

z o t t e r
SCHOKOLADE



AHS

2022 - 2023



100 % BIO + FAIR + BEAN-TO-BAR

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

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

Alle Schokoladenzutaten 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 wurde als „Beste Umwelterklärung 2017“ ausgezeichnet. **Unsere Umwelterklärung finden Sie online auf www.zotter.at**

BIO-PLASTIK

Nach Möglichkeit nutzen wir Bio-Plastik, das aus nachwachsenden Rohstoffen besteht, biologisch abbaubar und sogar kompostierbar gemäß EN 13432 ist.

DESIGN

Andreas H. Grätze

Für die Verpackungen verwenden wir zertifiziertes Papier und umweltfreundliche Farben.

BIO-SOJALECITHIN

Wir setzen auf Sojalecithin aus kontrolliert biologischem Anbau. Bio-Sojalecithin ist garantiert gentechnikfrei und schont die Umwelt, weil kein Regenwald für den Anbau gerodet wird.

LAGERHINWEIS

Wir verwenden keine künstlichen Stabilisatoren und Konservierungsmittel. Daher sind unsere Schokoladen temperaturempfindlicher als andere Schokoladenprodukte. **Idealerweise bewahrt man Zotter Schokoladen 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.

SORTIMENT 2022 / 2023

Zotter Schokolade	
Neuheiten im Überblick	 S. 5
30 Jahre handgeschöpfte Schokolade	 S. 6
handgeschöpft	 S. 8
handgeschöpfte Schoko-Minis	 S. 32
Trinkschokoladen	 S. 38
Labooko	 S. 44
Labooko Mini	 S. 52
Mitzi Blue	 S. 54
Quadratur des Kreises	 S. 58
In•Fusion	 S. 62
Classic	 S. 64
Nougatriegel	 S. 66
Nutting Hill	 S. 68
G. Nuss	 S. 70
drunter & drüber	 S. 72
Nougat Praliné	 S. 76
Balleros	 S. 78
Glühbirnchen Edel-Kuvertüre	 S. 82
Edel-Kuvertüre	 S. 87
Choco Nougat	 S. 88
Choco Lolly	 S. 92
Endorphine	 S. 94
Nashido	 S. 98
Crema	 S. 102
Choco Flakes	 S. 106
Kuchen im Glas	 S. 108
Nibs + Kakaobohnen	 S. 110
Bio+Fair Kaffee	 S. 112
Geschenksets + Zubehör	 S. 114
Werbeartikel + Displays	 S. 120

ONLINE BESTELLEN

Bestellen Sie schnell und bequem im Händlerportal.

Melden Sie sich gleich fürs Händlerportal an:

Einfach per E-Mail, mit Angabe Ihrer

Kundennummer, an haendlerportal@zotter.at

und wir senden Ihnen Ihre Zugangsdaten zu.

z o t t e r SCHOKOLADE

Über 500 Sorten, natürlich bio + fair



30 Jahre handgeschöpfte Schokolade. 1992 sind die allerersten handgeschöpften Schokoladen entstanden. Diese Art Schokolade zu machen war völlig neuartig. Auf langen Bahnen, ohne Gussform, wie sonst üblich, haben wir Schokolade und Füllungen Schicht für Schicht aufgestrichen, um neue Geschmacksrichtungen zu entwickeln, zu fusionieren oder explodieren zu lassen. Auch das 70-g-Format war neu und das Verpackungsdesign von Andreas H. Gratze. Die kleinen Kunstwerke, die sich mit Humor und einer stilistischen Virtuosität abheben. Alles zusammen ist bis heute so und macht die handgeschöpfte Schokolade so einzigartig.

Handgeschöpfte Schokoladen stehen in dieser Saison im Fokus. Gemeinsam mit meiner Tochter Julia haben wir heuer wieder viele neue handgeschöpfte Sorten entwickelt: klassisch wie *Mohn & Kirsche* oder *Vanille + Crisps* bis hin zu innovativen Sorten wie *Indianerbanane aus Südtirol*. Neu im Sortiment sind zudem viele handgeschöpfte Schoko-Minis und Geschenk-Minis wie *Danke* oder *Stress Stopper*. Außerdem hat unsere Mitzi Blue ein völlig neues Design, mit kleinen Produktabbildungen auf dem Cover.

Insgesamt stellen wir rund 500 unterschiedliche Schokoladensorten her. Wir lieben die Vielfalt: handgeschöpfte Schokoladen, pure Labooko-Schokoladen, Trinkschokoladen, Glühbirnchen-Edel-Kuvertüren, bunt dekorierte Mitzi-Schokoscheiben, schokoladisierte Früchte und Nüsse als Balleros und vieles mehr. Rund 220 Mitarbeiter*innen sind in unserem Familienunternehmen beschäftigt, um all die süßen Träume in viel Handarbeit umzusetzen.

Wir lieben es, neue Schokoladen zu entwickeln, und wir forschen auch ständig weiter; das ist unsere Leidenschaft. In unserem Bean-to-Bar-Werk produzieren wir jede Schokolade von der Bohne bis zur Tafel – und setzen auf fair gehandelten Bio-Kakao in bester Qualität. Regelmäßig reisen wir in die Anbauländer, um Kakaoproduzent*innen zu treffen. Julia war jüngst in der Karibik, in der Dominikanischen Republik und erstmals auch in vier Ländern Westafrikas: Ghana, Togo, auf São Tomé und Príncipe.

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 zu 100 % mit Ökostrom, wir setzen auf umweltfreundliche Verpackungen, es gibt ein kostenloses Bio-Menü für Mitarbeiter*innen und vieles mehr.

Die süßen Seiten des Lebens
wünscht Familie Zotter

Sepp Zotter

Julia Zotter

Ulrike Zotter

Michael Zotter

Valerie Zotter

HANDGESCHÖPFTE SCHOKOLADEN

11 neue handgeschöpfte Schokoladen:

Amalfizitrone & Salbeimarzipan – erfrischend & vegan: mit aromatischen Amalfizitronen und weichem Salbeimarzipan

Brown Butter Toffee – die karamellig weicher Toffeefüllung!

Eierlikör – mit selbstgemachtem Eierlikör

Indianerbanane aus Südtirol – die Innovation: Indianerbananen, frisch gepflückt in Südtirol, sind vom Geschmack her ein Mix aus Banane, Mango und Vanille.

„Kulfi“ Pistazien, Mandeln und Kardamom – Genussreise nach Indien. Inspiriert vom traditionellen indischen Kulfi-Eis

Misokaramell & Sesam – Butterkaramell, Sesamnougat mit Mohnmiso, der den Umami-Kick und eine salzige Note mitbringt.

Mohn & Kirsche – ein tolles Paar: rosarote Kirschfüllung und ein Mohn-Mandelnougat

Muscaris Marzipan – Weißwein & Grappa von Zotter in Marzipan und Milkschokolade

Sanddorn & Quitte – Top-Kreation mit erfrischend delikatem Quittengelee

Sonnenblume & Goldkirsche – Vegan Spirit: Kirschfruchtschicht und feiner Nougat

Vanille + Crisps – tolle Vanillefüllung mit knusprigem Mandelkrokant

2 neue Geschenkschokoladen:

Neues Design + neue Sorte: **Für die besten Mitarbeiter*innen der Welt!** – Herzkirschen + Kürbismarzipan

Herzlich willkommen – zur Begrüßung gibt's Mohn & Kirsche

Bundesländer-Schokoladen – für jedes Bundesland eine eigene Schokolade

SchokoBanane - Schokolade macht Schule – Neues Projekt in Madagaskar – wir finanzieren das Schulessen für 770 Kinder. In Kooperation mit »Jugend Eine Welt«.

HANDGESCHÖPFTE SCHOKO-MINI

7 beliebte handgeschöpfte Schoko-Mini im 20-g-Format: **Beerenmarzipan, Heidelbeere + Zitronencreme, Herzkirschen & Kürbismarzipan, Honig Nüsse, Karamellisierte Nüsse, Marzipan und Mandeln, SchokoBiene**

5 Schoko-Minis mit Motto: **Danke, Für Brave, Für Dich, Glücksbringer, Stress Stopper**

LABOOKO

1 neue dunkle Labooko: **72% Opus 5** – für das neue Cuvée setzen wir den Schwerpunkt auf afrikanischen Kakao und auf Kakaogebiete, die wir gerade besucht haben. Ein Spitzencuvée mit Kakaoraritäten aus fünf Ländern. Limited Edition: Nur 1 Jahr lang erhältlich.

MITZI BLUE

1 neue Sorte: **Regenbogen** – Milkschoko und weiße Schoko mit knusprig-bunten Schokofrüchten dekoriert

Neues Design für alle 8 Sorten: Knusper Karamell, Liebeshimmel, Milchstraße, Nobelhobel, Nussi Bussi, Regenbogen, Rock 'n' Roses und Vielen Dank

BALLEROS

1 neue Sorte: **Knabbermix VEGAN** – 4 gemischte Sorten: der bunte, vegane Knabberspaß mit Nüssen, Beeren und Ingwer

CLASSIC

1 neue Sorte: **Weißer Schokolade mit Waldbeeren** – fruchtig aufgepeppt mit vielen Himbeeren, Preiselbeeren und Heidelbeeren

CREMA

2 neue Sorten: Crema **Knuspernuss** – die knusprig-süße Haselnussnougatcreme

Crema **Kürbiskern** – die grüne Nougatcreme aus Kürbiskernen, der steirischen Delikatesse schlechthin, ist zudem auch komplett vegan.

KUCHEN IM GLAS

1 neue Sorte: **Schoko und Nüsse VEGAN** – ein veganer Kuchen mit dunkler Schokolade und Haselnüssen

ALLE NEUHEITEN IM ÜBERBLICK

30 Jahre handgeschöpfte Schokolade!



Wie alles begann und wo die Reise hingehet: Familie Zotter, die Erfinder der handgeschöpften Schokolade, und Andreas H. Grätze, der Art-Designer im Gespräch.

1992 sind die ersten handgeschöpften Schokoladen im Hinterstübchen Ihrer Grazer Konditorei entstanden. Wie hat das begonnen, und welche Sorte war das?

Josef Zotter: Innovationen entstehen oft, wenn man Lösungen braucht. So war das auch bei den handgeschöpften Schokoladen. Wir haben schon damals in der Konditorei Pralinen und Schokoladen gemacht, so klassisch in Gussformen. Damals bekam ich eine große Bestellung rein, die ich nicht rechtzeitig hätte fertigstellen können, weil wir nicht so viele Gussformen hatten. Da hatte ich plötzlich die Idee, eine riesige Tafel zu machen und diese dann zu zerteilen. Ich habe die Schokolade auf einer langen Bahn aufgestrichen, habe Kürbiskerne und Gewürze eingestreut, und das Ganze Schicht für Schicht aufgebaut. Die Kundin war total begeistert, die Zeitung kam, und alle wollten wissen, wie ich das mache. Um es irgendwie zu erklären, habe ich gesagt: Schicht für Schicht, wie bei handgeschöpftem Papier – damit hatte die Idee ihren Namen.

Andreas H. Grätze, Sie sind seit 1994 der Art-Designer von Zotter und haben die Verpackung in kleine Kunstwerke verwandelt. Jede einzelne Verpackung, seit damals bis heute, ist von Ihnen. Was inspiriert Sie?

Andreas H. Grätze: Die Zutaten, die Sepp verwendet, die sind schon sehr einfallsreich, da entstehen Assoziationen, aber es fließt eigentlich alles in die Zeichnung mit ein, was mich umgibt. Jede Zeichnung erzählt eine Geschichte. Das ist meine Motivation. Und mit jeder neuen Sorte kann ich eine neue Geschichte erfinden.

Welche früheren Motive mochten Sie am liebsten?

Andreas H. Grätze: Eigentlich ganz viele, spontan würde ich sagen: „Apfel-Berberitze“ und „Rose und Basilikum“.

Seit 2004 ist Zotter beim fairen Handel, 2006 haben Sie das gesamte Sortiment auf Bio umgestellt, seit 2007 produzieren Sie Ihre Schokolade Bean-to-Bar. Weshalb haben Sie sich dafür entschieden?

Ulrike Zotter: Ausschlaggebend war unsere Kakaoreise nach Venezuela, das war 2001. Wir haben uns gefragt: Was ist unser Beitrag, wie können wir etwas verändern? Deshalb haben wir alles auf fairen Handel umgestellt. Bio ist unsere Lebensphilosophie. Die Umstellung hat nur etwas länger gedauert, weil wir schon damals so viele Zutaten verwendet haben, und wir mussten abwarten, bis alles in Bio verfügbar war. Wenn wir uns für etwas entscheiden, machen wir das immer ganzheitlich. Also nie einen Teil, sondern immer zu hundert Prozent. Bean-to-Bar war schon immer unser Traum. Es gab ja nur weiße, Milch- und dunkle Schokolade, und wir

dachten uns, da gibt es doch so viele Möglichkeiten. Durch die Bean-to-Bar-Produktion haben wir so viele Produktionsmöglichkeiten, so viel Entwicklungspotenzial und direkte Kontakte zu den Rohstofflieferant*innen.

30 Jahre handgeschöpfte Schokoladen. Wie viele Rezepturen sind über die Jahre wohl entstanden?

Josef Zotter: Oh, das sind viele, ich schätze rund 1500 Rezepturen sind schon zusammengekommen.

Die neuen Sorten entwickeln Sie und Julia gemeinsam. Gehen Ihnen die Ideen nie aus?

Josef Zotter: Nein, das Spektrum ist so vielfältig. Es gibt auch Trends, die Julia bringt. Das ist das Schöne an dem Generationsübergang. Die Energie und der Motor in der Produktentwicklung geht sicher von Julia aus.

Julia Zotter: Im Vergleich zu vor 30 Jahren haben wir den Vorteil, dass wir jede Schicht selbst produzieren können. Wir stellen alles selbst her: die Schokolade, die Fruchtfüllungen, die Nougats, das Karamell, den Marzipan und das Brown Butter Toffee. Wir können uns Texturen ausdenken, die vor 30 Jahren nicht möglich waren.

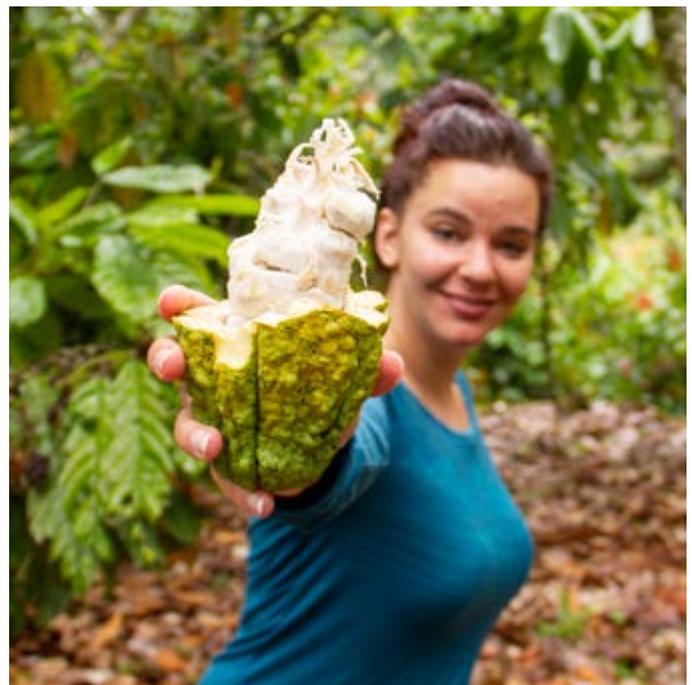
Michael und Julia, Sie sind mit Schokolade aufgewachsen, Sie arbeiten seit Jahren im Unternehmen, und Sie sind die Zukunft von Zotter. Warum haben Sie sich für das Familienunternehmen entschieden, und was ist Ihnen wichtig?

Michael Zotter: Wir kennen das Unternehmen von Anfang an und wir sind auch die ältesten Mitarbeiter, wenn man so will. Ich bin 33 und die Julia 34 Jahre alt. Wir wurden in das Unternehmen hineingeboren, und es ist so natürlich, dass es da ist. Wichtig ist mir, dass wir nicht oberflächlich sind. Wenn es eine Frage gibt, will ich sie auch beantworten können und nicht sagen müssen, oh, das weiß ich nicht genau, das macht irgendeine Firma XY. Auch in Zukunft soll das Unternehmen nur so groß sein, dass wir noch alles im Blick haben, jedes Detail kennen. Da bin ich Perfektionist. Wir stehen hinter Bio + Fair, das ist für uns Normalität, und das ist eigentlich schön, wenn man das so sagen kann.

Julia Zotter: Wir kennen das Unternehmen so gut, es wirkt auch nicht wie ein Job oder eine Arbeit, die man machen muss, wir haben so viele Gestaltungsmöglichkeiten und gleichzeitig auch Verantwortung. Ich habe mich für das Unternehmen entschieden, als wir auf Bio und Fair umgestellt haben, die erste Kakaoreise, als ich das erste Mal unsere Partnerbauern kennengelernt habe. Die Lieferantennähe, Bio, Fair, Umweltschutz, Transparenz, das ist mir wichtig. Wir sind eine Social Enterprise, wo man auch sieht, was man macht, hat wirklich einen Effekt. Das ist etwas, dem man sein Leben widmen kann.



Julia Zotter zu Besuch bei den Kakaoproduzent*innen in Ghana, Togo und São Tomé und Príncipe und in der Dominikanischen Republik.



Frisch gepflückt: Kakao aus der Dominikanischen Republik.

handgeschöpft

70-g-Tafel
Verkaufseinheit: 10 & 5 Stück
In über 100 Sorten erhältlich
MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR

30 Jahre



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.



Algen / Karamell / Ananas

ART. NR. 16509

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Algenkaramellganache und Ananassganache – 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 mit 70 % Kakaopower.



Amalfizitrone & Salbeimarzipan

ART. NR. 16625

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Salbeimarzipan und Amalfizitronenganache – Erfrischend: Ein selbstgemachtes, herrlich duftendes Zitronenpüree aus aromatischen Amalfizitronen, gemischt mit dunkler Schoko und weißer Reiskuvertüre. Darauf kommt eine weiche Marzipanschicht, die mit Salbei verfeinert wird. Umhüllt von dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Bella Italia & vegan!

NEU

● vegan



Amarena-Kirsch

ART. NR. 16510

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Amarenakirschcreme Amarena-Macarena-Stimmung: Eine fruchtige Amarenakirschfüllung, in der kleine Amarenakirschstückchen herumschwirren, die wir in unserer Schokofabrik selbst angesetzt haben. Verfeinert mit Kirschkuvertüre, etwas Marzipan und echter Vanille. Eingehüllt in eine Milkschoko mit 50 % Kakaopower.



Amaretto-Marzipan

ART. NR. 16263

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Marzipan und Amaretto 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 Milkschokolade mit 60 % Kakaoanteil und einer leichten Rohrohrzuckersüße.

● Alk < 2%



Ananas mit Cashew

ART. NR. 16057

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Cashewnougat und Ananas 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 Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil.

● Name geändert



BeerenMarzipan

ART. NR. 16605

Milkschokolade 40% gefüllt mit Beeren-Marzipan-Creme und Mandelnougat – Das Beerenwunder: Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren und Johannisbeeren verschmelzen mit Marzipan zu einem lila Beerenmarzipan. Darunter eine fein schmelzende Mandelnougatschicht, mit Rosenblüten verfeinert. Umhüllt von Milkschokolade mit 40 % Kakaoanteil.



Beerenmousse

ART. NR. 16326

Weiße Schokolade gefüllt mit Beerencreme – Beerengelüste: Heidelbeeren, Himbeeren und schwarze Johannisbeeren verschmelzen miteinander zu einer explosiven Fruchtganache, in der kandierte Preiselbeeren herumschwirren. Diese wahnsinnig fruchtige Füllung leuchtet durch den weißen Schokoladenmantel.



Bier & Malzkrokant

ART. NR. 16416

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Bierganache und karamellisiertem Gerstenmalztreber – Prost – Craft Beer! Ein India Pale Ale aus der vielfach ausgezeichneten Salzburger Bio-Kleinbrauerei Gusswerk. In einer Schokoladenganache aus Karamellkuvertüre, dunkler Schokolade und etwas Haselnussnougat. Dazu eine dünne Malzkrokantschicht. Dafür trocknen und karamellisieren wir den Biertreber, der beim Brauen zurückbleibt. Umhüllt von Milkschokolade mit kräftigen 50 % Kakaoanteil.

● Name/Rezeptur/Design geändert ● Alk > 2% ● enthält Gluten



Blauer Krachmohn

ART. NR. 16374

Milkschokolade 40% gefüllt mit weißer Pralinenganache und Mandelnougat mit karamellisiertem Blaumohn – Die Mohnpraline: eine süße Pralinenganache aus weißer Schokolade mit feiner Vanillenote kombiniert mit einer Mandelnougatschicht, in der karamellisierter und aufgepoppter Blaumohn aufregend perlig poppt. Überzogen mit einer Milkschokolade mit 40 % Kakaoanteil.

● Rezeptur geändert



Brennholz Hackschnitzel

ART. NR. 16406

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Brennholzbrandganache 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 Milkschokolade in der Füllung zu verschmelzen. Überzogen dunkle Schokolade.

● Alk > 2%



Brombeeren

ART. NR. 16601

Milkschokolade 40% gefüllt mit Brombeercreme – Das Beerenfest: Die üppig prallen Brombeeren in einer zartschmelzenden dunkelvioletten Brombeerganache, die mit einem Spritzer Zitrone verfeinert wird. Oben und unten mit einer hauchdünnen weißen Schokoschicht gerahmt und mit Milkschokolade mit 40 % Kakaoanteil überzogen.



Brown Butter Toffee

ART. NR. 16626

Dunkle Milkschokolade 50% mit Brauner Butter-Ganache – Weiche Toffeefüllung! Für diese Schoko stellen wir eine eigene Brown-Butter-Schokolade her. Dafür karamellisieren wir Butter mit Milchpulver, ohne Zucker beizugeben. Aus dieser Brown-Butter-Kuvertüre, Karamellkuvertüre, noch flüssiger Brown-Butter, Honig und Milch entsteht eine karamellig-weiche Toffeeschicht. Überzogen mit Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil.

NEU



ButterKaramell

ART. NR. 16056

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Butterkaramellcreme – 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 Handschöpfen davonlaufen und wir hätten gar keinen Karamell. Kombiniert mit einer Schicht Nougat. Dazwischen tummeln sich knackige Karamell-Crispies. Umhüllt von dunkler Bergmilkschokolade.



