Tamarindenganache</i> – Pekannüsse sind die süße Spielart der Walnuss. Geröstete, kleine Pekannüssstückchen springen in selbstgemachtes Pekannussnougat. Darauf kommt eine erfrischend-säuerliche Tamarindschicht, die vertraut nach Zitrone schmeckt. Nussig-schmelzend und zitronig – überzogen mit Milchschoko.	16546	9006 4030 5797 0	9006 4030 5798 7	9006 4030 5799 4	50% Dunkle Bergmilchschokolade		
		NEU						
 	<b>Pinienkern Marzipan + Orange</b> <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Pinienkernmarzipan und Orangenganache</i> – Fruchtiges Marzipanwunder: Zotter macht selbst Marzipan, natürlich kein gewöhnliches, sondern ein feines Pinienkernmarzipan. Fruchtig umspielt von einer Orangenbutterganache, die mit einem Schuss Orangenlikör verfeinert wird. Umhüllt von Milchschokolade mit 50 % Kakaanteil.	16552	9006 4030 5803 8	9006 4030 5804 5	9006 4030 5805 2	50% Dunkle Bergmilchschokolade	+	
		NEU						
 	<b>Pistazien</b> <i>Dunkle Bergmilchschokolade mit Pistazien, Marzipan und Mandelnougat</i> 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 Milchschokolade mit 50 % Kakaanteil.	16131	9006 4030 1991 6	9006 4030 1386 0	9006 4030 1789 9	50% Dunkle Bergmilchschokolade	+	
 	<b>Portwein &amp; Feige</b> <i>Dunkle Schokolade 70 % gefüllt mit Portwein-Feigen-Ganache</i> – Ein zeitloser Klassiker mit Zuckeralternative: Der portugiesische Reserve Ruby Port von Romariz mit sehr fruchtigem Geschmack, gereift im Eichenfass, fließt in eine sehr cremige dunkle Portweinganache, dazu in Portwein eingelegte Feigenstückchen. Eingehüllt in dunkle Schokolade, gesüßt mit Ahornzucker.	16547	9006 4030 5800 7	9006 4030 5801 4	9006 4030 5802 1	70% Dunkle Schokolade mit Ahornzucker	++	
		NEU						

++ 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><b>Ribisel Chili Rock</b>  <i>Nobelbitterkuvertüre gefüllt mit Johannisbeercreme und Chili</i> – 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><b>Rotwein</b>  <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Schokolade-Rotwein-Ganache und Rosinen</i> – 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 Rosinenstückchen.</p>	16373	9006 4030 3579 4	9006 4030 3580 0	9006 4030 3581 7	70% Nobelbitterschokolade	++	
	<p><b>Rum-Pflaumen-Marzipan</b>  <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% Kakaanteil extrem viel Schokoladenpower besitzt.</p>	16400	9006 4030 3873 3	9006 4030 3874 0	9006 4030 3875 7	60% Extradunkle Milchsokolade	+	
	<p><b>Safran und Pistazien</b>  <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% Kakaanteil ummantelt.</p>	16202	9006 4030 1537 6	9006 4030 1538 3	9006 4030 1819 3	40% Helle Bergmilchsokolade	+	
	<p><b>Salzkaramell</b>  <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 % Kakaanteil.</p>	16507	9006 4030 5284 5	9006 4030 5285 2	9006 4030 5286 9	70% Nobelbitterschokolade		
	<p><b>Schichtnougat</b>  <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.</p>	16467	9006 4030 4865 7	9006 4030 4866 4	9006 4030 4867 1	70% Nobelbitterschokolade		<b>VEGAN</b>

++ 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
	<b>Schilcher + Kürbiskernnougat</b> <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% Kakaanteil.	16239	9006 4030 1652 6	9006 4030 1653 3	9006 4030 1876 6	60% Extradunkle Milchsokolade	+	
	<b>SchokoBanane - Schokolade macht Schule</b> 50 CENT SPENDENANTEIL Eine Milchsokolade mit Kakao aus Uganda, gefüllt mit einer fruchtig-süßen Bananenfüllung. 50 Cent pro verkaufter Schokolade fließen in das Caritas-Projekt „Schokolade macht Schule“ in Uganda. Das Schulessen für 600 Volksschulkinder, das oft die einzige Mahlzeit der Kinder ist, der Ausbau der Schulküche und die Lehrergehälter können so gesichert werden.	16553	9006 4030 5930 1	9006 4030 5931 8	9006 4030 5932 5	40% Milchsokolade Uganda		
	<b>SchokoBiene mit Honigblättchen</b> <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		
	<b>Schokomousse mit Rum</b> <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Schokomousse und Rum</i> – Veganer Geniestreich: Ein dunkles Schokomousse, fantastisch fluffig und schokoladig, mit eleganter Rumnote. Das 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	++	<b>VEGAN</b>
	<b>Süßwein "rot"</b> <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.	16551	9006 4030 5812 0	9006 4030 5813 7	9006 4030 5814 4	70% Nobelbitterschokolade	++	
	<b>Tausend Blätternougat</b> <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% Kakaanteil.	16163	9006 4030 1232 0	9006 4030 1258 0	9006 4030 1799 8	60% Extradunkle Milchsokolade		

++ 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
 	<b>Tequila mit Salz und Zitrone</b> <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	++	
 	<b>Tiramisu</b> <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	9006 4030 5293 7	9006 4030 5294 4	9006 4030 5295 1	50% Dunkle Bergmilchschokolade	+	
 	<b>Typisch Österreich – Graumohn mit Walnuss und Zimt</b> <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		
 	<b>Waldbeeren mit Vanille</b> <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		
 	<b>Walnuss-Marzipan</b> <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Walnüssen und Marzipan</i> – Frisch grillierte und karamellisierte 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	+	
 	<b>Walnussnougat</b> <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		<b>VEGAN</b>

++ 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
 	<b>Weißer Krokant</b> <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	9006 4030 5296 8	9006 4030 5297 5	9006 4030 5298 2	Reis weiß		<b>VEGAN</b>
 	<b>Weißer Schokolade mit Krokant</b> <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		
 	<b>Weißer Schokomousse</b> <i>Weißer Schokolade gefüllt mit weißer Schokolademousse</i> Wie wolkgiger Vanillepudding. Das buttrige weiße Schokomousse zerfließt am Gaumen, während das Bourbonvanille-Geschmacksfeuerwerk startet. Angenehm süß und fabelhaft schmelzend. Umhüllt von weißer Schokolade.	16542	9006 4030 5815 1	9006 4030 5816 8	9006 4030 5817 5	30% Weiße Schokolade		
 	<b>Weißer Mohn mit Zimt und Marillenschnaps</b> <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	9006 4030 1140 8	9006 4030 1347 1	9006 4030 1805 6	70% Nobelbitterschokolade	+	
 	<b>Weißer Nougat + WeinNüsse</b> <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	9006 4030 1811 7	9006 4030 1373 0	9006 4030 1806 3	60% Extradunkle Milkschokolade	+	
 	<b>Weißwein</b> <i>Helle Bergmilchschokolade gefüllt mit Muscaris-Weißweinganache und Rosinen</i> – Weißwein aus Zotters Weingärten im Vulkanland, wo die neue Bio-weißweinsorte Muscaris gedeiht. Der Zotter-Wein fließt in eine Schokoganache aus weißer Schokolade, einem Touch Karamellkuvertüre, etwas Grappa und erfrischendem Verjus. Dazu betrunkene Rosinen und ein Milkschokoüberzug.	16540	9006 4030 5819 9	9006 4030 5818 2	9006 4030 5820 5	40% Helle Bergmilchschokolade	++	






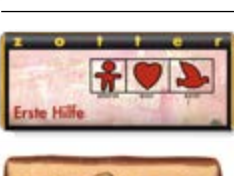
++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

+ 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><b>Whisky</b>  <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Whiskycreme</i> – Elegant &amp; dominant: Der steirische Whisky von David Gölles kommt kräftig zum Zug in einer dunklen Schokoganache, überzogen mit dunkler Schokolade. Ein eleganter, kraftvoller Whisky, 2012 destilliert aus regionalem Dinkel, gereift im Eichenfass, mit schöner Würze und eleganten Getreidenoten am Gaumen. Der Schokoraus.</p>	<p>16151</p> <p style="background-color: yellow; text-align: center;"><b>TITEL GEÄNDERT</b></p>	<p>9006 4030 1824 7</p>	<p>9006 4030 1378 5</p>	<p>9006 4030 1796 7</p>	<p>70% Nobelbitterschokolade</p>	<p>++</p>	
	<p><b>Whisky &amp; Bacon</b>  <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Whiskyganache, Haselnussnougat und Gammeln</i> – Crunchig &amp; 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 &amp; echt fabelhaft!</p>	<p>16497</p>	<p>9006 4030 5239 5</p>	<p>9006 4030 5240 1</p>	<p>9006 4030 5241 8</p>	<p>70% Nobelbitterschokolade</p>	<p>++</p>	
	<p><b>Xo Ko In – Hanf + Johannisbeer + Zwetschenbrand</b>  <i>Weißer Schokolade gefüllt mit Hanfnougat, Johannisbeerkuvertüre und Zwetschenbrandganache</i> – Die „Bergl statt Ibiza“-Schoko hat sich in reines Xo Ko In verwandelt, weil Schokolade einfach die beste Droge ist. Ein weißer Schokoüberzug und im Innern Hanfnougat auf einer Zwetschenbrandganache. Optisch verschärft mit Johannisbeerkuvertüre. Die Schoko zum Abheben!</p>	<p>16554</p> <p style="background-color: red; text-align: center;"><b>NEU</b></p>	<p>9006 4030 5988 2</p>	<p>9006 4030 5989 9</p>	<p>9006 4030 5990 5</p>	<p>30% Weiße Schokolade</p>	<p>+</p>	
	<p><b>Yuzu Citrus aus Japan</b>  <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 Milkschoko mit 50% Kakaanteil.</p>	<p>16500</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><b>ZimtApfel + Honig</b>  <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>	













++ 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
	<b>Alles Gute – Mango Tango</b> <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Mangoganache und Zitronenganache</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	9006 4030 5343 9	9006 4030 5344 6	9006 4030 5345 3	70% Nobelbitterschokolade		
	<b>Alles Liebe – Himbeer und Kokos</b> <i>Dunkle Kokosküvertüre mit Himbeer-Kokosfüllung</i> Eine Schicht komponiert aus Himbeerküvertüre und Himbeerfrüchten trifft auf eine weiße Kokosfüllung mit Kokosflocken und Noten von echter Vanille. Gehüllt in elegant-exotische Kokosküvertüre, gemixt aus weißer Kokosküvertüre und dunkler Schokolade – der ultimative Geschmackskick!	16001	9006 4030 1000 5	9006 4030 1301 3	9006 4030 1732 5	Dunkle Kokosküvertüre		
	<b>Danke – Marzipan und Mandeln</b> <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Mandelnougat und Marzipan</i> Ein süßes Dankeschön aus Schokolade: Eine Milchschokolade mit 50 % Kakaoanteil, gefüllt mit einem zartschmelzenden Mandelnougat aus frisch gerösteten Mandeln, das mit einem Hauch weißer Schokolade verfeinert wird. Darauf eine zweite Schicht aus Mandelmarzipan.	16281	9006 4030 2486 6	9006 4030 2487 3	9006 4030 2488 0	50% Dunkle Bergmilchschokolade		
	<b>Ein Geschenk für DICH! – Marc de Champagne + Himbeeren</b> <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.	16481	9006 4030 4907 4	9006 4030 4908 1	9006 4030 4909 8	70% Nobelbitterschokolade	++	
	<b>Ein Stück vom Glück – Orangenlikör</b> <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.	16284	9006 4030 2495 8	9006 4030 2496 5	9006 4030 2497 2	40% Helle Bergmilchschokolade	++	
	<b>Erste Hilfe – Weißer Nougat + WeinNüsse</b> <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.	16007	9006 4030 1808 7	9006 4030 1369 3	9006 4030 1737 0	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><b>Für Brave – SchokoBiene mit Honigblättchen</b>  <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><b>Für Dich – NougatVariation</b>  <i>Extradunkle Milchsokolade gefüllt mit Mandel- und Haselnussnougat</i>          Abwechselnd geschichteter heller Mandelnougat und dunkler Haselnussnougat, knackig verfeinert mit gehacktem Haselnusskrokant. Getaucht in eine intensive dunkle Milchsokolade mit satten 60% Kakaanteil.</p>	16010	9006 4030 3020 1	9006 4030 1388 4	9006 4030 1740 0	60% Extradunkle Milchsokolade		
 	<p><b>Für die besten MitarbeiterInnen der Welt! – Maroni + Preiselbeer</b>  <i>Maroni-Milchsokolade gefüllt mit Walnussnougat und Preiselbeerganache</i> – Ein süßes Dankeschön für alle MitarbeiterInnen, die immer ihr Bestes geben: Eine fruchtig-süße Preiselbeerfüllung mit kleinen Preiselbeerfruchtstücken auf einem verführerischen Walnussnougat. Überzogen mit selbstgemachter Maronikuvertüre, die mit Milchsokolade gemixt wird.</p>	16458	9006 4030 4569 4	9006 4030 4570 0	9006 4030 4571 7	Maroni-Milchsokolade		SORTE / MOTIV GEÄNDERT
 	<p><b>Für die liebste Mama, überhaupt! – Mandel Rosen</b>  <i>Dunkle Bergmilchsokolade gefüllt mit Mandelnougat und Rosenmarzipan</i>          Ein süßes Dankeschön: In einer Milchsokolade 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 4030 2492 7	9006 4030 2493 4	9006 4030 2494 1	50% Dunkle Bergmilchsokolade		
 	<p><b>Für den besten Papa, den es gibt! – Whisky</b>  <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Whiskycreme</i> – Whisky für starke Nerven: eine Schokaganache mit steirischem Whisky von Gölles, der aus regionalem Dinkel destilliert wurde und seit 2012 im Eichenfass lagerte, um einen kraftvollen Auftritt mit eleganten Getreidenoten am Gaumen hinzulegen. Überzogen mit dunkler Schokolade mit 70 % Kakaanteil. Elegant &amp; kraftvoll.</p>	17225	9006 4030 1491 1	9006 4030 1492 8	9006 4030 1897 1	70% Nobelbitterschokolade	++	
 	<p><b>Für Fleißige – Müsli + Früchte</b>  <i>Dunkle Schokolade 70 % gefüllt mit Kokosnussnougat und Früchten</i>          Müsli-Power to go: Einfach auspacken und ein zartschmelzendes Kokosblütennougat mit Rosinen, knusprigen Reisflakes mit Waldbeer-Kokos-Überzug und exotisch-erfrischenden Maracujafrüchtchen genießen. Überzogen mit einer dunklen Schokolade, gesüßt mit Ahornzucker. Komplett vegan.</p>	16285	9006 4030 2498 9	9006 4030 2499 6	9006 4030 2664 8	70% Nobelbitterschokolade mit Ahornzucker		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><b>Für schräge Vögel – Hanf und Schnaps</b>  <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><b>Grüße aus der Steiermark – Schilcher + Kürbiskernnougat</b>  <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% Kakaanteil.</p>	16144	9006 4030 3733 0	9006 4030 3734 7	9006 4030 3738 5	60% Extradunkle Milchsokolade	+	
 	<p><b>Gute Besserung – Ananas mit Cashewnüssen</b>  <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><b>Happy Birthday – Butterkaramell</b>  <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><b>Herzlichen Glückwunsch – Tausend Blätternougat</b>  <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% Kakaanteil.</p>	16286	9006 4030 2665 5	9006 4030 2666 2	9006 4030 2667 9	60% Extradunkle Milchsokolade		
 	<p><b>Ich hab Dich lieb ... soooo lieb! – Himbeeren</b>  <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><b>Schokolade macht glücklich – Honig Nüsse</b>  <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>	16514	9006 4030 5346 0	9006 4030 5347 7	9006 4030 5348 4	50% Dunkle Bergmilchschokolade		
	<p><b>Stress Stopper – Blauer Krachmohn</b>  <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>	16379	9006 4030 3606 7	9006 4030 3607 4	9006 4030 3608 1	40% Helle Bergmilchschokolade		
	<p><b>Süße Grüße! – Beerenemulsion in Weiß</b>  <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>	16516	9006 4030 5311 8	9006 4030 5312 5	9006 4030 5313 2	30% Weiße Schokolade		
	<p><b>Süße Pause – Nougat + Keks</b>  <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>	16515	9006 4030 5314 9	9006 4030 5315 6	9006 4030 5316 3	50% Dunkle Bergmilchschokolade		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.



# Handgeschöpfte Schoko-Minis



20-g-Riegel  
In 27 Sorten erhältlich  
MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung

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

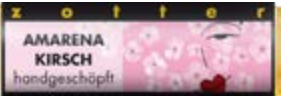

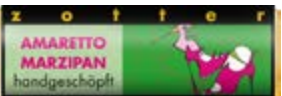















## Die Kleinen zum Vernaschen

Handgeschöpfte Schoko-Minis gibt es in 27 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.





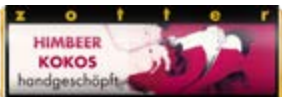

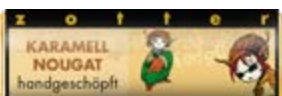

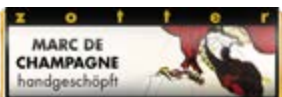

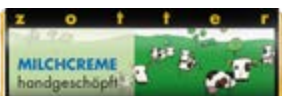

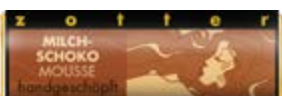





# Handgeschöpfte Schoko-Minis



















SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
 	<p><b>Amarena-Kirsch</b>  <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Amarenakirschcreme</i>                      Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.</p>	17977	9006 4030 5317 0	9006 4030 5318 7	
 	<p><b>Amaretto-Marzipan</b>  <i>Extradunkle Milchsokolade 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><b>Blauer Krachmohn</b>  <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><b>Butterkaramell</b>  <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><b>Cognac + Kaffee</b>  <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><b>Dunkles Schokomousse</b>  <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Schokolademousse</i>                      Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.</p>	17984	9006 4030 5772 7	9006 4030 5773 4	
 	<p><b>Espresso „Macchiato“</b>  <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Kaffeecreme</i>                      Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.</p>	17982	9006 4030 5774 1	9006 4030 5775 8	
 	<p><b>Ge Nüsse</b>  <i>Extradunkle Milchsokolade 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><b>Hanfpraline</b>  <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Hanfcreme</i>                      Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.</p>	17974	9006 4030 5319 4	9006 4030 5320 0	<b>VEGAN</b>

**NEU**

**NEU**



SORTE		BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
		<b>Haselnuss Marzipan</b> <i>Dunkle Bergmilchschokolade gefüllt mit Haselnusscreme</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.	17910 <b>TITEL/MOTIV GEÄNDERT</b>	9006 4030 4579 3	9006 4030 4580 9	<2% Alkoholgehalt
		<b>Hauszwetschke</b> <i>Nobelbitterschokolade gefüllt mit Zwetschkenbrandcreme</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.	17906	9006 4030 4581 6	9006 4030 4582 3	>2% Alkoholgehalt
		<b>Himbeer und Kokos</b> <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	
		<b>KaramellNougat</b> <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	
		<b>Marc de Champagne</b> <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
		<b>Milchcreme</b> <i>Helle Bergmilchschokolade gefüllt mit Milchsokoladencreme</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.	17908	9006 4030 4589 2	9006 4030 4590 8	
		<b>Milchschoko-Mousse</b> <i>Extradunkle Milchsokolade gefüllt mit Milchsokolademousse</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.	17983 <b>NEU</b>	9006 4030 5770 3	9006 4030 5771 0	
		<b>NougatVariation</b> <i>Extradunkle Milchsokolade 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	
		<b>Orangenlikör</b> <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

SORTE		BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
		<b>Ribisel Chili Rock</b> <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	
		<b>SchokoBanane</b> <i>Eine Milkschokolade mit 40% Kakaoanteil, gefüllt mit einer fruchtig-süßen Bananenfüllung.</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.	17976	9006 4030 5321 7	9006 4030 5322 4	
		<b>Tausend Blätternougat</b> <i>Extradunkle Milkschokolade gefüllt mit Haselnussnougat und Krokantblättern</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.	17900	9006 4030 4607 3	9006 4030 4608 0	
		<b>Typisch Österreich</b> <i>Dunkle Bergmilkschokolade gefüllt mit Graumohncreme, Walnussnougat und Zimt</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.	17909	9006 4030 4599 1	9006 4030 4600 4	
		<b>Waldbeeren mit Vanille</b> <i>Dunkle Bergmilkschokolade gefüllt mit Waldbeeren und Vanille</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.	17806	9006 4030 1917 6	9006 4030 1966 4	
		<b>Weiße Schokolade mit Krokant</b> <i>Weiße Schokolade gefüllt mit Mandel-Haselnusskrokant</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.	17800	9006 4030 1911 4	9006 4030 1961 9	
		<b>Weißes Schokomousse</b> <i>Weiße Schokolade gefüllt mit weißer Schokolademousse</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.	17985	9006 4030 5768 0	9006 4030 5769 7	
		<b>Whisky</b> <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
		<b>Yuzu Citrus</b> <i>Dunkle Bergmilkschokolade gefüllt mit Yuzu-Citrusganache</i> Handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.	17975	9006 4030 5323 1	9006 4030 5324 8	

NEU

TITEL  
GEÄNDERT

# 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 und Guatemala oder dominikanischer Kakao, der im Naturschutzgebiet geerntet wird. Kakao ist ein Umweltschützer, er gedeiht in Mischkulturen und mitten im Regenwald, so sichert er auch das Einkommen und das traditionelle Leben von Indigenen. Dazu gibt es bunte Fruchttafeln, deren tolle Farbe und Geschmack ganz natürlich allein durch Früchte entstehen sowie eine große Auswahl an veganen Schoko-Kreationen.

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.

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><b>100% Madagaskar (2 x 32,5g)</b> 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>	20579	9006 4030 5231 9	9006 4030 5232 6	9006 4030 5233 3	<p><b>Duftaromen:</b> intensive Beeren-Noten, Nuss- und Salzgebäck-Akzente, leichte erdige und kaffeige Anklänge</p> <p><b>Geschmacksaromen:</b> röstbetonte Nuss- und Holz-Noten, rahmiger Charakter mit kaffeigen Anklängen, intensive Beeren-Aromen (Himbeeren, rote Johannisbeeren, Preiselbeeren), zitronige Anklänge, Salz-Note</p>	<p><b>VEGAN</b></p>
 	<p><b>100% Maya Cacao (2 x 32,5g)</b> Conchierzeit: 35 Std.</p> <p>Ein Stück Maya-Kultur zum Vernaschen. Mit Kakao aus Belize und Guatemala, wo heute noch Maya, die Urväter der Schokoladenkultur leben und Kakao kultivieren. Wir haben sie besucht und über dieses einzigartige Kakaoverer gezaunt. Erleben Sie eine Schokolade mit 100 % Kakao, ohne Zucker, ein echter Schatz und ein Stück authentischer Kakaogeschichte!</p>	<p><b>NEU</b></p>	9006 4030 5821 2	9006 4030 5822 9	9006 4030 5823 6	<p><b>Duftaromen:</b> Beeren, Kirschen, leicht tropische Akzente</p> <p><b>Geschmacksaromen:</b> nussig-würzig, zu Beginn Säure von roten Früchten und dunkle Röstaromen, im Hauptteil nussig-würzig, leicht tanniniger Abgang wie Schwarztee</p>	<p><b>VEGAN</b></p>
 	<p><b>100% Peru (2 x 32,5g)</b> Conchierzeit: 40 Std.</p> <p>100 % – mehr Kakao geht nicht: eine Ursprungsschokolade, in der Sie nur noch Kakao am Gaumen spüren und sonst nichts. Mit peruanischem Kakao von Cacao de Aroma, den wir durch eine hohe Kakaobutterzugabe sehr mild ausgebaut haben. So entsteht eine weiche Textur und die Schokolade wirkt so mild wie eine 80-prozentige Schokolade, obgleich sie rein ist, ohne Zucker und ohne sonstige Zutaten.</p>	<p><b>MOTIV/ KAKAO GEÄNDERT</b></p>	9006 4030 2348 7	9006 4030 2349 4	9006 4030 2774 4	<p><b>Duftaromen:</b> rote Beeren (Himbeeren, Erdbeeren), Trauben, geröstete Nüsse</p> <p><b>Geschmacksaromen:</b> angenehm bitter, Fruchtan Klänge von Trauben und Oliven, intensive nussige Röstaromen, ausbalancierter Abgang wie bei Rotwein</p>	<p><b>VEGAN</b></p>
 	<p><b>96% High-End (2 x 32,5g)</b> 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>	20469	9006 4030 2757 7	9006 4030 2758 4	9006 4030 2810 9	<p><b>Duftaromen:</b> Minze, Rote-Früchte-Mix</p> <p><b>Geschmacksaromen:</b> mild, Holz, Nuss, leichte erdige und würzige Noten, rote Früchte, Abgang ausgewogen adstringierend, fruchtig und nussig (mit zuckerfreiem Karamell-Akzent)</p>	<p><b>VEGAN</b></p>
 	<p><b>90% Bolivien (2 x 32,5g)</b> 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 Kakaoraritität!</p>	20418	9006 4030 2350 0	9006 4030 2351 7	9006 4030 2775 1	<p><b>Duftaromen:</b> dezente Holz- und Fruchtnoten (Traubenan Klänge)</p> <p><b>Geschmacksaromen:</b> Nuss, (karamellisiertes) Holz, viel Rahm, dezente Lakritze, leichter Kaffeehauch, Preiselbeeren, Abgang holzig, leicht adstringierend mit ein bisschen Fruchtsäure</p>	<p><b>VEGAN</b></p>

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5 STÜCK	GESCHMACKSPROFIL	HINWEISE
	<p><b>82% Belize »Sail Shipped Cacao«</b> Conchierzeit: 21 Std.</p> <p>Ahoi! Kakao setzt die Segel: Von Belize nach Hamburg wurde der Kakao mit dem Segelschiff transportiert, komplett emissionsfrei und nachhaltig, in Kooperation mit der Crew von Brigantes. Eine Ursprungsschokolade mit toller Ökobilanz und 82 % Kakaanteil, die kaum bitter ist und ein breites Aromenspektrum besitzt, das Geheimnis ist der echte Maya-Kakao.</p>	20492	9006 4030 3262 5	9006 4030 3271 7	9006 4030 3280 9	<p><b>Duftaromen:</b> nussige Noten, Trockenfruchtakzente (Pflaumen, Kirschen) <b>Geschmacksaromen:</b> Nuss-Nougat, Sahne, Karamell-Akzente, leichte Würznoten, Fruchtnoten: dezente Preiselbeer- und Pflaumennoten, intensives Sauerkirsch-Aroma, leicht tanniniger Abgang</p>	<b>VEGAN</b>
	<p><b>82% Peru</b> 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 % Kakaanteil verblüffend mild schmeckt.</p>	20420	9006 4030 2354 8	9006 4030 2355 5	9006 4030 2776 8	<p><b>Duftaromen:</b> Keks, Beerennoten <b>Geschmacksaromen:</b> sehr mild, nussig, Nougat, süße Sahne, Biskuit (mit leichter Würze), Rosinen, Trauben, Zitronen, dezente Oliven-Andeutung, Abgang nussig und fruchtig mit Grapefruit-Touch</p>	<b>VEGAN</b>
	<p><b>75% Guatemala</b> Conchierzeit: 8 Std. • SNR (Softnebelröstung)</p> <p>Eine Kakaorität 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><b>Duftaromen:</b> intensive Fruchtnoten: Noten von Beeren, Kirsche, Banane, Pfirsich <b>Geschmacksaromen:</b> 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>	<b>VEGAN</b>
	<p><b>75% Madagaskar</b> Conchierzeit: 22 Std.</p> <p>Kakao aus Madagaskar ist extrem gefragt, es gibt nur ein kleines Anbauggebiet, 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><b>Duftaromen:</b> Beeren, Waldfrüchte, karamellisierte Nüsse, Zitrusfruchtanklänge <b>Geschmacksaromen:</b> dunkles Nougat, karamellierte Zitrone, leicht nussig, Waldfrüchte mit Sahne, intensives Beeren-Aroma, Anklänge von Limetten, feiner nussig-milder Abgang mit Noten von Sahnekaramell und Waldbeeren</p>	<b>VEGAN</b>
	<p><b>75% Opus 5</b> Conchierzeit: 20 Std.</p> <p>Die Welttournee: Erleben Sie einen Spitzenblend mit Kakaoritäten aus fünf Ländern: Tansania, Guatemala, Ghana, Brasilien und Belize. Jeder Kakao wird individuell geröstet und zu einem ultimativen Kakaoblend fusioniert, der Ihnen das gesamte Kakaopanorama eröffnet. Das Beste vom Besten. <b>Limited Edition: Nur 1 Jahr lang erhältlich</b></p>	20603	9006 4030 5824 3	9006 4030 5825 0	9006 4030 5826 7	<p><b>Geschmacksprofil:</b> Tansania: fruchtig, rote Früchte Brasilien: Lebkuchengewürz Ghana: schokoladig Guatemala: fruchtig, tropisch Belize: Nuss-Nougat, Sauerkirsch-Aroma</p>	<b>VEGAN</b>

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5 STÜCK	GESCHMACKSPROFIL	HINWEISE
 	<p><b>75% São Tomé</b> Conchierzeit: 19 Std.</p> <p>Eine Rarität: Die kleine westafrikanische Insel kennt man kaum und doch hat sie eine lange und reiche Kakaotradition. Die Kleinbauern von der Kooperative CECAQ 11 kultivieren einen einzigartigen Inselkakao, der sehr schokoladig und leicht fruchtig schmeckt. Eine Ursprungsschokolade mit 75 % Kakaanteil, die für eine dunkle Schokolade erstaunlich mild ist, mit fruchtig-tropischen Noten und sehr gutem Schmelz.</p>	<p>20602</p> <p style="background-color: red; color: white; text-align: center; font-weight: bold;">NEU</p>	<p>9006 4030 5827 4</p>	<p>9006 4030 5828 1</p>	<p>9006 4030 5829 8</p>	<p><b>Duftaromen:</b> fruchtig, getrocknete Marille, Baguette <b>Geschmacksaromen:</b> sehr mild für eine dunkle Schokolade, rote Kirschen, schöne Röstaromen, guter Schmelz, Baguettenoten, Adstringenz im Abgang</p>	<p style="text-align: right; color: green; font-weight: bold;">VEGAN</p>
 	<p><b>75% Tansania</b> Conchierzeit: 15 Std.</p> <p>Die Kakaosafari! Eine Ursprungsschokolade mit 75 % Kakao aus Tansania. 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>	<p>20584</p>	<p>9006 4030 5376 7</p>	<p>9006 4030 5377 4</p>	<p>9006 4030 5378 1</p>	<p><b>Duftaromen:</b> würzige Lebkuchen-Akzente, nussige und rahmige Noten, prägnante Fruchtnoten (Zitrusfrüchte, Kirschen) <b>Geschmacksaromen:</b> intensiver Schokoladencharakter, Akzente von gerösteten Nüssen, Rahm, Malz und Melasse, ausdrucksstarke Fruchtaromen (Zitrusfrüchte, Sauerkirschen), fruchtbetont-säuerlicher Abgang</p>	<p style="text-align: right; color: green; font-weight: bold;">VEGAN</p>
 	<p><b>72% Belize »Sail Shipped Cacao«</b> Conchierzeit: 21 Std.</p> <p>Segel setzen für die Umwelt! Über zwei Monate segelte der Kakao auf dem Segelschiff Avontuur von Belize nach Hamburg. Komplett emissionsfrei. An Bord Maya-Kakao, den wir in eine milde, süße Ursprungsschokolade mit 72 % Kakaanteil verwandeln. Die Maya, das Segelschiff, Bio-Kakao – eine Schokolade, die Tradition &amp; Zukunft verbindet, so bekommt Umweltschutz neuen Wind!</p>	<p>20482</p> <p style="background-color: yellow; text-align: center; font-weight: bold;">TITEL / MOTIV GEÄNDERT</p>	<p>9006 4030 2920 5</p>	<p>9006 4030 2921 2</p>	<p>9006 4030 2922 9</p>	<p><b>Duftaromen:</b> zarter Früchte-Mix, dezente Oliven- und Zimtnote <b>Geschmacksaromen:</b> erstaunlich süß und mild, karamellierte Nüsse, gezuckerte Kondensmilch, leichte Blumennote, schwarze Brombeeren, Traubenschale und Malz im Abgang</p>	<p style="text-align: right; color: green; font-weight: bold;">VEGAN</p>
 	<p><b>72% Brasilien</b> Conchierzeit: 11 Std. • SNR (Softmebelröstung)</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>	<p>20559</p>	<p>9006 4030 4931 9</p>	<p>9006 4030 4932 6</p>	<p>9006 4030 4933 3</p>	<p><b>Duftaromen:</b> süße weihnachtliche Noten von Lebkuchen und Dominosteinen, Trockenfrüchte (Kirschen, Pflaumen, Aprikosen, Papayas) <b>Geschmacksaromen:</b> süß und mild, karamellierte Mandeln, dezente Noten von Blumen, Toffee und Sahne (florales Marzipan), Fruchtfinale mit Noten von Kirschen, roten Beeren und Zitrusfrüchten</p>	<p style="text-align: right; color: green; font-weight: bold;">VEGAN</p>
 	<p><b>72% Ghana</b> 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>	<p>20583</p>	<p>9006 4030 5379 8</p>	<p>9006 4030 5380 4</p>	<p>9006 4030 5381 1</p>	<p><b>Duftaromen:</b> Mix aus Lakritz, Nuss-Nougat und Gewürzen, dezente Fruchtnoten (Kirschen, Limetten) <b>Geschmacksaromen:</b> intensiv schokoladig, Noten von Rahm, Biskuit und Lakritz, dezente Fruchtnoten (Kirschen, Zitronen, Grapefruit), fruchtiger und dezent adstringierender Grapefruit-Nachhall</p>	<p style="text-align: right; color: green; font-weight: bold;">VEGAN</p>









SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5 STÜCK	GESCHMACKSPROFIL	HINWEISE
 	<p><b>72% Panama</b> Conchierzeit: 22 Std.</p> <p>Native &amp; 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>	<p>20422</p> <p style="background-color: yellow; text-align: center;"><b>MOTIV GEÄNDERT</b></p>	<p>9006 4030 2358 6</p>	<p>9006 4030 2359 3</p>	<p>9006 4030 2777 5</p>	<p><b>Duftaromen:</b> sanfte Trockenfruchtaromen (Pflaumen, Aprikosen) <b>Geschmacksaromen:</b> dezente Minznote, Nougat, intensives Schokoladenaroma (cacaoté), leichte Kirsch-Anklänge, Marzipan, Mandeln im Abgang</p>	<p style="text-align: right;"><b>VEGAN</b></p>
 	<p><b>72% Peru Chunchu</b> 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>	<p>20552</p>	<p>9006 4030 4625 7</p>	<p>9006 4030 4626 4</p>	<p>9006 4030 4627 1</p>	<p><b>Duftaromen:</b> blumig-fruchtig, tropische Früchtemischung, karamellierte Nüsse, Salzbrezel <b>Geschmacksaromen:</b> süß und mild, leicht gesalzener Cracker, nussige Noten, Rahm, exotische Früchte (Mango, Bananen- und Wassermelonenanklänge), nussiger Cracker-Abgang</p>	<p style="text-align: right;"><b>VEGAN</b></p>
 	<p><b>70% Indien</b> 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>	<p>20585</p>	<p>9006 4030 5382 8</p>	<p>9006 4030 5383 5</p>	<p>9006 4030 5385 9</p>	<p><b>Duftaromen:</b> intensive Fruchtnoten (liebliche Kirschmarmelade, Pfirsich, Wassermelone), dezente Marzipan- und Gewürz-Akzente <b>Geschmacksaromen:</b> intensiver Schokoladen-Charakter, milde Röstnoten (karamellierte Cashewkerne), Frucht-Akzente (liebliche Kirschmarmelade, Pflaumenmus, Pfirsich, Wassermelone)</p>	<p style="text-align: right;"><b>VEGAN</b></p>
 	<p><b>70% Nicaragua</b> Conchierzeit: 19 Std.</p> <p>Eine Ursprungsschokolade mit 70 % Kakaanteil und nussig-malzigem Charakter. Mit Trinitario-Edelkakao von der Kooperative La Campesina, der in und rund um die Naturschutzgebiete Cerro Musún und Cerro Quirraguas wächst und von Kleinbauern geerntet wird. Ein Naturkakao in Begleitung von etwas Rohrohrzucker.</p>	<p>20560</p> <p style="background-color: yellow; text-align: center;"><b>MOTIV GEÄNDERT</b></p>	<p>9006 4030 4934 0</p>	<p>9006 4030 4935 7</p>	<p>9006 4030 4936 4</p>	<p><b>Duftaromen:</b> Trockenfrüchte mit Fermentationsakzenten, nussig-karamellig mit Malz-Anklängen <b>Geschmacksaromen:</b> geröstete Nüsse mit Malz, Karamell und leichter Sahne-Akzent, dezente Fruchtnoten (marmeladige Trockenfrüchte: v. a. Beeren, Rosinen), Ausklang nussig-malzig mit Fruchtakzenten</p>	<p style="text-align: right;"><b>VEGAN</b></p>
 	<p><b>70% Uganda</b> Conchierzeit: 23 Std.</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>	<p>20586</p>	<p>9006 4030 5386 6</p>	<p>9006 4030 5387 3</p>	<p>9006 4030 5388 0</p>	<p><b>Duftaromen:</b> intensive Fruchtnoten (Erdbeeren, Heidelbeeren, Trauben) mit prägnantem Fermentations-Charakter, dezent melassig und leicht erdig <b>Geschmacksaromen:</b> lieblich-marmeladiger Fruchtcharakter mit Noten von roten Beeren, Erdbeeren, Kirschen, Heidelbeeren, Noten von Fudge, Karamell</p>	<p style="text-align: right;"><b>VEGAN</b></p>













SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5 STÜCK	GESCHMACKSPROFIL	HINWEISE
 	<p><b>68% Togo</b> 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><b>Duftaromen:</b> Sauerkirschen, leichte Pfirsichnote, erdige Anklänge  <b>Geschmacksaromen:</b> süße Noten von Lakritze und Mandeln, Marzipan, gezuckerte Kirschen (Kirschmarmelade), leichte Pfirsichnote, dezent pfeffrig, mandelig-fruchtiger Abgang</p>	<b>VEGAN</b>
 	<p><b>62% Dominikanische Republik</b> Conchierzeit: 16 Std.</p> <p>Eine süße dunkle Ursprungsschokolade mit Kakao von Zorzal aus der Dominikanischen Republik. Geerntet in dem Vogelschutzgebiet, das Zorzal gegründet hat. 70 Prozent der Fläche bleiben für immer wilder Regenwald. Genießen Sie den erstklassigen karibischen Inselkakao, den wir in eine dunkle Schokolade mit 62 % Kakaanteil verwandeln, die süß ist und die Natur schützt.</p>	<b>MOTIV/ KAKAO GEÄNDERT</b>	9006 4030 2366 1	9006 4030 2367 8	9006 4030 2779 9	<p><b>Duftaromen:</b> nussig-karamellig  <b>Geschmacksaromen:</b> sehr süß und mild, schokoladig mit Walnussnoten, Karamell und eingelegte Kirschen</p>	<b>VEGAN</b>
 	<p><b>60% Ecuador</b> 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>	<b>MOTIV GEÄNDERT</b>	9006 4030 2370 8	9006 4030 2371 5	9006 4030 2781 2	<p><b>Duftaromen:</b> süße Trockenfrüchte, Rosinen mit dezenten vegetabilen Noten  <b>Geschmacksaromen:</b> süß und mild, leichte Andeutungen von Sahne und Blume, karamellierte Walnüsse, Toffee mit traubigen Anklängen, karamelliger Abgang</p>	<b>VEGAN</b>


SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5 STÜCK	GESCHMACKSPROFIL	HINWEISE
-------	--------------	-------------	-----------	--------	----------------	------------------	----------

# MILCHSCHOKOLADEN



 	<p><b>80%/20% Milkschoko, superdunkel, ohne Zuckerzugabe (2 x 32,5g)</b></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><b>Duftaromen:</b> intensiv schokoladig, Noten von Nougat und Rahm</p> <p><b>Geschmacksaromen:</b> nussiger Beginn, leicht salzig, Nougat-Note, geröstete Nüsse, intensives Waffel-Aroma mit Nougatcreme, dezente Noten von Milch und Fruchtsäure, milchig-nussiger Abgang</p>
 	<p><b>70%/30% Milkschoko, dunkel, ohne Zuckerzugabe (2 x 32,5g)</b></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><b>Duftaromen:</b> intensiv schokoladig, Noten von Milch, Rahm, sanfte Traubenanklänge</p> <p><b>Geschmacksaromen:</b> nussiger Beginn, leicht salzig, Nougat-Waffel-Aroma, deutliche Sahne-Note, leichte Fruchtsäure (leicht traubig), milchiger Waffel-Abgang</p>
 	<p><b>70% Peru (2 x 32,5g)</b></p> <p>Eine Milkschokolade mit 70 % Kakaoanteil, 22 % Milch und 8 % Rohrzucker lädt ein zu einer Kakaopower-Show mit peruanischem Edelkakao, ist dabei aber erstaunlich soft, mit einem ausgeprägten Sahne-Karamell-Geschmack, begleitet von einer leichten Rohrzuckersüße.</p>	20600	9006 4030 5540 2	9006 4030 5541 9	9006 4030 5542 6	<p><b>Duftaromen:</b> intensiv schokoladig, nussig, Mandelduft</p> <p><b>Geschmacksaromen:</b> nussig mit ausgeprägter Sahne-Karamell-Note, leicht süß, starke Kakaonoten, sehr mild, ohne Säure</p>
 	<p><b>60% Nicaragua</b></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 Rohrzuckers umspielt wird.</p>	20438	9006 4030 2390 6	9006 4030 2391 3	9006 4030 2790 4	<p><b>Duftaromen:</b> vollmundiges Schokoladenaroma mit Noten von Toffee, Sahne, süßer Kondensmilch und leichten Fruchtklängen</p> <p><b>Geschmacksaromen:</b> dunkle Trinkschokolade mit Milch, Schoko-Brownie mit Noten von malzigem Karamell, Rahm, Biskuit, dezenten Traubenanklängen und Butterkeksnote</p>

NEU

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5 STÜCK	GESCHMACKSPROFIL	HINWEISE
 	<p><b>50% Ecuador</b></p> <p>In ganz Ecuador schätzt man den blumigen Charakter des landestypischen Cacao Nacional. In Manabi wird er seit Langem kultiviert. In dieser hochprozentigen Milchschokolade mit satten 50 % Kakao kombinieren wir den seltenen Cacao Nacional mit der guten Bio-Bergmilch aus Tirol und Rohrohrzucker.</p>	<p>20437</p> <p><b>MOTIV GEÄNDERT</b></p>	<p>9006 4030 2388 3</p>	<p>9006 4030 2389 0</p>	<p>9006 4030 2789 8</p>	<p><b>Duftaromen:</b> Kakaomilch, Sahne-Karamell  <b>Geschmacksaromen:</b> süße Kakaomilch, cacao-typischer Charakter, Butter, süße Sahne, Wiesenblumen, leichte Waldbeer-Anklänge, Abgang geprägt von süßer Sahne, Kakao und Milch</p>	
 	<p><b>50% Nicaragua</b></p> <p>„Die beste Milchschokolade der Welt“, urteilt der Schokoladentester Georg Bernardini, „Zotter kann sich bei den Milchschokoladen 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>	<p>20477</p> <p><b>MOTIV GEÄNDERT</b></p>	<p>9006 4030 2836 9</p>	<p>9006 4030 2837 6</p>	<p>9006 4030 2838 3</p>	<p><b>Duftaromen:</b> Sahne, Milch, rahmiger Schokoladenpudding  <b>Geschmacksaromen:</b> heiße Trinkschokolade mit Milch, süße Sahne, Kakao-Akzente, Schoko-Toffee, Karamell, Butterkeks, leichte Rosinen-Akzente, Abgang: Sahne-Schokopudding</p>	
 	<p><b>45% Peru</b>  Conchierzeit: 20 Std.</p> <p>Eine Milchschokolade, die wir als Ursprungsschokolade mit reinem Edelkakao aus Peru herstellen. Mit einheimischem peruanischem Nativo-Kakao von Oro Verde. Nativo-Edelkakao besitzt einen Anteil an weißen Bohnen, das Kennzeichen des berühmten Criollo. Ein fabelhafter Kakao, den wir mit Bio-Bergmilch aus Tirol, echter Vanille und Zucker in eine süße Milchschokolade verwandeln.</p>	<p>20436</p> <p><b>MOTIV/ KAKAO GEÄNDERT</b></p>	<p>9006 4030 2386 9</p>	<p>9006 4030 2387 6</p>	<p>9006 4030 2788 1</p>	<p><b>Duftaromen:</b> Milch, Sahnekaramell  <b>Geschmacksaromen:</b> süß und milchig, sahniges Milchkaramell, schwache Gewürznoten von Zimt (Butterkeks mit leichtem Zimthaut), süß-karamelliger Abgang mit ein bisschen Salz</p>	
 	<p><b>40% Dominikanische Republik</b></p> <p>Eine süße Milchschokolade mit erstklassigem Zorzal-Kakao aus der Dominikanischen Republik. Zorzal Cacao hat ein 412 ha großes Vogelschutzgebiet gegründet, dort wird der Kakao geerntet und 70 Prozent der Fläche bleiben für immer wildes Regenwaldgebiet. Eine Ursprungsschokolade mit Klimamission und 40 % Kakaanteil: süß, schokoladig und karibisch gut.</p>	<p>20435</p> <p><b>MOTIV/ KAKAO GEÄNDERT</b></p>	<p>9006 4030 2384 5</p>	<p>9006 4030 2385 2</p>	<p>9006 4030 2787 4</p>	<p><b>Duftaromen:</b> gezuckerte Kondensmilch, leichte Kakaonote  <b>Geschmacksaromen:</b> süß-milchig, milde Kakaonoten mit ausbalanciertem nussig-fruchtigen Charakter.</p>	
 	<p><b>40% Soja</b></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 Sojareaktion unraffinierter Rohrohrzucker. Rein pflanzlich und komplett vegan!</p>	<p>20520</p>	<p>9006 4030 3927 3</p>	<p>9006 4030 3928 0</p>	<p>9006 4030 3929 7</p>	<p><b>Duftaromen:</b> ausgeprägtes Mandelaroma mit würzigen Noten (vergleichbar mit Mandel-Lebkuchen)  <b>Geschmacksaromen:</b> moderat süß, Mandelaroma, milder Kakao-Charakter, dominante Lakritz-Note, milchige Akzente, Lebkuchengewürze, würzig-süßer Abgang mit Anis-Akzent</p>	<p><b>VEGAN</b></p>





SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5 STÜCK	GESCHMACKSPROFIL	HINWEISE
	<p><b>35% Panama</b></p> <p>Eine süße Ursprungsschokolade, 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><b>Duftaromen:</b> süße Vollmilch, Karamell, Zimt, Vanille</p> <p><b>Geschmacksaromen:</b> süße Vanillemilch, Karamell, Noten von weißer Schokolade, Sahne, Zimt</p>	

## WEIßE SCHOKOLADEN

	<p><b>Edelweiße Schokolade mit reduzierter Zuckerzugabe</b></p> <p>Eine weiße Schokolade mit ganz wenig Zucker – komponiert aus ca. 40 % reiner Kakaobutter, 35 % Bergmilch und nur 25 % Rohrohrzucker. Damit enthält sie um ca. 20 % weniger Zucker als konventionelle weiße Schokolade. 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><b>Duftaromen:</b> intensiv milchig, feiner Milch-Sahne-Duft, Vanille</p> <p><b>Geschmacksaromen:</b> moderat süße Vanillemilch, leichte zitrusartige Fruchtsäure, süße Schlagsahne, milchiger Abgang</p>	
	<p><b>Kokos weiß</b></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><b>Duftaromen:</b> frisches, süßes Kokosnussfleisch</p> <p><b>Geschmacksaromen:</b> süße Kokosnuss, Kokos-Praline mit weißer Schokolade, leichte Zitronennote, Kokos-Nachgeschmack</p>	<b>VEGAN</b>









SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5 STÜCK	GESCHMACKSPROFIL	HINWEISE
-------	--------------	-------------	-----------	--------	----------------	------------------	----------






# SPEZIAL

	<p><b>Kaffee</b></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>	<p>20442</p> <p><b>TITEL GEÄNDERT</b></p>	<p>9006 4030 2398 2</p>	<p>9006 4030 2399 9</p>	<p>9006 4030 2794 2</p>	<p><b>Duftaromen:</b> Kaffeemilch, Karamell, Sahne  <b>Geschmacksaromen:</b> süße Vollmilch mit Kaffee, Noten von kaffeieigem Sahnetoffee</p>
	<p><b>Karamell</b></p> <p>Eine süße Tafel, die verführerisch nach Karamellbonbons schmeckt. Vorab wird die Milch karamellisiert, so entsteht der schöne Bombongeschmack. Mit viel wertvoller Kakaobutter, Bio-Bergmilch aus Tiro, Mascobado-Zucker, der von Natur aus nach Karamell schmeckt, und einer kleinen Prise Salz.</p>	<p>20433</p> <p><b>TITEL GEÄNDERT</b></p>	<p>9006 4030 2380 7</p>	<p>9006 4030 2381 4</p>	<p>9006 4030 2785 0</p>	<p><b>Duftaromen:</b> Karamellgebäck mit Zimt, leichte Milchnote  <b>Geschmacksaromen:</b> karamelliger Butterspekulatius mit Zimt: zimtige Karamell-Milch, Karamellbonbon-Aroma, karamellig-zimtig Abgang</p>
	<p><b>Schoko zum Rotwein</b></p> <p>Die perfekte Schokolade zum Rotwein. Ein Kakaoblend mit 75 % Kakaanteil, 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>	<p>20588</p>	<p>9006 4030 5389 7</p>	<p>9006 4030 5390 3</p>	<p>9006 4030 5391 0</p>	<p><b>Duftaromen:</b> rote Beeren, Zitrusfrüchte, leicht fermentierte Rotweinkanlänge  <b>Geschmacksaromen:</b> leichte Noten von Oliven, Rahm und Champignons, intensive Fruchtakzente (rote Beeren, Kirschen, Trauben, Rosinen, dezente Rotweinkanzente, Zitrusfrüchte), leichte Würznoten, fruchtig-würziger Ausklang</p>
	<p><b>Schoko zum Weißwein</b></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>	<p>20587</p>	<p>9006 4030 5392 7</p>	<p>9006 4030 5393 4</p>	<p>9006 4030 5394 1</p>	<p><b>Duftaromen:</b> Noten von Mandeln, Milchkaramell, Ananas, Paprika und Zimt  <b>Geschmacksaromen:</b> 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
-------	--------------	-------------	-----------	--------	----------------	------------------	----------