Chili Bird's Eye

ART. NR. 16049

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Chili „Bird's eye“-Creme Echte Schokoladenkultur. Eine Schokoganache, gemixt aus Milkschoko und dunkler Schokolade, verschärft mit dem feurigen Urchili Bird's Eye und beflügelt mit einem Schuss Zuckerrohrbrand, taucht in einen dunklen Schokoladenmantel mit 70 % Kakaoanteil.

● Alk < 2%



Coffee Toffee

ART. NR. 16370

Kaffeekuvertüre gefüllt mit Karamellcreme und Mandelnougat 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.



Cognac + Kaffee

ART. NR. 16268

Kaffeekuvertüre gefüllt mit Cognaccreme 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.

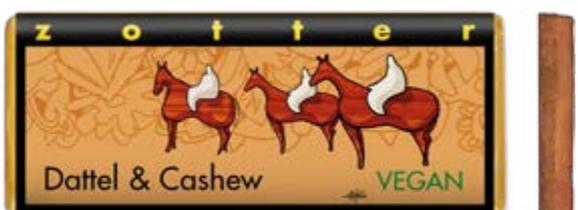
● Alk > 2%



Cola & Popcorn

ART. NR. 16543

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Colagelee, Colaganache, Mandelnougat und Popcorn – 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 Milkschoko.

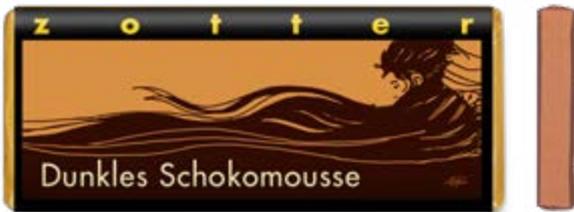


Dattel & Cashew

ART. NR. 16602

Dunkle Kuvertüre mit 100 % Kakaoanteil gefüllt mit Datteln und Cashewnougat – Gesüßt mit Datteln. Die reine Frucht-Nuss-Kakao-Energie, komplett zuckeralternativ und vegan. Der Überzug besteht zu 100 % aus Kakao, ohne Zuckerzugabe, trotzdem ist die Kreation insgesamt süß, weil im Innern eine Füllung aus süßen Dattelfrüchten und Cashewnougat wartet.

● vegan ● zuckeralternativ



Dunkles Schokomousse

ART. NR. 16545

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Schokolademousse
Super schokoladig-schmelzend. Eine weiche Moussefüllung mit hochprozentiger dunkler Schokolade mit satten 80 % Kakaoanteil 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!



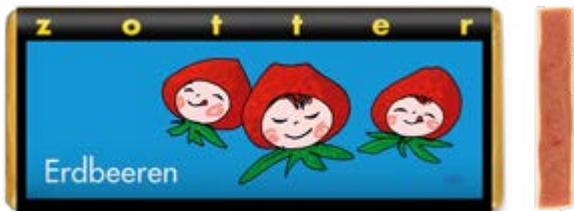
Eierlikör

ART. NR. 16331

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Eierlikörcreme – Die Ganache aus weißer Schokolade und Mandelnougat hat einen ziemlichen Schwips vom Eierlikör. Nobel veredelt mit echter Vanille, die nach Saffran das teuerste Gewürz der Welt ist, weil man die Orchideenblüten per Hand bestäubt. Eingehüllt in eine dunkle Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil.

NEU

● Alk > 2%



Erdbeeren

ART. NR. 16062

Weißer Schokolade gefüllt mit Erdbeercreme
Für große und kleine Beerenfans: Eine süße weiße Schokolade, gefüllt mit fein duftender Erdbeercreme, die aus Erdbeeren, Erdbeerküvertüre, Heidelbeerküvertüre, reiner Kakaobutter und einem fröhlich sauren Spritzer Zitrone gemixt wird. Strawberry Fields Forever ...



Espresso „Macchiato“

ART. NR. 16544

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Kaffeeccreme
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.



Französischer weißer Nougat

ART. NR. 16273

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit weißem Nougat, Pistazien und Haselnüssen – 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.



Ge Nüsse

ART. NR. 16072

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Nüssen
Das Crescendo der Nussaromen. Ein zartschmelzendes Haselnussnougat aus vielen dunkel gerösteten Haselnüssen und reiner Kakaobutter, verfeinert mit gerösteten Cashew-, Mandel- und Haselnussstückchen. Dazu eine Spur Zimt und Bourbonvanille. Eingehüllt in Milkschokolade mit satten 60 % Kakaoanteil.



Gesalzene Erdnüsse

ART. NR. 16504

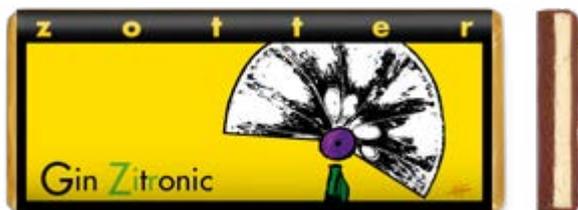
Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Erdnussnougat und ganzen Erdnüssen – Peanut-Party: Ganze Erdnüsse, leicht gesalzen und geröstet, tauchen in ein selbstgemachtes fluffiges Erdnussnougat, das aus Erdnüssen und reiner Kakaobutter gezaubert wird. Dazu etwas weiße Schokolade und ein Überzug aus dunkler Edelschokolade mit klassischen 70 % Kakaoanteil.



Gewürzmarzipan auf Zimtnougat

ART. NR. 16203

Dunkle Milchsokolade 50% gefüllt mit Gewürz-Marzipan und Zimt-Haselnussnougat – Ein Traum: Eine Marzipanschicht verfeinert mit Orangensaft, selbst gemachtem Orangenconfit aus karamellisierten Orangenschalen und feinen Gewürzen auf einem zart schmelzenden Haselnussnougat, in welchen sich duftend würzig der Zimt mischt. Umhüllt von Milchsokolade.



Gin Zitronic

ART. NR. 16448

Extradunkle Milchsokolade 60% gefüllt mit Ginganache und Zitronencreme – Die Trendige: Der Hands On Gin von David 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 % Kakaoanteil.

● Alk > 2%



GrammelNussn

ART. NR. 16076

Extradunkle Milchsokolade 60% gefüllt mit Haselnussnougat und Grammeln – 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.

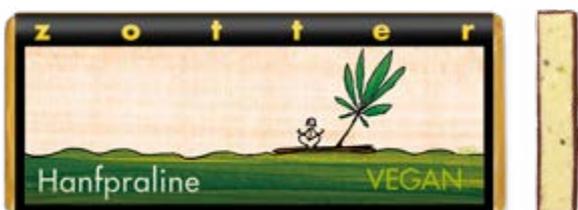


Hanf & Marille

ART. NR. 16439

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Hanfnougat und Marillenganache Die chillige Schoko: zwei berausende 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 aus Marillen, Marillenschoko und mit Marillenschnaps von Gölles.

● Name / Design geändert ● Alk < 2%



Hanfpraline

ART. NR. 16477

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Hanfcreme 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!

● vegan



Haselnuss Marzipan

ART. NR. 16083

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Haselnusscreme
 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.

- Alk < 2%



Haselnussnougat Krokant

ART. NR. 16476

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Haselnussnougat und Haselnusskrokant – 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!

- vegan



Hauszwetschke

ART. NR. 16084

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Zwetschkenbrandcreme
 Ein fast außerirdischer Genuss. Ein Zwetschkenbrand, der lang im Eichenfass gelagert wurde, fließt in eine dunkle Milkschokoladenganache. Überzogen mit dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Ein süßer Schoko-Rausch.

- Alk > 2%



Heidelbeeren auf Zitronencreme

ART. NR. 16446

Dunkle Schokolade 70% 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.



Herzkirschen + Kürbismarzipan

ART. NR. 16610

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Kirschanache und Kürbiskernmarzipan – Kirsch-Marzipan-Genuss: Eine rosarote fruchtige Kirschfüllung, mit erfrischender Zitrone, etwas Marzipan und Vanille. Dazu eine sattgrüne, ganz weiche Marzipanschicht, die wir mit flüssigem Kürbiskernmark veredelt haben. Eingehüllt in eine Milkschokolade mit kräftigen 60 % Kakaoanteil.



Himbeeren

ART. NR. 16445

Dunkle Schokolade 70% 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.



Himbeer und Kokos

ART. NR. 16087

Dunkle Kokoskuvertüre mit Himbeer-Kokosfüllung

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!



Honig Nüsse

ART. NR. 16508

Dunkle Milkschokolade 50% 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 Milkschoko mit 50 % Kakaoanteil.



Indianerbanane aus Südtirol

ART. NR. 16627

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Indianerbananenganache und Indianerbananengelee – Der Exot aus Südtirol! Die frisch gerneteten Indianerbananen, die geschmacklich ein Mix aus Banane, Mango und Vanille sind, verarbeiten wir zu einem Püree. In der Mitte ein delikates Indianerbananengelee. Als Überzug kommt eine Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil. Für alle, die Innovationen lieben.

NEU



Ingwer + Zitrone

ART. NR. 16466

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Ingwerganache und Zitronganache – 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.

● Alk < 2%



Johannisbeere + Macadamia

ART. NR. 16438

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Johannisbeerganache und Macadamianougat – Crunchy Poetry: Eine lilafarbene Johannisbeerganache, aus weißer Schokolade und Johannisbeerküvertüre, auf selbst gemachtem Macadamianougat, den wir mit Honig-Crisps crunchig aufpeppen. Getaucht in eine dunkle Milkschokolade mit 60 % Kakaopower.



Karamell Nougat „fudge“

ART. NR. 16227

Weißer Karamellschokolade gefüllt mit Mandelnougat und Karamell-Crisps – 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.



Karamellierte Nüsse

ART. NR. 16269

Extradunkle Milchsokolade 60% gefüllt mit Karamellnougat und karamellisierten Nüssen – 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 Paranüsse. Eingehüllt in Milchsokolade mit satten 60 % Kakaoanteil.



Käse - Walnuss - Trauben

ART. NR. 16403

Extradunkle Milchsokolade 60% gefüllt mit Käseganache, Walnussnougat und Rosinen – Der Käseklassiker von Zotter: Ein nussigzarter Walnussnougat auf einer Käseganache mit Schmelzkäse von der benachbarten Bio-Hofkäserei Deutschmann, versetzt mit kleinen beschwipsten Grapparosinen. Als Kuvertüre eine hochprozentige Milchsokolade mit 60 % Kakaoanteil.

● Alk < 2%



Kirschnaps mit Marzipan

ART. NR. 16097

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Marzipan und Kirschnaps Eine dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, gefüllt mit Kirschnaps, der mit einer Marzipanschicht und einer zweiten leichten Butterganacheschicht verschmilzt.

● Alk > 2%



Kokos + Marzipan

ART. NR. 16485

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Kokosnussnougat und Marzipan 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!

● vegan



»Kulfi« Pistazien, Mandeln und Kardamom

ART. NR. 16631

Dunkle Milchsokolade 50% gefüllt mit weißer Schokoladenganache mit Kardamom und Safran auf Mandelnougat mit gerösteten Mandeln und Pistazien – Genussreise nach Indien. Inspiriert vom traditionellen indischen Kulfi-Eis. Ein Mandelnougat mit Mandel- und Pistazienstücken und als Topping eine süße Kulfi-Ganache aus Schlagobers, weißer Schoko, Honig, Kardamom und Safran. Eingehüllt in eine Milchsokolade mit 50 % Kakaoanteil.

NEU



Kürbiskern mit Marzipan

ART. NR. 16100

Extradunkle Milchsokolade 60% gefüllt mit Marzipan und Kürbiskernnougat – Steirischer Klassiker: Eine sattgrüne, weiche Marzipanschicht veredelt mit flüssigem Kürbiskernmark, gerösteten Kürbiskernstücken und einem Schwung Eierlikör, auf einer Schicht zart schmelzendem Kürbiskernnougat. Eingehüllt in hochprozentige Milchsokolade mit 60 % Kakaoanteil.

● Alk < 2%



Limette Maracuja

ART. NR. 16520

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Maracujaganache und Limettenganache – 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.

● Design geändert ● Alk < 2%

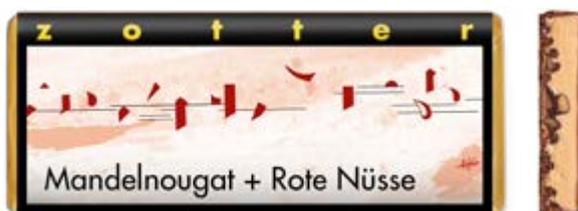


Mandarine - Matcha - Kokos

ART. NR. 16604

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Mandarinengelee, Grüntee-ganache und Kokosnougat – 3 Stages: Ein sehr fruchtiges Mandarinengelee auf einem Kokosnougat, der mit karamellisierten Kokosflocken knusprig aufgepeppt wird. On top kommt noch eine grüne Matchaschicht, die aus weißer Sojakuvertüre und Grüntee gemixt wird. Eingehüllt in dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Sehr abwechslungsreich, nicht zu süß, vegan.

● vegan



Mandelnougat + Rote Nüsse

ART. NR. 16176

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit weißem Nougat und Nüssen – Frisch geröstete Walnüsse, eingelegt in Rotwein und Holundersaft, verwandeln sich in ganz weiche rote 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.

● Name geändert ● Alk < 2%



Mandel Rosen

ART. NR. 16271

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Mandelnougat und Rosenmarzipan Die Liebesschokolade schlechthin. In einer dunklen Bergmilkschokolade flirtet Rosenmarzipan mit selbst gemachtem Mandelnougat. Sinnlich & schmelzend mit einem Rosenblüten-Bouquet. Eine Schokolade, die die Sinne verzaubert.



Mango Tango

ART. NR. 16501

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Mangoganache und Zitronganache – 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.



Marc de Champagne

ART. NR. 16112

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Marc de Champagne-Ganache 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% Kakaoanteil und Charakter.

● Alk > 2%



Marc de Champagne + Himbeeren

ART. NR. 16469

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Himbeerganache und Marc de Champagne-Ganache – 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.

● Alk > 2%



Marillenwalzer

ART. NR. 16404

Milchschokolade 40% gefüllt mit Marillenganache und Marzipan 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.

● Alk > 2%



Maroni + Preiselbeer

ART. NR. 16550

Maroni-Milchschokolade gefüllt mit Walnussnougat und Preiselbeerganache – Für Schokojäger: Eine fruchtig-süße Preiselbeerfüllung mit kleinen Preiselbeerfruchtstücken auf einem verführerischen Walnussnougat. Überzogen mit selbstgemachter Maronikuvertüre, die mit Milchschokolade gemixt wird. Delikat & fruchtig!



Maroni + Rum

ART. NR. 16519

Maroni-Milchschokolade gefüllt mit Maronicreme Feines Maronipüree, zartschmelzender Mandelnougat, Honig, Amaretto und ein guter Schuss Rum verschmelzen zu einer verführerischen Füllung. Als Überzug kommt eine Kombination aus selbstgemachter Maronikuvertüre und Milchschokolade mit 40 % Kakaopower.

● Alk > 2%



Marzipan und Mandeln

ART. NR. 16549

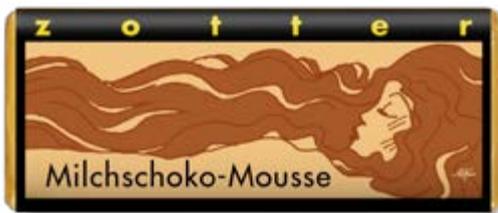
Dunkle Milchschokolade 50% gefüllt mit Mandelnougat und Marzipan Eine Milchschokolade mit 50 % Kakaoanteil, gefüllt mit einem zartschmelzenden Mandelnougat aus frisch gerösteten Mandeln, das mit einem Hauch weißer Schokolade verfeinert wird. Darauf eine zweite Schicht aus Mandelmarzipan.



Milchschoko „Bunte Kuh“

ART. NR. 16280

Milchschokolade 40% gefüllt mit Schokoladencreme Für Kids: Helle Milchschokolade gefüllt mit einer Creme aus heller Bergmilchschokolade und bonbonsüßer Karamellschokolade.



Milkschoko-Mousse

ART. NR. 16541

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Milkschokoladenmousse Weiche, wunderbar schmelzende Moussefüllung: buttrig fein zerfließt die süße Milkschokolade mit 40 % Kakaanteil. Umhüllt wird die Füllung von einer dunklen Milkschokolade mit 60 % Kakaopower, die einen spannenden Kontrapunkt setzt.



Misokaramell & Sesam

ART. NR. 16628

Milkschokolade 40% gefüllt mit Mohnmiso-Butterkaramell und Sesamnougat – Eine Butterkaramellschicht, die mit Mohnmiso veredelt wird. Der Mohnmiso bringt Mohngeschmack, eine salzige Note und den Umami-Kick. Dazu eine weiße Sesamnougatschicht, die mit schwarzem Sesam gepunktet ist. Eine dünne Bananenkuvertüreschicht und als Überzug eine Milkschokolade mit 40 % Kakaanteil.

NEU



Mohn & Kirsche

ART. NR. 16629

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Kirschcreme und Mandelnougat mit karamellisiertem Blaumohn – Mister Mohn flirtet mit Miss Kirsche. In einer Mandelnougatschicht poppt der karamellierte Blaumohn. Dazu lockt die rosarote Kirschfüllung aus eingelegten Kirschen, Kirschkuvertüre, softem Marzipan und einem Touch Vanille. Eingehüllt in Milkschokolade mit 50 % Kakaanteil. Ein tolles Paar!

NEU



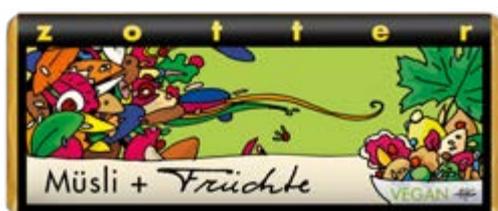
Muscaris Marzipan

ART. NR. 16630

Milkschokolade 40% gefüllt mit Marzipan und Weißwein-Ganache verfeinert mit Weinrosinen – Weißwein & Grappa in Marzipan und süßer Milkschokolade: Muscaris-Weißwein von Zotter, aus den eigenen Weingärten im Vulkanland, in einer Milkschokoganache. Dazu ein selbstgemachter Mandelmarzipan, veredelt mit unserem Muscaris-Grappa. Als Überzug eine süße Milkschokolade mit 40 % Kakaanteil. Süß & leicht rauschig.

NEU

● Alk < 2%



Müsli + Früchte

ART. NR. 16548

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Kokosnussnougat und Früchten Müsli to go mit Ahornzucker: Einfach auspacken und ein zartschmelzendes Kokosblütennougat mit Rosinen, knusprigen Cornflakes mit Waldbeer-Kokos-Überzug und exotisch-erfrischenden Maracujafrüchtchen genießen. Überzogen mit einer dunklen Schokolade, gesüßt mit Ahornzucker. Komplett vegan.

● Rezeptur geändert ● vegan ● zuckeralternativ



Nougat + Keks

ART. NR. 16468

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Mandel-Haselnussnougat und Mandelkeksen – Knusper-Keks-Schoko: eine Milkschokolade mit 50 % Kakaanteil, gefüllt mit einem zartschmelzenden Nougat, das aus Mandeln, Haselnüssen und karamellisierten Mandeln gemixt wurde. Mit vielen knusprigen Mandelkeksstückchen verfeinert.

● enthält Gluten



Nougat Variation

ART. NR. 16122

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Mandel- und Haselnussnougat – Abwechselnd geschichteter heller Mandelnougat und dunkler Haselnussnougat, knackig verfeinert mit gehacktem Haselnusskrokant. Getaucht in eine intensive dunkle Milkschokolade mit satten 60% Kakaoanteil.



Orangen Marzipan

ART. NR. 16226

Milkschokolade 40% gefüllt mit Marzipan und Orangengelee. Eine zartschmelzende Milkschokoganache mit Orangenlikör, der fruchtige Akzente setzt. Dazwischen schlummert ein delikates Blut- orangengelee. Eingehüllt in Milkschokolade mit 40 % Kakaoanteil.

● Alk < 2%



Orangenlikör

ART. NR. 16274

Milkschokolade 40% gefüllt mit Orangencreme. Eine Versuchung. Bergmilkschokolade wird von Orangenlikör umspielt, während eingelegte, geraspelte Orangenschalen in einer fein gerührten Butterganache fruchtige Akzente setzen.

● Alk > 2%



Pekannüsse und Tamarinde

ART. NR. 16546

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Pekannussnougat und Tamarindenganache – Pekannüsse sind die süße Spielart der Walnuss. Geröstete, kleine Pekannüssstückchen springen in selbstgemachtes Pekannussnougat. Darauf kommt eine erfrischend-säuerliche Tamarindenschicht, die vertraut nach Zitrone schmeckt. Nussig-schmelzend und zitronig – überzogen mit Milkschoko.



Pflaume & Haselnuss

ART. NR. 16606

Dunkle Kuvertüre mit 100 % Kakaoanteil gefüllt mit Pflaumencreme und Haselnussnougat – Nur mit Datteln und Pflaumen gesüßt. Eine fruchtig-süße Pflaumenmusschicht aus Softpflaumen, die nur mit Dattelsirup gesüßt wird, auf einem Haselnussnougat. Dazu ein kleiner Tropfen Rum fürs Aroma. Überzogen mit reiner Kuvertüre mit 100 % Kakaoanteil, ohne Zuckerzugabe. Ganz vegan.

● Alk < 2% ● vegan ● zuckeralternativ



Pistazien

ART. NR. 16131

Dunkle Milkschokolade 50% mit Pistazien, Marzipan und Mandelnougat – Vorsicht, Suchtgefahr: eine Schicht Pistazienmarzipan, das aus Mandelmarzipan, Pistazien, Anistee und einem Schuss Kirschschnaps entsteht. Dazu noch eine zweite Schicht Mandelnougat mit Mandelkrokant und gerösteten Pistazien. Eingehüllt in Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil.

● Alk < 2%

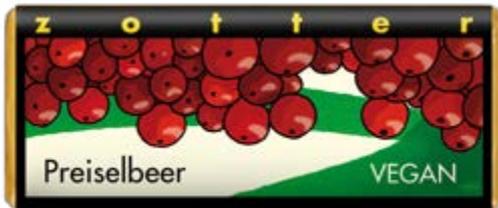


Portwein & Feige

ART. NR. 16547

Dunkle Schokolade 70 % gefüllt mit Portwein-Feigen-Ganache – 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.

● Alk > 2% ● zuckeralternativ



Preiselbeer

ART. NR. 16607

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Preiselbeerganache

Die erste vegane Fruchtfüllung: In leuchtendem Pink lockt die fein duftende, beerige Creme aus veganer Preiselbeerküvertüre, weißer Reisküvertüre und Preiselbeeren. Zarte Moussetextur und toller Preiselbeergeschmack, charakteristisch fröhlich-fruchtig-säuerlich. Edel umhüllt mit dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.