# FRUCHT

 	<p><b>Erdbeer</b></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><b>Duftaromen:</b> intensiv erdbeerig (Erdbeerkonfitüre)</p> <p><b>Geschmacksaromen:</b> schokolierete Erdbeeren, dezente Karamellnote, dominantes Erdbeeraroma, Zitronen, fruchtig-zitroniger Abgang</p>	
 	<p><b>Himbeer</b></p> <p>Himmlisch schmelzende Himbeeren: Eine himbeerrote Fruchttafel, die verblüffend nach frischen Himbeeren schmeckt. Kein Wunder, denn sie besteht nur aus Himbeeren von „Faire Beere“, 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><b>Duftaromen:</b> frisches Himbeer-Sorbet</p> <p><b>Geschmacksaromen:</b> karamellisierter Zucker mit Zitrone, süß-säuerliche Himbeer-Fruchtigkeit, Himbeer-Marmelade mit leichten Joghurt-Anklängen, Zitronennote, süß-säuerlicher Abgang</p>	<p><b>MOTIV GEÄNDERT</b></p>
 	<p><b>Himbeer-Kokos</b></p> <p>Exotisch-fruchtig und völlig vegan: eine geniale Kreation von Julia Zotter. Gemixt aus weißer Kokoskuvertüre und ganz vielen Himbeeren von „Faire Beere“, die Berghimbeerbauern in Srebrenica unterstützt. Mit einem Spritzer Zitrone aufgepeppt und mit reiner Kakaobutter schmelzend vollendet. Die tolle Farbe und der lässige Geschmack entstehen ganz natürlich durch Beeren und Kokosraspeln.</p>	20562	9006 4030 4940 1	9006 4030 4941 8	9006 4030 4942 5	<p><b>Duftaromen:</b> intensives Himbeeraroma, dezente Kokosnoten, leichte Zitronenanklänge</p> <p><b>Geschmacksaromen:</b> süß-säuerliche Himbeerenoten, Himbeerkonfitüre, dezente Noten von Kokosnussmilch und Zitronen</p>	<p><b>VEGAN</b></p>
 	<p><b>Johannisbeer</b></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><b>Duftaromen:</b> gezuckerte Johannisbeeren</p> <p><b>Geschmacksaromen:</b> leichte Kakaonote, karamellisierter Rohrzucker mit Zitrone, intensives Johannisbeer-Aroma, zitronige Noten, süß-säuerlicher Fruchtabgang</p>	

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	EAN/VE 5 STÜCK	GESCHMACKSPROFIL	HINWEISE
	<p><b>Dankeschön Karamell &amp; Kaffee</b></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. Kaffee: Eine süße Caffè-Latte-Schokolade: Der Muntermacher aus frisch gemahlendem, fein duftendem Kaffee.</p>	20448	9006 4030 2412 5	9006 4030 2413 2	9006 4030 2795 9	<p><b>Karamell:</b> Noten von Karamellgebäck, Milch und Zimt <b>Kaffee:</b> Noten Kaffeemilch, Toffee und Sahne</p>	
	<p><b>Ein Blumenstrauß Mandel-Rosen &amp; Cashewnougat mit Wiesenblüten</b></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>	20151	9006 4030 2218 3	9006 4030 2248 0	9006 4030 2406 4	<p><b>Mandel/Rosen:</b> Sanfte Röstaromen, Süßrahm, leichter Anflug von Zimt und ebenmäßig-balancierter Rosengeschmack, der lange am Gaumen bleibt <b>Cashew/Wiesenblüten:</b> buttrig-süß, Karamell, nussiger Anklang, dann Übergang zu Kräutern. Ganz leichte Säure.</p>	
	<p><b>Für Dich und Mich Erdbeer &amp; 45% Milch</b></p> <p>Erdbeer: Pure Fruchtlust, leuchtendes Rot und dieser Duft – alles ganz natürlich. 45% Milch: Eine Milkschokolade mit 45% Kakaanteil und aromatischer Bergmilch von den Tiroler Bio-Bergbauern, Rohrohrzucker und echter Bourbonvanille. Bean-to-Bar hergestellt aus Edelkakao aus Lateinamerika.</p>	20152	9006 4030 2219 0	9006 4030 2249 7	9006 4030 2407 1	<p><b>Erdbeer:</b> Noten von Erdbeerkonfitüre mit Karamell- und Zitronenanklängen <b>45% Milch:</b> Noten von Milchkarame, Butterkeks mit einem Hauch von Zimt</p>	
	<p><b>Zotter Labooko 05 – Dunkel + Milch</b></p> <p>3 dunkle Schokoladen: 82% Belize »Sail Shipped Cacao«, 75% Opus 5 und 62% Dominikanische Republik 2 Milkschokoladen: 50% Ecuador und 45% Peru</p> <p>5 pure Labookos im Geschenkkarton: Regionale Kakaoblends mit ganz unterschiedlichem Charakter. Hochprozentiger Schokoladengenuss von dunkel bis Milkschokolade.</p>				20406	9006 4030 2042 4	
	<p><b>Zotter 05 Labooko – Frucht + Milch</b></p> <p>2 Fruchttafeln: Erdbeer, Himbeer-Kokos (vegan) 3 Milkschokoladen: Edelweiße Schokolade, Karamell und 40% Dominikanische Republik</p> <p>5 pure Labookos im Geschenkkarton. Zotter verwandelt Früchte in Schokolade und erfindet neue sinnliche Schokoladentypen.</p>				20478	9006 4030 2839 0	





# 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 Haselnuss- und Mandelklassiker und eine süße Karamell-Krokant-Tafel. Das Geheimnis der Classics liegt in der Auswahl guter Zutaten und in der Verarbeitung in Zotters Bean-to-Bar Manufaktur. Natürlich sind die Classics auch komplett bio + fair. So tut man der Umwelt, den Bauern und sich selbst etwas Gutes.

Mit einer umweltfreundlichen Verpackung aus Karton und Bio-Folie. Die Zellulosefolie besteht aus nachwachsenden Rohstoffen, ist biologisch abbaubar und sogar kompostierbar gemäß EN 13432.













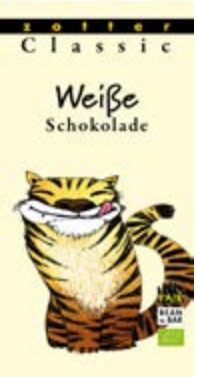



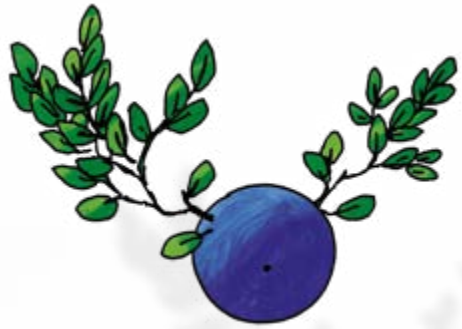
### **Unsere Classics entstehen Bean-to-Bar in der Manufaktur**

Für die Classic-Linie kaufen wir Bio-Edelkakao direkt bei den Kakao-bauern 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, Sontentrocknung 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><b>Dunkle Schokolade</b>  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	<b>VEGAN</b>
 	<p><b>Haselnuss Kuss</b>  Eine Milkschokolade 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><b>Karamell mit Krokant</b>  Eine süße Karamelltafel, die ganz nach Bonbons schmeckt, dazu ein wenig Milkschokolade 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><b>Mandel-Krokant</b>  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><b>Milchschokolade</b>  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><b>Weißer Schokolade</b>  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**

# F r u c h t t a f e l

70-g-Packung  
In 9 Sorten erhältlich  
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung

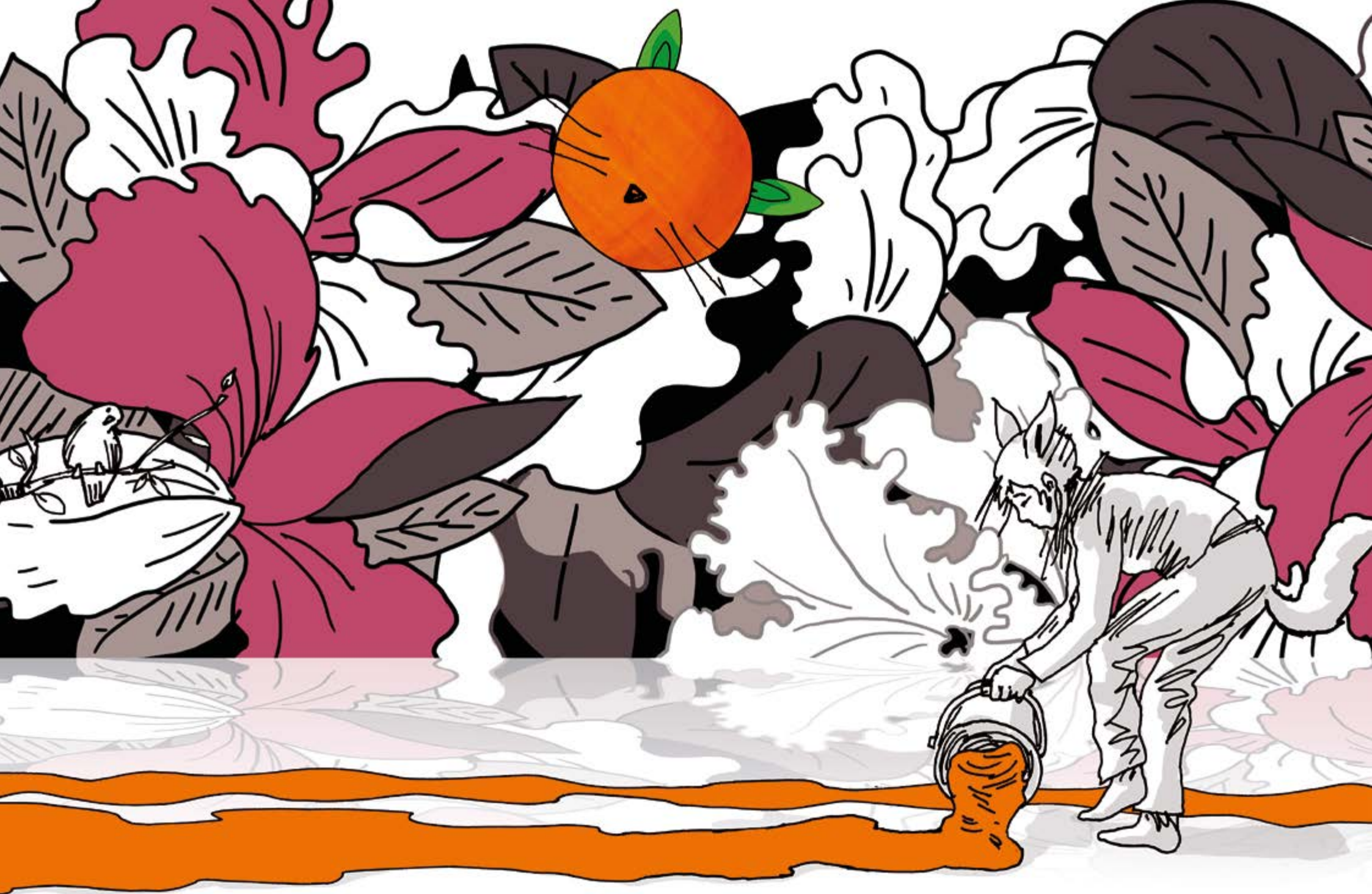





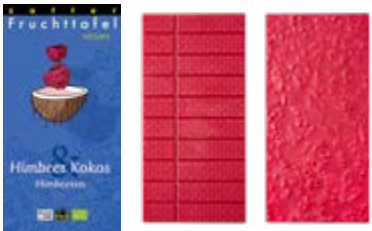

## **Fruchtig, crunchig & ganz natürlich**













Zartschmelzende Früchte: Bunte Fruchtkuvertüren aus gefriergetrockneten Früchten, Rohrohrzucker und reiner Kakaobutter, verwandeln sich in schmelzende Fruchtträume. Aufgepeppt mit vielen Fruchtstückchen, die für ein knuspriges Knistern sorgen. Die tollen Farben und der authentische Fruchtgeschmack entstehen ganz natürlich durch Beeren und Früchte. Keine Aromastoffe, keine Farbstoffe – pure Natur & Megafruchtgeschmack.

Hergestellt Fruit-to-Bar bei Zotter. Der Sommer zum Vernaschen, verpackt in 70-g-Tafeln mit ökologischer Verpackung aus Karton und Bio-Plastik.





SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p><b>Erdbeer &amp; Erdbeeren</b> Erdbeertafel mit Fruchtstückchen</p> <p>Fabelhafter Erdbeerduft! Eine rosarote Erdbeertafel übersät mit vielen kleinen gefriergetrockneten Erdbeerstückchen, die zuerst knusprig knistern und dann einfach schmelzen. Pure Zauberei! Sehr schmelzend dank reiner Kakaobutter, ganz leichte Zitronennote. Die tolle Farbe und der unglaubliche Erdbeergeschmack entstehen ganz natürlich nur durch Beeren.</p>	18572	9006 4030 5895 3	9006 4030 5896 0	
		<b>NEU</b>			
	<p><b>Heidelbeer &amp; Heidelbeeren</b> Heidelbeertafel mit Fruchtstückchen</p> <p>Das Blaubeerwunder: Eine dunkelviolette Heidelbeerkuvertüre aufgepeppt mit ganz vielen crunchigen Heidelbeerfrüchten, den echten, die blau färben. Toller Heidelbeergeschmack, extrem beerig, fruchtig, elegant, subtile Süße und feiner Schmelz dank reiner Kakaobutter. Natürlich entstehen die tolle Farbe und der beerenstarke Geschmack allein durch gefriergetrocknete Heidelbeeren.</p>	18574	9006 4030 5899 1	9006 4030 5900 4	
		<b>NEU</b>			
	<p><b>Himbeer &amp; Himbeeren</b> Himbeertafel mit Fruchtstückchen</p> <p>Pinker Himbeertraum: Die reine Fruchtexplosion. Schmelzende Himbeeren, fruchtig, erfrischend säuerlich. Die pinke Himbeerkuvertüre mit vielen leicht knusprigen Himbeerstückchen und tollem Schmelz dank reiner Kakaobutter. Superfruchtig, dezente Süße. Der beerenstarke Geschmack und die schöne Farbe entstehen ganz natürlich aus gefriergetrockneten Himbeeren.</p>	18580	9006 4030 5947 9	9006 4030 5948 6	
		<b>NEU</b>			
	<p><b>Himbeer Kokos &amp; Himbeeren</b> Himbeer-Kokostafel mit Fruchtstückchen</p> <p>Veganer Fruchthit: Eine rosarote Kuvertüre gezaubert aus weißer Kokoskuvertüre und echten Himbeeren, übersät mit vielen leicht knusprigen Himbeerstückchen und Kokosflocken. Extrem schmelzend dank reiner Kakaobutter, intensiver Himbeergeschmack, dezentes Kokosflavour, leichte Zitronennoten, dezente Süße. Realisiert mit gefriergetrockneten Himbeeren, durch die der authentische Geschmack und die tolle Farbe entstehen. Mit Sonnenblumenlecithin.</p>	18579	9006 4030 5909 7	9006 4030 5910 3	<b>VEGAN</b>
		<b>NEU</b>			
	<p><b>Johannisbeer &amp; Johannisbeeren</b> Johannisbeertafel mit Fruchtstückchen</p> <p>Beerengeflüster: Eine lila Fruchttafel mit fantastischem Johannisbeergeschmack, gezaubert aus schwarzen Johannisbeeren, reiner Kakaobutter, naturbelassenem Rohrohrzucker und vielen gefriergetrockneten Johannisbeerstückchen. Intensiver Johannisbeergeschmack, klassisch süß-säuerlich, crunchige Johannisbeeren, schöner Schmelz und sehr dezente Süße. Die tolle Farbe und der beerenstarke Geschmack entstehen ganz natürlich durch viele gefriergetrocknete schwarze Johannisbeeren.</p>	18575	9006 4030 5901 1	9006 4030 5902 8	
		<b>NEU</b>			

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
  	<p><b>Maracuja &amp; Maracujas</b> Maracujatafel mit Fruchtstückchen</p> <p>Exotisch! Eine Maracujakuvertüre voller Maracujaf Fruchtstückchen, die wie knuspriges Konfetti in der süßen Tafel knistern. Leicht fruchtig-säuerlich, sehr schmelzend, erinnert an weiße Schokolade mit sonnigem Touch. Alles Natur, reine Kakaobutter, Rohrohrzucker und gefriergetrocknete Maracuja.</p>	18573	9006 4030 5897 7	9006 4030 5898 4	
		<b>NEU</b>			
  	<p><b>Marille &amp; Marillen</b> Marillentaftel mit Fruchtstückchen</p> <p>Süß, knusprig, erfrischend säuerlich: Eine süße, erfrischend säuerliche Marillenuvertüre gespenkelt mit knusprigen Marillenfruchtstückchen. Schöner Schmelz dank reiner Kakaobutter, erinnert an eine weiße Schokolade mit Fruchttouch. Realisiert mit gefriergetrockneten Marillen.</p>	18576	9006 4030 5903 5	9006 4030 5904 2	
		<b>NEU</b>			
  	<p><b>Orange &amp; Orangen</b> Orangentaftel mit Fruchtstückchen</p> <p>Sommersonne im Gepäck: Eine Orangenkuvertüre aufgepeppt mit vielen Orangenfrüchten. Zartschmelzend dank reiner Kakaobutter, tendenziell eher süß, begleitet von dem fruchtig-sauren Orangengeschmack und den edel-herben Orangenschalen, die das Grande Finale bilden. Insgesamt ein Sommer-Winter-Allrounder für Orangenfans.</p>	18577	9006 4030 5905 9	9006 4030 5906 6	
		<b>NEU</b>			
  	<p><b>Preiselbeer &amp; Preiselbeeren</b> Preiselbeertafel mit Fruchtstückchen</p> <p>Pure Waldmagie: Vegane Preiselbeerküvertüre in leuchtendem Pink, die voller wildroter Preiselbeeren steckt. Angenehm fruchtig-sauer, zartschmelzend dank reiner Kakaobutter und im Finale ein voller Preiselbeergeschmack zum Niederknien. Die tolle Farbe und der authentische Geschmack entstehen ganz natürlich nur durch Beeren, die mit etwas weißer rein pflanzlicher Kokoskuvertüre gemischt werden. Dezent süß und mit Sonnenblumenlecithin umgesetzt. Eine vegane Fruchttaftel mit Klasse!</p>	18578	9006 4030 5907 3	9006 4030 5908 0	<b>VEGAN</b>
		<b>NEU</b>			



# Quadratur des Kreises

70-g-Tafel  
In 13 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 Dattelsüßholz, Biosüße (Erythrit) ohne Kalorien, Fruchtzucker, der in den beigegebenen Mangofrüchten steckt, zwei neuen Nusstafeln 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!



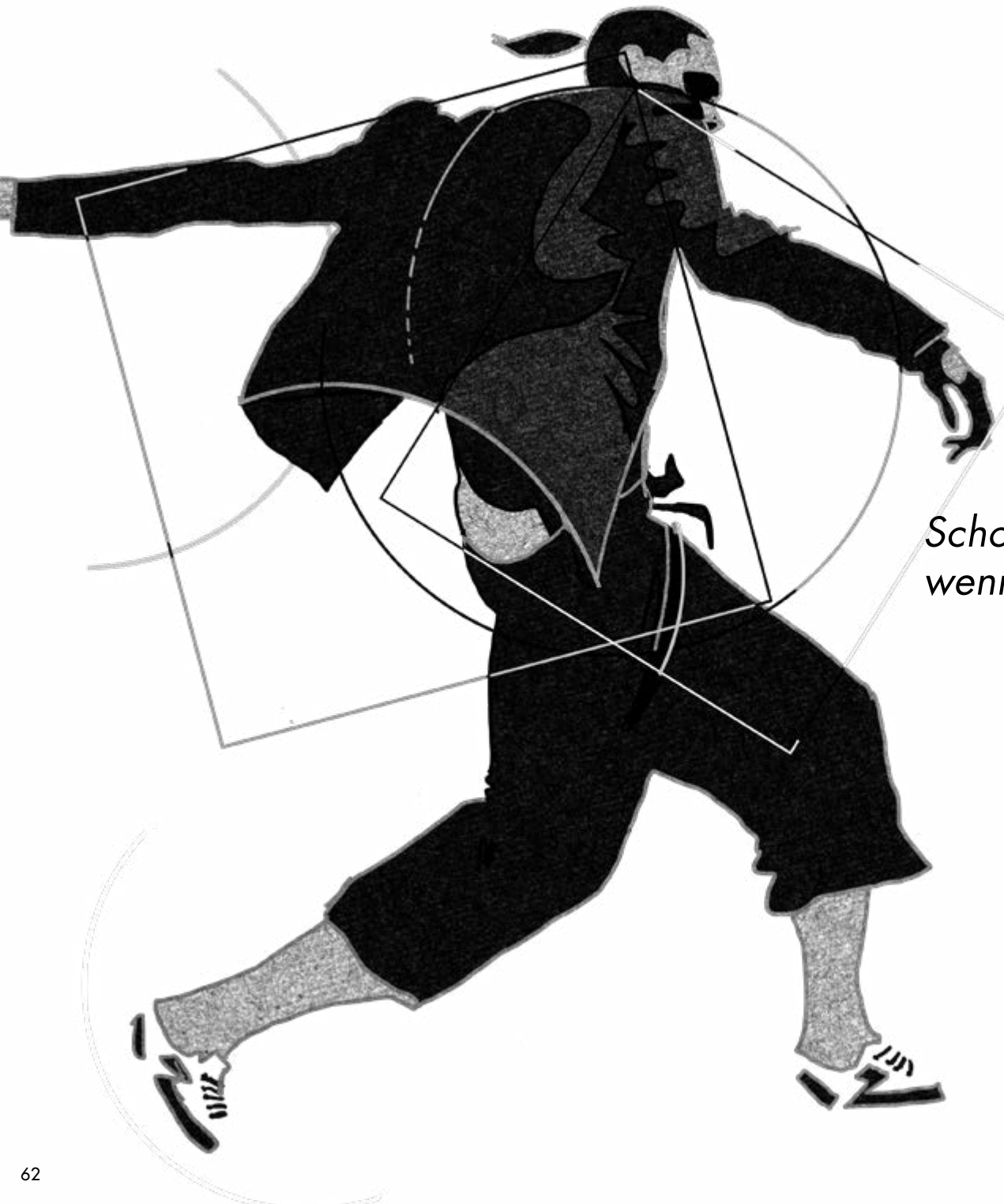
Mit der Quadratur des Kreises machen wir Unmögliches möglich und ersetzen den Rohrohrzucker durch Zuckeralternativen oder wir lassen den Zucker ganz weg. Das erfordert eine individuelle und sehr präzise Verarbeitung, daher nutzen wir für die Quadratur des Kreises unsere Softnebel-Craft-Akt-Anlage, die 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><b>100 % Dunkle Schoko ohne Zuckerzugabe</b>  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	9006 4030 5349 1	9006 4030 5350 7	<p><b>Geschmacksprofil:</b> geröstete Nüsse, Rahm-Akzent, ausdrucksstarke Fruchtaromen wie Pflaume, rote Johannisbeere und Zitrusfrucht</p>	<p style="text-align: right;"><b>VEGAN</b></p>
 	<p><b>75 % Dunkle Schoko mit Biosüße</b>  Classic Schoko mit Null-Kalorien-Süße: eine dunkle Schokolade mit klassischen 75 % Kakaanteil 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.</p>	18601	9006 4030 5352 1	9006 4030 5353 8	<p><b>Geschmacksprofil:</b> schöne Kakaoröstaromen, intensiver Walnuss-Charakter, Malzkaramell und Kaffee, dezente Würze, leichte Pflaumen-Note und kühlender Erythrit-Effekt</p>	<p style="text-align: right;"><b>VEGAN</b></p>
 	<p><b>70 % Dunkle Schoko mit Ahornzucker</b>  Der Klassiker mit Karamell-Special-Effect: eine dunkle Schokolade mit klassischen 70 % Kakaanteil, 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. Es erwartet Sie ein intensiver Karamellwaffel-Charakter mit Noten von Ahornsirup, Rahm und Trauben.</p>	18602	9006 4030 5354 5	9006 4030 5355 2	<p><b>Geschmacksprofil:</b> ausdrucksstarker Karamell-Ahornsirup-Grundton, Noten von Rahm, Schoko-Fudge und Lakritz, dezente Fruchtnoten wie Trauben, Oliven-Anklänge</p>	<p style="text-align: right;"><b>VEGAN</b></p>
 	<p><b>70 %/30 % Milchschoke ohne Zuckerzugabe</b>  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	9006 4030 5356 9	9006 4030 5357 6	<p><b>Geschmacksprofil:</b> intensiver Waffel-Charakter mit Noten von Schokoladenbiskuit, Sahne, Karamell und leichte Käsekuchen-Anklänge</p>	
 	<p><b>60 % Milchschoke mit Kokosblütenzucker</b>  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	9006 4030 5358 3	9006 4030 5359 0	<p><b>Geschmacksprofil:</b> intensiver Nuss-Nougat-Charakter mit leichtem Milchakzent, Noten von Schokokuchen, Karamell, Zitrusfrüchten und Beeren-Anklänge</p>	