● vegan



Ribisel Chili Rock

ART. NR. 16356

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Johannisbeercreme und Chili

Die Rocknummer für Naschkatzen mit Satisfaction-Effekt: eine säuerlich-fruchtige Beerenganache mit Johannisbeersaft, Ribiselküvertüre 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.



Rotwein

ART. NR. 16373

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Schokolade-Rotwein-Ganache und Rosinen – Rotwein-Rausch: eine dunkle pralinenartige Schokoganache, getränkt mit Olivin, dem Paradewein von Winkler-Hermaden, der auf vulkanischem Gestein gedeiht und als kraftvoller „Blauer Zweigelt“-Rotwein und als Tresterbrand die Schokolade befeuert; versetzt mit ein paar Rosinenstückchen.

● Alk > 2%



Rum-Pflaumen-Marzipan

ART. NR. 16400

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Marzipan und Rumpflaumen – 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 Milkschokolade, die mit rund 60% Kakaoanteil extrem viel Schokoladenpower besitzt.

● Alk < 2%



Rum Rosinchen

ART. NR. 16608

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Rumganache und Rosinen – Karibik-Spirit aus der Steiermark: Eine helle Milkschokoladencreme mit einem kräftigen Schuss Rum und in Rum eingelegten Rosinen, die ganz fein gehackt werden. Realisiert mit Ron Johan Rum von David Göllles, der in der Steiermark gebrannt wird. Überzogen mit einer Milkschokolade mit 60 % Kakaoanteil.

● Alk > 2%

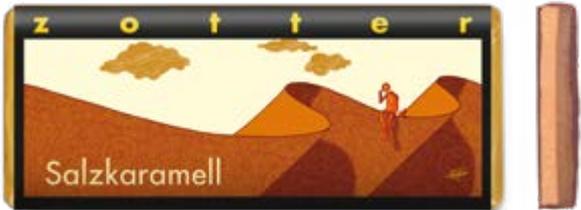


Safran und Pistazien

ART. NR. 16202

Milchschokolade 40% gefüllt mit Pistazienmarzipan und Safran
Handgezupft wird handgeschöpft. Aus den handgezupften Stempelfäden des Krokusses, dem teuersten Gewürz der Welt, entsteht eine Safran-Ganache, die uns wieder an Wunder glauben lässt. Aufgestrichen auf hausgemachtes Pistazienmarzipan und doppelt mit Milchkuvertüre mit 40% Kakaoanteil ummantelt.

● Alk < 2%



Salzkaramele

ART. NR. 16507

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Salzkaramele und Mandelnougat mit Salz – French Art: Salzkaramele ist eine französische Delikatesse. Eine Bonbon-Karamellschicht mit einer Prise Salz beflügelt, trifft auf eine zartschmelzende Mandelnougatschicht, die mit etwas dunkler Schokolade und Salzkristallen verfeinert wird. Eingehüllt in dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.



Sanddorn & Quitte

ART. NR. 16632

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Sanddorn-Marzipan, Quittengelee und Quittenganache – Top-Kreation mit erfrischend delikatem Quittengelee. Eine Quittenganache mit Quitten aus unserem eigenen Garten. Dazu eine Mandelmarzipanschicht mit Sanddornsafte und ein delikates Quittengelee in der Mitte. Eingehüllt wird die Kreation in dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.

NEU



Schichtnougat

ART. NR. 16467

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Haselnussnougat, Walnussnougat und Kürbiskernnougat – 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.

● vegan



SchokoBanane - Schokolade macht Schule

ART. NR. 16553

Eine Milchschokolade, gefüllt mit einer fruchtig-süßen Bananenfüllung. **50 Cent pro verkaufter Schokolade fließen in das Projekt »Schokolade macht Schule« in Madagaskar.** Damit wird das Schulessen für 770 Kinder im Alter von 6–15 Jahren finanziert. In Kooperation mit »Jugend Eine Welt«.

● Neues Projekt / Design geändert



SchokoBiene mit Honigblättchen

ART. NR. 16147

Weißer Schokolade gefüllt mit Honig-Karamell-Crisps
Schokolade für Kinder. In einer Schoko-Mandel-Creme summen und knacken leckere Honigblättchen. Überzogen von weißer Schokolade.



Schokomousse mit Rum

ART. NR. 16506

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Schokomousse und Rum
 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.

● Alk > 2% ● vegan



Sonnenblume & Goldkirsche

ART. NR. 16633

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Goldkirschenmarzipan und Sonnenblumennougat – Vegan Spirit: Ein selbstgemachter Sonnenblumennougat aus frisch gerösteten Sonnenblumenkernen. Dazu eine weiche Fruchtschicht aus fair gehandelten Goldkirschen, die goldgelb am Baum reifen, bis sie ganz süß sind – sobald man sie verarbeitet, dunkeln sie nach. Eingehüllt in dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.

NEU

● vegan



Tausend Blätternougat

ART. NR. 16163

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Haselnussnougat und Mandelkrokantblättern – Vielschichtig mit Mandel- und Nussnougatschichten und knackig durch Krokantblätter! Verpackt in einer Milkschokolade mit satten 60% Kakaoanteil.



Tiramisu

ART. NR. 16502

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Mascarponeganache und Kaffeeganache mit Rum – Eine Mascarponeschicht mit Mandelnougat, weißer Schokolade und echter Bourbonvanille veredelt. Dazu eine zweite kräftige Kaffeeschokoschicht, aus dunkler Schokolade, Kaffeeküvertüre, frisch gemahlenem Zotter-Kaffee aus unserer eigenen Kaffeerösterei und ein guter Schuss Rum.

● Alk < 2%



Typisch Österreich – Graumohn mit Nougat

ART. NR. 16319

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Graumohncreme und Walnuss-Haselnussnougat – Austrian Art: Eine zart schmelzende Schicht aus Walnuss- und Haselnussnougat auf einer Graumohncreme, in der weiße Schokolade, karamellierter Graumohn und Honig schlummern. Eine hauchdünne weiße Schokoschicht und ein Überzug aus Milkschokolade mit 50 % Kakao.



Vanille + Crisps

ART. NR. 16634

Milkschokolade 40% gefüllt mit Vanille-Ganache und Mandelkrokant
 Die süße Vanille-Schoko für große und kleine Naschkatzen. Eine Milkschokolade, gefüllt mit einer tollen Vanilleschicht, die wir aus fair gehandelter, echter Vanille, weißer Schokolade, Schlagobers und Milch zaubern. Dazu eine Mandelnougatschicht mit knusprigem Mandelkrokant.

NEU



Waldbeeren mit Vanille

ART. NR. 16278

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Waldbeeren und Vanille
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 Milkschoko-Kuvertüre schlüpft. Top-Fruchtschokolade!



Walnuss-Marzipan

ART. NR. 16172

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Walnüssen und Marzipan
Frisch grillierte und karamellierte Walnüsse werden mit Marzipan und Rum versetzt und mit dunkler Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil überzogen.

● Alk < 2%



Weiße Krokant

ART. NR. 16503

Weiße Reiskuvertüre gefüllt mit weißer Schokoganache und Mandelkrokant – Nicht so süß und vegan: Eine herrlich knusprige Füllung aus Mandelkrokant und ganz feinen Maisflakes in einer weißen Schokoganache, die wir aus veganer weißer Reiskuvertüre, Mandelmark und Mandelöl gezaubert haben. Als Überzug eine vegane weiße Reiskuvertüre.

● Rezeptur geändert ● vegan



Weiße Schokolade mit Krokant

ART. NR. 16069

Weiße Schokolade gefüllt mit Mandel-Haselnusskrokant
Knackig-süßer Klassiker: Weiße Schokolade mit viel wertvoller Kakao-butter, Bergmilch und Rohrohrzucker als Hülle und innen eine cremige Füllung mit knackigem Haselnuss- und Mandelkrokant zaubert nicht nur auf Kindergesichter ein genießerisches Lächeln.



Weißer Mohn mit Zimt und Marillenschnaps

ART. NR. 16175

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit weißem Mohn, Marillenschnaps und Zimt – Eine Schicht aus weißer Schokolade und weißem Mohn, abgeschmeckt mit einem Hauch von Zimt. Darüber eine Creme aus Marillenukuvertüre und Marillenschnaps. Gehüllt in hochprozentige, dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.

● Alk < 2%

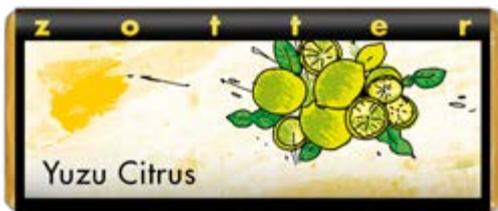


Whisky

ART. NR. 16151

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Whiskycreme
Elegant & 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 Schokorausch.

● Alk > 2%



Yuzu Citrus

ART. NR. 16500

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Yuzu-Citrus-Ganache
 Halb Mandarine, halb Limette, das ist Yuzu, die neue Trendzutat der Starköche. Aus weißer Schokolade, Yuzu-Saft, herrlichen Mandarinen und einem Schuss Zitrone zaubern wir eine fruchtig-erfrischende Schokoganache, die nach Sommer-Sonne schmeckt. Eingehüllt in Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil.

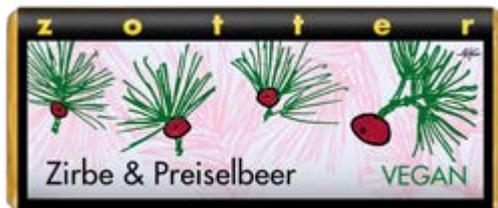


ZimtApfel + Honig

ART. NR. 16177

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Äpfeln, Honig und Zimt
 Getrocknete Apfelstücke in Honig-Karamell, gebettet auf einer weiteren Schicht aus Zimt und weißer Schokolade. Umhüllt von dunkler Bergmilkschokolade.

- Alk < 2%



Zirbe & Preiselbeer

ART. NR. 16609

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Zirbenganache und Preiselbeerganache – „Die Königin der Alpen“, das ist die Zirbelkiefer. Zirbenschnaps ist der alpine Hüttenklassiker, der in eine dunkle Schokoganache fließt. Kombiniert mit einer dünnen säuerlich-fruchtigen Preiselbeerschicht. Natürlich auch hochprozentig überzogen mit dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Komplette vegan.

- Alk > 2%
- vegan



Zitronenpolenta

ART. NR. 16178

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Zitronen-Polentaganache
 Das Zitronen-Dessert: Feine Zitronenfüllung, gezaubert aus Polenta, gekocht mit Zitronensaft und Milch, gemischt mit selbst gemachtem Zitronenconfit. Dazu ein Spritzer Zuckerrohrbrand und ein Überzug aus dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Erfrischender Zitrusgeschmack & tolle Textur.

- Alk < 2%

Zum Verschenken



Alles Gute – Mango Tango

ART. NR. 16512

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Mangoganache und Zitronenganache – 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.



Alles Liebe – Himbeer und Kokos

ART. NR. 16001

Dunkle Kokoskuvertüre mit Himbeer-Kokosfüllung
Eine Schicht komponiert aus Himbeerküvertüre 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!



Danke – Marzipan und Mandeln

ART. NR. 16281

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Mandelnougat und Marzipan
Ein süßes Dankeschön aus Schokolade: Eine Milkschokolade 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.



Ein Geschenk für DICH! – Marc de Champagne + Himbeeren

ART. NR. 16481

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Himbeerganache und Marc de Champagne-Ganache – 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.

● Alk > 2%



Ein Stück vom Glück – Orangenlikör

ART. NR. 16284

Milkschokolade 40% gefüllt mit Orangencreme
Eine Versuchung. Bergmilkschokolade wird von Orangenlikör umspielt, während eingelegte, geraspelte Orangenschalen in einer fein gerührten Butterganache fruchtige Akzente setzen.

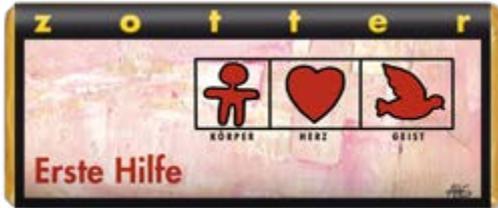
● Alk > 2%



**Eine süße Entschuldigung –
Karamellierte Nüsse**

ART. NR. 16600

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Karamellnougat und karamellisierten Nüssen – Die süßeste Art einen kleinen Faux-pas auszubügeln. In einem ganz weichen Karamellnougat knacken karamellierte grob gehackte Walnüsse, Haselnüsse, Cashews und Paranüsse. Eingehüllt in Milkschokolade mit satten 60 % Kakaoanteil.



Erste Hilfe – Mandelnougat + Rote Nüsse

ART. NR. 16007

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit weißem Nougat und Nüssen – 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 Milkschokolade mit 60 % Kakaoanteil.

● Sortenname geändert ● Alk < 2%



Für Brave – SchokoBiene mit Honigblättchen

ART. NR. 16008

Weißer Schokolade gefüllt mit Honig-Karamell-Crisps Schokolade für Kinder. In einer Schoko-Mandel-Creme summen und knacken leckere Honigblättchen. Überzogen von weißer Schokolade.



Für Dich – Nougat Variation

ART. NR. 16010

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Mandel- und Haselnussnougat – Abwechselnd geschichteter heller Mandelnougat und dunkler Haselnussnougat, knackig verfeinert mit gehacktem Haselnusskrokant. Getaucht in eine intensive dunkle Milkschokolade mit satten 60% Kakaoanteil.



**Für die besten Mitarbeiter*innen der Welt! –
Herzkirschen + Kürbismarzipan**

ART. NR. 16618

*Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Kirschganache und Kürbiskernmarzipan – Ein süßes Dankeschön für alle Mitarbeiter*innen, die immer ihr Bestes geben. Eine rosarote fruchtige Kirschfüllung und dazu eine sattgrüne, ganz weiche Kürbiskern-Marzipanschicht. Eingehüllt in eine Milkschokolade mit 60 % Kakaoanteil.*

NEU



**Für die liebste Mama, überhaupt! –
Mandel Rosen**

ART. NR. 16283

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Mandelnougat und Rosenmarzipan Ein süßes Dankeschön: In einer Milkschokolade schlummert ein Rosenmarzipan auf zartschmelzendem Mandelnougat. Dazwischen ein Rosenblütengelee mit feinem Rosen-Bouquet. Eine Schokolade, die die Sinne verzaubert. Und die Mama sowieso!



Für den besten Papa, den es gibt! – Whisky ART. NR. 17225

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Whiskycreme – Whisky für starke Nerven: eine Schokoganache mit steirischem Whisky von David 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 % Kakaoanteil. Elegant & kraftvoll.

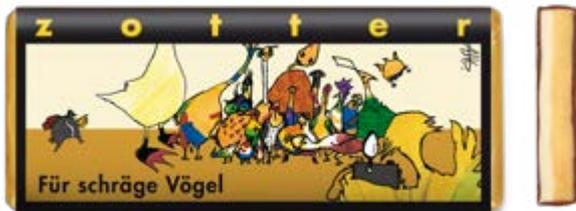
● Alk > 2%



Für Fleißige – Müsli + Früchte ART. NR. 16285

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Kokosnussnougat und Früchten Müsli to go mit Ahornzucker: Einfach auspacken und ein zartschmelzendes Kokosblütennougat mit Rosinen, knusprigen Cornflakes mit Waldbeer-Kokos-Überzug und exotisch-erfrischenden Maracujafrüchtchen genießen. Überzogen mit einer dunklen Schokolade, gesüßt mit Ahornzucker. Komplett vegan.

● Rezeptur geändert ● vegan ● zuckeralternativ



Für schräge Vögel – Hanf & Marille ART. NR. 16016

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Hanfnougat und Marillenganache Die chillige Schoko: zwei berauschende 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 aus Marillen, Marillenschoko und Marillenschnaps von Gölles.

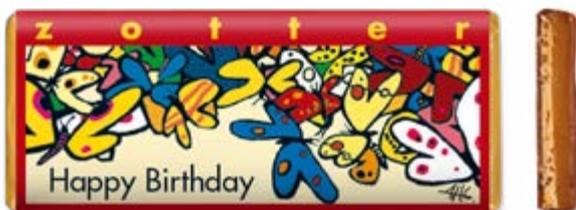
● Sortenname geändert ● Alk < 2%



Gute Besserung – Ananas mit Cashew ART. NR. 16018

Dunkle Milchsokolade 50% gefüllt mit Cashewnougat und Ananas – Eine süße Aufmerksamkeit wirkt Wunder: 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 Milchsokolade mit 50 % Kakaoanteil.

● Sortenname geändert



Happy Birthday – Butterkaramell ART. NR. 16019

Dunkle Milchsokolade 50% gefüllt mit Butterkaramellcreme – 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!



Herzlichen Glückwunsch – Tausend Blätternougat ART. NR. 16286

Extradunkle Milchsokolade 60% gefüllt mit Haselnussnougat und Krokantblättern – Vielschichtig mit Mandel- und Nussnougatschichten und knackig durch Krokantblätter! Verpackt in einer rassigen Milchsokolade mit satten 60% Kakaoanteil.



Herzlich willkommen – Mohn & Kirsche **ART. NR. 16640**

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Kirschcreme und Mandelnougat mit karamellisiertem Blaumohn – Statt dem roten Teppich rollen wir für Sie eine rote Kirschfruchtschicht aus. Kreiert aus eingelegten Kirschen, Kirschkuvertüre, weichem Marzipan und einem Touch Vanille. Dazu eine Mandelnougatschicht mit karamellisiertem Blaumohn. Eingehüllt in Milkschokolade mit kraftvollen 50 % Kakaoanteil.

NEU



Ich hab Dich lieb ... soooo lieb! – Himbeeren **ART. NR. 16474**

Dunkle Schokolade 70% mit Himbeerfüllung – 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.



Schokolade macht glücklich – Honig Nüsse **ART. NR. 16514**

Dunkle Milkschokolade 50% 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 Milkschoko mit 50 % Kakaoanteil.



Stress Stopper – Blauer Krachmohn **ART. NR. 16379**

Milkschokolade 40% gefüllt mit weißer Pralinenganache und Mandelnougat mit karamellisiertem Blaumohn – Einfach einmal abschalten und genießen: eine süße Pralinenganache aus weißer Schokolade mit feiner Vanillenote, kombiniert mit einer Mandelnougatschicht, in der karamellisierte und aufgepoppter Blaumohn aufregend perlend poppt. Überzogen mit einer Milkschokolade mit 40 % Kakaoanteil.

● Rezeptur geändert



Süße Grüße! – Beerenmousse **ART. NR. 16516**

Weißer Schokolade gefüllt mit Beerencreme – Fruchtige Grüße: Heidelbeeren, Himbeeren und schwarze Johannisbeeren verschmelzen miteinander zu einer explosiven Fruchtganache, in der kandierte Preiselbeeren herumschwirren. Diese wahnsinnig fruchtige Füllung leuchtet durch den weißen Schokoladenmantel.



Süße Pause – Nougat + Keks **ART. NR. 16515**

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Mandel-Haselnussnougat und Mandelkeksen – Einfach genießen und Pause machen: eine Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil, gefüllt mit einem zartschmelzenden Nougat, das aus Mandeln, Haselnüssen und karamellisierten Mandeln gemixt wurde. Darauf eine Schicht aus knusprigen Mandelkeksen.

● enthält Gluten

Bundesländer



An Guata aus dem Ländle – Käse, Walnuss Trauben

ART. NR. 16639

Extradunkle Milchsokolade 60% gefüllt mit Käseganache, Walnussnougat und Rosinen – In Vorarlberg kennt man sich mit Käse aus, aber eine Käse-Schokolade ist schon was Besonderes und eine süße Abwechslung. Eine feine Käseganache, versetzt mit kleinen beschwipsten Grapparosinen. Dazu selbstgemachter nussig-zarter Walnussnougat. Eingehüllt in eine Milchsokolade mit 60 % Kakaoanteil.

NEU

● Alk < 2%



Genussgipfel aus Tirol – Zirbe & Preiselbeer

ART. NR. 16637

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Zirbenganache und Preiselbeer-ganache – „Die Königin der Alpen“, das ist die Zirbelkiefer. Zirbensch-naps ist der alpine Hüttenklassiker, der in eine dunkle Schoko-ganache fließt. Kombiniert mit einer dünnen säuerlich-fruchtigen Preiselbeerschicht. Natürlich auch hochprozentig überzogen mit dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Komplette vegan.

NEU

● Alk > 2% ● vegan



Genussvolle Grüße aus Oberösterreich – Ge Nüsse

ART. NR. 16638

Extradunkle Milchsokolade 60% gefüllt mit Nüssen – Zwischen Ber-gen, Seen und Natur findet man in Oberösterreich Genuss. Diese Schokolade bietet Genussmomente mit Nüssen. Ein zartschmelzendes Haselnussnougat aus vielen dunkel gerösteten Haselnüssen und reiner Kakaobutter, verfeinert mit gerösteten Cashew-, Mandel- und Hasel-nussstückchen. Eingehüllt in Milchsokolade mit 60 % Kakaoanteil.

NEU



Griaß di ausm Burgenland – Hauszwetschke

ART. NR. 16635

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Zwetschkenbrandcreme – Auf ein Schnapserl im sonnigen Burgenland! Ein Zwetschkenbrand, der lang im Eichenfass gelagert wurde, fließt in eine dunkle Milchsokoladen-ganache. Überzogen mit dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Ein süßer Schoko-Rausch.

NEU

● Alk > 2%



Kärntner Reindling

ART. NR. 16419

Dunkle Milchsokolade 50% gefüllt mit Zimt- und Rumganache Inspiriert vom Kärntner Reindling, komponiert Josef Zotter eine Zimt-ganache aus Haselnussnougat, der mit Zimt verfeinert wird. Dazu eine Rumganache mit in Rum eingelegten Rosinen. Die Kreation taucht in eine Milchsokolade mit 50 % Kakaoanteil, die mit Rohrohrzucker-kristallen bestreut wird.

NEU

● Alk > 2%



Liebe Grüße aus Wien – Marillenwalzer

ART. NR. 16401

Milchschokolade 40% gefüllt mit Marillenganache und Marzipan – Eine Hommage an die berühmten Marillengärten rund um Wien: Eine fruchtige Marillenschicht, die mit Marillenschnaps veredelt wird, ruht auf einer Marzipanschicht, in der natürlich auch ein guter Schuss Marillenschnaps und Marillenfrüchte Fruchtlust wecken. Eingehüllt in eine exquisite Milchschokolade mit 40 % Kakaoanteil.