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	GESCHMACKSPROFIL	HINWEISE
	<p><b>50 % Milchscho mit Dattelsucker</b></p> <p>Milchscho mit Naturzucker: Eine Milchsokolade 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 Scho mit intensivem Schokoladen-Charakter und Noten von Milchkaramell, gesalzenden Erdnüssen, Waffeln und Datteln.</p>	18605	9006 4030 5360 6	9006 4030 5362 0	<p><b>Geschmacksprofil:</b> intensiver Schokoladenmilch-Charakter, Milchkaramell, Rahm, gesalzene Erdnüsse, Waffeln und Datteln</p>	
	<p><b>Cashew mit Ahornzucker</b></p> <p>Eine vegane süße Milchschoalternative, die mit Ahornzucker gesüßt wird. Ahornzucker wird aus dem Saft des Ahornbaumes kristallisiert und ist eine spannende Zuckerspielart. Die vegane Milchschoalternative entsteht aus Edelkakaobohnen, Cashews und 20 % Ahornzucker, die wir Bean-to-Bar verarbeiten, um eine völlig neuartige Kreation zu entwerfen, die angenehm süß ist, ohne dass wir viel Ahornzucker begeben.</p>	18611	9006 4030 5832 8	9006 4030 5833 5	<p><b>Geschmacksprofil:</b> Nougatweicher Körper, sehr süßer Nussbutter-Charakter: süß, milchig, buttrig und trotzdem vegan. Die Cashews erzeugen die buttrig-weiche Textur und sind geschmacklich eher dezent. Sehr cremiger Abgang.</p>	<p><b>VEGAN</b></p>
	<p><b>Dunkle Scho mit Kokos-Mango nur mit Fruchtzucker</b></p> <p>Dunkle Scho mit Tropenfrüchten. 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. Die leichte Süße entsteht allein durch Früchte. Völlig vegan und himmlisch schmelzend.</p>	18610	9006 4030 5473 3	9006 4030 5474 0	<p><b>Geschmacksprofil:</b> schöne Kakaoröstaromen, ausgeprägter Kokos-Charakter mit erfrischender Fruchtsäure, dezent süß und Mango macht die Scho so wunderbar mollig</p>	<p><b>VEGAN</b></p>
	<p><b>Haselnuss mit Dattelsucker</b></p> <p>Eine Milchschoalternative aus Nüssen, Kakao und trendigem Dattelsucker. Aus Edelkacao, Süßmolke und Haselnüssen entsteht Bean-to-Bar eine völlig neue Kreation, die wie eine sehr nussige Milchsokolade schmeckt. Mit hohem Kakaoanteil von rund 50 % und einer leicht karamelligen Note, die der Dattelsucker von Natur aus mitbringt.</p>	18612	9006 4030 5830 4	9006 4030 5831 1	<p><b>Geschmacksprofil:</b> cremig-weich, sehr ausgewogene Kakao-Nuss-Balance, angenehme Süße und leichte belebende Säure, intensive Noten von dunkel gerösteten Haselnüssen und toller Schmelz.</p>	<p><b>NEU</b></p>
	<p><b>Kokos Karamell mit Kokosblütenzucker</b></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>	18609	9006 4030 5363 7	9006 4030 5364 4	<p><b>Geschmacksprofil:</b> Alles Kokos! Ausdrucksstarker Kokos-Charakter mit Noten von Karamell, Kakao und Amarenakirschen</p>	<p><b>VEGAN</b></p>

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	GESCHMACKSPROFIL	HINWEISE
	<p><b>Waldbeer Kokos mit Dattelsucker</b> 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>	18608	9006 4030 5365 1	9006 4030 6366 7	<p><b>Geschmacksprofil:</b> ausdrucksstarker Beeren-Mix mit erfrischender Fruchtsäure, dezenter Kokosmilch-Charakter, Zitronen-Anklänge, Dattel-Kokos-Abgang</p>	<b>VEGAN</b>
	<p><b>Weiße Kokos mit Biosüße</b> 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 Reiskuvertüre und reine Kakaobutter für den schönen Schmelz.</p>	18607	9006 4030 5367 5	9006 4030 5368 2	<p><b>Geschmacksprofil:</b> intensiver exotisch-tropischer Geschmack nach Kokos, gerösteten Kokosraspeln mit buttrig-cremigem Akzent, leichte Zitronen-Anklänge, kühlender Erythrit-Effekt</p>	<b>VEGAN</b>
	<p><b>Weiße Schokolade mit Ahornzucker</b> Weiße 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>	18606	9006 4030 5369 9	9006 4030 5370 5	<p><b>Geschmacksprofil:</b> intensiver Milch-Karamell-Pudding mit Akzenten von Ahornsirup, Schlagobers und Vanille, leichte Limetten-Zitrusnoten</p>	





*Schokolade kann ganz schön bitter sein,  
wenn Kakao nicht fair gehandelt wurde.*

*Josef Zotter*



**z o t t e r**

# Mitzi

# Blue<sup>choco</sup>

65-g-Scheibe  
In 15 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.

Mit Produktabbildung auf der Rückseite!









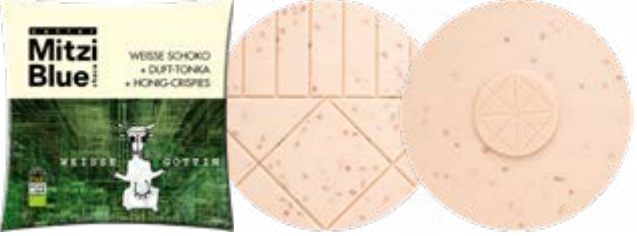
## Mitzi Blue

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><b>Brennstoff</b>  <b>Dunkle Chilischoko + Erdbeer + Choco-Nibs</b>  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><b>Für „sehr“ Brave</b>  <b>Milchschoko + weiße Schoko + Mandeln</b>  Süß &amp; 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	
	<p><b>Hanfplantage</b>  <b>Milchschoko + Hanf</b>  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><b>Jazz &amp; Blues</b>  <b>Dunkle Schoko 80 % + Johannisbeer + Chili-Nibs</b>  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><b>Knusper-Karamell</b>  <b>Karamelltafel + Karamell-Crispies</b>  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><b>Liebeshimmel</b>  <b>Weißer Schoko + Erdbeer + Himbeerherz</b>  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><b>Marrakesch</b>  <b>Milchschoko + Mandelnougat + Rosen</b>  Die Schoko aus 1001 Nacht: eine Milchschokolade, 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><b>Milchstraße</b>  <b>Milchschoko + Kokosmond + Karamellstern</b>  Das Weltall zum Vernaschen: eine Milchschokoscheibe mit 40 % Kakaoanteil, kombiniert mit einer kleinen Milchschoko mit 50 % Kakaoanteil. Dekoriert mit einem weißen Kokosmond und einem süßen Karamellstern.</p>	24027	9006 4030 2540 5	9006 4030 2541 2	
	<p><b>Muntermacher</b>  <b>Kaffeetafel + Karamell + Kaffee flakes</b>  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><b>Nobelhobel</b>  <b>Dunkle Schoko 70 % + 80 % + Kakao-Nibs</b>  Edel &amp; 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	<b>VEGAN</b>

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p><b>Nussi Bussi</b>  <b>Haselnussnougat + Cashewnougat + Nüsse</b>  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><b>Rock 'n' Roses</b>  <b>Milchschoko + Himbeer + Rosen</b>  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	<b>REZEPTUR GEÄNDERT</b>
	<p><b>Unendlich Erdbeere</b>  <b>Erdbeertafel + Joghurt + Erdbeerperlen</b>  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><b>Vielen Dank</b>  <b>Milchschoko + Nougat + Trauben</b>  Die süße Art, „Danke“ zu sagen: eine Milchschokoscheibe 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><b>Weiße Göttin</b>  <b>Weiße Schoko + Duft-Tonka + Honig-Crispies</b>  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 Parfümerstellern heiß begehrt.</p>	24025	9006 4030 2536 8	9006 4030 2537 5	

SORTE

BESCHREIBUNG

ARTIKEL-NR.

EAN/STÜCK

EAN/VE

HINWEISE



## EINSTEIGERPAKET GROß

Symbolfoto

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

**Mit den Sorten:**

- Brennstoff
- Für „sehr“ Brave
- Hanfplantage
- Jazz & Blues
- Knusper Karamell
- Liebeshimmel
- Marrakesch
- Milchstraße
- Muntermacher
- Nobelhobel VEGAN
- Nussi Bussi
- Rock ´n` Roses
- Unendlich Erdbeere
- Vielen Dank
- Weißer Göttin

24055

9006 4030 9931 4



# G.Nuss

70-g-Packung  
In 9 Sorten erhältlich  
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung






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





In neuem Design!



### **G.Nuss**

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 etwas frisch gemachtem Nougat verfeinert und gemeinsam mit den Nüssen zu einer Tafel gegossen.

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p><b>Cashew G. Nuss</b>  <b>Milchschokolade mit Cashewnougat und ganzen Cashewkernen</b>  Die feinen Glücklicher: Ganze, frisch geröstete Cashews in Milchschokolade mit 40 % Kakaoanteil, die mit feinem selbstgemachtem Cashewnougat und einer ganz leichten Prise Urwaldpfeffer veredelt wird. Der Urwaldpfeffer wird auch Champagner der Pfeffersorten genannt und sorgt auch nur für ein ganz leichtes Prickeln wie Champagner selbst.</p>	25896	9006 4030 5842 7	9006 4030 5843 4	
	<p><b>Erdnuss G. Nuss</b>  <b>Milchschokolade mit Erdnussnougat und ganzen Erdnüssen</b>  The American Dream: Ganze, frisch geröstete Erdnüsse in Milchschokolade mit 60 % Kakaoanteil, die mit selbstgemachtem Erdnussnougat und einem Hauch Salz verfeinert wird.</p>	25895	9006 4030 5844 1	9006 4030 5845 8	
	<p><b>Haselnuss G. Nuss</b>  <b>Dunkle Schokolade mit Haselnussnougat und ganzen Haselnüssen</b>  Knackiger Klassiker: Ganze, frisch geröstete Haselnüsse in einer dunklen Schokolade mit 60 % Kakaoanteil, die mit selbstgemachtem Haselnussnougat und einem Hauch Zimt und Vanille verfeinert wird. Dabei ist der Nussgenuss auch noch komplett vegan.</p>	25899	9006 4030 5840 3	9006 4030 5841 0	VEGAN
	<p><b>Macadamia G. Nuss</b>  <b>Milchschokolade mit Macadamianougat und ganzen Macadamianüssen</b>  Die Königin der Nüsse aus Australien: Ganze, frisch geröstete Macadamien, die zu den teuersten Nüssen der Welt zählen, in Milchschokolade mit 50 % Kakaoanteil, die mit feinem selbstgemachtem Macadamianougat schmelzend veredelt wird.</p>	25893	9006 4030 5854 0	9006 4030 5855 7	
	<p><b>Mandel G. Nuss</b>  <b>Weißer Schokolade mit Mandelnougat und ganzen Mandeln</b>  Mandelmania: Ganze, frisch geröstete Mandeln tauchen in weißer Schokolade, die mit selbstgemachtem Mandelnougat kombiniert, noch feiner schmeckt. Mandeln gehören zu den Rosengewächsen, mit einer kleinen Prise Rosenblüten betonen wir den floralen Charakter.</p>	25898	9006 4030 5846 5	9006 4030 5847 2	

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p><b>Paranuss G.Nuss</b> Dunkle Schokolade mit Paranussnougat und ganzen Paranüssen</p> <p>Die Amazonasmandel: Ganze, frisch geröstete Paranüsse, die in Brasilien heimisch sind, umhüllt von süßer, dunkler Schokolade mit 60 % Kakaanteil. Kombiniert mit selbstgemachtem Paranussnougat, der für zarten Schmelz sorgt. Ein veganer Nussgenuss.</p>	25892	9006 4030 5856 4	9006 4030 5857 1	<b>VEGAN</b>
		<b>NEU</b>			
	<p><b>Pekannuss G.Nuss</b> Vegane Reisküvertüre mit Pekannougat und ganzen Pekannüssen</p> <p>Die süße amerikanische Walnuss: Ganze, frisch geröstete Pekannüsse, die süße Variante der Walnuss, in Reisküvertüre mit 50 % Kakaanteil, der veganen Milchschoalalternative. Mit selbstgemachtem Pekannussnougat, der die Kreation noch nussiger und zarter macht. Knackig, fein und komplett vegan.</p>	25891	9006 4030 5850 2	9006 4030 5851 9	<b>VEGAN</b>
		<b>NEU</b>			
	<p><b>Traube + Nuss G.Nuss</b> Milchsokolade mit Haselnussnougat und ganzen Nüssen und Rosinen</p> <p>Knackig und fruchtig: Ganze Haselnüsse, Mandeln, Cashewkerne und Rosinen in Milchsokolade, die mit selbstgemachtem Haselnussnougat verfeinert wird, wodurch sie noch nussiger und schmelzender wird.</p>	25897	9006 4030 5848 9	9006 4030 5849 6	
		<b>NEU</b>			
	<p><b>Walnuss G.Nuss</b> Vegane Sojakuvertüre mit Walnussnougat und ganzen Walnüssen</p> <p>Brainfood für Nussknacker: Ganze, frisch geröstete Walnüsse tauchen in Sojakuvertüre mit 40 % Kakaanteil, der veganen Milchschoalalternative, die mit selbstgemachtem Walnussnougat veredelt und noch schmelzender wird. Im Anflug angenehme leichte Bitternoten vom Walnussnougat. Komplett vegan &amp; nussig!</p>	25894	9006 4030 5852 6	9006 4030 5853 3	<b>VEGAN</b>
		<b>NEU</b>			





# Nougat Praliné

70-g-Tafel  
In 9 Sorten erhältlich  
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung

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

Unsere neue Nougat-Linie, zartschmelzender Nougat, den wir Nut-to-Bar selbst herstellen, mit hohem Nussanteil, frisch geröstet, mit reiner Kakaobutter. Mit etwas Fruchtkuvertüre aufgepeppt für den fruchtigen Touch.

Mandel- und Haselnussklassiker sowie einzigartige Nougat-Innovationen wie angesagter Hanfnougat, beliebter gesalzener Erdnussnougat und Kürbiskernnougat, die steirische Spezialität, die es als Nougat nur bei Zotter gibt. Mit 4 veganen Sorten.

Wenn Nüsse schmelzen, 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.

**Neue Sorten & neues 70-g-Format**

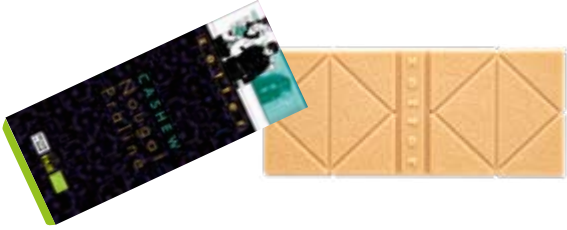



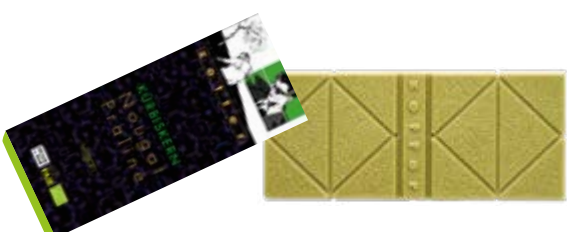



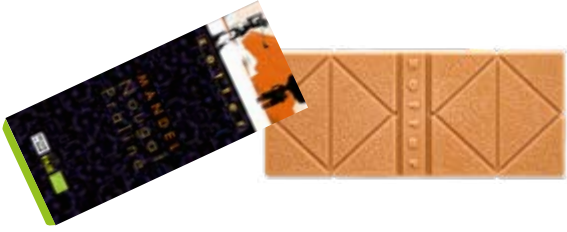


### **Nougat Praliné entsteht Nut-to-Bar**

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 Nougat Praliné-Linie entwickelt, die wir Nut-to-Bar in unserer Schokofabrik produzieren. Nougat Praliné 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 Nougattafeln entstehen. Dann pepen wir die Nougats mit etwas Orangen-, Himbeer- oder Maracujakuvertüre auf, so entsteht ein leicht fruchtiger Akzent. Bei Nougat Praliné geht es um Vielfalt, um das gesamte Spektrum: Von Haselnuss- und Mandelnougat bis zu Hanfnougat, Erdnussnougat und Kürbiskernnougat, der steirischen Spezialität, die es als Nougat nur bei Zotter gibt.



SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p><b>Cashew Nougat Praliné</b></p> <p>Selbstgemachtes Cashewnougat, das fabelhaft zart schmilzt. Bei Zotter werden die Cashews ganz schonend geröstet, das ist der Clou, denn es ist nicht easy peasy Cashews perfekt zu rösten, damit der feine Geschmack erhalten bleibt. Dazu kommt etwas Milkschokolade und ein Touch fruchtiger Ananaskuvertüre, um das Nougatabenteuer noch spannender zu machen.</p>	25450	9006 4030 5866 3	9006 4030 5867 0	
		<b>NEU</b>			
	<p><b>Erdnuss + Salz Nougat Praliné</b></p> <p>Selbstgemachtes Erdnussnougat, das aus gesalzenen Erdnüssen und reiner Kakaobutter gezaubert wird. Dazu etwas Milkschokolade und ein Hauch Bananenuvertüre für den fruchtigen Touch. Zum Wegschmelzen!</p>	25444	9006 4030 5878 6	9006 4030 5879 3	
		<b>NEU</b>			
	<p><b>Hanf Nougat Praliné</b></p> <p>Trendiger Nougat aus frisch gerösteten Hanfsamen, die natürlich frei von THC sind, dafür aber zu den ältesten und wertvollen Kulturpflanzen gehören. Kombiniert mit reiner Kakaobutter, die für tollen Schmelz sorgt und etwas Milkschokolade. Fruchtig abgerundet mit etwas Marillenuvertüre.</p>	25446	9006 4030 5874 8	9006 4030 5875 5	
		<b>NEU</b>			
	<p><b>Haselnuss Nougat Praliné</b></p> <p>Die Urform des Nougats als Luxusausführung mit Bio-Haselnüssen. Hausgemachtes Haselnussnougat kombiniert mit etwas dunkler Schokolade mit 60 % Kakaoanteil verspricht fabelhaften Schmelz und tollen Haselnussgeschmack – wobei die Kreation auch noch vegan ist.</p>	25449	9006 4030 5868 7	9006 4030 5869 4	<b>VEGAN</b>
		<b>NEU</b>			
	<p><b>Kürbiskern Nougat Praliné</b></p> <p>Grüner fein schmelzender Nougat aus frisch gerösteten Kürbiskernen, das gibt es nur bei Zotter. Verfeinert mit veganer weißer Reiskuvertüre und Chlorella-Algen, die man zwar nicht schmeckt, die aber als Powerfood mitmischen. Komplett vegan und himmlisch schmelzend dank echter Kakaobutter.</p>	25442	9006 4030 5880 9	9006 4030 5881 6	<b>VEGAN</b>
		<b>NEU</b>			

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p><b>Macadamia Nougat Praliné</b></p> <p>Die Übersinnliche. Die Macadamianuss ist unter Feinschmeckern sehr beliebt und wird als „die Königin der Nüsse“ bezeichnet. Bei Zotter werden diese feinen Nüsse in ein selbstgemachtes Macadamianougat verwandelt, das mit etwas weißer Schokolade und fruchtiger Maracujakuvertüre sinnlich verschmilzt.</p>	25447	9006 4030 5870 0	9006 4030 5871 7	
	<p><b>Mandel Nougat Praliné</b></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 in einen sagenhaftes Mandelnougat, das mit Orangenuvertüre fruchtig abgerundet wird.</p>	25448	9006 4030 5872 4	9006 4030 5873 1	
	<p><b>Paranuss Nougat Praliné</b></p> <p>Paranüsse aus Wildsammlungen verwandelt Zotter in ein sinnliches Paranussnougat, das mit etwas dunkler Schokolade mit 60 % Kakaanteil verschmilzt. Der exotische Touch wird durch etwas weiße Kokoskuvertüre akzentuiert. Dabei ist das Nougat Praliné völlig vegan und reine Kakaobutter sorgt für einen tollen Schmelz.</p>	25443	9006 4030 5882 3	9006 4030 5883 0	<b>VEGAN</b>
	<p><b>Pekannuss Nougat Praliné</b></p> <p>Ein veganes Nougat Praliné aus frisch gerösteten Pekannüssen, der süßen Variante einer Walnuss, die in den USA heimisch und extrem beliebt sind. Die süßen Nüsse verwandelt Zotter Nut-to-Bar in ein Nougat, das mit etwas weißer Kokoskuvertüre, rein pflanzlicher Reiskuvertüre mit 40 % Kakaanteil, reiner Kakaobutter und einem Touch Kokos-Himbeerkuvertüre abgerundet wird. Feinster veganer Nougatspaß.</p>	25445	9006 4030 5876 2	9006 4030 5877 9	<b>VEGAN</b>

NEU

NEU

NEU

NEU

VEGAN

VEGAN







# TrinkSchokoladen




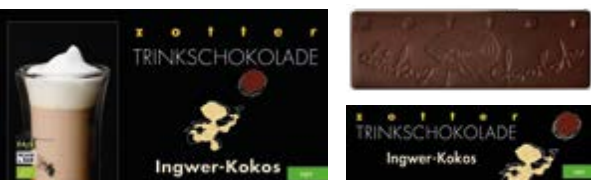


110-g-Packung mit 5 Tafeln à 22 g  
Einzelne lose Tafeln im Display mit 28 Stk.  
In 19 Sorten erhältlich  
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung















## 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 Tüfelchen 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.

SORTE 5ER PACKUNG	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p><b>Bitter Classic</b> Kompromisslos intensiv. Mit einem besonders hohen Kakaanteil von den besten Kakaosorten aus Lateinamerika, die bei Zotter Bean-to-Bar in eine hochprozentige Trinkschokolade voller Kakaosorten verwandelt werden.</p>	21009	9006 4030 3050 8	9006 4030 3066 9	<b>VEGAN</b>
	<p><b>Caffè Latte</b> 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><b>Cashew-Karamell</b> 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><b>Chili Bird's Eye</b> 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	<b>VEGAN</b>
	<p><b>Götterdrink</b> 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><b>Grüntee</b> 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	<b>VEGAN</b>

SORTE 5ER PACKUNG	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p><b>Hanf-Drink</b> 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 Milchalternativen verwandelt sich der Hanf zu einem coolen Powerdrink, der absolut vegan ist.</p>	21411	9006 4030 3969 3	9006 4030 3970 9	<b>VEGAN</b>
	<p><b>Honig Zimt</b> In der Creme-Edelweiß-Schokolade steckt ganz viel Milch und dazu Honigflocken von fleißigen Bienen. Ein leichter Zimtgeschmack huscht kurz vorüber.</p>	21041	9006 4030 3160 4	9006 4030 3161 1	
	<p><b>Indian Chai</b> 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><b>Ingwer-Kokos</b> 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	<b>VEGAN</b>
	<p><b>Karamell</b> 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><b>Kaffee-Kardamom</b> 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
		<b>Mandelnougat</b> Ein hausgemachtes, zartes Mandelnougat gepaart mit weißer Schokolade, etwas Milkschoko und ein kleiner Hauch Orange verwandeln sich in einen nussig-süßen Schoko-Drink.	21015	9006 4030 3083 6	9006 4030 3094 2	
		<b>Milch Kakao</b> 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	
		<b>Nuss-Nougat</b> 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	<b>VEGAN</b>
		<b>Winterzauber</b> 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	9006 4030 4837 4	9006 4030 4838 1	<b>BESTELLBAR OKT. - DEZ.</b>
		<b>Weiße mit Vanille</b> 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.	21010	9006 4030 3002 7	9006 4030 3062 1	
		<b>Zimt Banane</b> 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.	21032	9006 4030 3039 3	9006 4030 3051 5	





# Xocitto

## 100 %

### Der Schoko-Smoothie



#### Xocitto 100% ist ein cremiger Powerdrink,

der zu 100 % aus edlem südamerikanischen 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 Turmmixer 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 in der Rubrik Zubehör.

#### SORTE 5ER PACKUNG



#### BESCHREIBUNG

##### Xocitto 100%

Der Schoko-Smoothie: ein cremiger Powerdrink, der zu 100% aus edlem südamerikanischen Kakao besteht und direkt im Mixer mit heißem Wasser cremig aufgeschäumt wird. Einfach pur oder mit Zucker und Milch genießen.

ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
21404	9006 4030 3791 0	9006 4030 3792 7	<b>VEGAN</b>

# 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.

Fünf unterschiedliche Sorten.  
Je eine Tafel pro Sorte.

21034

9006 4030 3158 1

9006 4030 3159 8



### Variation Klassik

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

Fünf unterschiedliche Sorten.  
Je eine Tafel pro Sorte.