NEU

● Alk > 2%



Servus aus Salzburg – Tausend Blätternougat

ART. NR. 16417

Extradunkle Milchschokolade 60% gefüllt mit Haselnussnougat und Mandelkrokantblättern – Vielschichtig mit Mandel- und Nussnougatschichten und knackig durch Krokantblätter! Verpackt in einer Milchschokolade mit fulminanten 60 % Kakaoanteil. Die Souvenir-Schokolade mit dem Konterfei von Wolfgang Amadeus Mozart, dem berühmtesten Salzburger aller Zeiten.

NEU



Süße Grüße aus Niederösterreich – Mohn & Kirsche

ART. NR. 16636

Dunkle Milchschokolade 50% gefüllt mit Kirschcreme und Mandelnougat mit karamellisiertem Blaumohn – Niederösterreich ist berühmt für die Mohnblüte und den Mohnanbau. Karamellisierter Blaumohn in einer zartschmelzenden Mandelnougatschicht. Dazu eine rosarote Kirschfruchtschicht. Eingehüllt in Milchschokolade mit 50 % Kakaoanteil.

NEU



Süße Steiermark – Kürbiskernmarzipan & Preiselbeer

ART. NR. 16616

Dunkle Milchschokolade 50% gefüllt mit Preiselbeerganache und Kürbiskernmarzipan – Natürlich mit Kürbiskernen, der steirischen Spezialität. Eine sattgrüne, weiche Kürbiskernmarzipanschicht und eine beerenrote Preiselbeercreme mit zarter Moussetextur und tollem fruchtig-säuerlichen Preiselbeergeschmack. Umhüllt von Milchschokolade mit 50 % Kakaoanteil

NEU



handgeschöpfte Schoko-Minis

20-g-Riegel
Verkaufseinheit: 25 Stück
In 29 Sorten erhältlich
MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



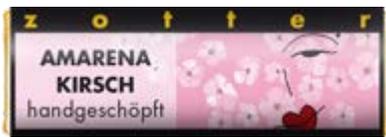
DIE KLEINEN ZUM VERNASCHEN

Jetzt neu: Schoko-Minis mit Motto zum Verschenken

handgeschöpfte Schoko-Minis gibt es in 29 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, da 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.



Amarena-Kirsch

ART. NR. 17977

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Amarenakirschcreme handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.



Beerenmarzipan

ART. NR. 17793

Milkschokolade 40% gefüllt mit Beeren-Marzipan-Creme und Mandelnougat – handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.

NEU



Blauer Krachmohn

ART. NR. 17902

Milkschokolade 40% gefüllt mit weißer Pralinenganache und Mandelnougat mit karamellisiertem Blaumohn – handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.

● Rezeptur geändert



Butterkaramell

ART. NR. 17801

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Butterkaramellcreme handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.



Cognac + Kaffee

ART. NR. 17915

Kaffeeküvertüre gefüllt mit Cognaccrème handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.

● Alk > 2%

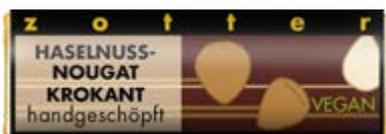


Hanfpraline

ART. NR. 17974

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Hanfcreme handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.

● vegan



Haselnussnougat Krokant

ART. NR. 18779

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Haselnussnougat und Haselnusskrokant – handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.

● vegan



Hauszwetschke

ART. NR. 17906

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Zwetschkenbrandcreme handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.

● Alk > 2%



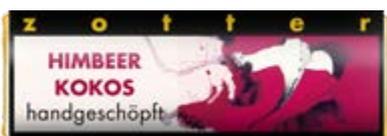
Heidelbeere + Zitronencreme **ART. NR. 17795**
 Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Heidelbeer- und Zitronen-
 ganache – handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat,
 inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.

NEU



Herzkirschen + Kürbismarzipan **ART. NR. 17791**
 Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Kirschganache und
 Kürbiskernmarzipan – handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-
 Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.

NEU



Himbeer und Kokos **ART. NR. 17805**
 Dunkle Kokoskuvertüre mit Himbeer-Kokosfüllung
 handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive
 Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.



Honig Nüsse **ART. NR. 17792**
 Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Honigmarzipan und
 Mandelnougat mit Honig-Nuss-Krokant – handgeschöpfte Scho-
 ko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Ta-
 feln pro Sorte.

NEU



Karamell Nougat **ART. NR. 17912**
 Weiße Karamellschokolade gefüllt mit Mandelnougat und
 Karamell-Crisps – handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-
 Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.



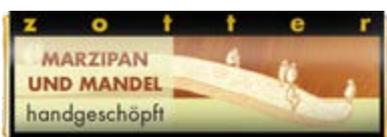
Karamellisierte Nüsse **ART. NR. 17794**
 Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Karamellnougat
 und karamellisierten Nüssen – handgeschöpfte Schoko-Minis
 im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro
 Sorte.

NEU



Marc de Champagne **ART. NR. 17913**
 Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Marc de Champagne-
 Ganache – handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat,
 inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.

● Alk > 2%



Marzipan und Mandeln **ART. NR. 18796**
 Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Mandelnougat und
 Marzipan – handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snack-
 format, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.

NEU



Milchschochoko-Mousse

ART. NR. 17983

Extradunkle Milchschochokolade 60% gefüllt mit Milchschochokolademousse – handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.



Nougat Variation

ART. NR. 17803

Extradunkle Milchschochokolade 60% gefüllt mit Mandel- und Haselnussnougat – handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.



Orangenlikör

ART. NR. 17903

Milchschochokolade 40% gefüllt mit Orangencreme handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.

● Alk > 2%



SchochokoBanane

ART. NR. 17976

Milchschochokolade 40% gefüllt mit Bananenganache handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.

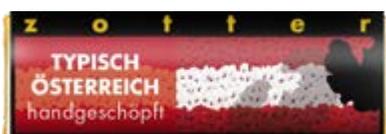


Schochoko Biene

ART. NR. 18798

Weißes Schochokolade gefüllt mit Honig-Karamell-Crisps – handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.

NEU



Typisch Österreich

ART. NR. 17909

Dunkle Milchschochokolade 50% gefüllt mit Graumohncreme und Walnuss-Haselnussnougat – handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.



Waldbeeren mit Vanille

ART. NR. 17806

Dunkle Milchschochokolade 50% gefüllt mit Waldbeeren und Vanille handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.



Whisky

ART. NR. 17901

Dunkle Schochokolade 70% gefüllt mit Whiskycreme handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.

● Alk > 2%

Zum Verschenken

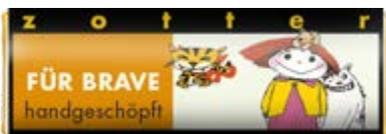


Danke – Marzipan und Mandeln

ART. NR. 17790

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Mandelnougat und Marzipan – handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.

NEU



Für Brave –

ART. NR. 17798

Schoko Biene mit Honigblättchen

Weißer Schokolade gefüllt mit Honig-Karamell-Crisps – handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.

NEU



Für Dich – NougatVariation

ART. NR. 17797

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Mandel- und Haselnougat – handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.

NEU

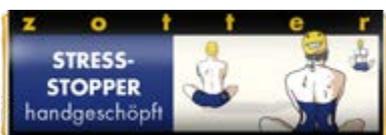


Glücksbringer – Milkschokomousse

ART. NR. 18797

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Milkschokolademousse – handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.

NEU



Stress Stopper – Blauer Krachmohn

ART. NR. 17799

Milkschokolade 40% gefüllt mit weißer Pralinenganache und Mandelnougat mit karamellisiertem Blaumohn – handgeschöpfte Schoko-Minis im 20-g-Snackformat, inklusive Spenderbox mit 25 Tafeln pro Sorte.

NEU



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

TRINKSCHOKOLADE

5er Packung mit 5 Tafeln à 22 g = 110 g
28 lose Tafeln im Display
Verkaufseinheit: 6 Stk (5er Packung)
28 Stk (Display)



In 16 Sorten + 4 Variationen erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR

Der Urknall der Schokoladenkultur

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

Tipp: Der Schoko-Mix

0,2 bis 0,3 l heiße Milch oder einen veganen Drink in den Turmmixer gießen, eine Tafel Trinkschokolade reingeben, 1 Minute warten, bis die Schoko langsam schmilzt. Erst langsam mixen und zum Schluss noch mal kräftig auf höherer Stufe durchmixen, damit eine Schaumkrone entsteht. Mit etwas Milchschaum wird es besonders schön.

**In der 5er Packung oder
im Display mit 28 Stück erhältlich.**

VE-28-Display Maß:
H: 7,8 x B: 5,8 x T: 18,3 cm (aufgeklappt)



5er Packung



Einzelstück



Bitter Classic

Kompromisslos intensiv. Mit einem besonders hohen Kakaoanteil von den besten Kakaoarten aus Lateinamerika, die bei Zoller Bean-to-Bar in eine hochprozentige Trinkschokolade voller Kakaoaromen verwandelt werden.

● vegan

5er Packung
ART. NR. 21009

28 Stk. lose + Display
ART. NR. 21109



Caffè Latte

Ein süßer Muntermacher. Frisch gemahlener, fair gehandelter Bio-Kaffee aus unserer eigenen Kaffeerösterei ersetzt einen Großteil der Milch in der Weißen Schokolade. Was bleibt, ist der wunderbare Schmelz von 30% Kakaobutter und ein klares Kaffeearoma, versüßt von Rohrzucker.

5er Packung
ART. NR. 21037

28 Stk. lose + Display
ART. NR. 21137



Cashew

Die erste zuckeralternative Trinkschokolade, gesüßt mit Dattelsucker. Selbst gemachter Cashewnougat aus lang gerösteten Cashews, verfeinert mit etwas dunkler Schokolade und einem Hauch Zimt, gesüßt mit Dattelsucker, dem neuen Trend-Zucker aus gemahlenden Datteln, der eine feine Karamellnote besitzt. Ein toller und veganer Nuss-Drink.

● vegan ● zuckeralternativ

5er Packung
ART. NR. 21460

28 Stk. lose + Display
ART. NR. 21360



Chili Bird's Eye

Ganz viel Chili. Chili Bird's Eye gilt als die Urform von Chili und ist selten, feurig und voller Aromen. Diese hochprozentige dunkle Trinkschokolade wird von der Bohne weg im Haus gefertigt und in Tafeln gegossen. Ein scharfer Drink, der die Sinne belebt.

● vegan

5er Packung
ART. NR. 21008

28 Stk. lose + Display
ART. NR. 21108



Götterdrink

Der Duft der Tonkabohnen aus den Anden ist umwerfend betörend. Kein Wunder, dass er auch in Parfums verwendet wird. Die Dufttonkas, kombiniert mit Macadamianougat und Maca, der Wunder-Knolle aus Peru, der eine aphrodisierende Wirkung nachgesagt wird. Dazu gesellen sich Rosenblüten, Bird's Eye Chili, Kardamom, Koriander, Zimt und Bourbonvanille.

5er Packung
ART. NR. 21024

28 Stk. lose + Display
ART. NR. 21124



Grüntee

Schon die Samurai machten sich die Stärke des Matcha-Grüntees zunutze. Die Teeblätter werden zu feinstem Pulver zerrieben und mit weißer Reisschoko gemischt. Daraus entsteht eine grüne Trinkschokolade mit fabelhaftem Grüntee-Aroma. Diese Kreation ist natürlich vegan.

● vegan

5er Packung
ART. NR. 21410

28 Stk. lose + Display
ART. NR. 21310

5er Packung



Einzelstück



Hanf-Drink

Feiner, selbstgemachter Hanfnougat aus gerösteten Hanfsamen, die natürlich kein THC, dafür aber sehr viele wertvolle Stoffe besitzen. Hanf ist einfach kultig. Veredelt mit einer dunklen 70-prozentigen Schokolade. In Milchalternativen verwandelt sich der Hanf zu einem coolen Powerdrink, der absolut vegan ist.

● vegan

**5er Packung
ART. NR. 21411**

**28 Stk. lose + Display
ART. NR. 21311**



Honig Zimt

In der Creme-Edelweiß-Schokolade steckt ganz viel Milch und dazu Honigflocken von fleißigen Bienchen. Ein leichter Zimtgeschmack huscht kurz vorüber.

**5er Packung
ART. NR. 21041**

**28 Stk. lose + Display
ART. NR. 21141**



Karamell

Der feine Karamell-Drink: Für die Karamellschokolade wird der Milchzucker vorab karamellisiert und mit feinem Mascobadozucker, der von Natur aus nach Karamell schmeckt, veredelt. Ein unwiderstehlicher Karamell-Drink mit echter Kakaobutter und viel Bio-Bergmilch.

**5er Packung
ART. NR. 21413**

**28 Stk. lose + Display
ART. NR. 21314**



Mandelnougat

Ein hausgemachtes, zartes Mandelnougat gepaart mit weißer Schokolade und etwas Milchschoko verwandeln sich in einen nussig-süßen Schoko-Drink.

● Rezeptur geändert

**5er Packung
ART. NR. 21015**

**28 Stk. lose + Display
ART. NR. 21115**



Milch Kakao

Trinkschokolade für Kinder und all jene, die es süß mögen: Süßer Schokoladen-Karamellgeschmack. Gemischt aus dunkler Bergmilchschokolade und ein wenig Karamellkuvertüre.

**5er Packung
ART. NR. 21035**

**28 Stk. lose + Display
ART. NR. 21135**



Nuss-Nougat

Selbstgemachter Haselnussnougat gemischt mit hausgemachter 70%iger nobelbitterer Schokolade bringen, wie sollte es anders sein, Ge-Nuss!

● vegan

**5er Packung
ART. NR. 21028**

**28 Stk. lose + Display
ART. NR. 21128**

5er Packung



Einzelstück



Weiße mit Vanille

Weißer 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.

5er Packung
ART. NR. 21010

28 Stk. lose + Display
ART. NR. 21110



Winterzauber – Mandel-Kokos mit Zimt und Orange

Eine heiße Schokolade für kalte Wintertage komponiert aus nussigem Mandelnougat und einer weißen Kokos-Reis-Kuvertüre. Orangen, Zimt und Lebkuchengewürze setzen feine fruchtige und winterliche Akzente.

5er Packung
ART. NR. 21070

28 Stk. lose + Display
ART. NR. 21170

● erhältlich Oktober bis Dezember



Zimt Banane

Pfiffig fruchtige Bananenschokolade: Josef Zoller hat statt Milch Bananen in die Rezeptur der weißen Schokolade gemischt. Ein Spritzer Zitrone sorgt für Frische und der Zimt für warme Würze.

5er Packung
ART. NR. 21032

28 Stk. lose + Display
ART. NR. 21132

Xocitto

100 %

Der Kakao-Drink



Xocitto 100%

Der Kakao-Drink: 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.

5er Packung
ART. NR. 21404

28 Stk. lose + Display
ART. NR. 21304

● vegan ● zuckeralternativ

Xocitto 100% ist ein cremiger Powerdrink,

der zu 100 % aus fair gehandeltem Bio-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 – als puren Kakao-Kick oder Flat White, mit oder ohne Zucker ...

Variationen



Variation Kinder

ART. NR. 21034

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.



Variation Klassik

ART. NR. 21003

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

Fünf unterschiedliche Sorten.
Je eine Tafel pro Sorte.



Variation Nussdrinks

ART. NR. 21100

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

Fünf unterschiedliche Sorten.
Je eine Tafel pro Sorte.



Variation Vegan

ART. NR. 21098

Vegane Vielfalt: Fünf coole Drinks – für Geschmacksabenteurer, die sich gesund ernähren und damit auch ein Stückweit unseren Planeten retten. Bitter Classic, Cashew, Chili „Bird’s Eye“, Nuss-Nougat und Grüntee.

Fünf unterschiedliche Sorten.
Je eine Tafel pro Sorte.

● vegan

Zubehör + Geschenksets



z o t t e r Display Trinkschoko + handgeschöpfte Schoko-Minis, schwarz

ART. NR. 23122

Für Trinkschoko + handgeschöpfte Schoko-Minis
15 Fächer

Maße: B: 26 x H: 39 x T: 38 cm
Material: Holz, Farbe: schwarz
Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.

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



Trinkschokolade-Glas (6 Stück)

ART. NR. 23001

Doppelwandiges Trinkschokolade-Glas mit einer Grafik von Andreas H. Grätze.

Maße: H: 13,5 cm, Ø 6 cm, Volumen: 0,2 l

Trinkschokolade-Glas (2 Stück)

ART. NR. 23675

Trinkschokolade-Quirler

ART. NR. 23012

Mit dem handgearbeiteten Schokolade-Quirler lässt sich die Trinkschokolade optimal im Glas verteilen. Ein Fest für die Aromen.

Trinkschokolade-Tablett

ART. NR. 23010

Das elegante, federleichte Edelstahltablett im zeitgenössischen Design besitzt Unterteilungen für Glas, Quirler und die Trinkschokolade-Tafeln.

Maße B: 21 cm, L : 27,5 cm



Xocitto-Glas (2 Stück)

ART. NR. 23676

Doppelwandiges Glas mit einer Grafik von Andreas H. Grätze.

Maße: H: 9 cm, Ø 6,7 cm, Volumen: 0,1 l

Xocitto-Glas (6 Stück)

ART. NR. 23536

Doppelwandiges Glas mit einer Grafik von Andreas h. Grätze.

Maße: H: 9 cm, Ø 6,7 cm, Volumen: 0,1 l



Trinkschokolade-Set „universell“

ART. NR. 22203

Das Geschenkset mit 10 Trinkschokosorten, einem Trinkschokoglas im Zotter-Design mit doppelter Glaswand und einem handgemachten Trinkquirler. Zehn Schokodrinks samt perfekter Ausstattung für Schokofans.

10 Trinkschokolade-Tafeln in den Sorten: Bitter Classic, Caffè Latte, Mandelnougat, Nuss-Nougat, Weiße mit Vanille, Cashew, Hanf-Drink, Mandelnougat, Nuss-Nougat und Götterdrink
Verpackt in einem dekorativen Geschenkkarton.

Maße der Geschenkbox: B: 23 x H: 24 x T: 9 cm

Labooko

2 Tafeln in einer Verpackung
2 x 35-g-Tafeln
Verkaufseinheit: 10 & 5 Stück
In über 40 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



Pure Schokovielfalt!

Ursprungsschokoladen, Karamelltafeln und mehr

In der Labooko-Linie präsentieren wir Edelkakao aus den besten Kakao-regionen 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.

Jedes Jahr gibt es auch ein neues Spitzencuvée mit Kakaoraritäten aus fünf Ländern.

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.



ART. NR. 20579

100% Madagaskar (2 x 32,5g)

Conchierzeit: 36 Std.

Eine reine 100%ige Single Origin Tafel, die Ihnen die Welt des Kakao eröffnet, ganz ohne Zucker- und Milchspielereien. Authentischer Kakaogenuss, kraftvoll und natürlich. Erleben Sie das natürliche Aromenfeuerwerk des fruchtig-zitronigen Kakao aus Madagaskar, das vom Terroir einer der wildesten Inseln der Welt geprägt ist.

Geschmacksprofil: Noten von roten Beeren, gerösteten Nüssen, Holz, Rahm und Kaffee

● vegan ● zuckeralternativ



ART. NR. 20601

100% Maya Cacao (2 x 32,5g)

Conchierzeit: 35 Std.

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 Kakaoerbe gestaunt. Erleben Sie eine Kreation mit 100 % Kakao, ohne Zucker, ein echter Schatz und ein Stück authentischer Kakaogeschichte!

Geschmacksprofil: nussig-würzig, dunkle Röstaromen, Schwarzteebitterkeit

● vegan ● zuckeralternativ



ART. NR. 20417

100% Peru (2 x 32,5g)

Conchierzeit: 40 Std.

100 % – mehr Kakao geht nicht: eine Ursprungstafel, 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 Kreation schmeckt so mild wie eine 80-prozentige Schokolade, obgleich sie rein ist, ohne Zucker und ohne sonstige Zutaten.

Geschmacksprofil: herb, Rotwein, Trauben, Oliven

● vegan ● zuckeralternativ



ART. NR. 20469

96% High-End (2 x 32,5g)

Conchierzeit: 34 Std.

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.

Geschmacksprofil: würzig mit Noten von Nüssen und roten Früchten

● vegan



ART. NR. 20418

90% Bolivien (2 x 32,5g)

Conchierzeit: 22 Std.

Eine Ursprungsschokolade mit 90 % Kakao und 10 % Rohrohrzucker, für alle, die keine Kompromisse machen und Klarheit lieben. Mit Kakao von El Ceibo, von dem es nur kleine Mengen gibt. Wir sind nach Bolivien gefahren, haben die Kakaobauern getroffen und diesen einzigartigen Kakao bekommen. Eine Kakaorarität!

Geschmacksprofil: Noten von Nüssen, Kaffee und Preiselbeeren

● vegan



ART. NR. 20492

82% Belize »Sail Shipped Cacao«

Conchierzeit: 21 Std.

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 % Kakaoanteil, die kaum bitter ist und ein breites Aromenspektrum besitzt, das Geheimnis ist der echte Maya-Kakao.

Geschmacksprofil: dezent würzig mit Noten von Nuss-Nougat, Karamell, Pflaumen und Sauerkirschen

● vegan



ART. NR. 20420

82% Peru

Conchierzeit: 20 Std.

Criollo ist die beste Kakaosorte der Welt, leider gibt es sie kaum noch. In Peru hat sich eine alte Kakao-sorte 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.

Geschmacksprofil: milder Kakao mit Noten von Nüssen, Biskuit, Rosinen und Trauben

● vegan



ART. NR. 20554

75% Guatemala

Conchierzeit: 8 Std. • SNR (Softnebelröstung)

Eine Kakaorarität 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 Edelkakaos zu kultivieren. Erleben Sie diesen Superkakaos, den wir mit unserer neu entwickelten Softnebelröstung (SNR) in Schokolade verwandeln.

Geschmacksprofil: Noten von Laugengebäck, Gewürzen, Beeren, Steinobst und Wassermelone

● vegan



ART. NR. 20524

75% Madagaskar

Conchierzeit: 22 Std.

Kakao aus Madagaskar ist extrem gefragt, es gibt nur ein kleines Anbau-gebiet, das berühmte Sambiranotal, dort haben wir diesen wunderbaren Kakao gefunden. Wenn Sie ein unvergessliches fruchtig-karamelliges Geschmacks-feuerwerk erleben möchten, dann ist unsere Madagaskar-Schokolade für Sie wie geschaffen.

Geschmacksprofil: elegantes Beeren-Aroma mit Noten von Karamell, karamellisierten Zitrusfrüchten und Nüssen

● vegan



ART. NR. 20602

75% Sao Tomé

Conchierzeit: 19 Std.

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 Inselkakaos, 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.

Geschmacksprofil: fruchtig, rote Kirschen, guter Schmelz, mild, schokoladig

● vegan



ART. NR. 20584

75% Tansania

Conchierzeit: 15 Std.

Die Kakaosafari! Eine Ursprungsschokolade mit 75 % Kakao aus Tansania. Der Edelkakaos ist ein Trinitario, ein Spitzenkakaos, 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 Näher des Nationalparks anbauen.

Geschmacksprofil: schokoladig-rahmiger Kakao-Charakter mit Noten von Zitrus-früchten, Sauerkirschen und Melasse

● vegan



ART. NR. 20482

72% Belize »Sail Shipped Cacao«

Conchierzeit: 21 Std.

Segel setzen für die Umwelt! Mehrere Wochen lang segelte der Kakao auf dem Segelschiff Avontuur von Belize nach Hamburg. Komplette 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 & Zukunft verbindet, so bekommt Umweltschutz neuen Wind!

Geschmacksprofil: süß und mild, Noten von karamellisierten Nüssen, Kondensmilch, Malz und schwarzen Beeren

● vegan



ART. NR. 20559

72% Brasilien

Conchierzeit: 11 Std. • SNR (Softnebelröstung)

Eine fruchtbetonte Ursprungsschokolade mit Edelkakaos 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.

Geschmacksprofil: Noten von Lebkuchen, karamellisierten Mandeln, Trockenfrüchten und roten Beeren

● vegan



ART. NR. 20583

72% Ghana

Conchierzeit: 12 Std.

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 ausgezeichnete 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.

Geschmacksprofil: rahmiger Schokoladen-Charakter mit Noten von Kirschen, Grapefruit und Lakritz

● vegan



ART. NR. 20618

72% Opus 5

Conchierzeit: 20 Std.

Die Welttournee: Erleben Sie ein Spitzen-cuvée mit Kakaoraritäten aus fünf Ländern: Tansania, Ghana, Togo, Guatemala und Dominikanische Republik. Bei dem Cuvée haben wir den Schwerpunkt auf afrikanischen Kakao gelegt und auf Kakaogebiete, die wir gerade besucht haben. Jeder Kakao wird individuell geröstet und zu einem vielschichtigen Kakaocuvée fusioniert. Limited Edition: Nur 1 Jahr lang erhältlich.

Geschmacksprofil: feine Fruchtsäure, getrocknete Süßkirsche, Sahne, Baguette

NEU

● vegan



ART. NR. 20422

72% Panama

Conchierzeit: 22 Std.

Native & Classic: Der wunderbare Cocabo-Kakao wird von indigenen Kakaobauern abseits aller Hektik unserer Zeit im Schutze des panamaischen Regenwaldes traditionell kultiviert. In unserer Schokofabrik verwandeln wir diesen aromatischen Kakao in eine Ursprungsschokolade mit sehr feinem Schokoflair.

Geschmacksprofil: intensiv schokoladig mit dezenten Noten von Minze, Kirschen und Mandeln

● vegan



ART. NR. 20552

72% Peru Chunchu

Conchierzeit: 21 Std.

Chunchu, die Kakaorarität aus Peru: Chunchu ist ein Urkakao, dessen Ursprünge Jahrhunderte zurückreichen. In der Region Cusco wächst diese Kakaoart auch heute noch, in ungewöhnlichen Höhen von 400 bis 1.400 Meter. Diesen seltenen Edelkakaos haben wir in eine elegante, vielschichtige Ursprungsschokolade verwandelt.

Geschmacksprofil: sehr mild mit Noten von Salzgebäck, süßem Rahm, Mango, Banane und Wassermelone

● vegan



ART. NR. 20585

70% Indien

Conchierzeit: 20 Std.

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 Schokofabrik Bean-to-Bar in eine Ursprungsschokolade mit 70 % Kakaopower verwandeln. Angebaut wird der Kakao von GoGround Beans, die sich sehr für Umweltschutz einsetzen.

Geschmacksprofil: schokoladiger Kakao-Charakter mit Noten von Kirschen, Pflaumenmus, Pfirsich und Gewürzen

● vegan



ART. NR. 20560

70% Nicaragua

Conchierzeit: 19 Std.

Eine Ursprungsschokolade mit 70 % Kakaanteil und nussig-malzigem Charakter. Mit Trinitario-Edelkacao von der Kooperative La Campesina, der in und rund um die Naturschutzgebiete Cerro Musún und Cerro Quirraguas wächst und von Kleinbauern geerntet wird. Ein Naturkacao in Begleitung von etwas Rohrohrzucker.

Geschmacksprofil: Noten von gerösteten Nüssen, Karamell, Malz und Trockenfrüchten

● vegan



ART. NR. 20586

70% Uganda

Conchierzeit: 23 Std.

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!

Geschmacksprofil: Noten von roten Früchten, Beeren, Fudge und Karamell

● vegan



ART. NR. 20553

68% Togo

Conchierzeit: 16 Std.

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!

Geschmacksprofil: Noten von Marzipan, Lakritze und Kirschmarmelade mit einem Hauch von Pfeffer

● vegan



ART. NR. 20426

62% Dominikanische Republik

Conchierzeit: 16 Std.

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 Inselkacao, den wir in eine dunkle Schokolade mit 62 % Kakaanteil verwandeln, die süß ist und die Natur schützt.

Geschmacksprofil: sehr süß und mild, schokoladig mit Walnussnoten

● vegan



ART. NR. 20428

60% Ecuador

Conchierzeit: 16 Std.

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 Sprühen. „Tolle Schokolade, mit wunderbarem Nacional-Aroma“, lautete das Urteil im internationalen Schokoladentest.

Geschmacksprofil: süß und mild, dezent blumig mit Noten von Toffee und karamellisierten Walnüssen

● vegan



ART. NR. 20545

80%/20% Kakao-Milch-Tafel, superdunkel, ohne Zuckerzugabe (2 x 32,5g)

Eine Tafel mit 80 % Kakaanteil und 20 % Milch – komplett ohne Zuckerzugabe. Die hochprozentige Milchsokoladentalternative für alle, die echte Kakaopower erleben wollen, ungezügelt, ohne Zuckerablenkung und nur leicht mit Milch abgesoftet.

Geschmacksprofil: Noten von gerösteten Nüssen und Nougat-Waffel mit leichtem Frucht-Akzent

● zuckeralternativ



ART. NR. 20470

70%/30% Kakao-Milch-Tafel, dunkel, ohne Zuckerzugabe (2 x 32,5g)

Eine Tafel mit 70 % Kakaoanteil und 30 % Milch, ohne Zuckerzugabe. Per Definition gehört Zucker in eine Milchsokolade, diese Kreation verzichtet auf Zuckerschmeicheleien und bietet stattdessen hochprozentigen Kakaogeschmack kombiniert mit Tiroler Bergbauernmilch. Eine spannende Milchsokoladalternative – ohne Zucker.

Geschmacksprofil: Noten von Nougat-Waffel und Sahne mit einem Hauch von Frucht

● zuckeralternativ



ART. NR. 20600

70% Peru (2 x 32,5g)

Eine Milchsokolade 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.

Geschmacksprofil: Karamell-Waffel, Sahne, prägnanter Kakaogeschmack



ART. NR. 20438

60% Nicaragua

Rund 60 % Kakaoanteil in einer Milchsokolade – das ist etwas ganz Besonderes. So viel Kakao steckt normalerweise nur in dunklen Schokoladen. Diese Milchsokolade bietet mit 60 % Kakao echten Schokoladengenuss, der von etwas Milch und einer leichten Süße des Rohrzuckers umspielt wird.

Geschmacksprofil: Schoko-Brownie mit Noten von malzigem Karamell, Rahm, Biskuit



ART. NR. 20437

50% Ecuador

In ganz Ecuador schätzt man den blumigen Charakter des landestypischen Cacao Nacional. In Manabi wird er seit Langem kultiviert. In dieser hochprozentigen Milchsokolade mit satten 50 % Kakao kombinieren wir den seltenen Cacao Nacional mit der guten Bio-Bergmilch aus Tirol und Rohrzucker.

Geschmacksprofil: Noten von dunkler Schokoladenmilch und Sahne mit einem Hauch von Waldbeeren



ART. NR. 20477

50% Nicaragua

„Die beste Milchsokolade der Welt“, urteilt der Schokoladentester Georg Bernardini, „Zotter kann sich bei den Milchsokoladen aufgrund der sehr harmonischen, nicht süßen, aber auch nicht zu herben Schokolade, die einen grandiosen Schmelz zeigt, an erster Stelle platzieren. Ein wahres Meisterwerk.“

Geschmacksprofil: Noten von Schokopudding, Toffee, Butterkeks und Rosinen



ART. NR. 20436

45% Peru

Eine Milchsokolade, die wir als Ursprungssokolade mit reinem Edelkakao aus Peru herstellen. Mit einheimischem peruanischem Natio-Kakao von Oro Verde. Natio-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 Milchsokolade verwandeln.

Geschmacksprofil: Noten von Milchkaramell, Butterkeks mit einem Hauch von Zimt



ART. NR. 20435

40% Dominikanische Republik

Eine süße Milkschokolade 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 % Kakaoanteil: süß, schokoladig und karibisch gut.

Geschmacksprofil: süß-milchig, milde Kakaonoten mit ausbalanciertem nussig-fruchtigen Charakter



ART. NR. 20531

35% Panama

Eine süße Ursprungsschokolade, die auch Kindern schmeckt, mit 35 % Kakao-anteil, 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.

Geschmacksprofil: Noten von süßer Vanillemilch, Karamell und Zimt



ART. NR. 20544

Edelweisse Schokolade

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.

Geschmacksprofil: Noten von Vanillepudding und süßer Schlagsahne



ART. NR. 20451

Kokos weiß

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.

Geschmacksprofil: intensiver Kokoscharakter, weiße Schokolade mit einem Hauch von Zitrone

● vegan



ART. NR. 20520

40% Soja

Diese Sojatafel ist mit 40 % Kakaoanteil recht kräftig im Geschmack. Statt mit Milchpulver realisieren wir diese Kreation mit getrocknetem Sojapulver. Beim Conchieren haben wir uns sehr viel Zeit genommen, damit sich die Kakaobutter optimal mit den Sojapartikeln vermischt. Neben Kakao und Soja erwartet Sie in dieser Sojakreation unraffinierter Rohrohrzucker. Rein pflanzlich und komplett vegan!

Geschmacksprofil: moderat süß, Mandelaroma, milder Kakao-Charakter

● vegan



ART. NR. 20442

Kaffee

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.

Geschmacksprofil: Noten Kaffeemilch, Toffee und Sahne



ART. NR. 20433

Karamell

Eine süße Tafel, die verführerisch nach Karamellbonbons schmeckt. Vorab wird die Milch karamellisiert, so entsteht der schöne Bonbongeschmack. Mit viel wertvoller Kakaobutter, Bio-Bergmilch aus Tirol, Mascobado-Zucker, der von Natur aus nach Karamell schmeckt, und einer kleinen Prise Salz.

Geschmacksprofil: Noten von Karamellgebäck, Milch und Zimt



ART. NR. 20450

Erdbeer

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.

Geschmacksprofil: Noten von Erdbeerkonfitüre mit Karamell- und Zitronenanklingen



ART. NR. 20448

Dankeschön

Karamell & Kaffee

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 gemahlenem, fein duftendem Kaffee.

Geschmacksprofil:

Karamell: Noten von Karamellgebäck, Milch und Zimt

Kaffee: Noten Kaffeemilch, Toffee und Sahne



ART. NR. 20151

Ein Blumenstrauß

Mandel-Rosen & Cashewnougat mit Wiesenblüten

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 Ringelblumen und Kornblumen dekoriert.

Geschmacksprofil:

Mandel/Rosen: Sanfte Röstaromen, Süßrahm, leichter Anflug von Zimt und Rosen, der lange am Gaumen bleibt

Cashew/Wiesenblüten: buttrig-süß, Karamell, nussiger Anklang, dann Übergang zu Kräutern. Ganz leichte Säure.



ART. NR. 20152

Für Dich und Mich

Erdbeer & 45% Milch

Erdbeer: Pure Fruchtlust, leuchtendes Rot und dieser Duft – alles ganz natürlich.

45% Milch: Eine Milchschokolade mit 45 % Kakaanteil und aromatischer Bergmilch von den Tiroler Bio-Bergbauern, Rohrohrzucker und echter Bourbonvanille. Bean-to-Bar hergestellt aus Edelkakaos aus Lateinamerika.

Geschmacksprofil:

Erdbeer: Noten von Erdbeerkonfitüre mit Karamell- und Zitronenanklingen

45% Milch: Noten von Milchkaramell, Butterkeks mit einem Hauch von Zimt



ART. NR. 20154

Glücksstücke

Kokos & 70% Dunkel

Kokos: Raffinierte Kokoschokolade. Mit Kokosraspeln und Kokosnussmilch statt Milch umgesetzt. Eine vegane Schoko mit exotischem Flavour!

70% Dunkel: Eine dunkle Schokolade mit 70 % Kakaanteil, hergestellt aus Edelkakaos, den wir Bean-to-Bar in eine erstklassige, hochprozentige Schokolade verwandeln.

Geschmacksprofil:

Kokos: Noten von süßem Kokos und weißer Schokolade mit einem Hauch von Zitrone

70% Dunkel: Noten von Butterschokolade, Mandeln, Nüssen, Trockenfrüchten und kandierten roten Früchten

● vegan

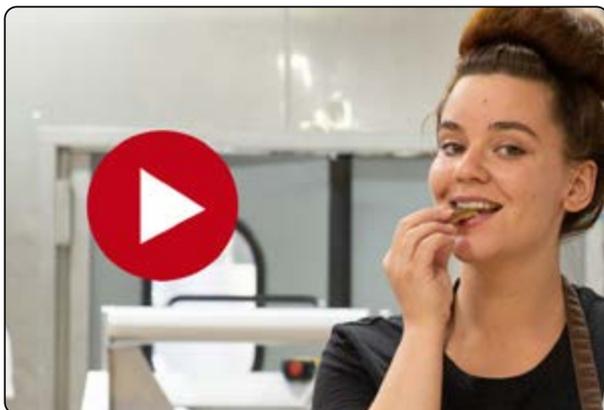
Labooko^{Mini}

10 x 8-g-Tafel = 80-g-Packung
Verkaufseinheit: 6 Stück
In 3 Variationen erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



Labooko Mini Variation – 10 Sorten & Videoverkostung

10 unterschiedliche Labooko-Mini-Sorten in einer Verpackung, inklusive Videoverkostung mit Julia Zotter, die man mittels des QR-Codes auf der Verpackung jederzeit ansehen kann. Spannende Mischungen als drei Variationen mit 10 dunklen Schokoladensorten, 10 Milkschokoladensorten und 10 veganen Kreationen. Erleben Sie, wie unterschiedlich Single Origin Schokoladen mit Edelkakao aus den besten Regionen der Welt schmecken. Die vegane Variation verblüfft mit veganer Vielfalt aus Nougats, Fruchttafeln und Single Origin Schokoladen. Dabei erklärt Julia Zotter auf unterhaltsame Weise jede Sorte und das Geheimnis ihres Geschmacks. Das interaktive Naschvergnügen – ein wissensreiches Genusserlebnis.



Inklusive
Videoverkostung
mit Julia Zotter



ART. NR. 17752

Labooko Mini Variation »Dunkle Schokoladen« – mit Videoverkostung

10 unterschiedliche Labooko-Mini-Sorten in einer Verpackung, inklusive Videoverkostung mit Julia Zotter, die man mittels des QR-Codes auf der Verpackung jederzeit ansehen kann.

Kosten Sie, wie unterschiedlich Kakao schmeckt. Julia Zotter nimmt Sie mit auf eine Reise durch die Welt des Kakaos. 10 Single Origin Schokoladen mit unterschiedlichen Kakaoprozenten und spannenden Geschichten: Mit echtem Maya-Cacao, Zorzal-Kakao, dem Naturschützer aus der Dominikanischen Republik, der ein Vogelschutzgebiet fördert, einer fruchtig-karamelligen Kakao-Rarität aus Madagaskar u.v.m.

● Sorten geändert ● vegan

Sorten:

- 100% Peru
- 90% Bolivien
- 82% Belize »Sail Shipped Cacao«
- 75% Guatemala
- 75% Madagaskar
- 72% Panama
- 70% Indien
- 70% Uganda
- 68% Togo
- 62% Dominikanische Republik



ART. NR. 17753

Labooko Mini Variation »Milchschokoladen« – mit Videoverkostung

10 unterschiedliche Labooko-Mini-Sorten in einer Verpackung, inklusive Videoverkostung mit Julia Zotter, die man mittels des QR-Codes auf der Verpackung jederzeit ansehen kann.

Kosten Sie ganz edle Single Origin Milchschokoladen, die mit Kakao aus den besten Kakaoregionen der Welt und der guten Milch von den Tiroler Bio-Bergbauern hergestellt wurden. Dazu gibt es noch feine weiße Schokolade, eine weiße Kokostafel mit exotischem Flavour, eine aromatische Kaffeekreation, verführerische Karamellkuvertüre u.v.m. Was das Besondere an jeder Sorte ist, erklärt Julia Zotter in der Videoverkostung.

Sorten:

- 35% Panama
- 40% Dominikanische Republik
- 45% Peru
- 50% Ecuador
- 60% Nicaragua
- 70% Peru
- Edelweiße Schoko
- Karamell
- Kaffee
- Kokos Weiß



ART. NR. 17754

Labooko Mini Variation »Vegan« – mit Videoverkostung

10 unterschiedliche Labooko-Mini-Sorten in einer Verpackung, inklusive Videoverkostung mit Julia Zotter, die man mittels des QR-Codes auf der Verpackung jederzeit ansehen kann.

Entdecken Sie die vegane Schoko-Vielfalt mit innovativen rein pflanzlichen Nougats, veganen weißen Kuvertüren, fruchtig-bunten Himbeer-Kokos- und Preiselbeertafeln und dunklen Single Origin Schokoladen, die zeigen, wie unterschiedlich Kakao schmeckt. Julia Zotter erklärt auf unterhaltsame Weise jede Sorte und verrät die Geheimnisse des Geschmacks.

● vegan

Sorten:

- Kokos Weiß
- Himbeer-Kokos
- Reis Weiß
- Soja
- Paranuss Nougat
- Preiselbeer
- Haselnuss Nougat
- 75% Tansania
- 72% Brasilien
- 75% São Tomé

Mitzi Blue

70-g-Scheibe
Verkaufseinheit: 10 Stück
In 8 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



STYLISCH, RUND UND BUNT

Die Mitzi Blue mit schönem Dekor & brandneuem Design

Flotte Titel, cooles Design und der hippe Mitzi-Mix – in jede Mitzi taucht eine kleine Mini-Mitzi. Die runde Schokolade mit stylischem Dekor aus Nüssen, Rosen, Herzen und mehr. Mit 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.



Knusper-Karamell

ART. NR. 24126

Karamelltafel + Karamell-Crispies

Das süße Karamellbonbon: eine süße Karamellscheibe, die ganz verführerisch nach Karamellbonbons schmeckt und zudem mit kleinen Karamell-Crispies verfeinert wurde, kombiniert mit einer kleinen reinen Karamellscheibe, die das Leben versüßt.

- Design geändert



Liebeshimmel

ART. NR. 24137

Weißer Schoko + Erdbeer + Himbeerherz

Süße Liebesschoko 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.

- Design geändert



Milchstraße

ART. NR. 24127

Milchschoko 40% + 50% + Kokosmond + Karamellstern

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.

- Design geändert



Nobelhobel

ART. NR. 24128

Dunkle Schoko 70% + 80% + Schoko-Kakaonibs

Edel & dunkel: eine dunkle Schokolade mit 70 % Kakaogehalt, kombiniert mit einer kleinen dunklen Scheibe mit exzellenten 80 % Kakaoanteil, verspricht erstklassigen Schokogenuß, knackig veredelt mit frisch gerösteten Kakao-Nibs, umhüllt von dunkler Schokolade.

- Design + Rezeptur geändert
- vegan



Nussi Bussi

ART. NR. 24130

Haselnussnougat + Cashewnougat + Nüsse

Nüsse – knackig & schmelzend: eine nussige Scheibe, gemixt aus Haselnussnougat und Milkschokolade, kombiniert mit einer kleinen Cashewnougatscheibe. Die beiden Nougats werden direkt in der Schokofabrik aus frisch gerösteten Nüssen hergestellt. Rundum dekoriert mit knackigen Haselnüssen in dunkler Schokolade und Walnüssen umhüllt von Milkschokolade.

- Design + Rezeptur geändert



Regenbogen

ART. NR. 24177

Milkschoko + Weiße Schoko + Knusperfrüchte

Süß & bunt, so wie das Leben: eine Milkschokoscheibe und eine kleine süße weiße Schokoscheibe. Rundum bunt dekoriert mit knusprigen Schokofrüchten: knusprig-knisternde Erdbeeren in rosa Erdbeerkuventüre, Maracuja in sonnengelber Maracujakuventüre und Heidelbeeren in lila Heidelbeerkuventüre, deren tolle Farben ganz natürlich nur aus Früchten und Beeren entstehen.

NEU



Rock 'n' Roses

ART. NR. 24176

Milkschoko + Nougat + Mandeln + Rosen

Süße Schokoballade: eine süße Milkschokoscheibe und in der Mitte eine kleine zartschmelzende Mandelnougatscheibe. Rundum rosarot dekoriert mit duftenden Rosenblüten und gerösteten Mandeln, umhüllt von Himbeerkuventüre mit einem Touch Rosenöl. Die tolle pinke Farbe entsteht ganz natürlich nur aus Himbeeren.

- Design + Rezeptur geändert



Vielen Dank

ART. NR. 24139

Milkschoko + Nougat + Trauben

Die süße Art, „Danke“ zu sagen: eine Milkschokoscheibe mit echter Tiroler Bio-Bergbauermilch und 40 % Kakaopower. Kombiniert mit feinem Haselnussnougat, das mit knackigem Haselnusskrokant verfeinert wird. Rundum mit Rosinen getupft.

- Design geändert



Bean-to-Bar in der Schokofabrik hergestellt –
Von der Kakaobohne bis zur Tafel



Quadratur des Kreises

70-g-Tafel
Verkaufseinheit: 10 Stück
In 13 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



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, Ahornzucker, Kokosblütenzucker und reinem Fruchtzucker, der in den beigegeben Mangofrüchten steckt. 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.



100 % Kakao ohne Zuckerzugabe

ART. NR. 18600

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

● vegan ● zuckeralternativ



75 % Dunkle Schoko mit Biosüße

ART. NR. 18601

Classic Schoko mit Null-Kalorien-Süße: eine dunkle Schokolade mit klassischen 75 % Kakaoanteil und einem Edelkakaoblend, gesüßt mit Biosüße (Erythrit), das wie Zucker schmeckt, angenehm süß und biologisch ist und zudem gar keine Kalorien hat. Eigentlich ein Wahnsinn, endlich Schoko zu naschen ohne schlechtes Gewissen.