21003

9006 4030 3030 0

9006 4030 3064 5



### 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.

Fünf unterschiedliche Sorten.  
Je eine Tafel pro Sorte.

21100

9006 4030 3973 0

9006 4030 3974 7



### Variation POPulär

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

Fünf unterschiedliche Sorten.  
Je eine Tafel pro Sorte.

21005

9006 4030 3093 5

9006 4030 3102 4



### 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.



















Fünf unterschiedliche Sorten.  
Je eine Tafel pro Sorte.



















21098

9006 4030 3300 4

9006 4030 3302 8

**VEGAN**

SORTE LOSE SORTE LOSE (28 STK. À 22G)		BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
		<b>Bitter Classic - 28 Stück inkl. Display</b> 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	<b>VEGAN</b>
		<b>Caffè Latte - 28 Stück inkl. Display</b> 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	
		<b>Cashew-Karamell - 28 Stück inkl. Display</b> 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	
		<b>Chili Bird's Eye - 28 Stück inkl. Display</b> 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	<b>VEGAN</b>
		<b>Götterdrink - 28 Stück inkl. Display</b> 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	
		<b>Grüntee - 28 Stück inkl. Display</b> 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	<b>VEGAN</b>
		<b>Honig Zimt - 28 Stück inkl. Display</b> 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	
		<b>Hanf-Drink - 28 Stück inkl. Display</b> 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.	21311	9006 4030 3977 8	9006 4030 4012 5	<b>VEGAN</b>
		<b>Indian Chai - 28 Stück inkl. Display</b> 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
		<b>Ingwer-Kokos - 28 Stück inkl. Display</b> Ingwer - süß, frisch und scharf: eine Topkombination der Natur in einer Mischung aus Bergmilchschokolade, Kokoskuvertüre und 70%-iger Nobelmilchschokolade.	21122	9006 4030 3089 8	9006 4030 3126 0	<b>VEGAN</b>
		<b>Karamell - 28 Stück inkl. Display</b> 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	
		<b>Kaffee-Kardamom - 28 Stück inkl. Display</b> 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	
		<b>Mandelnougat - 28 Stück inkl. Display</b> 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	
		<b>Milch Kakao - 28 Stück inkl. Display</b> 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	
		<b>Nuss-Nougat - 28 Stück inkl. Display</b> Selbst gemachter Haselnussnougat gemischt mit hausgemachter 70%iger nobelmilchtrinker Schokolade bringen, wie sollte es anders sein, Ge-Nuss!	21128	9006 4030 3011 9	9006 4030 3031 7	<b>VEGAN</b>
		<b>Weiße mit Vanille - 28 Stück inkl. Display</b> 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.	21110	9006 4030 3013 3	9006 4030 3033 1	
		<b>Winterzauber - 28 Stück inkl. Display</b> 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	<b>BESTELLBAR OKT. - DEZ.</b>
		<b>Zimt Banane - 28 Stück inkl. Display</b> 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.	21132	9006 4030 3042 3	9006 4030 3056 0	

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p><b>Xocitto 100% - 28 Stück inkl. Display</b>  Der Schoko-Smoothie: ein cremiger Powerdrink, der zu 100% aus edlem südamerikanischen Kakao besteht und direkt im Mixer mit heißem Wasser cremig aufgeschäumt wird. Einfach pur oder mit Zucker und Milch genießen.</p>	21304	9006 4030 3789 7	9006 4030 3790 3	<b>VEGAN</b>



**Sorten Lose werden in einer 28er-VE-Schachtel geliefert, die als Verkaufsdiskay verwendet werden kann.**



**z o t t e r Display Trinkschoko + Handgeschöpfte Minis, schwarz**

Für Trinkschoko + Handgeschöpfte Minis  
15 Fächer

Material: Holz, Farbe: schwarz  
Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.

Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.


23122

9006 4030 9927 7

B: 26 cm  
H: 39 cm  
T: 38 cm

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
<h2>GESCHENKSETS</h2> 	<p><b>Trinkschokolade-Set „universell“</b> Fünf klassische Trinkschokolade-Tafeln, ein Trinkschokoglas im Zotter-Design mit doppelter Glaswand und ein handgemachter Trinkquirl 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: 20 x T: 7 cm</p>	22203	9006 4030 3476 6		

## TRINK-SCHOKOLADE ZUBEHÖR

	<p><b>Trinkschokolade-Glas</b> Doppelwandiges Trinkschokolade-Glas mit einer Grafik von Andreas h. Grätze. Maße: H: 13,5 cm, Ø 6 cm, Volumen: 0,2 l</p> <p><b>Trinkschokolade-Quirl</b> Mit dem handgearbeiteten Schokolade-Quirl lässt sich die Trinkschokolade optimal im Glas verteilen. Ein Fest für die Aromen.</p> <p><b>Trinkschokolade-Tablett</b> Das elegante, federleichte Edelstahltablett im zeitgenössischen Design besitzt Unterteilungen für Glas, Quirl und die Trinkschokolade-Tafeln. Maße B: 21 cm, L : 27,5 cm</p>	23001	9006 4030 9905 5		
		23012	9006 4030 9906 2		
		23010	9006 4030 9907 9		





# balleros

in Schokolade gerollte Genuss-Stücke

100-g-Packung  
In 15 Sorten erhältlich  
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung



Getrocknete Früchte und geröstete Nussstücke 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!**

**In neuem Design!**





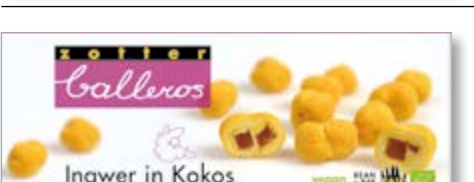








## **Balleros**




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 und frisch gerösteten Nüssen, 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, Gewürzen, unserem hauseigenen, frisch gemahlene Kaffee oder einfach nur in reinem Kakaopulver.





SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	ÜBERZUG	HINWEISE
	<p><b>Cashew</b>  Cashewkerne umhüllt von Cashewnougat und dunkler Bergmilchschokolade, gerollt in Kakaopulver – Die Cashew hat im Vergleich zu anderen Nüssen einen nicht sehr hohen Fettgehalt, dafür aber Superkräfte. Bei Zotter werden die Cashews frisch geröstet und in selbstgemachtem Cashewnougat, das mit Milchschokolade gemixt wird, überzogen. Final in Kakaopulver gedreht.</p>	19004 <b>DESIGN GEÄNDERT</b>	9006 4030 6048 2	9006 4030 6107 6	50% Dunkle Bergmilchschokolade	
	<p><b>ErdbeerPerlen</b>  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 <b>DESIGN GEÄNDERT</b>	9006 4030 3614 2	9006 4030 3615 9	Erdbeerkuvertüre	
	<p><b>Erdnüsse + Salz</b>  Gesalzene Erdnüsse umhüllt von Karamellkuvertüre und Nobelbitterschokolade – Knackige, gesalzene Erdnüsse überzogen mit Karamellkuvertüre. Durch die Kombination von Salz und Karamell entsteht ein sehr spannendes, klassisch französisches Geschmacksduo, das aufregend schmeckt. Final noch einmal mit klassischer dunkler Schokolade umhüllt. Die Geschmacksoffenive: salzig, süß und bitter.</p>	19076 <b>NEU</b>	9006 4030 5864 9	9006 4030 5865 6	70% Nobelbitterschokolade	
	<p><b>Geröstete Kürbiskerne</b>  Kürbiskerne umhüllt von Nobelbitterschokolade 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 <b>DESIGN GEÄNDERT</b>	9006 4030 6081 9	9006 4030 6082 6	70% Nobelbitterschokolade	
	<p><b>Haselnuss Klassik</b>  Haselnüsse umhüllt von Nobelbitterschokolade und in dunklem Kakaopulver gerollt – Lang geröstete und karamellisierte Haselnüsse, in dunkler Nobelbitterschokolade mit 70% Kakaanteil gedreht und mit Kakaopulver gepudert.</p>	19009 <b>DESIGN GEÄNDERT</b>	9006 4030 6032 1	9006 4030 6097 0	70% Nobelbitterschokolade	<b>VEGAN</b>
	<p><b>Ingwer in Kokos</b>  Ingwer umhüllt von Kokoskuvertüre und in Kurkuma-Zuckermischung gerollt Die exotisch-süße Schärfe und Frische des australischen Ingwers gerollt in süße Kokoschokolade. Gepudert mit Kurkumapulver, das nicht nur Farbe, sondern auch ayurvedische Heilkräfte besitzt. Abwechslungsreiches Geschmacksfeuerwerk.</p>	19041 <b>DESIGN GEÄNDERT</b>	9006 4030 2707 2	9006 4030 2708 9	Kokoskuvertüre	<b>VEGAN</b>

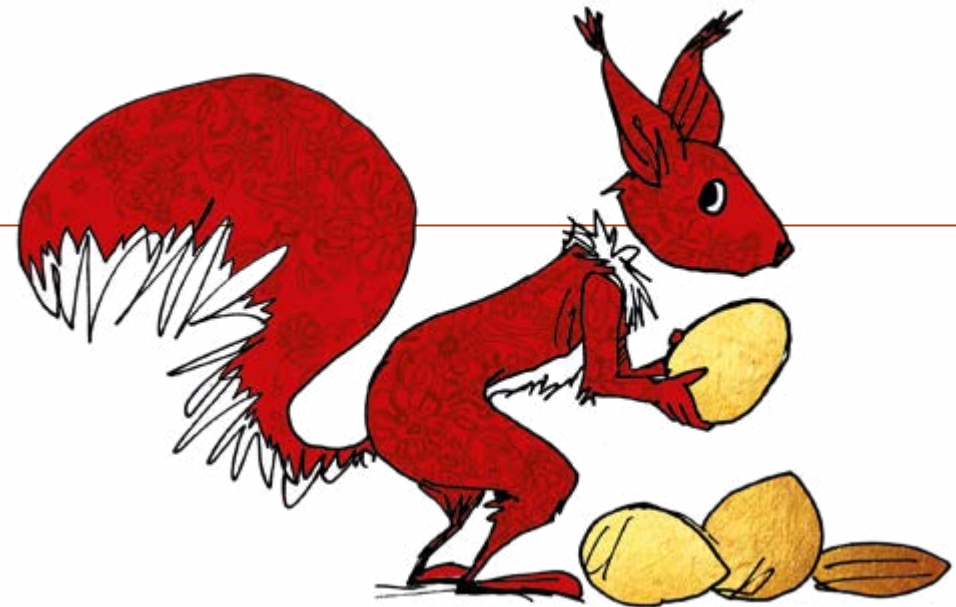
SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	ÜBERZUG	HINWEISE
	<p><b>KaffeeDatteln</b>  Datteln umhüllt von Kaffeekuvertüre und in Kaffeepulver gedreht – Ein orientalisches Märchen: Getrocknete Datteln in frisch erfundener Kaffeeschokolade gerollt und mit Kaffeepulver berieselt. Genial!</p>	19015  <b>DESIGN  GEÄNDERT</b>	9006 4030 6020 8	9006 4030 6026 0	Kaffeekuvertüre	
	<p><b>Krokant Pralinen</b>  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  <b>DESIGN  GEÄNDERT</b>	9006 4030 3618 0	9006 4030 3619 7	Karamellkuvertüre	
	<p><b>Mandeln mit Rosenblüten</b>  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  <b>DESIGN  GEÄNDERT</b>	9006 4030 6033 8	9006 4030 6098 7	50% Dunkle Bergmilchschokolade	
	<p><b>MaracujaPerlen</b>  Maracuja umhüllt von Maracujakuvertüre  Gelbe Fruchtperlen: knackige Maracujastückchen, gerollt in exotisch-gelber Maracujaschoko, die aufgrund fruchtig und angenehm erfrischend schmeckt. Zu Genussperlen geschliffen.</p>	19061  <b>DESIGN  GEÄNDERT</b>	9006 4030 3616 6	9006 4030 3617 3	Maracujakuvertüre	
	<p><b>NussVariation</b>  Cashewkerne in Cashewnougat und dunkler Bergmilchschokolade  Haselnüsse in Haselnussnougat und Nobelbitterschokolade  Mandeln in dunkler Bergmilchschokolade  Kürbiskerne in Kürbiskernnougat und Nobelbitterschokolade  Vier frisch geröstete Nussklassiker zum Knabbern.</p>	19072  <b>DESIGN  GEÄNDERT</b>	9006 4030 4472 7	9006 4030 4473 4	50% & 70% Dunkle Schokolade	
	<p><b>Physalis in weißer Schokolade</b>  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  <b>DESIGN  GEÄNDERT</b>	9006 4030 6022 2	9006 4030 6028 4	30% Weiße Schokolade	

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	ÜBERZUG	HINWEISE
	<p><b>Pistazien in Mandelnougat</b>  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 <b>DESIGN GEÄNDERT</b>	9006 4030 2717 1	9006 4030 2718 8	50% Dunkle Bergmilchschokolade	
	<p><b>Sauerkirschen</b>  Sauerkirschen gerollt in dunkler Bergmilchschokolade und in Sauerkirchpulver gedreht – Fruchtbetont und säuerlich-frisch: Sauerkirschen rollen in dunkler Bergmilchschokolade mit 50% Kakaoanteil, das von Kirschpulver berieselt wird.</p>	19027 <b>DESIGN GEÄNDERT</b>	9006 4030 6035 2	9006 4030 6100 7	50% Dunkle Bergmilchschokolade	
	<p><b>Trauben Nuss</b>  Trauben umhüllt von Nobelbitterschokolade 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 <b>DESIGN GEÄNDERT</b>	9006 4030 6083 3	9006 4030 6084 0	70% Nobelbitterschokolade	



*Wer gerne gut isst, ist auch gut.*

*Josef Zotter*



# Glühbirnchen + Riegel Edel-Kuvertüre

130-g-Packung Glühbirnchen in 19 Sorten erhältlich  
130-g-Riegel in 6 Sorten erhältlich  
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung



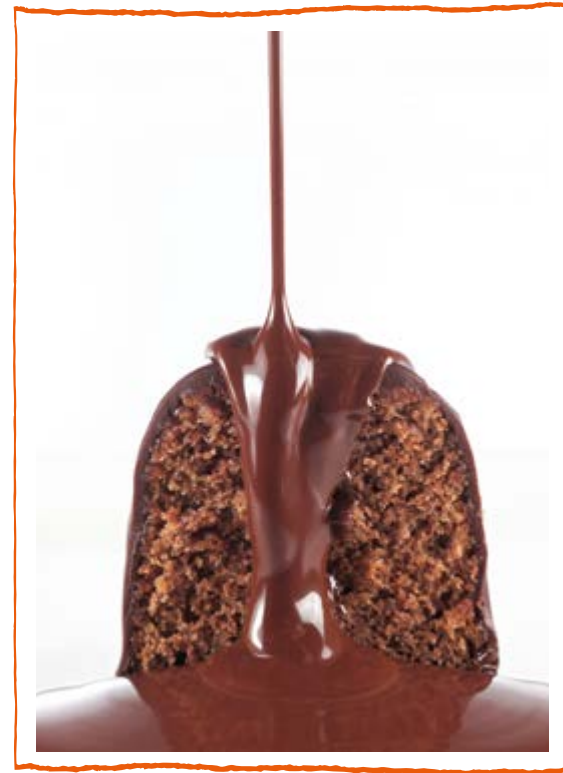
## **SCHOKO-VIELFALT ZUM BACKEN UND DESSERTS ZAUBERN**

Für Torten, Kuchen, Cupcakes, Mousse, Desserts und Pralinen – Edel-Kuvertüre bringt Geschmack und Vielfalt in die Küche. Edel-Kuvertüre mit Kakao-Ranking von 100 % über Milkschoko-Kuvertüre bis hin zu weißer Kuvertüre. Bunte Frucht-Kuvertüren 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-Kuvertüren. Außerdem gibt es eine Reihe veganer Sorten sowie trendige Kuvertüren ohne Zuckerzusatz, die mit Erythrit gesüßt werden, das keine Kalorien hat. Ganz neu dabei sind Kuvertüren, die mit Zuckeralternativen wie trendigem Dattelsüßholz gesüßt werden. Lassen Sie sich inspirieren!

**Die Kuvertüre gibt es in Riegeln in klassischen Sorten und in Form von süßen kleinen Schoko-Glühbirnchen, die das Dosieren und Temperieren erleichtern, in klassischen, fruchtigen und ultimativ neuen Sorten.**

Unsere Edel-Kuvertüren werden Bean-to-Bar, direkt von der Bohne weg, in der Schokofabrik 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.



## Edel-Kuvertüre

**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 oft mit Fremdfetten wie Palmöl angereichert werden kann – sprich: einfacher gestrickt und dadurch auch einfacher zu verarbeiten.

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

## Wann muss man Schokolade temperieren?


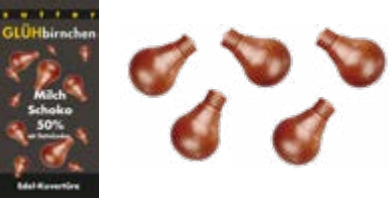




Für Kuchenmassen, Mousse und Fondue kann man die Kuvertüre einfach schmelzen oder klein gehackt verarbeiten.

Für Tortenglasuren mischt man Kuvertüre 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 Beilage in der Glühbirnchen-Verpackung.  
Und natürlich auch online auf [www.zotter.at](http://www.zotter.at)**





SORTE	BESCHREIBUNG	GEWICHT	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p><b>Glühbirchen – Dunkle Schoko 100 %</b>  Reine Schokopower: kleine Glühbirchen mit intensivem Kakaogeschmack und ausgezeichnetem Aromaprofil, hergestellt aus peruanischem Kakao. Die 100%ige Edel-Kuvertüre ist die perfekte Zutat für kreative Ideen. Sie hat Kakao-Power, und Sie können sie mit Milch kombinieren oder mit Zucker, Stevia, Honig und anderem süßen. In Form von kleinen Glühbirnen. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.</p>	130 g Packung	18437	9006 4030 4192 4	9006 4030 4193 1	<b>VEGAN</b>
	<p><b>Glühbirchen – Dunkle Schoko 90 %</b>  Sehr dunkle Kuvertüre mit 90 % Kakaanteil. Viel Kakaogeschmack, wenig Süße. Kakaobohnen und reine Kakaobutter in Begleitung von 10 % Zucker laden zum Experimentieren und Mischen ein. In Form von kleinen Glühbirnen. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.</p>	130 g Packung <b>NEU</b>	18438	9006 4030 4194 8	9006 4030 4195 5	<b>VEGAN</b>
	<p><b>Glühbirchen – Dunkle Schoko 80 %</b>  Dunkle Kuvertüre mit fulminanten 80 % Kakaanteil garantiert intensiven Schokoladengeschmack, mit ganz dezenter Rohrohrzucker-Süße und feinem Schmelz, dank reiner Kakaobutter. In Form von kleinen Glühbirnen. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.</p>	130 g Packung <b>NEU</b>	18408	9006 4030 4178 8	9006 4030 4179 5	<b>VEGAN</b>
	<p><b>Glühbirchen – Dunkle Schoko 70 %</b>  Der Klassiker mit Edelkakao aus Südamerika bringt ein fulminantes Schokoladenaroma: 70 % Kakaanteil, reine Bio-Kakaobutter und Rohrohrzucker. In Form von kleinen Glühbirnen. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.</p>	130 g Packung	18407	9006 4030 4176 4	9006 4030 4177 1	<b>VEGAN</b>
	<p><b>Glühbirchen – Dunkle Schoko 70 % mit Ahornzucker</b>  Der Kuvertüre-Klassiker mit Karamellnote: eine dunkle Schokolade mit klassischen 70 % Kakaanteil, gesüßt mit Ahornzucker. Ahornzucker wird aus dem Saft des Zuckerahorn-Baumes gewonnen und besitzt von Natur aus eine Karamellnote. Eine spannende Zuckeralternative. In Form von kleinen Glühbirnen. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.</p>	130 g Packung <b>NEU</b>	18451	9006 4030 5860 1	9006 4030 5861 8	<b>VEGAN</b>
	<p><b>Glühbirchen Dunkle Schoko, ohne Zuckerzugabe</b>  Dunkle Schokoladen-Kuvertüre 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 Glühbirnen. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.</p>	130 g Packung	18449	9006 4030 4620 2	9006 4030 4621 9	<b>VEGAN</b>

SORTE	BESCHREIBUNG	GEWICHT	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p><b>Glühbirnchen – Milchschoko 50 %</b>  Hochprozentige Milchschoko-Kuvertüre 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 Kakaobutter, Rohrohrzucker, echte Vanille und eine Spur Salz. In Form von kleinen Glühbirnen. Perfekt zum Backen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.</p>	130 g Packung	18405	9006 4030 4172 6	9006 4030 4173 3	
	<p><b>Glühbirnchen – Milchschoko 50 % mit Dattelschoko</b>  Eine Milchschoko-Kuvertüre mit 50 % Kakaanteil, Bio-Bergmilch und trendigem Dattelschoko, dem neuen Shootingstar unter den Zuckeralternativen. Ein naturbelassener Zucker, der aus gemahlenden Datteln besteht und eine leichte Karamellnote besitzt. In Form von kleinen Glühbirnen. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.</p>	130 g Packung <b>NEU</b>	18452	9006 4030 5862 5	9006 4030 5863 2	
	<p><b>Glühbirnchen – Erdbeer</b>  Erdbeer-Kuvertüre, die durch den hohen Fruchtanteil verblüffend intensiv nach frischen Erdbeeren schmeckt: pure Fruchtluft, leuchtendes Rot, natürlicher fruchtig-säuerlicher Geschmack, dezente Süße, reiner Kakaobutterschmelz.  In Form von kleinen Glühbirnen. 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><b>Glühbirnchen – Himbeer</b>  Rote Frucht-Kuvertüre, 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 Glühbirnen. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.</p>	130 g Packung	18433	9006 4030 4188 7	9006 4030 4189 4	
	<p><b>Glühbirnchen – Johannisbeer</b>  Frucht-Kuvertüre aus schwarzen Johannisbeeren, deren tolle Farbe und natürlicher Geschmack allein durch Johannisbeeren entstehen, zartschmelzend dank reiner Kakaobutter.  In Form von kleinen Glühbirnen. 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><b>Glühbirnchen – Karamell</b>  Eine Kuvertüre, 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 Glühbirnen. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.</p>	130 g Packung	18029	9006 4030 3978 5	9006 4030 3979 2	









SORTE	BESCHREIBUNG	GEWICHT	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
 	<p><b>Glühbirnchen – Kaffee</b>  Eine Kaffee-Kuvertüre, 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 Glühbirnen. 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><b>Glühbirnchen – Kokos</b>  Eine vegane weiße Kuvertüre mit intensivem Kokosgeschmack. Statt Milch fließt etwas Kokosnussmilch in diese Kuvertüre und verleiht ihr einen karibisch-exotischen Geschmack, kombiniert mit reiner Kakaobutter, Rohrohrzucker und echter Bourbonvanille – mit Sonnenblumenlecithin. In Form von kleinen Glühbirnen. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.</p>	130 g Packung	18412	9006 4030 4180 1	9006 4030 4181 8	<b>VEGAN</b>
 	<p><b>Glühbirnchen – Reis weiß</b>  Eine geniale weiße Kuvertüre für alle, die auf Milch verzichten und klasse Schokolade lieben. Diese vegane weiße Kuvertüre basiert auf Reis. Anstelle von Milch wird Reispulver verwendet, kombiniert mit reiner Kakaobutter, Rohrohrzucker und echter Vanille – mit Sonnenblumenlecithin. In Form von kleinen Glühbirnen. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.</p>	130 g Packung	18023	9006 4030 7112 9	9006 4030 7115 0	<b>VEGAN</b>
 	<p><b>Glühbirnchen – Soja</b>  Die klassische Milchschokolade als vegane Version: Statt Milch steckt in dieser Kuvertüre 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 Glühbirnen. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.</p>	130 g Packung	18022	9006 4030 7113 6	9006 4030 7116 7	<b>VEGAN</b>
 	<p><b>Glühbirnchen – Waldbeeren</b>  Lila Frucht-Kuvertüre, gemischt aus Himbeer-Kuvertüre und Heidelbeer-Kuvertüre, 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 Glühbirnen. 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><b>Glühbirnchen – Weiße Schoko</b>  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 Glühbirnen. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.</p>	130 g Packung	18018	9006 4030 7103 7	9006 4030 7104 4	

SORTE	BESCHREIBUNG	GEWICHT	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p><b>Glühbirnchen – Weiße Reis-Kokos, ohne Zuckerzugabe</b>  Weißer vegane Kuvertüre, die mit Bio-Tafelsüße gesüßt wird. Gemischt aus weißer Reis-Kuvertüre und Kokos-Kuvertüre, 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. Mit Sonnenblumenlecithin. In Form von kleinen Glühbirnen. Perfekt zum Backen oder einfach zum Vernaschen.</p>	130 g Packung	18450	9006 4030 4622 6	9006 4030 4623 3	<b>VEGAN</b>
	<p><b>Backbuch: „Zettelwirtschaft. Kostnotizen und backende Geschichten“ von Josef Zotter</b></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		



*Die kleinen Glühbirnchen – perfekt zum Backen oder einfach zum Vernaschen.*



SORTE	BESCHREIBUNG	GEWICHT	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p><b>BASIC 100% – Kakao pur</b>  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	<b>VEGAN</b>
	<p><b>BASIC 70% – Nobelbitter</b>  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	<b>VEGAN</b>
	<p><b>BASIC 60% – Feinbitter</b>  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 Rohrohrzucker und reiner Kakaobutter.</p>	130 g	18006	9006 4030 7005 4	9006 4030 7055 9	<b>VEGAN</b>
	<p><b>BASIC 50% – Dunkle Bergmilch</b>  Kräftige Milkschokolade mit überproportional hohem Kakaanteil von 50% bietet Schokoladengenuss mit zartem Milchgeschmack. Mit naturreiner Bergmilkschokolade von den Tiroler Bio-Bergbauern, reiner Kakaobutter, Rohrohrzucker und echter Vanille.</p>	130 g	18005	9006 4030 7004 7	9006 4030 7054 2	
	<p><b>BASIC 40% – Helle Bergmilch</b>  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 Rohrohrzucker, reiner Kakaobutter und echter Vanille.</p>	130 g	18004	9006 4030 7003 0	9006 4030 7053 5	
	<p><b>BASIC Weiße</b>  Eine weiße Schokolade auf hohem Niveau, mit wunderbarem Schmelz: Kakaobutter, viel aromatische Bergmilch aus Tirol, unraffiniertes Rohrohrzucker und eine Prise echter Bourbonvanille.</p>	130 g	18003	9006 4030 7002 3	9006 4030 7052 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><b>BASIC Cashewnougat</b> 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><b>BASIC Erdnussnougat</b> Exquisiter Nougat aus frisch gerösteten Erdnüssen und Milkschokolade mit 40% Kakaoanteil. Sehr dezent mit Bird's Eye Chili abgerundet.</p>	18041	9006 4030 4290 7	9006 4030 4291 4	
	<p><b>BASIC Hanfnougat</b> Veganer Nougat aus frisch gerösteten Hanfsamen und etwas veganer Kuvertüre, die auf Reis basiert und satte 50% Kakaoanteil mitbringt.</p>	18037	9006 4030 4282 2	9006 4030 4283 9	<b>VEGAN</b>
	<p><b>BASIC Haselnussnougat</b> 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	<b>VEGAN</b>
	<p><b>BASIC Kaffeenougat</b> 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><b>BASIC Kokosblütennougat</b> Ein weißer Nougat aus Kokosblütenzucker, Kokosraspeln, echter Kakaobutter und Reiskorn statt Milch. Abgerundet mit Bourbonvanille. Rein pflanzlich &amp; vegan</p>	18046	9006 4030 4300 3	9006 4030 4301 0	<b>VEGAN</b>
	<p><b>BASIC Kürbiskernnougat</b> Grüner Nougat aus frisch gerösteten Kürbiskernen und rein pflanzlicher, weißer Reisschoko. Rein pflanzlich &amp; vegan</p>	18044	9006 4030 4296 9	9006 4030 4297 6	<b>VEGAN</b>

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p><b>BASIC Macadamianougat</b> 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><b>BASIC Mandelnougat</b> 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><b>BASIC Mascobadonougat</b> 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><b>BASIC Sesamnougat</b> Feinster Nougat aus gerösteten Sesamsamen kombiniert mit einer rein pflanzlichen Milkschokolade, die auf Soja basiert. Rein pflanzlich &amp; vegan</p>	18038	9006 4030 4284 6	9006 4030 4285 3	<b>VEGAN</b>
	<p><b>BASIC Walnussnougat</b> Exquisiter Nougat aus frisch gerösteten Walnüssen und einer rein pflanzlichen Milkschokolade, die auf Soja basiert. Mit Sternanis verfeinert. Rein pflanzlich &amp; vegan</p>	18043	9006 4030 4294 5	9006 4030 4295 2	<b>VEGAN</b>





# Choco Lolly

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.