● vegan ● zuckeralternativ



75% Dunkle Schoko mit Dattelsüße

ART. NR. 18614

Dunkle Schoko, nur mit Datteln gesüßt: eine dunkle Schokolade mit klassischen 75 % Kakaoanteil, gesüßt mit trendigem Dattelsüße, dem neuen Shootingstar unter den Zuckeralternativen. Dattelsüße entsteht aus gemahlenden Datteln, sprich Datteln in Pulverform, die von Natur aus eine hohe Süßkraft besitzen und einen eleganten Karamellgeschmack entwickeln. Komplett vegan mit natürlicher Süße.

● vegan ● zuckeralternativ



70 % Dunkle Schoko mit Ahornsüße

ART. NR. 18602

Der Klassiker mit Karamell-Special-Effect: eine dunkle Schokolade mit klassischen 70 % Kakaoanteil, gesüßt mit Ahornsüße. Ahornsüße wird aus dem Saft des Zuckerahorn-Baumes gewonnen, in Ahornsirup verwandelt, der in den USA und Kanada so beliebt ist, und abschließend noch kristallisiert. Ahornsüße ist Zucker sehr ähnlich und zugleich eine spannende Spielart. Es erwartet Sie ein intensiver Karamellwaffel-Charakter mit Noten von Ahornsirup, Rahm und Trauben.

● vegan ● zuckeralternativ



70 %/30 % Kakao & Milch ohne Zuckerzugabe

ART. NR. 18603

Kakao-Milch-Mix, ohne Zuckerzugabe: eine hochprozentige Milchschokoalternative mit 70 % Kakaoanteil, sprich: so viel Kakao wie sonst nur in dunklen Schokoladen steckt. Dazu 30 % Bio-Bergmilch. That's it! Einfach nur intensiver Kakaogeschmack, leicht bitter und sanft milchig.

● zuckeralternativ



60 % Milkschoko mit Kokosblütenzucker ART. NR. 18604

Milkschoko mit sehr viel Kakaopower und karamelligem Blütenzucker: Mit 60 % Kakaoanteil könnte diese Milkschokolade 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.

● zuckeralternativ



50 % Milkschoko mit Dattelsucker ART. NR. 18605

Milkschoko mit Naturzucker: Eine Milkschokolade 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 Schoko mit intensivem Schokoladen-Charakter und Noten von Milchkarame, gesalzenen Erdnüssen, Waffeln und Datteln.

● zuckeralternativ



Cashew mit Ahornzucker ART. NR. 18611

Eine vegane süße Milkschokoladalternative, die mit Ahornzucker gesüßt wird. Ahornzucker wird aus dem Saft des Ahornbaumes kristallisiert und ist eine spannende Zuckerspielart. Die vegane Milkschokoladalternative 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.

● vegan ● zuckeralternativ



Haselnuss mit Dattelsucker ART. NR. 18612

Eine Milkschokoladalternative aus Nüssen, Kakao und trendigem Dattelsucker. Aus Edelkakao, Süßmolke und Haselnüssen entsteht Bean-to-Bar eine völlig neue Kreation, die wie eine sehr nussige Milkschokolade schmeckt. Mit hohem Kakaoanteil von rund 50 % und einer leicht karamelligen Note, die der Dattelsucker von Natur aus mitbringt.

● zuckeralternativ



Kaffee Mandel mit Dattelsucker

ART. NR. 18615

Kaffeenuogat, nur mit Datteln gesüßt: Ein veganer Nougat aus frisch gerösteten Mandeln, reiner Kakaobutter und Kakaobohnen kombiniert mit frisch gemahlenem Kaffee, unserem eigenen Bio + Fair Kaffee, den wir direkt im Haus rösten. Intensiver Kaffeegeschmack unterstützt von Kakaoröstaromen, zart schmelzend und natürlich gesüßt mit Dattelsucker, sprich gemahlene Datteln, die den Genuss mit karamelliger Süße unterstreichen. Völlig veganer Kaffeerausch.

● vegan ● zuckeralternativ



Kakao mit Kokos-Mango nur mit Fruchtzucker

ART. NR. 18610

Eine Kakaotafel, gesüßt mit Tropenfrüchten. Die Innovation: Eine Tafel, die nur aus Kakao besteht und deren leichte Süße allein durch Früchte entsteht. Ganz ohne Zuckerzugabe und natürlich ohne Milch. Kakao veredelt mit Kokosmilch, Kokosflocken und puren Mangofrüchten, die zu feinem Pulver gemahlen werden, überrascht mit einem tollen tropisch-fruchtigen Geschmack und erfrischend säuerlicher Mangonote. Völlig vegan und himmlisch schmelzend.

● vegan ● zuckeralternativ



Kokos Karamell mit Kokosblütenzucker

ART. NR. 18609

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.

● vegan ● zuckeralternativ



Waldbeer Kokos mit Dattelsucker

ART. NR. 18608

Fruchtig und völlig vegan: eine Fruchttafel komponiert aus einer weißen Kokoskuvertüre und vielen Himbeeren und Brombeeren, die der Kreation eine dunkelrote Farbe und einen authentischen beerenstarken Geschmack verleihen. Gesüßt mit Dattelsucker, dem neuen Trend-Zucker aus gemahlene Datteln. Eine naturbelassene Zuckeralternative mit feiner Karamellnote. Dazu ein Spritzer Zitrone und reine Kakaobutter für den Schmelz.

● vegan ● zuckeralternativ

IN·FUSION

70-g-Tafel
In 6 Sorten erhältlich
Verkaufseinheit: 10 Stück
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



DIE FRUCHTIGE WUNDERWELT DES KAKAOS

Schokolade veredelt mit Fruchtkuvertüren

Inspiziert von den blumigen Weinbeschreibungen, die von Kirschnoten, Johannisbeeren und dunklen Beeren schwärmen, dachten wir, dass es klasse wäre, wenn jeder dieses fruchtige Aromenspektakel auch schmecken könnte. In der neuen Schokolinie verschmelzen wir Schokoklassiker mit echten Früchten, so bleibt das Kirscharoma keine Andeutung, sondern wird real. Im Fachjargon nennen wir die Verschmelzung von Schokolade und Fruchtkuvertüre Infusion, die dann zu einer Aromenexplosion führt. Kakao besitzt von Natur aus eine riesige Vielfalt an Aromen. Über 600 kennt man bereits und eine Vielzahl davon sind Frucht- oder Zitrusaromen. Mit Fruchtkuvertüren verstärken wir das natürliche Aromenprofil des Kakaos. Erleben Sie dunkle und Milkschokoladen, die von Himbeeren, Orangen, Kirschen, Preiselbeeren und Johannisbeeren begleitet werden. Die neuen Klassiker mit Fruchtgenuss!

Bean-to-Bar hergestellt
mit Edelkakao und gefriergetrockneten Früchten & Beeren!



Himbeer in Kakao

ART. NR. 18654

Milkschokolade 40% mit Himbeerkuvertüre verfeinert
Milkschokolade mit 40 % Kakaoanteil kombiniert mit Himbeerkuvertüre, bietet süßen Milkschokogenuss mit beerenstarker Begleitung. Ein süßer Schokogenuss mit feinem Himbeergeschmack und charakteristischer, erfrischender Fruchtsäure. Zart schmelzend dank reiner Kakaobutter. Bean-to-Bar hergestellt mit Edelkakao und gefriergetrockneten Himbeeren von „Faire Beere“. Eine himmlisch beerige Milkschokolade.



Johannisbeer in Kakao

ART. NR. 18651

Dunkle Schokolade 70% mit Johannisbeerkuvertüre verfeinert
 Dunkle Schokolade mit klassischen 70 % Kakaoanteil veredelt mit Johannisbeerkuvertüre, vereint exquisiten Schokogenuß mit fruchtig-saurem Johannisbeerflavour. Schon von Natur aus besitzt Kakao viele Beerenaromen, die durch die Fusion mit echten Johannisbeeren stark betont werden. Zart schmelzend dank reiner Kakaobutter. Bean-to-Bar hergestellt mit Edelkakao und gefriergetrockneten Johannisbeeren. Dunkle Schokolade mit erfrischendem Johannisbeer-Geschmack – sehr edel & beerig!



Maracuja und Orange in Kakao

ART. NR. 18650

Dunkle Schokolade 70% mit Maracujakuvertüre und Orangenkuvertüre verfeinert – Dunkle Schokolade mit klassischen 70 % Kakaoanteil veredelt mit Orangenkuvertüre und Maracujakuvertüre, verbindet erstklassigen Schokogenuß mit süß-sauren Zitrusfrüchten. Passend zu dem Aromenprofil des Kakaos, das voller Zitrusaromen steckt. Zart schmelzend dank reiner Kakaobutter. Bean-to-Bar hergestellt mit Edelkakao und gefriergetrocknetem Orangensaft und Maracuja. Dunkle Schokolade mit erfrischendem Orangen-Maracuja-Geschmack – ein Hit!



Preiselbeer in Kakao

ART. NR. 18652

Dunkle Schokolade 70% mit Preiselbeerkuvertüre verfeinert
 Dunkle Schokolade mit klassischen 70 % Kakaoanteil kombiniert mit Preiselbeerkuvertüre, begleitet den klassischen Schokogenuß mit einem spannenden, fruchtig-sauren Geschmack. Reine Kakaobutter sorgt für den tollen Schmelz. Dezent süß und mit Sonnenblumenlecithin umgesetzt. Bean-to-Bar hergestellt mit Edelkakao und gefriergetrockneten Preiselbeeren. Schokoladig-herb, beerig, erfrischend säuerlich und komplett vegan.

● vegan



Sauerkirsch in Kakao

ART. NR. 18653

Dunkle Schokolade 70% mit Sauerkirschkuvertüre verfeinert
 Dunkle Schokolade mit klassischen 70 % Kakaoanteil veredelt mit Sauerkirschkuvertüre, unterstreicht den fruchtigen Charakter des Kakaos. Von Natur aus bringt Kakao auch Noten von Sauerkirschen mit, die durch echte Sauerkirschen stark betont werden. Kräftiger Schokocharakter mit feinem Kakaobutterschmelz und charmantem Sauerkirschflavour. Bean-to-Bar hergestellt mit Edelkakao und gefriergetrockneten Sauerkirschen. Dunkle Schokolade mit fruchtig-süßem Sauerkirsch-Geschmack – ein Traum!

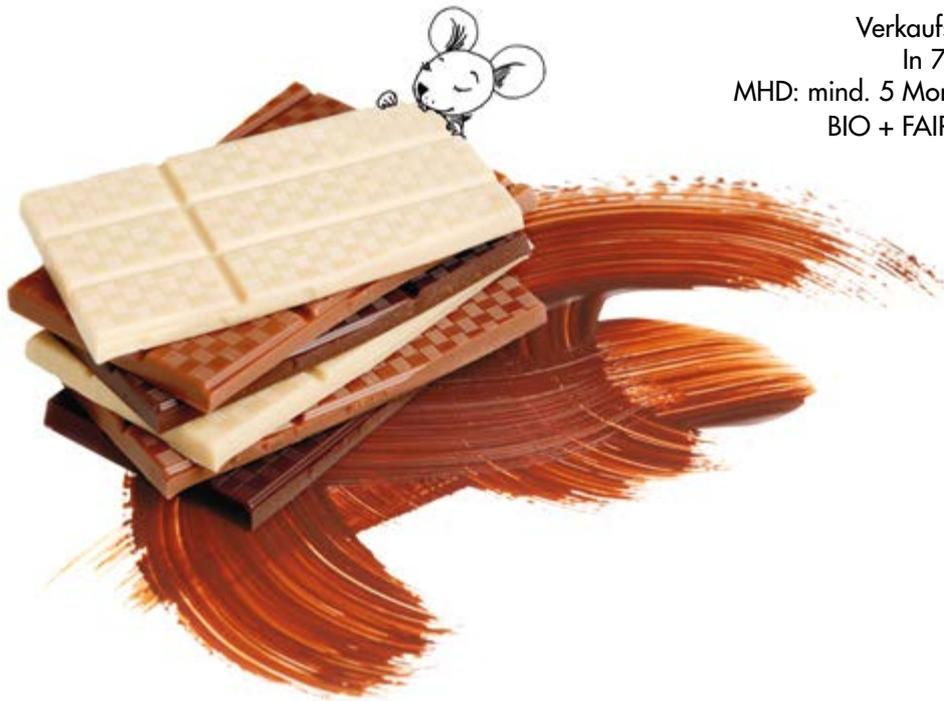


Zitrone in Kakao

ART. NR. 18655

Dunkle Schokolade 60% mit Zitronenkuvertüre verfeinert
 Dunkle Schokolade mit 60 % Kakaoanteil kombiniert mit Zitronenkuvertüre, bietet ein fulminantes Schokoerlebnis mit leichter Süße, klarem Schokocharakter und erfrischender Zitrusbegleitung, zart schmelzend dank reiner Kakaobutter. Bean-to-Bar hergestellt mit Edelkakao und gefriergetrocknetem Zitronenpulver. Dunkle Schokolade in Begleitung von Zitrone ist ein echtes Meisterstück.

Classic Schokolade

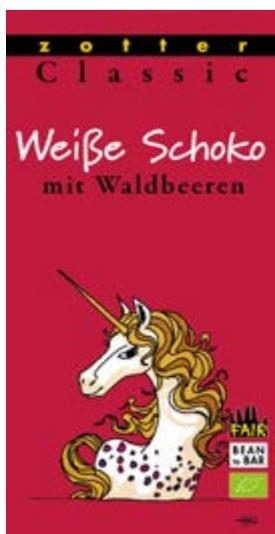


70-g-Tafel
Verkaufseinheit: 10 Stück
In 7 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR

Schokoladenklassiker im großen Format

Pur, in den klassischen Sorten: weiße Schokolade, Milkschokolade und dunkle Schokolade. Dazu die Haselnuss- und Mandelklassiker, eine süße Karamell-Krokant-Tafel und die neue weiße Schoko mit Beeren. Das Geheimnis der Classics liegt in der Auswahl guter Zutaten und in der Verarbeitung in Zotters Bean-to-Bar Schokofabrik. 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.



ART. NR. 18593

Weiße Schoko mit Waldbeeren

Eine weiße Schokolade fruchtig aufgepeppt mit vielen Himbeeren, Preiselbeeren und Heidelbeeren – abgerundet mit einem Touch erfrischender Zitronenkuvertüre. Insgesamt fruchtig-sauer und nicht so übertrieben süß, da diese weiße Schokolade extra weniger Zucker enthält als konventionelle weiße Schokolade.

NEU



ART. NR. 18558

Dunkle Schokolade

Eine klassische dunkle Herren- und Damenschokolade mit allerfeinsten Zutaten wie 70% Bio-Edelkakao, Rohrohrzuckersüße und ganz viel edler Kakaobutter. In der Bean-to-Bar-Schokofabrik verwandelt Zotter diese Zutaten in eine angenehme, dunkle Schokolade, die komplett bio und fair ist.

● vegan



ART. NR. 18565

Haselnuss Kuss

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.



ART. NR. 18560

Karamell mit Krokant

Eine süße Karamelltafel, die ganz nach Bonbons schmeckt, dazu ein wenig Milkschokolade und viele kleine feine Karamellcrunchies, die süß und knusprig herumhüpfen.



ART. NR. 18567

Mandel-Krokant

Eine nussige Tafel, gemixt aus Mandelnougat und weißer Schokolade, ohne Zuckerhammer, dafür mit viel Bio-Bergmilch aus Tirol. Dazu knuspriges Mandelkrokant und eine kleine Prise Zimt.



ART. NR. 18557

Milchschokolade

Eine klassische Milchschokolade mit superguten Zutaten. 40% Bio-Edelkakao, 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-Schokofabrik gefertigt.



ART. NR. 18556

Weiße Schokolade

Eine klassisch weiße Schokolade für Kinder, Teens und alle, die süße Schokolade lieben. Zartschmelzende Kakaobutter, Rohrohrzuckersüße und echte Bourbonvanille aus Madagaskar, wo nicht nur verrückte Tiere leben. Komplett bio und fair in Zotters Bean-to-Bar-Schokofabrik gefertigt.

Nougatriegel

Der Kassenschlager
25 Stück im Thekendisplay

25-g-Nougatriegel
Verkaufseinheit: 25 Stück
In 3 Sorten erhältlich
MHD: mind. 4 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



Endlich gibt es den Nougatriegel von Zotter: Selbst gemachter softer Nougat mit feinen Nussstückchen, überzogen mit Schokolade. Ein toller Snack für unterwegs, perfekt portioniert als kleine Nascherei für kleine und große Nussfans. Mit einer tierisch süßen Grafik und Nut-to-Bar, also von der Nuss bis zum Riegel bei Zotter hergestellt: mit besten Nüssen, hohem Nussanteil, Tiroler Bio-Bergbauernmilch, wertvollem Rohrohrzucker und reiner Kakaobutter, natürlich wie immer palmölfrei. Der Umwelt zuliebe verpackt in Papier mit Bio-Plastikbeschichtung.

Nougatriegel 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





Cashew Nougatriegel
Cashewnougat in weißer Schokolade

ART. NR. 28010

Ein süßer Nougatriegel für kleine und große Naschvögel, die auf selbst gemachten Cashewnougat mit vielen kleinen knackigen Cashewstückchen fliegen. Überzogen mit weißer Schokolade. Natürlich mit fair gehandelten Bio-Cashews. Ein toller Snack für Nussfans. Einfach Mmmh!
Nut-to-Bar, von der Nuss bis zum Riegel, bei Zotter hergestellt: mit besten Nüssen, hohem Nussanteil, Tiroler Bio-Bergbauernmilch, wertvollem Rohrohrzucker und reiner Kakaobutter, natürlich wie immer palmölfrei. Der Umwelt zuliebe verpackt in Papier mit Bio-Plastikbeschichtung.



Haselnuss Nougatriegel
Haselnussnougat in dunkler Milkschokolade 50%

ART. NR. 28008

Für kleine und große Naschhörnchen haben wir aus vielen Nüssen ein feines Haselnussnougat gezaubert und darin noch jede Menge Haselnussstückchen versteckt. Fein schmelzend & knackig, überzogen mit Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil. Natürlich mit fair gehandelten Bio-Haselnüssen.
Nut-to-Bar, von der Nuss bis zum Riegel, bei Zotter hergestellt: mit besten Nüssen, hohem Nussanteil, Tiroler Bio-Bergbauernmilch, wertvollem Rohrohrzucker und reiner Kakaobutter, natürlich wie immer palmölfrei. Der Umwelt zuliebe verpackt in Papier mit Bio-Plastikbeschichtung.



Mandel Nougatriegel
Mandelnougat in Milkschokolade 40%

ART. NR. 28009

Schmelzender softer Mandelnougat mit kleinen, knackigen Mandelteilchen in Milkschokolade mit 40 % Kakaoanteil ist ganz flott weggehampstert, wenn man nicht aufpasst. Natürlich mit mediterranen Bio-Mandeln. Der süße Nougatsnack für Klein und Groß.
Nut-to-Bar, von der Nuss bis zum Riegel, bei Zotter hergestellt: mit besten Nüssen, hohem Nussanteil, Tiroler Bio-Bergbauernmilch, wertvollem Rohrohrzucker und reiner Kakaobutter, natürlich wie immer palmölfrei. Der Umwelt zuliebe verpackt in Papier mit Bio-Plastikbeschichtung.

Nutting Hill

25-g-Nougatriegel
Verkaufseinheit: 25 Stück

1 Sorte erhältlich

MHD: mind. 4 Monate ab Lieferung

BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



Der Nougatriegel mit ganzen Nüssen

Ganze Haselnüsse auf selbst gemachtem Mandelnougat in Milkschokolade. Etwas Guarana sorgt für den Energieschub und mit einer Prise Salz gelingt das Zauberkunststück, dass der Nougat insgesamt nicht so süß wirkt. Die Silhouette der Nussberge in Schokolade inspirierte uns zu dem Namen »Nutting Hill«, der Nougatsnack mit knackigen Nussgipfeln.



ART. NR. 28002

25 Riegel in einer Box!

Maße des Thekendisplays:

B x H x T: 13,5 x 9 x 19,5 cm

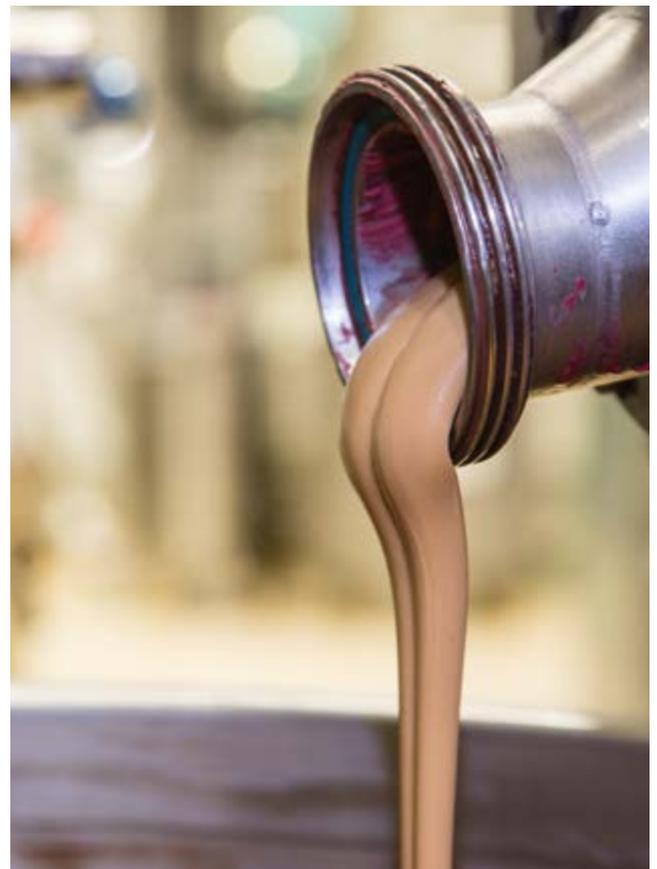
Nutting Hill liefern wir inklusive Thekendisplay. Box öffnen, aufstellen – fertig!





Nougat – Nut-to-Bar

von der Nuss bis zur Tafel in der Schokofabrik hergestellt



G.NUSS

Schoko mit Nüssen & Rosinen

70-g-Packung
Verkaufseinheit: 10 & 5 Stück
In 5 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + NUT-to-BAR



G. Nuss = steht für Schokogenuss mit Nüssen

Viele Nüsse tauchen in Schokolade und verführen mit tollem Design. Eine Topkombination: erstklassige pure Schokolade mit Nussstücken oder auch fruchtig verspielt mit Rosinen. Knackig, edel, schokoladig und cool – die Schokolade mit Biss für Nuss- und Genuss-Fans.