Choco Lollys sind die ersten Lollis, die komplett BIO und FAIR sind.





## Choco Lolly

Die Schokoladen für die Choco Lollys produzieren wir auf dem gleichen Qualitätslevel wie unsere Labookos. Nur das Format ist eben verspielter. Für die Choco Lolly-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 tollen Farben des Erdbeer- und Himbeer Choco Lollys entstehen auch ganz natürlich durch viele Beeren, dabei sind sie auch 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 Choco Lollys, die nicht den Geschmack verderben und die Weltverbesserer von morgen nicht mit Süßkram abfüllen.



SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p><b>Choco Lolly „BananenTiger“</b>  Heißhungriger Tiger macht Jagd auf Bananen. In dieser Schokolade stecken so viele Bananen, dass man sich echt wundern muss, dass der Choco Lolly 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><b>Choco Lolly „ErdbeerHase“</b>  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><b>Choco Lolly „HimbeerEinhorn“</b>  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><b>Choco Lolly „KaramellBär“</b>  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><b>Choco Lolly „KokosAffe“</b>  Wer hat die Kokosnuss geklaut!? Der Zotter war´s. Geschickt wie ein Akrobat verwandelt Zotter Kokosnusssfloeken, Kokosnussmilch, wertvolle Kakaobutter und Rohrohrzucker in diesen Choco Lolly.</p>	25406	9006 4030 3505 3	9006 4030 3524 4	<b>VEGAN</b>
	<p><b>Choco Lolly „MandelMaus“</b>  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><b>Choco Lolly „MilchIgel“</b>  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><b>Choco Lolly „Weißes U-Boot“</b>  Auf Tauchgang in die Schokowelt: 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><b>PRÄSENTATIONS-SET</b></p> 	<p><b>Einsteigerpaket „Choco Lolly“</b>  Alle 8 Choco Lolly-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><b>Choco Lolly-Ständer – 8 Sorten</b></p> <p>Für Choco Lolly  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		



# Hammer Choco

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

**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 Hammer Choco!



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



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








Dann wird das Ganze in temperierte Schokolade gerührt.







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><b>Beerenmix • Erdbeer, Heidelbeer, Himbeer</b></p> <p>Süß &amp; beerig: Weiße Schokoladenstücke voller knuspriger Beeren. Erdbeerstückchen, Heidelbeeren und Himbeeren versüßen diesen fruchtigen Schokotraum.</p>	18720	9006 4030 5004 9	9006 4030 5188 6	
	<p><b>Dunkle Schoko 60% mit gesalzene Erdnüssen</b></p> <p>Nostalgisch &amp; nussig: Dunkle Schokolade mit 60 % Kakaanteil, in der ganz viele knackige, leicht gesalzene Erdnüsse stecken.</p>	18728	9006 4030 5117 6	9006 4030 5192 3	
	<p><b>Dunkle Schoko 70% mit Kürbiskernen und Walnüssen</b></p> <p>Edel &amp; nussig: Dunkle Schokoladenstücke mit vielen knackigen Kürbiskernen und frisch gerösteten Walnüssen.</p>	18721	9006 4030 5005 6	9006 4030 5193 0	<b>VEGAN</b>
	<p><b>Fruchtcocktail • Erdbeer, Maracuja, Marille</b></p> <p>Weiß &amp; fruchtig: Weiße Schokoladenstücke mit lauter knusprigen Erdbeerstückchen, Maracujafrüchtchen und Marillenstückchen. Ein süßer Fruchtcocktail!</p>	18722	9006 4030 5006 3	9006 4030 5187 9	
	<p><b>Karamelltafel mit Mandeln</b></p> <p>Süß &amp; nussig: Karamelltafelstücke, die ganz verführerisch süß nach Karamellbonbons schmecken, mit ganz vielen knackigen Mandelstückchen vesetzt.</p>	18723	9006 4030 5007 0	9006 4030 5189 3	

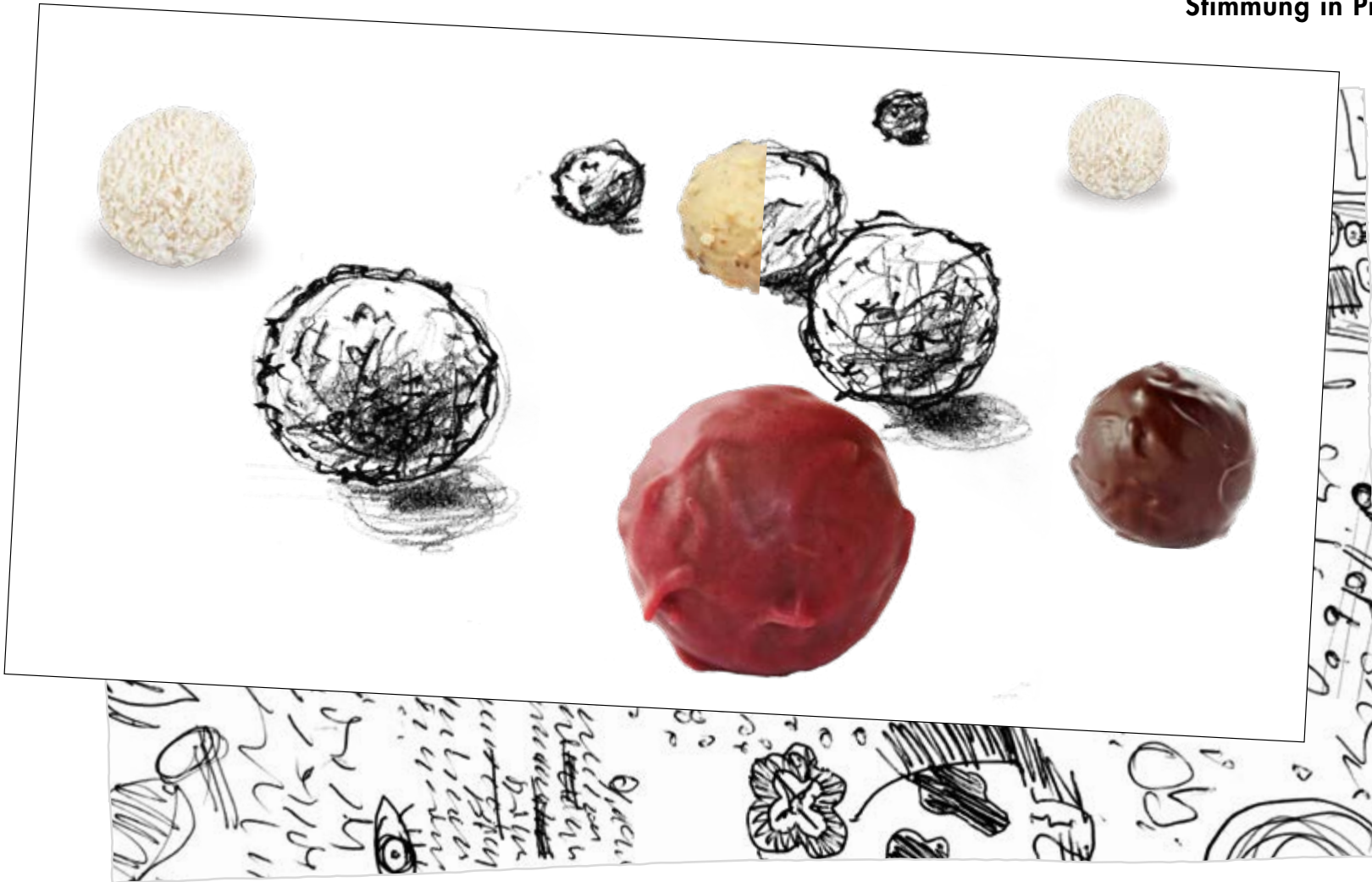
**TITEL  
GEÄNDERT**

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p><b>Kokostafel mit Orangen und Maracuja</b></p> <p>Süß &amp; 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>	18724	9006 4030 5008 7	9006 4030 5190 9	<b>VEGAN</b>
	<p><b>Milkschoko 40% mit Haselnüssen</b></p> <p>Klassisch &amp; nussig: Milkschokoladenstücke, in denen ganz viele frisch geröstete Haselnüsse knacken.</p>	18725	9006 4030 5009 4	9006 4030 5186 2	
	<p><b>Milkschoko 50% mit Trauben und Nüssen</b></p> <p>Fruchtig &amp; knackig: Milkschokoladenstücke, in denen lauter süße Rosinen und frisch geröstete Haselnüsse stecken.</p>	18726	9006 4030 5012 4	9006 4030 5191 6	
	<p><b>Weiße Schoko mit Pistazien und Mandeln</b></p> <p>Süß &amp; knackig: Weiße Schokoladenstücke, die mit vielen knackigen Mandeln und sattgrünen Pistazien locken.</p>	18727	9006 4030 5013 1	9006 4030 5185 5	



# Endorphine

Stimmung in Pralinenform



In 2 Größen erhältlich:  
24-g oder 48-g-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. 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
	<p><b>Pralinenstangerl Endorphine Champagner (3 Kugeln)</b>  3 edle handgemachte Champagnerkugeln in einer schicken Pralinenstange. Dunkle hochprozentige Schokokugeln werden mit einer cremigen Marc de Champagne-Ganache gefüllt. Ein hochprozentiger Pralinenrausch!</p>	17407	9006 4030 3308 0	9006 4030 3675 3	++
	<p><b>Pralinenstangerl Endorphine Edelrausch (3 Kugeln)</b>  3 handgemachte Bio-Pralinenkugeln mit berausenden Füllungen.</p> <p>Sorten: ChampagnerEndorphin, WhiskyEndorphin, TequilaEndorphin</p>	17893	9006 4030 4638 7	9006 4030 4639 4	++
	<p><b>Pralinenstangerl Endorphine Erdbeer (3 Kugeln)</b>  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</p>	17404	9006 4030 3305 9	9006 4030 3674 6	
	<p><b>Pralinenstangerl Endorphine Weinkollektion (3 Kugeln)</b>  3 handgemachte Bio-Pralinenkugeln mit 3 Weinfüllungen in einer schicken Pralinenstange.</p> <p>Sorten: Rotwein-Endorphin, Weißwein-Endorphin, Roséwein-Endorphin</p>	17895	9006 4030 5032 2	9006 4030 5033 9	++
	<p><b>Pralinenstangerl Endorphine Champagner &amp; Himbeer (6 Kugeln) - im Verkaufsdisplay</b>  6 feine handgemachte Marc de Champagne- und Himbeerkugeln in einer schicken Pralinenstange.</p> <p>3 Champagner-Endorphine: Dunkle hochprozentige Schokokugeln werden mit einer cremigen Marc de Champagne-Ganache gefüllt. Ein hochprozentiger Pralinenrausch!</p> <p>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.</p>	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><b>Pralinenstangerl Endorphine Erdbeer &amp; Kürbis (6 Kugeln) - im Verkaufsdisplay</b> 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><b>Pralinenstangerl Endorphine Edelrausch (6 Kugeln) - im Verkaufsdisplay</b> 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><b>Pralinenstangerl Endorphine Weinkollektion (6 Kugeln) - im Verkaufsdisplay</b> 6 handgemachte Bio-Pralinenkugeln mit 3 Weinfüllungen in einer schicken Pralinenstange.</p> <p><b>Rotwein-Endorphin:</b> Dunkle Schokokugel, die in rosaroter Himbeerkuvertüre gerollt wird. Gefüllt mit einer Rotweinschokoganache, die mit Johannisbeersaft und etwas Grappa veredelt wird.</p> <p><b>Weißwein-Endorphin:</b> Eine Milchschokokugel, die in weißer Schokolade gerollt wird. Gefüllt mit einer weißen Schokoganache, die mit Weißwein beflügelt wird.</p> <p><b>Roséwein-Endorphin:</b> 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	++

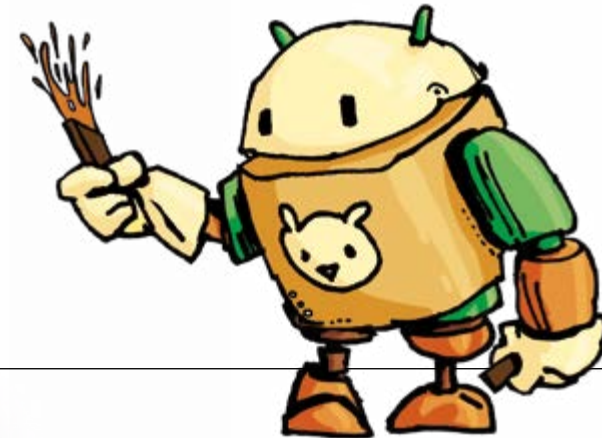
++ Alkoholgehalt über 2%: Der Alkohol dient als Geschmacksträger. Verwendet werden nur reine Destillate ohne jegliche Beigabe von Aromastoffen.

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

# Nashido

die dünnen, cremig gefüllten Schokotafeln

10 x 8,5-g-Tafeln = 85-g-Packung  
In 10 Sorten erhältlich  
MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung



Nashidos sind feine, dünne Mini-Schokotafeln mit einer cremigen Füllung. In verführerischen Sorten wie Rotwein, Grappa, Marc de Champagne, Whisky, klassisch mit Pfefferminze, fruchtig mit Johannisbeer, Himbeer und ganz neu Haselnuss und Erdnuss als zartes Nougat. Das schlanke Format hat Stil und ist ein echtes Genusserelebnis, weil es im Mund schnell schmilzt.













**10 sortenreine Tafeln im Sackerl und eine Variation mit 10 verschiedenen Sorten.**













## Nashido – die dünnen, cremig gefüllten Schokotafeln

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><b>Erdnuss</b> 10 Milchsokoladen, gefüllt mit Erdnussnougat</p> <p>Peanut-Party: hauchdünne Milchsokoladefeln, gefüllt mit feinem Erdnussnougat, das Nut-to-Bar direkt bei Zotter aus frisch gerösteten Erdnüssen gefertigt wird. Eingehüllt in Milchsokolade mit satten 60 % Kakaopower.</p>	37586	9006 4030 5925 7	9006 4030 5926 4	
			<b>NEU</b>			
		<p><b>Grappa</b> 10 dunkle Schokoladen, gefüllt mit Grappacreme</p> <p>La dolce vita: hauchdünne dunkle Schokoladefeln, 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>	37580	9006 4030 5893 9	9006 4030 5894 6	>2% Alkoholgehalt
			<b>NEU</b>			
		<p><b>Haselnuss</b> 10 Preiselbeertafeln, gefüllt mit Haselnussnougat</p> <p>Beeren-Nuss-Traum: hauchdünne Preiselbeertafeln, gefüllt mit feinem selbstgemachten Haselnussnougat, gefertigt aus dunkel gerösteten Haselnüssen. Eingehüllt in rosarote Preiselbeerküvertüre, deren tolle Farbe und beerenstarker Geschmack allein durch Preiselbeeren entstehen. Delikat &amp; komplett vegan!</p>	37501	9006 4030 5923 3	9006 4030 5924 0	<b>VEGAN</b>
			<b>NEU</b>			
		<p><b>Himbeer</b> 10 Milchsokoladen, gefüllt mit Himbeercreme</p> <p>Beerengenuss: hauchdünne Milchsokoladefeln, gefüllt mit einer fruchtig-pinken Himbeerfüllung, deren tolle Farbe und Geschmack ganz natürlich durch Beeren entstehen, mit einem Pfiff Zitrone. Eingehüllt in Milchsokolade mit 40 % Kakaoanteil.</p>	37579	9006 4030 5911 0	9006 4030 5912 7	
			<b>NEU</b>			
		<p><b>Johannisbeer</b> 10 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>	37502	9006 4030 5913 4	9006 4030 5914 1	
			<b>NEU</b>			
		<p><b>Karamellnougat</b> 10 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 Karamellküvertüre.</p>	37504	9006 4030 5915 8	9006 4030 5916 5	
			<b>NEU</b>			

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
 	<p><b>Marc de Champagne</b> 10 dunkle Schokoladen, gefüllt mit Marc-de-Champagne-Creme</p> <p>Lasst die Korken 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 % Kakaanteil.</p>	<p>37582</p> <p><b>NEU</b></p>	<p>9006 4030 5917 2</p>	<p>9006 4030 5918 9</p>	<p>&gt;2% Alkoholgehalt</p>
 	<p><b>Pfefferminze</b> 10 dunkle Schokoladen, gefüllt mit weißer Minzcreme</p> <p>Frisch &amp; edel: hauchdünne dunkle Schokoladen, gefüllt mit einer weißen Minzcreme, die erfrischend nach Minze duftet. Ein Klassiker in dunkler Schokolade mit 70 % Kakaanteil und Kakaoschmelze. Fresh &amp; by the way vegan!</p>	<p>37500</p> <p><b>NEU</b></p>	<p>9006 4030 5919 6</p>	<p>9006 4030 5920 2</p>	<p><b>VEGAN</b></p>
 	<p><b>Rotwein</b> 10 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 % Kakaanteil, die mit Johannisbeerküvertüre fruchtig akzentuiert wird.</p>	<p>37583</p> <p><b>NEU</b></p>	<p>9006 4030 5921 9</p>	<p>9006 4030 5922 6</p>	<p>&lt;2% Alkoholgehalt</p>
 	<p><b>Whisky</b> 10 Milchsokoladen, gefüllt mit Whiskycreme</p> <p>Whisky aus Österreich: hauchdünne Milchsokoladen, gefüllt mit einer klassischen Schokoganache aus Milch- und dunkler Schokolade, die mit steirischem Whisky von David Gölles veredelt wird. Ein eleganter Whisky aus regionalem Dinkel, seit 2012 im Eichenfass gelagert. Als Überzug eine Milchsokolade mit 50 % Kakaanteil.</p>	<p>37581</p> <p><b>NEU</b></p>	<p>9006 4030 5928 8</p>	<p>9006 4030 5929 5</p>	<p>&gt;2% Alkoholgehalt</p>
 	<p><b>Für Naschkatzen</b> Variation mit 10 unterschiedlich gefüllten Schokotäfelchen</p> <p>10 cremig gefüllte Schokotäfelchen mit fruchtigen und beschwipsten Füllungen von Himbeer bis Rotwein – ein süßes Genussabenteuer für große Naschkatzen</p> <p>Sorten: Haselnuss, Marc de Champagne, Grappa, Himbeer, Johannisbeer, Erdnuss, Karamellnougat, Pfefferminze, Rotwein, Whisky</p> <p>Zehn unterschiedliche Sorten; je eine kleine Tafel pro Sorte.</p>	<p>37584</p> <p><b>NEU</b></p>	<p>9006 4030 5967 7</p>	<p>9006 4030 5968 4</p>	<p>&lt;2% Alkoholgehalt</p>





**NEU**

*nashis*

**Pure Schoko-Minis**







10 x 7-g-Tafeln = 70-g-Packung  
In 10 Sorten erhältlich  
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung





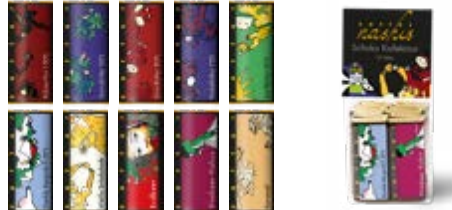
10 pure Schoko-Minis – die kleine Nascherei für alle, die kleine Schoko-Häppchen mögen und perfekt zum Teilen. In klassischen Sorten mit unterschiedlichen Kakaoproszenten und als beerige Fruchttafeln.