Cashew G. Nuss

ART. NR. 25896

*Milchschokolade
mit Cashewnougat und Cashewkernstücken*

Die feinen Glücklichschokolade: Frisch geröstete und grob gehackte 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.



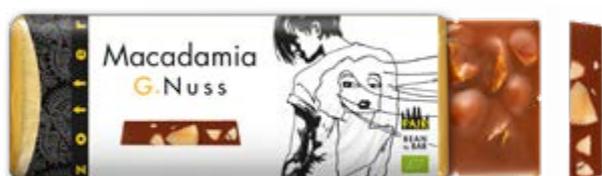
Haselnuss G.Nuss

ART. NR. 25899

*Dunkle Schokolade
mit Haselnussnougat und Haselnussstücken*

Knackiger Klassiker: Frisch geröstete und grob gehackte 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.

● vegan



Macadamia G.Nuss

ART. NR. 25893

*Milchschokolade
mit Macadamianougat und Macadamianussstücken*

Die Königin der Nüsse aus Australien: Frisch geröstete und grob gehackte Macadamien, die zu den teuersten Nüssen der Welt zählen, in Milchschokolade mit 50 % Kakaoanteil, die mit feinem selbstgemachtem Macadamianougat schmelzend veredelt wird.



Mandel G.Nuss

ART. NR. 25898

*Weißer Schokolade
mit Mandelnougat und Mandelstücken*

Mandelmania: Frisch geröstete Mandeln, grob gehackt, 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.



Traube + Nuss G.Nuss

ART. NR. 25897

*Milchschokolade
mit Haselnussnougat und gehackten Nüssen und Rosinen*

Knackig und fruchtig: Frisch geröstete und grob gehackte Haselnüsse, Mandeln, Cashewkerne treffen auf Rosinen in Milchschokolade, die mit selbstgemachtem Haselnussnougat verfeinert wird, wodurch sie noch nussiger und schmelzender wird.

drunter & drüber

70-g-Tafel
Verkaufseinheit: 10 & 5 Stück
In 8 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR
FRUIT-to-BAR + NUT-to-BAR



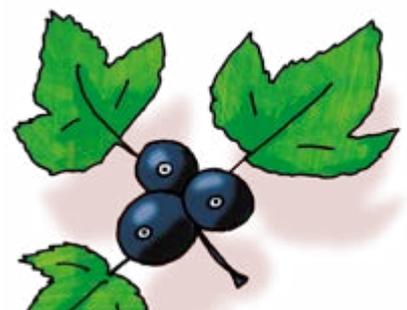
SHOWTIME FÜR DAS ZART SCHMELZENDE DUO AUS FRÜCHTEN UND NOUGAT MIT NUSSSTÜCKCHEN

Außen bunte Fruchtkuvertüren, die wir Fruit-to-Bar aus Früchten, Beeren, Rohrohrzucker und reiner Kakaobutter herstellen. Innen selbst gemachte Nougats, die wir Nut-to-Bar aus frisch gerösteten Nüssen, reiner Kakaobutter und etwas Schokolade herstellen. Die beste Nussqualität und den hohen Nussgehalt schmeckt man. Knackig verfeinert mit vielen Nussstücken.

Für Fans von schmelzenden Früchten und Nüssen.

Keine Regel ohne Ausnahme, das Karamell & Erdnuss-Duo gibt es auch.

BIO & FAIR, weil wir den Planeten mit seiner atemberaubenden Artenvielfalt lieben und schützen wollen.





Erdbeer & Cashew

ART. NR. 25850

*Erdbeertafel mit Kakaobutter und
Cashewnougat mit Cashewstücken*

Die feine Erdbeere flirtet mit zarten Cashews: Außen eine rosarote Erdbeerkuvertüre, die schon betörend gut nach frischen Erdbeeren riecht und deren tolle Farbe allein aus Erdbeeren entsteht. Mit einem erfrischenden Pfiff Zitrone. Innen ein zart schmelzender Nougat aus frisch gerösteten Cashewkernen, den wir Nut-to-Bar, von der Nuss bis zur Tafel, in unserer Schokofabrik herstellen. Mit vielen knackigen Cashewteilchen und reiner Kakaobutter.



Heidelbeer & Haselnuss

ART. NR. 25854

*Heidelbeertafel mit Kakaobutter und
Haselnussnougat mit Haselnussstücken*

Ins Blaue tauchen: Außen eine dunkelviolette Heidelbeerkuvertüre aus echten Blaubeeren, die, im Unterschied zu Kulturheidelbeeren, alles blau färben. Zart schmelzend dank reiner Kakaobutter und mit einem Pfiff Zitrone erfrischend abgerundet. Im Innern ein fabelhafter Haselnussnougat mit exquisitem Kakaobutterschmelz, leichter, nur unterstützender Rohrohrzucker-Süße und ganz vielen frisch gerösteten Haselnussstückchen.



Johannisbeer & Macadamia

ART. NR. 25853

*Johannisbeertafel mit Kakaobutter und
Macadamianougat mit Macadamiastücken*

Fruchtig-sauer & sinnlich-süß: Außen eine lila, fruchtig-saure Johannisbeerküvertüre gezaubert aus schwarzen Johannisbeeren, Rohrohrzucker und reiner Kakaobutter. Die tolle Farbe entsteht ganz natürlich nur aus Beeren. Innen ein zart schmelzender, süßer Macadamianougat, veredelt mit sinnlich-duftenden Tonkabohnen und jeder Menge frisch gerösteter kleiner Macadamiastückchen. Verführerisch schmelzend, dank reiner Kakaobutter.



Karamell & Erdnuss

ART. NR. 25852

*Karamelltafel mit Kakaobutter und
Erdnussnougat mit Erdnussstücken*

Süß & salzig: Außen eine Karamellkuvertüre, die verführerisch nach Karamellbonbons schmeckt und innen ein zart schmelzender Erdnussnougat aus frisch gerösteten Erdnüssen mit vielen kleinen, knackigen Erdnussstückchen. Mit einer Prise Salz abgerundet, die hervorragend zu Erdnüssen passt. Die salzige Note bremst zudem die Süße elegant aus und schafft eine tolle Balance mit feinem Kakaobutterschmelz.



Maracuja & Paranuss

ART. NR. 25856

*Maracujatafel mit Kakaobutter und
Paranussnougat mit Paranussstücken*

Das Amazonas-Duo: Außen eine fruchtige Maracujakuvertüre mit charakteristischer leichter Fruchtsäure und feinem Kakaobutterschmelz. Innen fein schmelzender Paranussnougat mit knackigen kleinen Paranussstückchen, die am Gaumen Samba tanzen. Paranüsse aus Wildsammlungen im bolivianischen Regenwald tragen zum Schutz des Regenwaldes bei. So bleibt der Regenwald intakt, schafft Einkommensquellen und muss hoffentlich keinen Monokulturen weichen.



Marille & Kürbiskern

ART. NR. 25858

Marillentafel mit Kakaobutter und Kürbiskernnougat mit Kürbiskernstücken

Die steirische Liebe: Außen eine fruchtig-gelbe Marillenkuvertüre, deren authentischer Geschmack allein aus Früchten entsteht. Innen ein zart schmelzender, klassisch grüner Kürbiskernnougat, voller kleiner frisch gerösteter Kürbiskernstückchen. Für den feinen Schmelz sorgt die reine Kakaobutter.



Preiselbeer & Hanf

ART. NR. 25855

Preiselbeertafel mit Kakaobutter und Hanfnougat mit Hanfsamen

Hanf, eine der ältesten Nutzpflanzen der Erde rockt mit wilden Beeren: Außen eine vegane Preiselbeerkuvertüre in leuchtendem Pink, die aus wildroten Preiselbeeren gezaubert wurde und deren tolle Farbe nur aus Beeren entsteht. Angenehm fruchtig-sauer, zart schmelzend dank reiner Kakaobutter. Innen ein selbst gemachter Hanfnougat mit kräftigem Hanfgeschmack. In den Nougat hüpfen viele frisch geröstete Hanfsamen. Natürlich komplett vegan.

● vegan

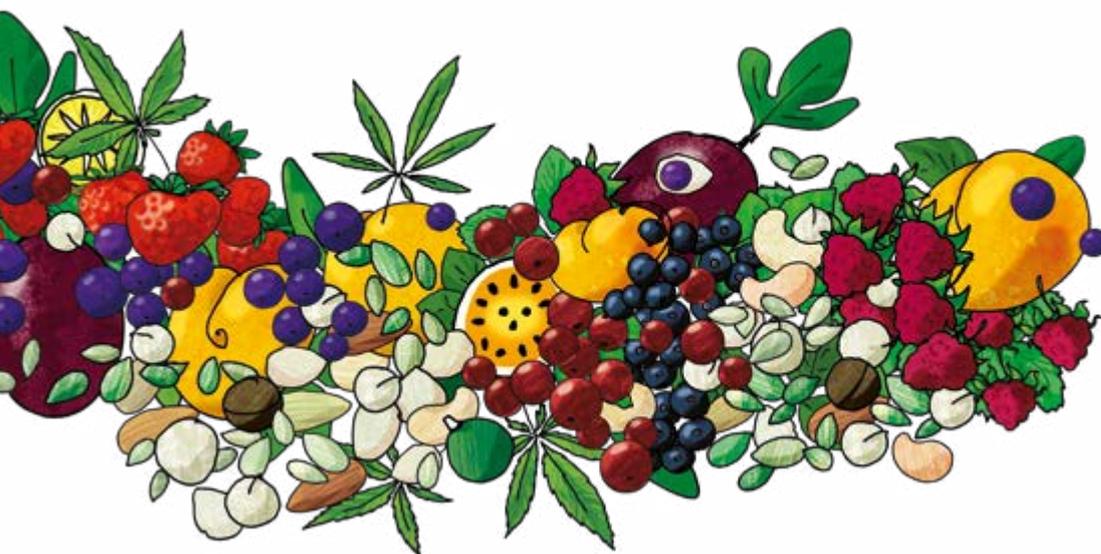


Zitrone & Pekannuss

ART. NR. 25857

Zitronentafel mit Kakaobutter und Pekannussnougat mit Pekannussstücken

Saures Früchtchen & süße Nuss: Außen eine blassgelbe erfrischende Zitronenkuvertüre, eine Komposition aus süßem Rohrohrzucker, reiner Kakaobutter und Zitronen. Innen ein zarter Pekannussnougat aus frisch gerösteten Pekannüssen, der süßen Variante einer Walnuss. Verfeinert mit vielen knackigen Pekannussstückchen. Toller Schmelz, fruchtig-erfrischend, nussig und nicht so süß, weil die Zitrone die Süße abfedert.





BIO + FAIR – Vom Rohstoff bis zur Schokolade



Nougat Praliné

70-g-Tafel
Verkaufseinheit: 10 & 5 Stück
In 5 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + NUT-to-BAR

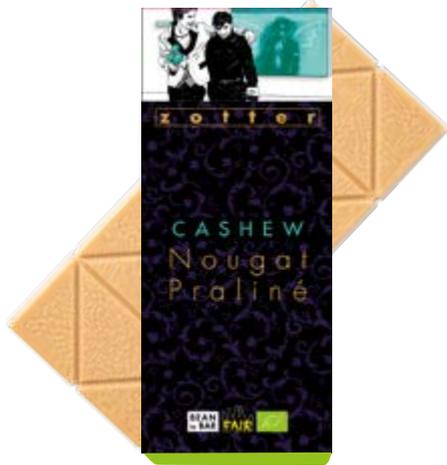


Die Nougat-Kollektion mit Klassikern und Raritäten, die verführerisch schmelzen ...

Unsere Nougat-Linie, zartschmelzender Nougat, den wir Nut-to-Bar selbst herstellen, mit hohem Nussanteil, frisch gerösteten Nüssen und mit reiner Kakaobutter. Manchmal kommt noch etwas Fruchtkuvertüre für den fruchtigen Touch dazu.

Mandel- und Haselnussklassiker sowie Nougat-Raritäten wie Cashewnougat, Macadamianougat und veganer Paranussnougat.

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.



ART. NR. 25450

Cashew Nougat Praliné

Cashewnougat

mit Ananaskuvertüre verfeinert

Selbstgemachter Cashewnougat, der 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.



ART. NR. 25449

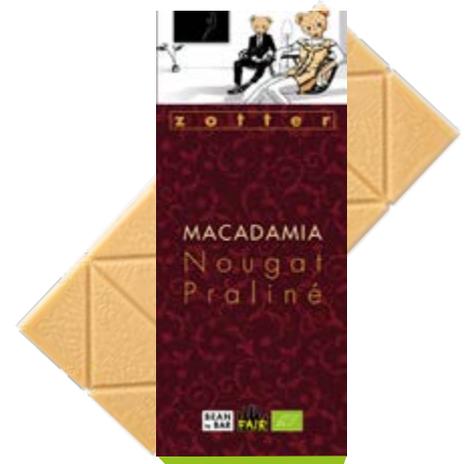
Haselnuss Nougat Praliné

Haselnussnougat

mit Preiselbeerkuvertüre verfeinert

Die Urform des Nougats als Luxusausführung mit Bio-Haselnüssen. Hausgemachter Haselnussnougat kombiniert mit etwas dunkler Schokolade mit 60 % Kakaoanteil und fruchtiger Preiselbeerkuvertüre verspricht fabelhaften Schmelz und tollen Haselnussgeschmack – wobei die Kreation auch noch vegan ist.

● vegan



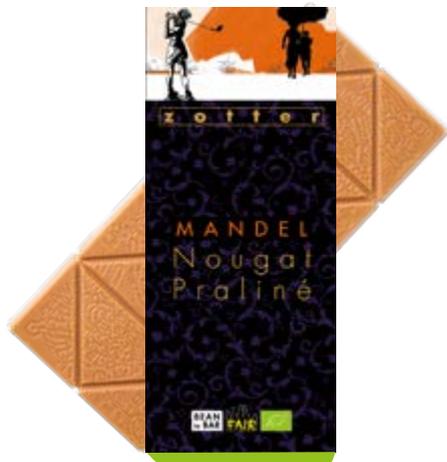
ART. NR. 25447

Macadamia Nougat Praliné

Macadamianougat

mit Maracujakuvertüre verfeinert

Die Übersinnliche. Die Macadamianuss ist unter Feinschmeckern sehr beliebt und wird als „die Königin der Nüsse“ bezeichnet. Bei Zotter werden diese feinen Nüsse in einen selbstgemachten Macadamianougat verwandelt, der mit etwas weißer Schokolade und fruchtiger Maracujakuvertüre sinnlich verschmilzt.



ART. NR. 25448

Mandel Nougat Praliné

Mandelnougat

mit Orangenuvertüre verfeinert

Wo Mandeln und Milch fließen, ranken sich Mythen und Geschichten um die bittersüßen Steinfrüchte, die streng genommen gar keine Nüsse sind. Bei Zotter werden sie lang und dunkel geröstet, um das Mandelaroma herauszukitzeln. Nut-to-Bar verwandeln wir die frisch gerösteten Mandeln in einen sagenhaften Mandelnougat. Abgerundet mit etwas Kakao, der die Süße abfedert und etwas Orangenuvertüre für den herb-fruchtigen Touch.



ART. NR. 25443

Paranuss Nougat Praliné

Paranüsse aus Wildsammlungen verwandelt Zotter in einen sinnlichen Paranussnougat, der mit etwas rein pflanzlicher Reiskuvertüre mit 40 % Kakaoanteil und einem Hauch Zimt verschmilzt. Dabei ist das Nougat Praliné völlig vegan und reine Kakao-butter sorgt für einen tollen Schmelz.

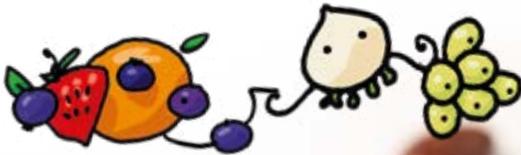
● vegan



balleros

in Schokolade gerollte Genuss-Stücke

100-g-Packung
Verkaufseinheit: 6 Pkg.
In 15 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



Getrocknete Früchte und geröstete Nussstücke gerollt in Schokolade, Nougat oder bunter Fruchtkuvertüre. 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. Sortenrein oder als abwechslungsreiche Knabbermischung mit unterschiedlichen Sorten erhältlich.

Völlig schokoladisiert mit glänzender Schokohülle.

Der Knabberspaß mit Stil!



Bunte Kürbiskerne

ART. NR. 19077

Kürbiskerne umhüllt von weißer Schokolade, dunkler Milchsokolade 50%, dunkler Schokolade 70 % und Himbeerkuvertüre – Kürbiskerne, die steirische Delikatesse mit vier unterschiedlichen Schokohüllen: frisch geröstete, knackige Kürbiskerne in dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, in Milchsokolade, in weißer Schoko und in pinker Himbeerkuvertüre als glänzende Knabberperlen.



Cashew

ART. NR. 19004

Cashewkerne umhüllt von Cashewnougat und dunkler Milchsokolade 50%
 Die Cashew hat im Vergleich zu anderen Nüssen einen nicht sehr hohen Fettgehalt, dafür aber Superkräfte. Bei Zotter werden die Cashews frisch geröstet und mit selbst gemachtem Cashewnougat, das mit Milchsokolade gemixt wird, überzogen. Mit einer glänzenden Schokonougathülle.



Erdnüsse + Salz

ART. NR. 19076

Gesalzene Erdnüsse umhüllt von Karamellkuvertüre und dunkler Schokolade 70%
 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.



Gebrannte Mandeln

ART. NR. 19080

Mandeln umhüllt von dunkler Milchsokolade 50%
 Sanft geröstete und karamellierte Mandeln umhüllt von Bergmilchsokolade mit 50 % Kakaoanteil und echter Bio-Bergbauernmilch aus Tirol. Ein zart schmelzender Knabberspaß mit knackigem Finale.



Haselnuss Klassik

ART. NR. 19009

Haselnüsse umhüllt von Haselnussnougat und dunkler Schokolade 70% – Lang geröstete und karamellierte Haselnüsse, in wunderbar nussigem Haselnussnougat und dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil gerollt. In glänzender Hülle. Ein Genussfest für Nussfans, das nebenbei auch noch komplett vegan ist.

● vegan



Ingwer in Kokos

ART. NR. 19041

Ingwer umhüllt von Kokoskuvertüre und Kurkuma
Kandierter Ingwer hauchdünn mit dunkler Schokolade überzogen und mit süßer weißer Kokoskuvertüre umhüllt, etwas Kurkuma sorgt für die leuchtend gelbe Farbe. Ein exotisch süß-scharfes Geschmacksfeuerwerk.

● Rezeptur geändert ● vegan



KaffeeDatteln

ART. NR. 19015

Datteln umhüllt von Kaffeekuvertüre und in Kaffeepulver gedreht
Ein orientalisches Märchen: Getrocknete Datteln in selbst gemachter Kaffeekuvertüre gerollt und mit Kaffeepulver berieselt. Genial!



Knabbermix VEGAN

ART. NR. 19085

Preiselbeeren umhüllt von Preiselbeerkuvertüre, Haselnüsse umhüllt von Haselnussnougat und dunkler Schokolade 70%, Ingwer umhüllt von Kokoskuvertüre, Kürbiskerne umhüllt von dunkler Schokolade 70% – Ein bunter, veganer Knabberspaß mit Nüssen, Beeren und Ingwer: Getrocknete Cranberrys in fruchtig-roter Preiselbeerkuvertüre, kandierter Ingwer in süßer Kokoskuvertüre, karamellierte Haselnüsse umhüllt von Haselnussnougat und dunkler Schokolade, dazu noch knackige Kürbiskerne in dunkler Schokohülle mit 70 % Kakaoanteil.

NEU ● vegan



Knusperfrüchtchen

ART. NR. 19078

Maracujas umhüllt von Maracujakuvertüre, Erdbeeren umhüllt von Erdbeerkuvertüre, Heidelbeeren umhüllt von Heidelbeerkuvertüre

Knusprig-schmelzender Fruchtmix zum Knabbern: knusprig-knistrende Erdbeeren, Maracuja und Heidelbeeren gerollt in den passenden Fruchtkuvertüren, deren tolle Farben nur aus Früchten und Beeren entstehen. Zu Genussperlen geschliffen.

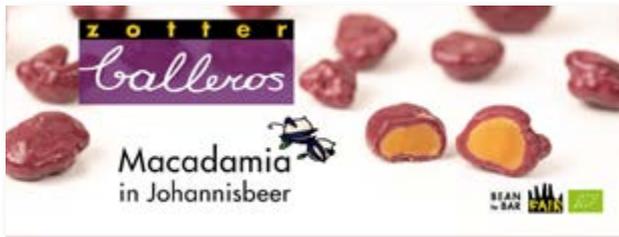


Krokant Pralinen

ART. NR. 19063

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. Süße Genussperlen mit glänzender Hülle.



Macadamia in Johannisbeer

ART. NR. 19079

Macadamien umhüllt von Johannisbeerkuvertüre

Die Königin der Nüsse, die buttrig-süße Macadamia, ganz frisch geröstet und in lila Johannisbeerkuvertüre gerollt, deren tolle Farbe und fantastischer Geschmack allein aus Beeren entstehen. Außen fruchtig-frisch und innen buttrig-nussiger Knabbertraum.



NussVariation

ART. NR. 19072

Cashewkerne in Cashewnougat und dunkler Milkschokolade 50%, Haselnüsse in Haselnussnougat und dunkler Schokolade 70%, Mandeln in dunkler Milkschokolade 50%, Macadamien in Johannisbeerkuvertüre

Der bunte Nuss-Mix: Vier frisch geröstete Nussklassiker zum Knabbern – Cashews, Haselnüsse, Mandeln und Macadamien



Physalis in Zitrone

ART. NR. 19081

Physalis umhüllt von weißer Schokolade und Zitronenkuvertüre
Die süß-sauren Andenbeeren werden mit süßer weißer Schokolade und etwas erfrischender Zitronenkuvertüre umhüllt. Genießen Sie echte Powerbeeren als fruchtig-erfrischendes Knabbervergnügen mit aufregendem Schmelz.



Pistazien in Mandelnougat

ART. NR. 19045

Pistazien umhüllt von Mandelnougat und dunkler Milkschokolade 50%

Sattgrüne, frisch geröstete Pistazien umhüllt von selbst gemachtem Mandelnougat und Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil, die wunderbar schmelzen. Mit glänzender Hülle. Einfach langsam die Schokohülle schmelzen lassen und die fein schmelzenden und knackigen Geschmacks Kunstwerke genießen.