**10 sortenreine Tafeln im Sackerl und eine Variation mit 10 verschiedenen Sorten.**

# Jetzt im 10er-Sackerl



SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p><b>Nashis Kakao Pur 100%</b></p> <p>Die Kraft des Kakaos. Reine Schokopower. 10 Schokoladen mit 100 % Kakaogehalt, kein Zucker, intensiv, bitter, natürlich. Geröstete Edelkakaobohnen, Bean-to-Bar bei Zotter in Cacao-Power-Packs verwandelt.</p>	<p>27339</p> <p><b>NEU</b></p>	<p>9006 4030 5951 6</p>	<p>9006 4030 5952 3</p>	<p><b>VEGAN</b></p>
	<p><b>Nashis Grenzbitter 90%</b></p> <p>10 Schokoladen mit 90 % Kakaanteil. Der Geschmack des reinen hochqualitativen Kakaos, der nur ganz leicht mit Zucker abgefedert wird. Das volle Aroma des Kakaos – dunkel, rassig, gewagt – Kakao ohne Spielereien.</p>	<p>27338</p>	<p>9006 4030 4714 8</p>	<p>9006 4030 4753 7</p>	<p><b>VEGAN</b></p>
	<p><b>Nashis Smartbitter 80%</b></p> <p>10 dunkle Schokoladen mit 80 % Kakaanteil versprechen sehr intensiven Kakaogenuss, dazu eine ganz dezente Süße aus Rohrohrzucker. Fein schmelzend dank reiner Kakaobutter. Bean-to-Bar hergestellt bei Zotter.</p>	<p>27340</p> <p><b>NEU</b></p>	<p>9006 4030 5953 0</p>	<p>9006 4030 5954 7</p>	<p><b>VEGAN</b></p>
	<p><b>Nashis Nobelbitter 70%</b></p> <p>10 dunkle Schoko-Klassiker mit 70 % Kakaanteil. Bean-to-Bar hergestellt aus Edelkakaosorten mit exquisitem Schokoladenaroma, reiner Kakaobutter für den feinen Schmelz und etwas Rohrohrzucker als süße Begleitung.</p>	<p>27341</p> <p><b>NEU</b></p>	<p>9006 4030 5955 4</p>	<p>9006 4030 5956 1</p>	<p><b>VEGAN</b></p>
	<p><b>Nashis Sanftbitter 60%</b></p> <p>10 dunkle Schokoladen mit 60 % Kakaanteil sind eine angenehme Kombination aus klassischem Kakaoaroma und einer verspielten Rohrohrzuckersüße. Süße dunkle Schoko-Klassiker.</p>	<p>27342</p> <p><b>NEU</b></p>	<p>9006 4030 5957 8</p>	<p>9006 4030 5958 5</p>	<p><b>VEGAN</b></p>
	<p><b>Nashis Dunkle Bergmilch 50%</b></p> <p>10 klassische Milkschokoladen mit hohem Kakaanteil von 50 % und viel wertvoller Bergmilch von den Tiroler Bio-Bergbauern versprechen kräftigen Milch- und Schokoladengeschmack. Bean-to-Bar direkt in der Zotter Manufaktur hergestellt.</p>	<p>27343</p> <p><b>NEU</b></p>	<p>9006 4030 5959 2</p>	<p>9006 4030 5960 8</p>	

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p><b>Nashis Weiße Schokolade</b></p> <p>10 weiße Schokoladen mit Niveau und wunderbarem Schmelz: Kakaobutter, viel aromatische Bio-Bergmilch aus Tirol, unraffiniertes Rohrohrzucker und eine Prise echter Vanille verwandeln die kleinen Tafeln in allerfeinste Naschereien.</p>	27335	9006 4030 4718 6	9006 4030 4750 6	
	<p><b>Nashis Erdbeer</b></p> <p>10 rosarote Erdbeertafeln mit tollem Erdbeerduft und intensivem Erdbeergeschmack. Die tolle Farbe und der frische Erdbeergeschmack entstehen ganz natürlich durch den hohen Anteil an Beeren, die himmlisch schmelzen, dank reiner Kakaobutter. Fruchtig-säuerlicher Erdbeergenuss mit einem Pfiff Zitrone.</p>	27345	9006 4030 5963 9	9006 4030 5964 6	
	<p><b>Nashis Himbeer Kokos</b></p> <p>10 pffiffig-fruchtige, rote Himbeertafeln, die komplett vegan sind. Gemixt aus weißer Kokoskuvertüre und ganz vielen Himbeeren. Die tolle Farbe und der lässige Geschmack entstehen ganz natürlich durch Himbeeren. Sehr fruchtig, schöner Schmelz dank reiner Kakaobutter und ganz dezenter Süße. Pure Fruchtmagie!</p>	27346	9006 4030 5965 3	9006 4030 5966 0	<b>VEGAN</b>
	<p><b>Nashis Karamell</b></p> <p>10 süße Karamelltafeln, die verführerisch nach Karamellbonbons schmecken. Gezaubert aus karamellisierter Milch und edlem Mascobado-Zucker, der von Natur aus eine intensive Karamellnote besitzt. Natürlich nur mit reiner Kakaobutter und etwas echter Vanille, Zimt und Salz veredelt.</p>	27344	9006 4030 5961 5	9006 4030 5962 2	
	<p><b>Nashis Schoko-Kollektion</b></p> <p>Schoko-Mix mit 10 unterschiedlichen Sorten. Die pure Schokovielfalt – so abwechslungsreich kann Schoko naschen sein.  <b>Je 1 Tafel pro Sorte: Kakao Pur 100%, Grenzbitter 90%, Smartbitter 80%, Nobelbitter 70%, Sanftbitter 60%, Dunkle Bergmilch 50 %, Karamell, Erdbeer, Weiße Schokolade, Himbeer-Kokos</b></p>	27347	9006 4030 5949 3	9006 4030 5950 9	

**NEU**

**NEU**

**NEU**

**NEU**

# 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



**NEU**

# Crema

**Streichfeiner &  
süßer Brotaufstrich**

130-g-Creme im Glas  
In 8 Sorten erhältlich  
MHD: mind. 6 Monate ab Lieferung



**Der Brotaufstrich von Zotter.  
Edle Nougatcremen, Schokocreme,  
Erdnussbutter und Karamellbutter  
versüßen Ihren Tag.**






**Natürlich komplett BIO + FAIR.**

*Je edlerer Art das Werk,  
desto höher der Genuss.*

*Arthur Schopenhauer*





SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p><b>Crema Butter-Karamell</b></p> <p>Das süße Start-up fürs Frühstücksbrot. Sehr cremiger Butterkaramellaufstrich, gezaubert aus karamellisiertem Zucker, Schlagobers, Butter, weißer Schokolade und einer kleinen Prise Salz. Ein feines natürliches Karamell, das den Tag versüßt.</p>	<p>19534</p> <p><b>NEU</b></p>	<p>9006 4030 5836 6</p>	<p>9006 4030 5976 9</p>	
	<p><b>Crema Erdnussbutter</b></p> <p>Cremige Energie fürs Frühstücksbrot. Frisch geröstete Erdnüsse werden gemahlen und mit Erdnussöl zu einer Erdnusscreme verfeinert. Mehr braucht es nicht! Hochwertige reine Nusspower!</p>	<p>19532</p> <p><b>NEU</b></p>	<p>9006 4030 5834 2</p>	<p>9006 4030 5974 5</p>	
	<p><b>Crema Hanf</b></p> <p>Ein abgefahrener Brotaufstrich aus feinstem Hanfnougat, das direkt in der Manufaktur gefertigt wird. Cremig veredelt mit Hanföl. So kann man mit Hanfpower in den Tag starten, natürlich ohne THC, aber mit viel natürlicher Energie. Think green und eat vegan. Einfach aufs Brot streichen und chillig in den Tag starten!</p>	<p>19529</p> <p><b>NEU</b></p>	<p>9006 4030 5074 2</p>	<p>9006 4030 5973 8</p>	<p><b>VEGAN</b></p>
	<p><b>Crema Haselnuss</b></p> <p>Streichfeines nussiges Haselnussnougat, das direkt in der Manufaktur gefertigt wird. Geschmacklich mit etwas Verjus veredelt. Verjus ist eine französische Erfindung, es ist der Saft aus grünen unreifen Trauben, der sehr zitronenfrisch schmeckt und das Haselnussnougat fresh hält. Zudem ist diese Haselnussnougatcreme vegan. Einfach aufs Brot streichen und den Tag mit einem Schokofrühstück beginnen!</p>	<p>19525</p> <p><b>NEU</b></p>	<p>9006 4030 5075 9</p>	<p>9006 4030 5969 1</p>	<p><b>VEGAN</b></p>
	<p><b>Crema Mandel</b></p> <p>Streichfeines nussiges Mandelnougat, das direkt in der Manufaktur gefertigt wird. Cremig veredelt mit selbstgepresstem Mandelöl und Rosenöl, die der Nougatcreme eine elegante Note verleihen. Abgerundet mit einem feinen Spritzer Zitrone. Einfach aufs Brot streichen und mit Genuss in den Tag starten!</p>	<p>19526</p> <p><b>NEU</b></p>	<p>9006 4030 5077 3</p>	<p>9006 4030 5970 7</p>	

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p><b>Crema Nuss Karamell</b></p> <p>Streichfeines nussiges Mandelnougat, das wir aus karamellisierten Mandeln zaubern. Dazu kommt noch feines Haselnussöl, um der köstlichen Creme eine weiche Konsistenz zu verleihen. Einfach aufs Brot streichen und den Tag mit einem Schokofrühstück beginnen!</p>	<p>19527</p> <p><b>NEU</b></p>	<p>9006 4030 5076 6</p>	<p>9006 4030 5971 4</p>	
	<p><b>Crema Nuss + Schoko</b></p> <p>Die Schokonusscreme von Zotter fürs Frühstücksbrot. Ein nussiges Haselnussnougat, das direkt in der Manufaktur aus dunkel gerösteten Haselnüssen gefertigt wird. Dazu Haselnussmark und etwas dunkle Schokolade mit 70 % Kakaopower. Veredelt mit einem erfrischendem Spritzer Verjus. Verjus ist eine französische Erfindung und wird aus grünen unreifen Trauben gepresst – wirkt wie alkoholfreier Zitronenwein. Eine süße vegane Nougatcreme.</p>	<p>19535</p> <p><b>NEU</b></p>	<p>9006 4030 5837 3</p>	<p>9006 4030 5977 6</p>	<p><b>VEGAN</b></p>
	<p><b>Crema Schoko</b></p> <p>Die Schokocreme von Zotter fürs Frühstücksbrot. Eine streichfeine Schokocreme aus dunkler Schokolade mit 70 % Kakaopower, die direkt von der Bohne weg in der Manufaktur gefertigt wird, veredelt mit etwas selbstgemachtem Haselnussnougat. Schokoladig, nussig und sehr exquisit!</p>	<p>19528</p> <p><b>NEU</b></p>	<p>9006 4030 5078 0</p>	<p>9006 4030 5972 1</p>	<p><b>VEGAN</b></p>



# Choco Flakes

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 Weizenflakes in Himbeerkuvertüre, 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 Choco Flakes stecken natürlich Getreideflocken. Neben dem Klassiker wie Maisflakes, die wir in Bio-Qualität von Rapunzel beziehen, verwenden wir für Choco Flakes 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, Grüntee oder Kakao bestäubt.

SORTE	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
 	<p><b>Dunkle Schoko-Flakes</b>          Maisflakes in dunkler Schokolade, bestäubt mit Kakaopulver. Knackig-schokoladig: Dieser Knabberspaß ist komplett vegan.</p>	<p>19337</p> <p><b>MOTIV GEÄNDERT</b></p>	<p>9006 4030 3360 8</p>	<p>9006 4030 3368 4</p>	<p><b>VEGAN</b></p>
 	<p><b>Grüntee-Flakes</b>          Reisflakes in weißer veganer Reiskuvertüre. 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>	<p>19340</p> <p><b>MOTIV GEÄNDERT</b></p>	<p>9006 4030 3363 9</p>	<p>9006 4030 3371 4</p>	<p><b>VEGAN</b></p>
 	<p><b>Himbeer-Flakes</b>          Weizenflakes in Himbeerkuvertüre mit fruchtigem Himbeergeschmack, bestäubt mit leuchtend pinkem Himbeerpulver. Knackig-schokoladiger Knabberspaß.</p>	<p>19335</p> <p><b>MOTIV GEÄNDERT</b></p>	<p>9006 4030 3358 5</p>	<p>9006 4030 3366 0</p>	<p>NICHT Glutenfrei</p>
 	<p><b>Kaffee-Flakes</b>          Dinkelflakes in aromatischer Kaffeekuvertüre, bestäubt mit frisch gemahlenem Kaffee-Kardamompulver sorgt für aufregend belebenden Geschmack. Kaffee und Kardamom sind einfach ein Dreamteam.</p>	<p>19342</p> <p><b>MOTIV GEÄNDERT</b></p>	<p>9006 4030 3365 3</p>	<p>9006 4030 3373 8</p>	<p>NICHT Glutenfrei</p>
 	<p><b>Karamell-Flakes</b>          Maisflakes in Karamellkuvertüre mit feinem Karamellbonbongeschmack, bestäubt mit edlem Mascobado-Zucker, der von Natur aus nach Karamell schmeckt. Knackig-schokoladiger Knabberspaß.</p>	<p>19339</p> <p><b>MOTIV GEÄNDERT</b></p>	<p>9006 4030 3362 2</p>	<p>9006 4030 3370 7</p>	

*Die Starken fordern, die  
Schwächeren fördern.*

*Ein Leitsatz von Josef Zotter*



# Kuchen im Glas

100-g-Kuchen im Glas  
In 5 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.

Die Kuchen sind 1 Jahr lang haltbar – ganz ohne Konservierungsstoffe, 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 Geschenkidee 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 Bio-Zutaten wie Bourbonvanille 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><b>Dunkler Schokokuchen</b>  <b>Kuchen mit dunkler Schokolade</b>  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><b>Geburtstagskuchen mit Kerze</b>  <b>Marmorkuchen mit dunkler Schokolade</b>  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><b>Haselnussnougat</b>  <b>Haselnussnougat-Kuchen</b>  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><b>Milchschokokuchen</b>  <b>Kuchen mit heller Bergmilchschokolade, hellen &amp; dunklen Biskuitstücken und Cashewkernen</b>  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><b>Weißer Schokokuchen</b>  <b>Kuchen mit weißer Schokolade</b>  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 ZENTROFAN-Voll-Wert-Mehl und Eier.</p>	19614	9006 4030 35510	9006 4030 3757 6	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 + Kakao- bohnen

100-g-Packung  
In 9 Sorten erhältlich  
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung

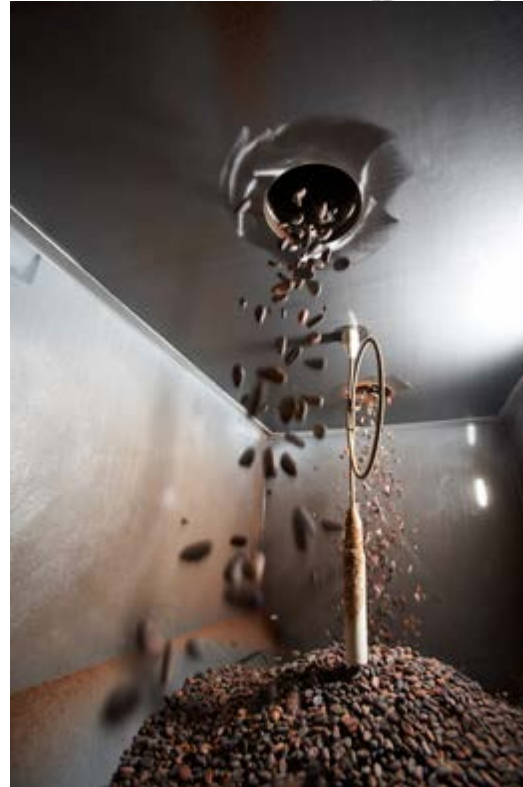
## **Pure Kakaopower**

Ganze geröstete Kakaobohnen und kleine knackige Kakaonibs zum Knabbern und Verwaschen, wie es die Lateinamerikaner tun oder zum Verfeinern von Speisen und Desserts verwenden.

## **Neu Choco Nibs**

Knackige Kakaonibs umhüllt von Schokolade. In 5 Sorten: von dunkel über Himbeer bis weiß.

**Mit neuer Verpackung!**

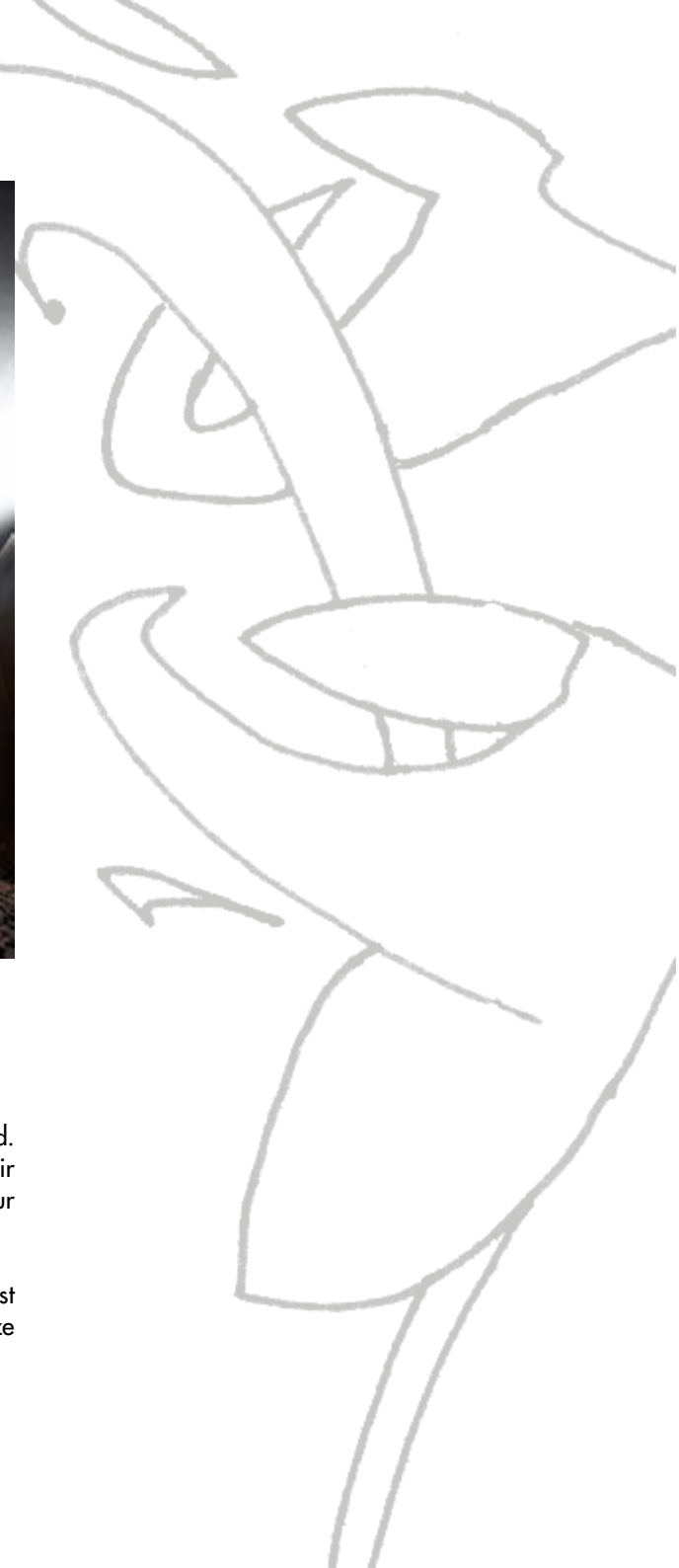








### **Ganze Kakaobohnen und kleine Nibs haben wir immer auf Lager**




Wir reisen oft in die Kakao-Anbauländer, um den besten Kakao 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 Kakaos, weil es dort noch echten Edelkakao gibt. Aber wir haben auch Inselkakao aus Madagaskar auf Lager. Der Kakao wird individuell nach Sorte in unserer Bean-to-Bar-Manufaktur geröstet und für die Nibs in kleine Stücke gebrochen.

Die neuen Choco Nibs werden dann noch in Dragiertrommeln mit Schokolade überzogen, die wir natürlich auch selbst herstellen. Hochprozentige dunkle Schokolade, süße Karamellkuvertüre oder fruchtig-pinke Himbeerküvertüre. Das ganze Spektrum.



SORTE	BESCHREIBUNG	GEWICHT	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p><b>Kakaobohnen Ecuador</b>  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 <b>VERPACKUNG GEÄNDERT</b>	9006 4030 5028 5	9006 4030 5029 2	<b>VEGAN</b>
	<p><b>Kakaobohnen Madagaskar</b>  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 <b>VERPACKUNG GEÄNDERT</b>	9006 4030 5030 8	9006 4030 5031 5	<b>VEGAN</b>
	<p><b>Kakaobohnen Peru</b>  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 <b>VERPACKUNG GEÄNDERT</b>	9006 4030 5026 1	9006 4030 5027 8	<b>VEGAN</b>
	<p><b>NIBS – naturell</b>  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 <b>VERPACKUNG GEÄNDERT</b>	9006 4030 2763 8	9006 4030 2764 5	<b>VEGAN</b>
	<p><b>Dunkle Choco Nibs 70 %</b>  <b>Kakaobohnenstücke (Nibs) umhüllt von Nobelbitterschokolade</b>  Frisch geröstete, knackige Kakaonibs, die energiegeladenen Kakaobohnenteilchen, eingehüllt in dunkle Schokolade mit 70 % Kakaanteil und Charakter. Zu edlen Genussperlen geschliffen.</p>	100 g Packung	19443 <b>NEU</b>	9006 4030 5937 0	9006 4030 5938 7	<b>VEGAN</b>
	<p><b>Himbeer Choco Nibs</b>  <b>Kakaobohnenstücke (Nibs) umhüllt von Himbeerkuvertüre</b>  Frisch geröstete, knackige Kakaonibs, die puren Kakaopower, umhüllt von rosaroter Himbeerkuvertüre, deren tolle Farbe und beerenstarker Geschmack ganz natürlich nur durch Früchte entsteht. Ein sinnlich fruchtiger Knabberspaß!</p>	100 g Packung	19446 <b>NEU</b>	9006 4030 5939 4	9006 4030 5940 0	

SORTE	BESCHREIBUNG	GEWICHT	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
	<p><b>Karamell Choco Nibs</b>  <b>Kakaobohnenstücke (Nibs) umhüllt von Karamellkuvertüre</b>  Frisch geröstete, knackige Kakaonibs, feine Kakaobohnenstücke, umhüllt von zartschmelzender Karamellkuvertüre, die ganz fabelhaft nach Karamellbonbons schmeckt. Pure Kakaenergie – süß verpackt.</p>	100 g Packung	19448  <b>NEU</b>	9006 4030 5941 7	9006 4030 5942 4	
	<p><b>Milch Choco Nibs 40 %</b>  <b>Kakaobohnenstücke (Nibs) umhüllt von heller Bergmilchschokolade</b>  Frisch geröstete, knackige Kakaonibs sind pure Kakaenergie, die in süßer Milchschokolade mit 40 % Kakaoanteil und Bio-Bergmilch aus Tirol gerollt werden. Zu Genussperlen geschliffen.</p>	100 g Packung	19447  <b>NEU</b>	9006 4030 5943 1	9006 4030 5944 8	
	<p><b>Weiße Choco Nibs</b>  <b>Kakaobohnenstücke (Nibs) umhüllt von weißer Schokolade</b>  Frisch geröstete, knackige Kakaonibs, der Urstoff der Schokolade, umhüllt von weißer Schokolade, die süß und zartschmelzend den Knabberspaß weckt.</p>	100 g Packung	19445  <b>NEU</b>	9006 4030 5945 5	9006 4030 5946 2	



**Zotter Bio + Fair**

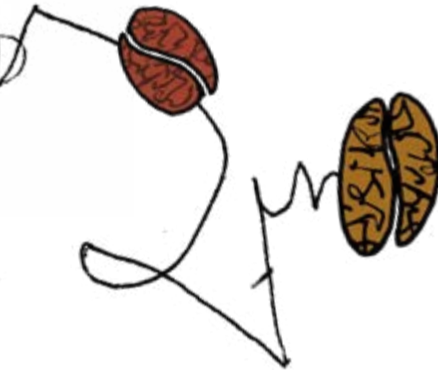
# Kaffee

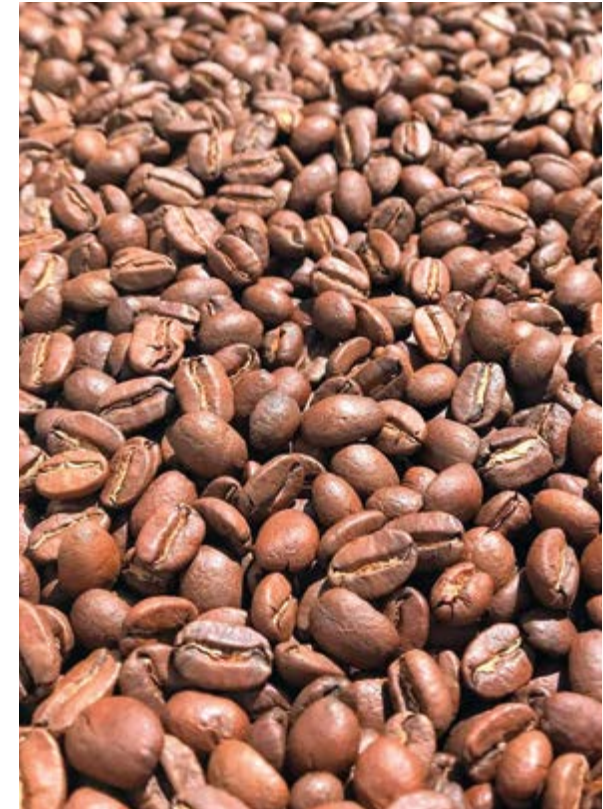
250-g, 500-g, 1000-g-Packung  
MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung

**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>250 g Packung</p>	<p><b>zotter Bio+Fair-Kaffee</b> 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>	250 g Packung	21301	9006 4030 1727 1		
 <p>500 g Packung</p>	<p><b>zotter Bio+Fair-Kaffee</b> 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		
 <p>1000 g Packung</p>	<p><b>zotter Bio+Fair-Kaffee</b> 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>	1000 g Packung	21303	9006 4030 1926 8		
 <p>500 g Beutel</p>	<p><b>zotter Bio+Fair-Kaffee</b> 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 Beutel	21312 <b>NEU</b>	9006 4030 4756 8		
 <p>1000 g Beutel</p>	<p><b>zotter Bio+Fair-Kaffee</b> 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>	1000 g Beutel	21305 <b>NEU</b>	9006 4030 5079 7		

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

*Selma Lagerlöf*








# Geschenksets





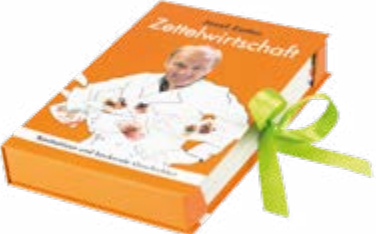
Für jeden Geschmack das passende Geschenk. In jeder Geschenkbox finden Sie Geschmack, Qualität, Vielfalt, Nachhaltigkeit und tolles Design – egal ob klein oder groß, das passt alles hinein.














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><b>Zotter 01 „Ein Geschenk für DICH!“</b>  Geschenkbox mit 1 Schokolade:  „Ein Geschenk für Dich!“, Sorte: Marc de Champagne + Himbeeren (handgeschöpft)</p>	<p>29177</p> <p style="background-color: red; color: white; text-align: center;">NEU</p>	<p>9006 4030 6166 3</p>	<p>&gt;2% Alk.</p>
	<p><b>Zotter 02 „Danke“</b>  Geschenkset mit 2 Schokoladen:  „Danke“, Sorte: Marzipan und Mandeln (handgeschöpft)  Traube + Nuss G.Nuss, Sorte: Milkschokolade und ganze Nüsse und Rosinen</p>	<p>29178</p> <p style="background-color: red; color: white; text-align: center;">NEU</p>	<p>9006 4030 6167 0</p>	
	<p><b>Zotter 03 „Alles Liebe“</b>  Geschenkset mit 3 Schokoladen:  „Alles Liebe“, Sorte: Himbeer und Kokos (handgeschöpft)  Mandel G.Nuss, Sorte: Weiße Schokolade mit ganzen Mandeln  40% Dominikanische Republik, pure Milkschokolade mit 40 % Kakaanteil (Labooko)</p>	<p>29179</p> <p style="background-color: red; color: white; text-align: center;">NEU</p>	<p>9006 4030 6168 7</p>	
	<p><b>Zotter 04 „Alles Gute“</b>  Geschenkset mit 4 Schokoladen:  „Alles Gute“, Sorte: Mango Tango (handgeschöpft)  Haselnuss G.Nuss, Sorte: Dunkle Schokolade mit ganzen Haselnüssen  75% São Tomé, pure dunkle Ursprungsschokolade mit 75 % Kakaanteil (Labooko)  Erdnuss + Salz Nougat Praliné</p>	<p>29180</p> <p style="background-color: red; color: white; text-align: center;">NEU</p>	<p>9006 4030 6169 4</p>	
	<p><b>Zotter 05 „Schokolade macht glücklich“</b>  Geschenkset mit 5 Schokoladen:  „Schokolade macht glücklich“, Sorte: Honig Nüsse (handgeschöpft)  Cashew G. Nuss, Sorte: Milkschokolade mit ganzen Cashewkernen  72% Belize »Sail Shipped Cacao«, pure dunkle Ursprungsschokolade mit 72 % Kakaanteil (Labooko)  Mandel Nougat Praliné  Milchscho-Mousse (handgeschöpft)</p>	<p>29181</p> <p style="background-color: red; color: white; text-align: center;">NEU</p>	<p>9006 4030 6170 0</p>	

ARTIKEL	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	HINWEISE
	<p><b>Zotter Labooko 05 – Dunkel + Milch</b></p> <p>3 dunkle Schokoladen: 82% Belize »Sail Shipped Cacao«, 75% Opus 5 und 62% Dominikanische Republik 2 Milchsokoladen: 50% Ecuador und 45% Peru</p> <p>5 pure Labookos im Geschenkkarton: Regionale Kakaoblends mit ganz unterschiedlichem Charakter. Hochprozentiger Schokoladengenuss von dunkel bis Milchsokolade.</p>	20406	9006 4030 2042 4	
		<b>INHALT GEÄNDERT</b>		
	<p><b>Zotter 05 Labooko Frucht + Milch</b></p> <p>2 Fruchttafeln: Erdbeer, Himbeer-Kokos (vegan) 3 Milchsokoladen: Edelweiße Schokolade, Karamell und 40% Dominikanische Republik</p> <p>5 pure Labookos im Geschenkkarton. Zotter verwandelt Früchte in Schokolade und erfindet neue sinnliche Schokoladetypen.</p>	20478	9006 4030 2839 0	
		<b>INHALT GEÄNDERT</b>		
	<p><b>Trinkschokolade-Set „universell“</b></p> <p>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: 20 x T: 7 cm</p>	22203	9006 4030 3476 6	
	<p><b>Buch: „Kopfstand mit frischen Fischen. Mein Leben – meine Überzeugungen.“ von Josef Zotter</b> <i>Die Biografie des Querdenkers – erweiterte und aktualisierte Neuauflage</i></p> <p>Verfasst im Dialog mit den Journalisten Wolfgang Wildner und Wolfgang Schober. Provokante und inspirierende Lektüre, 328 Seiten.</p>	22310	9783 9503 4612 1	
	<p><b>Backbuch: „Zettelwirtschaft. Kostnotizen und backende Geschichten“ von Josef Zotter</b> <i>Josef Zotters persönliche Rezeptsammlung</i></p> <p>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	

ARTIKEL	BESCHREIBUNG	GEWICHT	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	EAN/VE	HINWEISE
 <p>Haltbarkeit Dunkle: 5 Monate ab Lieferung</p>	<p><b>Nashis Dark Collection</b> 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%, Kakao Pur 100%</p>	12x7g gegossene Tafeln	22037 <b>BEGRENZTE STÜCKZAHL</b>	9006 4030 8057 2	9006 4030 8060 2	<b>VEGAN</b>
 <p>Haltbarkeit Fruchttafeln: 5 Monate ab Lieferung</p>	<p><b>Nashis Fruit Collection</b> Schoko-Vielfalt in einer Geschenkbox mit 12 puren Schoko-Minis. Fruchtrausch mit roten, gelben und dunkelvioletten Tafeln. Und das Beste: Die Optik und der Geschmack entstehen ganz natürlich durch Früchte und Beeren. Je 2 Stück pro Sorte: Erdbeere, Banane, Himbeer, Johannisbeer, Kokos, Mango Lassi</p>	12x7g gegossene Tafeln	22034 <b>BEGRENZTE STÜCKZAHL</b>	9006 4030 8030 5	9006 4030 8044 2	
 <p>Haltbarkeit Milchschokoladen: 5 Monate ab Lieferung</p>	<p><b>Nashis Milk Collection</b> Schoko-Vielfalt in einer Geschenkbox mit 12 puren Schoko-Minis. Feinste Milchschokolade-Tafeln mit ansteigenden Prozenten. Je 2 Stück pro Sorte: Weiße Schokolade, Karamell, Milch 35%, Helle Bergmilch 40%, Dunkle Bergmilch 50%, Milch »von ganz oben« 60%</p>	12x7g gegossene Tafeln	22036 <b>BEGRENZTE STÜCKZAHL</b>	9006 4030 8056 5	9006 4030 8058 9	
 <p>Haltbarkeit: 5 Monate ab Lieferung</p>	<p><b>Nashis Vegan Collection</b> Schoko-Vielfalt in einer Geschenkbox mit 12 puren Schoko-Minis. Vegane Schoko-Vielfalt in einer Verpackung mit innovativen rein pflanzlichen Milchschokoladernalternativen, veganen weißen Kuvertüren und fruchtig-pinken Himbeer-Kokostafeln. Je 2 Stück pro Sorte: Soja weiß, Soja, Reis weiß, Reis, Himbeer-Kokos, Kokos</p>	12x7g gegossene Tafeln	22099 <b>BEGRENZTE STÜCKZAHL</b>	9006 4030 8241 5	9006 4030 3316 5	<b>VEGAN</b>
	<p><b>Handgeschöpfte Minis Kollektion • 12 Sorten</b></p> <p>12 kleine handgeschöpfte Schokoladen, die mit vielen unterschiedlichen Sorten wie Marc de Champagne, Waldbeeren und Butterkaramell verführen. Verpackt in einer edlen Geschenkbox. Sorten: Blauer Krachmohn, Butterkaramell, Ge Nüsse, Hanfpraline, Hauszwetschke, Himbeer und Kokos, Marc de Champagne, Orangenlikör, Tausend Blätternougat, Waldbeer mit Vanille, Weiße Schokolade mit Krokant, Whisky</p>		24959 <b>BEGRENZTE STÜCKZAHL</b>	9006 4030 4691 2		>2% Alk.
	<p><b>Handgeschöpfte Minis Kollektion • 24 Sorten</b></p> <p>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: Amarena Kirsch, Amaretto-Marzipan, Blauer Krachmohn, Butterkaramell, Cognac + Kaffee, Espresso »Macchiato«, Ge Nüsse, Hanfpraline, Haselnuss Marzipan, Hauszwetschke, Himbeer und Kokos, KaramellNougat, Marc de Champagne, Milchcreme, NougatVariation, Orangenlikör, Ribisel Chili Rock, SchokoBanane, Tausend Blätternougat, Typisch Österreich (Graumohn mit Walnuss und Zimt), Waldbeer mit Vanille, Weiße Schokolade mit Krokant, Whisky, Yuzu Citrus</p>		24986 <b>BEGRENZTE STÜCKZAHL</b>	9006 4030 4840 4		>2% Alk.

ARTIKEL	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK
	<p><b>Geschenkkarton unbefüllt</b> für handgeschöpfte Schokoladen und Labookos mit transparentem Überschuber. In verschiedenen Farben erhältlich.</p> <p><b>Schachtel zotter 01 grün</b> – für 1 Schokolade</p> <p><b>Schachtel zotter 01 elfenbein</b> – für 1 Schokolade</p>	<p>32437</p> <p>32438</p>	<p>9006 4030 5047 6</p> <p>9006 4030 5048 3</p>
	<p><b>Schachtel zotter 02 elfenbein</b> – für 2 Schokoladen</p> <p><b>Schachtel zotter 02 grün</b> – für 2 Schokoladen</p>	<p>12320</p> <p>12318</p>	<p>9006 4030 5042 1</p> <p>9006 4030 5040 7</p>
	<p><b>Schachtel zotter 03 braun</b> – für 3 Schokoladen</p> <p><b>Schachtel zotter 03 elfenbein</b> – für 3 Schokoladen</p> <p><b>Schachtel zotter 03 grün</b> – für 3 Schokoladen</p>	<p>32439</p> <p>32442</p> <p>32440</p>	<p>9006 4030 5049 0</p> <p>9006 4030 5052 0</p> <p>9006 4030 5050 6</p>
	<p><b>Schachtel zotter 04 braun</b> – für 4 Schokoladen</p> <p><b>Schachtel zotter 04 elfenbein</b> – für 4 Schokoladen</p> <p><b>Schachtel zotter 04 rot</b> – für 4 Schokoladen</p>	<p>32443</p> <p>32446</p> <p>32445</p>	<p>9006 4030 5053 7</p> <p>9006 4030 5056 8</p> <p>9006 4030 5055 1</p>
	<p><b>Schachtel zotter 05 braun</b> – für 5 Schokoladen</p> <p><b>Schachtel zotter 05 elfenbein</b> – für 5 Schokoladen</p> <p><b>Schachtel zotter 05 grün</b> – für 5 Schokoladen</p> <p><b>Schachtel zotter 05 rot</b> – für 5 Schokoladen</p>	<p>12321</p> <p>12324</p> <p>12322</p> <p>12323</p>	<p>9006 4030 5043 8</p> <p>9006 4030 5046 9</p> <p>9006 4030 5044 5</p> <p>9006 4030 5045 2</p>
	<p><b>Schoko-Lade large – unbefüllt</b>  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><b>Schoko-Lade small – unbefüllt</b>  Maße: B: 220 x T: 145 x H: 70 mm</p> <p>Befüllung möglich mit Handgeschöpft, Labooko, Mitzi Blue, Trinkschokolade, Choco Lolly, Nougat Praliné, Balleros, uvm.</p>	<p>23369</p> <p>31512</p>	<p>9006 4030 9943 7</p> <p>9006 4030 9963 5</p>

ARTIKEL	BESCHREIBUNG	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	HINWEISE
	<p><b>Die Präsentbox für 1 Handgeschöpfte oder 1 Labooko mit lässigem Magnetverschluss ist in 4 Farben erhältlich.</b></p> <p>zotter ClipClap-Box single (1er) braun – <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>31223</p> <p>31222</p>	<p>9006 4030 8097 8</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><b>Die Präsentbox für 2 Handgeschöpfte oder 2 Labookos mit lässigem Magnetverschluss ist in 5 Farben erhältlich.</b></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) orange – <i>unbefüllt</i></p> <p>zotter ClipClap-Box duo (2er) rot – <i>unbefüllt</i></p>	<p>31231</p> <p>31229</p> <p>31228</p> <p>31227</p>	<p>9006 4030 8104 3</p> <p>9006 4030 8102 9</p> <p>9006 4030 8101 2</p> <p>9006 4030 8100 5</p>	<p>Befüllung möglich mit Handgeschöpft und Labooko</p>
	<p><b>Die Präsentbox für 3 Handgeschöpfte oder 3 Labookos mit lässigem Magnetverschluss ist in 5 Farben erhältlich.</b></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>






# Werbeartikel & Displays












## Gut präsentiert, ist halb gekauft!




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




Wir bieten kostenlose Verkaufsdisplays 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	GRÖÖE	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK	HINWEISE
	<p><b>Trinkschokolade-Glas</b> Doppelwandiges Trinkschokolade-Glas mit einer Grafik von Andreas h. Grätze.</p> <p><b>Trinkschokolade-Quirler</b> Mit dem handgearbeiteten Schokolade-Quirler lässt sich die Trinkschokolade optimal im Glas verteilen. Ein Fest für die Aromen.</p> <p><b>Trinkschokolade-Tablett</b> Das elegante, federleichte Edelstahltablett im zeitgenössischen Design besitzt Unterteilungen für Glas, Quirler und die Trinkschokolade-Tafeln.</p>	<p>H: 13,5 cm Ø 6 cm Vol: 200 ml</p> <p>B: 21cm L: 27,5cm</p>	<p>23001</p> <p>23012</p> <p>23010</p>	<p>9006 4030 9905 5</p> <p>9006 4030 9906 2</p> <p>9006 4030 9907 9</p>	
	<p><b>zotter Cool Bag Small</b> Die praktische schicke Kühltasche für den Sommer. Ohne Kühleinlagekissen</p> <p><b>zotter Cool Bag Large</b> Die praktische schicke Kühltasche für den Sommer. Ohne Kühleinlagekissen</p>	<p>B: 49 cm H: 29,5 cm T: 20,5 cm</p> <p>B: 45,5 cm H: 25,5 cm T: 9,5 cm</p>	<p>23636</p> <p>23637</p>		
	<p><b>zotter Papier-Sackerl groß mit Tragegriff</b> (1 Packung = 200 Stk.) Bedruckt mit einem z o t t e r Motiv.</p> <p><b>zotter Papier-Sackerl mittel mit Tragegriff</b> (1 Packung = 350 Stk.) Bedruckt mit einem z o t t e r Motiv.</p> <p><b>zotter Papier-Sackerl klein mit Tragegriff</b> (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>23576</p> <p>23575</p>	<p>9006 4030 5858 8</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><b>Plakat Image Hochformat Motiv 1</b> Der Hingucker: Das Plakat im z o t t e r Design ist in 3 Größen kostenlos erhältlich!</p> <p><b>Plakat Image Querformat Motiv 2</b> 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>DIN A1 DIN A3 DIN A4</p>	<p>23217 23516 23515</p> <p>23640 23641 23642</p>	
 <p>Symbolfoto</p>	<p><b>A4 Plakat „Schokolade macht Schule“</b> Kostenlos erhältlich!</p> <p><b>Display „Schokolade macht Schule“</b> Kostenlos erhältlich!</p> <p><b>Flyer „Schokolade macht Schule“</b> Kostenlos erhältlich!</p>		<p>23627</p> <p>23628</p> <p>23629</p>	
 <p>Symbolfotos</p>	<p><b>Schokoladen-Dummies</b> Ideal für die Auslage und zum Dekorieren. Zotter-Dummies schmelzen nie. Kostenlos erhältlich!</p>		23241	9006 4030 9908 6
	<p><b>Folder „Vision &amp; Kreation“</b> Die Zotter-Philosophie für alle Kunden, die mehr über Zotter erfahren möchten. Kostenlos erhältlich!</p> <p><b>Folder „Schoko-Erlebniswelt“</b> 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><b>Folder „Sortiment 2020/21“</b> 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><b>Trinkschokolade-Tischständer gelb</b></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>23653</p>	<p>9006 4030 5245 6</p>
	<p><b>Verkaufsdisplay KOSTENLOS</b></p> <p>Für Handgeschöpfte Schokoladen, Labooko, Nougat Praliné</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>	<p>23631</p>	<p>9006 4030 4855 8</p>
	<p><b>z o t t e r Plexiglas-Ständer – 8 Sorten – Theke hoch</b></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>	<p>23101</p>	<p>9006 4030 9901 7</p>
	<p><b>z o t t e r Ständer – 12 Sorten – Theke quer</b></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>	<p>23103</p>	<p>9006 4030 9921 5</p>
	<p><b>z o t t e r Ständer – 12 Sorten – Theke hoch</b></p> <p>Für Labooko und Nougat Praliné 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>	<p>23106</p>	<p>9006 4030 9924 6</p>

TYP	BESCHREIBUNG	GRÖßE	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK
	<p><b>z o t t e r Thekenaufsteller Universal, schwarz</b></p> <p>Für alle Zotter-Produkte wie Handgeschöpfte Schokolade, Labooko, Mitzi Blue, Classic, Fuchttafel, Quadratur des Kreises, 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>23652</p>	<p>9006 4030 5246 3</p>
	<p><b>z o t t e r Display Trinkschoko + Handgeschöpfte Minis, schwarz</b></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>23122</p>	<p>9006 4030 9927 7</p>
	<p><b>z o t t e r Ständer – freistehend</b></p> <p>Für handgeschöpfte Schokoladen, Labooko, Nougat Praliné und G. Nuss Platz für 36 Sorten, max. 360 Tafeln Erweiterbar: Mit dem kostenlosen Erweiterungsbrett auch für Mitzi Blue und Quadratur des Kreises 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	GRÖßE	ARTIKEL-NR.	EAN/STÜCK
	<p><b>z o t t e r Mix-Ständer – freistehend</b></p> <p>Für handgeschöpfte Schokoladen, Labooko, Balleros, Nougat Praliné, 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-Kuventüre und G.Nuss Tafeln präsentieren.  Erweiterbar: Mit dem kostenlosen Erweiterungsbrett auch für Mitzi Blue und Quadratur des Kreises 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><b>z o t t e r Universalständer, schwarz – freistehend</b></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: 32 cm H: 167 cm T: 37cm	23639	
	<p><b>Erweiterungsbrett KOSTENLOS</b></p> <p>Für Mitzi Blue und Quadratur des Kreises  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><b>Drehbar!</b></p>	<p><b>Mitzi Blue – 150 Tafeln – freistehendes Display</b>  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><b>Drehbar!</b></p>	<p><b>Choco Lolly-Ständer – 8 Sorten</b>  Für Choco Lolly  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

**Angesichts der Corona-Krise wird uns deutlich, dass ein Zurück zum Zustand vor der Krise weder möglich noch erstrebenswert ist. Das gilt für uns persönlich, aber auch für Gruppen, Unternehmen und die Gesellschaft als Ganzes. Wir haben daher das**

# LEBENS**MAN**IFEST

**formuliert. Es drückt unsere Sorge, aber auch Hoffnung aus, für die es sich zu kämpfen lohnt.**





### Was uns die Krise durch COVID-19 gelehrt hat:

- Wir haben begriffen, dass wir als Menschheit alle im gleichen Boot sitzen.
- Wir haben die Wichtigkeit von Regionalität wiederentdeckt, ohne jedoch das große Ganze aus den Augen zu verlieren.
- Wir haben begriffen, dass nur gemeinsames, solidarisches Handeln die gewünschten Effekte für Alle bringen kann.
- Wir haben bewiesen, dass wir uns verändern können. Als Menschen und als Gemeinschaft.
- Wir haben erlebt, dass es noch nicht zu spät ist. Wir haben gelitten und gebangt. Im Gegenzug hat uns die Natur mit ihrer Regenerationskraft Hoffnung gegeben.

### Jetzt gilt es, das Hochfahren von Wirtschaft und Gesellschaft im Sinne dieser Lehren für die nächsten großen Aufgaben zu nutzen:

- Klimakrise stoppen - Natur entlasten - weltweit Ungerechtigkeiten, Kriege, Armut und Hunger beenden.

### Dies gelingt durch:

- eine Wirtschaft, die sich an den Regeln des Lebens orientiert und jeder, jedem Einzelnen eine gedeihliche, würdevolle Existenz ermöglicht.
- Solidarität und größerer Fairness innerhalb von Gesellschaften und zwischen Nationen.

### Und führt zu einer menschlichen Welt für alle, gekennzeichnet von:

- Ökologischer Fairness: faire Teilhabe an Ressourcen
- Sozialer Fairness: faires Teilen von sinnvoller und notwendiger Arbeit
- Wirtschaftlicher Fairness: faire Teilhabe an Besitz und Vermögen
- Politischer Fairness: faire Teilhabe an Entscheidungen



**Wir, die Unterzeichner\*innen sind vom Gelingen überzeugt.  
Die Chancen dafür waren noch nie so groß. Daher formulieren wir die folgenden**

### FORDERUNGEN

- Festhalten am Ziel der Klimaneutralität bis zum Jahr 2040 (wie im Regierungsprogramm festgeschrieben)

Das bedeutet:

- Halbierung der THG-Emissionen bis zum Jahr 2030 oder mind. 5% pro Jahr ab dem Jahr 2020
- Reduzierung des Ökologischen Fußabdrucks und nachhaltiger Umgang mit natürlichen Ressourcen durch Kreislaufschließung

### Damit dies gelingt, müssen die für den Wiederaufbau der Wirtschaft vorgesehenen Mittel in folgende Transformationspfade investiert werden:

- Soziale Ökologisierung des Geld- & Steuersystems inklusive
  - CO2-Zertifikate mit einem Preis von mind. 300 Euro
  - Unbürokratische, nicht-rückzahlbare Unterstützung für ein bedingungsloses Auskommen aller von Armut Betroffenen
  - Ko-Finanzierung der Maßnahmen durch Wohlhabende, Finanzsektor und internationale Konzerne
- Energiebedarf reduzieren und naturverträgliche Erneuerbare Energien ausbauen, statt in der Abhängigkeit fossiler Brennstoffe zu verbleiben
- Kohlenstoffarme Kreislaufwirtschaft inkl. Abbau klimaschädlicher Subventionen wie im Klimavolksbegehren skizziert
- Regionalisierung von Wirtschaftskreisläufen zur Verringerung von Importabhängigkeiten und Erhöhung der Widerstandskraft
- Nachhaltige Lebensmittelproduktion und Ernährung - Umbau zu ökologischer Landwirtschaft fördern
- Fördern von Biodiversität, Wiederaufforstung mit klimafitten, naturnahen Wäldern
- Ökologisierung des Wohnbaus (insbesondere Gebäudesanierung) und Ökologisierung der Mobilität (inklusive Verkehrsinfrastruktur Bahn, Bus, Rad, fußfreundliche Wegenetze)
- Eine flächendeckende transformative Bildung als Grundlage für einen gesunden, ressourcenleichten Lebensstil, individuell und institutionell.

## Initiator\*innen

Friedrich Hinterberger (Austrian Chapter des Club of Rome, SERI, Universität für Angewandte Kunst)

Wolfgang Pekny (Plattform Footprint)

Gerhard Frank (Puparium)

## Erstunterzeichner\*innen:

- Hannes Swoboda (Präsident des Austrian Chapter des Club of Rome)
- Hans Rupp (Club of Rome Carnuntum)
- Helga Kromp-Kolb (Klimaforscherin)
- Franz Fehr (UniNetZ)
- Ulrich Brand (Universität Wien)
- Ilija Trojanow (Schriftsteller)
- Robert Menasse (Schriftsteller)
- Lisa Muhr (Gemeinwohlökonomie)
- Christian Felber (Gemeinwohlökonomie)
- Peter Weish (Naturschutzbund und Forum Wissenschaft&Umwelt)
- Michael Schwingshackl (Plattform Footprint)
- Harald Orthaber (FLi/zfs)
- Sibylla Zech (TU Wien)
- Hans Holzinger (Robert-Jungk-Bibliothek)
- Alfred Strigl (Plenum/ÖIN)
- Martina Prechtl-Grundnig (Erneuerbare Energie Österreich)
- Johannes Gutmann (Sonnentor)
- Josef Zotter (Chocolatier)
- Günther Humer (Oö. Zukunftsakademie)
- Karin Mottl (Energiepark Bruck/Leitha) · Werner Lampert (prüfnach)
- Olivia Herzog (WWF)
- Reinhard Uhrig (GLOBAL2000)

- Barbara Huterer (SOL)
- Ilse Kleinschuster (Initiative Zivilgesellschaft)
- Sabine Kriechbaum (Autorin, Produzentin)
- Erwin Wagenhofer (Filmemacher)
- Christoph Drexel (Vorarlberg for Future)
- Johannes Brandl (SPES Zukunftsakademie)
- Tanja und Martin Tragler (Biologische Landwirtschaft, Schlierbach)
- Ernst Gugler (Druckpionier)
- Isolde Schönstein (ARGE SVA)
- Wolfgang Mader (Otelo)
- Robert Rogner (Gesellschaft für Beziehungsethik)
- Heinz Fuchsig (Österr. Ärztekammer)
- Norbert Lux (Green Brands Austria)
- Constanze Weiser (greenskills)
- Petra Seibert (BOKU-Met)
- Wolfgang Kromp (Risikoforscher)
- Ingomar Glatz (Uni Innsbruck, Scientist4Future)
- Susanne Wolfsohn (Kunsttherapeutin)
- Stefan Giljum (Wirtschaftsuniversität)
- Renate Brandner-Weiß (Waldv. Energiestammtisch)
- Gerda Grossauer (Lehrerin)



Die süßen Seiten des Lebens wünscht Ihnen

Sepp Joller

**und Familie**

# z o t t e r SCHOKOLADE

## z o t t e r Schokolade 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 September

Mo – Sa: 9.00 – 20.00 Uhr

Oktober 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](mailto: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.