Sauerkirschen

ART. NR. 19027

Sauerkirschen gerollt in dunkler Milkschokolade 50% und in Sauerkirchpulver gedreht

Fruchtbetont und säuerlich-frisch: Sauerkirschen rollen in dunkler Milkschokolade mit 50% Kakaoanteil, das von Kirschkirschenpulver berieselt wird.

GLÜHbirnchen + Riegel Edel-Kuvertüre

130-g-Packung Glühbirnchen in 19 Sorten erhältlich
130-g-Riegel in 6 Sorten erhältlich
Verkaufseinheit: 6 Stück
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



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 Beeren entstehen.

Stoff für neue Ideen liefern die duftenden und geschmacksintensiven Kaffee- und Karamell-Kuvertüren. Außerdem gibt es eine Reihe veganer Sorten sowie Kuvertüre ohne Zuckerzusatz, die mit Erythrit gesüßt wird, das keine Kalorien hat. Ganz neu dabei sind Kuvertüren, die mit Zuckeralternativen wie trendigem Dattelsucker 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 innovativen Sorten.

Unsere Edel-Kuvertüren werden Bean-to-Bar, direkt von der Bohne weg, in der Schokofabrik gefertigt und bestehen ausschließlich aus hochwertigen fair gehandelten Bio-Rohstoffen wie reiner Kakaobutter ohne jegliche Fremdfette, echter Bourbonvanille statt Vanillin, Bio-Bergmilch und Edelkakao mit Ursprungsgarantie.



Glühbirnchen – Kakao 100 %

ART. NR. 18437

Reine Kakaopower ohne Zuckerzusatz: kleine Glühbirnchen mit intensivem Kakaogeschmack und ausgezeichnetem Aromaprofil, hergestellt aus peruanischem Kakao. Die 100%ige Edel-Kuvertüre ist die perfekte Zutat für kreative Ideen. Sie hat Kakaopower, und Sie können sie mit Milch kombinieren oder mit Zucker, Stevia, Honig und anderem süßen.

In Form von kleinen Glühbirnen (Glühbirnenhälften). Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

- vegan ● zuckeralternativ



Glühbirnchen – Dunkle Schoko 90 %

ART. NR. 18438

Sehr dunkle Kuvertüre mit 90 % Kakaoanteil. Viel Kakaogeschmack, wenig Süße. Kakaobohnen und reine Kakaobutter in Begleitung von 10 % Zucker laden zum Experimentieren und Mischen ein.

In Form von kleinen Glühbirnen (Glühbirnenhälften). Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

- vegan



Glühbirnchen – Dunkle Schoko 80 %

ART. NR. 18408

Dunkle Kuvertüre mit fulminanten 80 % Kakaoanteil garantiert intensiven Schokoladengeschmack, mit ganz dezenter Rohrohrzucker-Süße und feinem Schmelz, dank reiner Kakaobutter.

In Form von kleinen Glühbirnen (Glühbirnenhälften). Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

- vegan



Glühbirnchen – Dunkle Schoko 70 %

ART. NR. 18407

Der Klassiker mit Edelkakao aus Südamerika und Afrika bringt ein fulminantes Schokoladenaroma: 70 % Kakaoanteil, reine Bio-Kakaobutter und Rohrohrzucker.

In Form von kleinen Glühbirnen (Glühbirnenhälften). Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

- vegan



Glühbirnchen – Dunkle Schoko 70 % mit Ahornzucker

ART. NR. 18451

Der Kuvertüre-Klassiker mit Karamellnote: eine dunkle Schokolade mit klassischen 70 % Kakaoanteil, 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 (Glühbirnenhälften). Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

- vegan ● zuckeralternativ



Glühbirnchen Dunkle Schoko, ohne Zuckerzugabe

ART. NR. 18449

Dunkle Schokoladen-Kuvertüre mit Bio-Süßstoff und 75 % Kakaoanteil. 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 (Glühbirnenhälften). Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

● vegan ● zuckeralternativ



Glühbirnchen – Dunkle Schoko 60 %

ART. NR. 18406

Milde dunkle Edel-Kuvertüre mit 60 % Kakaogehalt bietet ein süßes Kakaolerlebnis: Edelkakao, liebliche Rohrohrzuckersüße, reine Bio-Kakaobutter und keine Fremdfette.

In Form von kleinen Glühbirnen (Glühbirnenhälften). Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

● vegan



Glühbirnchen – Milkschoko 50 %

ART. NR. 18405

Hochprozentige Milkschoko-Kuvertüre aus Edelkakao bringt vollen Kakaocharakter und ist gleichzeitig mild im Geschmack. 50 % Kakaoanteil und Bio-Bergmilch aus Tirol (Bio vom Berg) bieten Schokoladengenuss mit zartem Milchgeschmack, dazu reine Kakaobutter, Rohrohrzucker, echte Vanille und eine Spur Salz.

In Form von kleinen Glühbirnen (Glühbirnenhälften). Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.



Glühbirnchen – Milkschoko 50 % mit Dattelsücker

ART. NR. 18452

Eine Milkschoko-Kuvertüre mit 50 % Kakaoanteil, Bio-Bergmilch und trendigem Dattelsücker, dem neuen Shootingstar unter den Zuckeralternativen. Ein naturbelassener Zucker, der aus gemahlenden Datteln besteht und eine leichte Karamellnote besitzt.

In Form von kleinen Glühbirnen (Glühbirnenhälften). Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

● zuckeralternativ



Glühbirnchen – Milkschoko 40 %

ART. NR. 18404

Klassische Milch-Kuvertüre mit hohem Kakaoanteil von 40 % und Bio-Bergmilch aus Tirol (Bio vom Berg), verspricht kräftigen Milch- und Schokoladengeschmack, mit Rohrohrzucker gesüßt und mit echter Bourbonvanille und einer Prise Salz veredelt.

In Form von kleinen Glühbirnen (Glühbirnenhälften). Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.



Glühbirnchen – Erdbeer

ART. NR. 18021

Erdbeer-Kuvertüre, die durch den hohen Fruchtanteil verblüffend intensiv nach frischen Erdbeeren schmeckt: pure Fruchtlust, leuchtendes Rot, natürlicher fruchtig-säuerlicher Geschmack, dezente Süße, reiner Kakaobutterschmelz.

In Form von kleinen Glühbirnen (Glühbirnenhälften). Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.



Glühbirnchen – Johannisbeer

ART. NR. 18435

Frucht-Kuvertüre aus schwarzen Johannisbeeren, deren tolle Farbe und natürlicher Geschmack allein durch Johannisbeeren entstehen, zartschmelzend dank reiner Kakaobutter.

In Form von kleinen Glühbirnen (Glühbirnenhälften). Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.



Glühbirnchen – Karamell

ART. NR. 18029

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 (Glühbirnenhälften). Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.



Glühbirnchen – Kaffee

ART. NR. 18027

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 (Glühbirnenhälften). Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.



Glühbirnchen – Kokos

ART. NR. 18412

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 (Glühbirnenhälften). Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

● vegan



Glühbirnchen – Reis weiß

ART. NR. 18023

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 (Glühbirnenhälften). Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

● vegan



Glühbirnchen – Soja

ART. NR. 18022

Die klassische Milkschokolade 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 (Glühbirnenhälften). Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

● vegan



Glühbirnchen – Waldbeeren

ART. NR. 18028

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 zart-schmelzend dank reiner Kakaobutter.

In Form von kleinen Glühbirnen (Glühbirnenhälften). Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.



Glühbirnchen – Weiße Schoko

ART. NR. 18018

Weißer 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 (Glühbirnenhälften). Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.





ART. NR. 18010

100% Kakao – 120g

Klarheit am Gipfel: reine Kakaomasse aus 100 % Kakaobohnen – weiter nichts. Der Kakao gibt hier sein Solo. Der Urstoff zum Weiterexperimentieren: 100 % Kuvertüre können Sie nach Belieben mit Milch, veganen Drinks, Zucker und Honig kombinieren. Bean-to-Bar hergestellt aus besten fair gehandelten Bio-Kakaobohnen.

● vegan ● zuckeralternativ



ART. NR. 18007

70% Dunkle Schokolade

Dunkle Schokolade at its best: Der dunkle Klassiker mit einem Kakaocuvée aus Lateinamerika und Afrika. 70 % Kakaoanteil mit samtigem Akzent bringt Schokoladengenuss, reine Kakaobutter den feinen Schmelz und unraffinierter Rohrohrzucker eine feine Süße.

● vegan



ART. NR. 18006

60% Dunkle Schokolade

Eine sanfte dunkle Schokolade, die aber mit 60 % Kakaogehalt schon deutlich mehr Schokoladenaroma mitbringt als herkömmliche dunkle Kuvertüren. Bei 60 % Kakaoanteil springen die exotischen Aromen der Kakaobohnen an. Gepaart mit Rohrohrzucker und reiner Kakaobutter.

● vegan



ART. NR. 18005

50% Milkschokolade

Kräftige Milkschokolade mit überproportional hohem Kakaoanteil von 50 % bietet Schokoladengenuss mit zartem Milchgeschmack. Mit naturreiner Bergmilch von den Tiroler Bio-Bergbauern, reiner Kakaobutter, Naturzucker und echte Vanille.



ART. NR. 18004

40% Milkschokolade

Klassische Milkschokolade mit hohem Kakaoanteil von 40% und viel guter Bergmilch, hergestellt von den Tiroler Bio-Bergbauern, verspricht kräftigen Milch- und Schokoladengeschmack. Mit unraffiniertem Vollrohr- und Rohrohrzucker, reiner Kakaobutter und echter Vanille.



ART. NR. 18003

Weiße Schokolade

Eine weiße Schokolade auf hohem Niveau, mit wunderbarem Schmelz: Kakaobutter, viel aromatische Bergmilch aus Tirol, unraffinierter Rohrohrzucker und eine Prise echter Bourbonvanille.

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 **dünne, glänzende Schokoüberzüge** 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



Choco Nougat

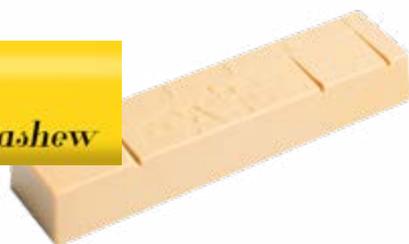
Zum Backen und Pralinenmachen

130-g-Riegel
Verkaufseinheit: 6 Stück
In 12 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + NUT-to-BAR



Zart schmelzender Nougat aus frisch gerösteten Nüssen und Samen, verfeinert mit Schokolade und mit echter Vanille, Zimt, Rosenblüten 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.

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



Choco Nougat Cashew

ART. NR. 18039

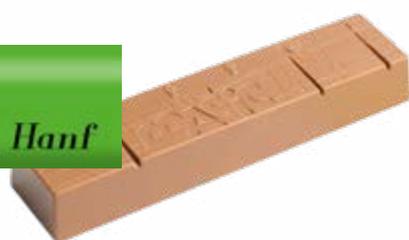
Zart schmelzender Nougat aus frisch gerösteten Cashewkernen, weißer Schokolade und Milkschokolade. Mit einer Prise Zimt veredelt.



Choco Nougat Erdnuss

ART. NR. 18041

Exquisiter Nougat aus frisch gerösteten Erdnüssen und Milkschokolade mit 40 % Kakaoanteil. Sehr dezent mit Bird's Eye Chili abgerundet.



Choco Nougat Hanf

ART. NR. 18037

Veganer Nougat aus frisch gerösteten Hanfsamen und etwas veganer Kuvertüre, die auf Reis basiert und satte 50 % Kakaoanteil mitbringt.

● vegan

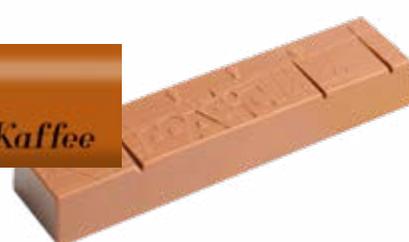


Choco Nougat Haselnuss

ART. NR. 18002

Was für ein genialer Stoff! Fein geröstete Haselnüsse mit einem sagenhaften Schmelz der Kakaobutter, einer leichten, nur unterstützenden Rohrohrzucker-Süße und einem Hauch Vanille.

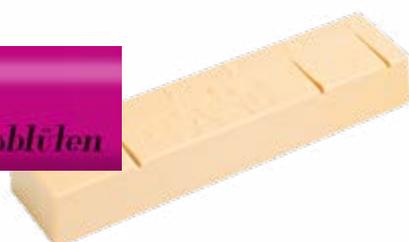
● vegan



Choco Nougat Kaffee

ART. NR. 18047

Frisch gerösteter und fein gemahlener Bio+Fair-Kaffee aus unserer Kaffeerösterei verschmilzt mit Mandelnougat, Mascobado-Zucker, etwas Kakao und Bourbonvanille zu einem duftenden zart schmelzenden Kaffeenougat mit fabelhaftem Kaffeearoma.



Choco Nougat Kokosblüten

ART. NR. 18046

Ein weißer Nougat aus Kokosblütenzucker, Kokosraspeln, echter Kakaobutter und Reisdrink statt Milch. Abgerundet mit Bourbonvanille. Rein pflanzlich & vegan

● vegan



Choco Nougat Kürbiskern

ART. NR. 18044

Grüner Nougat aus frisch gerösteten Kürbiskernen und rein pflanzlicher, weißer Reisschoko. Rein pflanzlich & vegan

● vegan



Choco Nougat Macadamia

ART. NR. 18042

Feiner Nougat aus gerösteten Macadamianüssen und weißer Schokolade. Veredelt mit etwas Kardamom, Koriander und sinnlich-duftenden Tonkabohnen.



Choco Nougat Mandel

ART. NR. 18001

Nussiger Nougat aus frisch gerösteten Mandeln. Veredelt mit reiner Kakaobutter, leichter Süße vom Rohrohr- und Vollrohrzucker, etwas aromatischer Bergmilch und echter Vanille.



Choco Nougat Mascobado

ART. NR. 18045

Süßer Nougat aus gerösteten Mandeln, Haselnüssen und Milkschokolade. Gesüßt mit feinem Mascobadozucker, mit Rosenblüten und einem Hauch Zitrone veredelt.



Choco Nougat Sesam

ART. NR. 18038

Feinster Nougat aus gerösteten Sesamsamen kombiniert mit einer rein pflanzlichen Milkschokolade, die auf Soja basiert. Rein pflanzlich & vegan

● vegan



Choco Nougat Walnuss

ART. NR. 18043

Exquisiter Nougat aus frisch gerösteten Walnüssen und einer rein pflanzlichen Milkschokolade, die auf Soja basiert. Mit Sternanis verfeinert. Rein pflanzlich & vegan

● vegan

Mit Choco Nougat kann man ganz leicht eigene Pralinen machen!



Choco Nougat schmelzen, in eine Form gießen und in kleine Pralinenstücke aufschneiden.



Mit Kakao bestäuben. Schon sind die Pralinen fertig!



Nach Lust und Laune dekorieren mit Blüten, Nüssen, Früchten und mehr!

Die Anleitung finden Sie online auf www.zotter.at/Pralinen-machen



Choco Lolly

20-g-Lolli
Verkaufseinheit: 10 Stück
In 7 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



Schoko-Lutscher für Kids

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

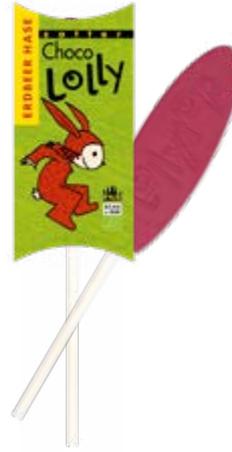
Choco Lollis sind die ersten Lollis, die komplett BIO und FAIR sind.



ART. NR. 25405

Choco Lolly „BananenTiger“

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.



ART. NR. 25401

Choco Lolly „ErdbeerHase“

Da hüpf das Kinderherz. Josef Zotter hat so lange gebastelt und gezaubert, bis er den unvergleichlichen Geschmack und betörenden Duft einer frisch geernteten Erdbeere in Schokolade verwandeln konnte. Purer Fruchtgenuss in Rot.



ART. NR. 25411

Choco Lolly „KaramellBär“

Ein Schoko-Lolli mit bärenstarkem Geschmack: Selbstgemachte Karamellschoko gemixt mit etwas Mandelnougat hat einen tollen Schmelz und einen irrsinnig tollen Karamellbonbongeschmack. Dazu gibt es kleine Honigcrispies, die beim Naschen süß knistern und noch mehr Fun bringen.



ART. NR. 25406

Choco Lolly „KokosAffe“

Wer hat die Kokosnuss geklaut!? Der Zotter war's. Geschickt wie ein Akrobat verwandelt Zotter Kokosnussflocken, Kokosnussmilch, wertvolle Kakaobutter und Rohrohrzucker in diesen Choco Lolly.

● vegan



ART. NR. 25402

Choco Lolly „MandelMaus“

Selbst gemacht schmeckt doch am besten: Aus süßen spanischen Mandeln macht Zotter ein Mandelnougat, das mit weißer Schokolade und Vanille gemischt, vor keiner Knabbermaus sicher ist.



ART. NR. 25404

Choco Lolly „MilchIgel“

Wer hoch hinaus will, der nascht den Milch-Igel aus Milchsokolade mit besonders hohem Kakaoanteil von 35 % und viel guter Bergmilch aus den Tiroler Alpen. Mit Rohrohrzucker und Vanille verfeinert.



ART. NR. 25403

Choco Lolly „Weißes U-Boot“

Auf Tauchgang in die Schokoladewelt: Diese weiße Schokolade hat neben Rohrohrzucker sehr viel wertvolle Kakaobutter und gute Bergmilch an Bord.



ART.NR. 23634

Choco Lolly-Ständer
finden Sie in der Rubrik Displays

Endorphine

Stimmung in Pralinenform

In 2 Größen erhältlich:
Verkaufseinheit: 8 Pkg.
24-g oder 48-g-Packung
MHD: mind. 2 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



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 natürlichem Geschmack. Die handgemachten Kugeln gibt es in einer schicken Pralinenstange – ein süßes kleines Geschenk und Mitbringsel.



ART. NR. 17893

**Pralinenstangerl Endorphine Edelrausch
(3 Kugeln)**

3 handgemachte Bio-Pralinenkugeln mit berauschenden Füllungen.

Sorten: Marc de Champagne, Whisky, Tequila

● Alk > 2%



ART. NR. 17404

**Pralinenstangerl Endorphine Erdbeer
(3 Kugeln)**

3 köstliche handgemachte Erdbeerkugeln in einer schicken Pralinenstange – eine fruchtige Erdbeer-Ganache mit einem Pfiff Zitrone in einer weißen Schokoladenkugel, die in weißer Schoko und Erdbeersucker gerollt wird



ART. NR. 17407

**Pralinenstangerl Endorphine Marc de Champagne
(3 Kugeln)**

3 edle handgemachte Champagnerkugeln in einer schicken Pralinenstange. Dunkle hochprozentige Schokoladenkugeln werden mit einer cremigen Marc de Champagne-Ganache gefüllt. Ein hochprozentiger Pralinenrausch!

● Alk > 2%



ART. NR. 17895

**Pralinenstangerl Endorphine Weinkollektion
(3 Kugeln)**

3 handgemachte Bio-Pralinenkugeln mit 3 Weinfüllungen in einer schicken Pralinenstange.

Sorten: Rotwein-Endorphin, Weißwein-Endorphin, Roséwein-Endorphin

● Alk > 2%



ART. NR. 17894

Pralinenstangerl Endorphine Edelrausch (6 Kugeln) - im Verkaufsdisplay
6 handgemachte Bio-Pralinenkugeln mit berausenden Füllungen.

Sorten: Marc de Champagne-Endorphin
Whisky-Endorphin
Tequila-Endorphin
Wodka-Endorphin
Rum-Endorphin
Cognac-Endorphin

● Rezeptur geändert ● Alk > 2%



ART. NR. 17405

Pralinenstangerl Endorphine Erdbeer & Kürbiskern (6 Kugeln) – im Verkaufsdisplay
6 köstliche handgemachte Erdbeer- und Kürbiskugeln in einer schicken Pralinenstange.

3 Erdbeer-Endorphine: Weiße Schokokugeln werden mit einer fruchtigen Erdbeer-Ganache gefüllt und in Erdbeersucker gerollt – Fruchtlust in Pralinenform!

3 Kürbiskern-Endorphine: Kürbiskerne sind die steirische Spezialität! Josef Zotter verwandelt Kürbiskerne in ein grünes Kürbiskernnougat. Diese einmalige Nougat-Innovation wird in weiße Schokokugeln gefüllt und in Kürbiskernkrokant gerollt.



ART. NR. 17408

Pralinenstangerl Endorphine Marc de Champagne & Himbeer (6 Kugeln) – im Verkaufsdisplay
6 feine handgemachte Marc de Champagne- und Himbeerkugeln in einer schicken Pralinenstange.

3 Marc de Champagne-Endorphine: Dunkle hochprozentige Schokokugeln werden mit einer cremigen Marc de Champagne-Ganache gefüllt. Ein hochprozentiger Pralinenrausch!

3 Himbeer-Endorphine: Fruchtexplosion in Pink. Eine Milkschokokugel gerollt in fruchtiger Himbeerkuvertüre, die aufgrund des hohen Fruchtanteils ganz natürlich in Pink leuchtet, gefüllt mit einer fruchtigen Himbeerganache und einem kräftigen Schuss Himbeerbrand.

● Alk > 2%



ART. NR. 17896

Pralinenstangerl Endorphine Weinkollektion (6 Kugeln) – im Verkaufsdisplay

6 handgemachte Bio-Pralinenkugeln mit 3 Weinfüllungen in einer schicken Pralinenstange.

Rotwein-Endorphin: Dunkle Schokokugel, die in rosaroter Himbeerkuvertüre gerollt wird. Gefüllt mit einer Rotweinschokoganache, die mit Johannisbeersaft und etwas Grappa veredelt wird.

Weißwein-Endorphin: Eine Milkschokokugel, die in weißer Schokolade gerollt wird. Gefüllt mit einer weißen Schokoganache, die mit Weißwein beflügelt wird.

Roséwein-Endorphin: Eine Milkschokokugel, gerollt in hellrosa Himbeerkuvertüre und etwas veganer weißer Reiskuvertüre. Gefüllt mit feinem Roséwein, der in eine weiße Schokoganache fließt, die mit Himbeerkuvertüre und einem Spritzer Zitrone veredelt wird.

● Alk > 2%

Nashido

die dünnen, cremig gefüllten Schokotafeln

10 x 8,5-g-Tafeln = 85-g-Packung

Verkaufseinheit: 6 Pkg.

In 10 Sorten + 1 Variation erhältlich

MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung

BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



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 zart schmelzend mit Haselnuss- und Erdnussnougat. Das schlanke Format hat Stil und ist ein echtes Genusserlebnis, weil es im Mund schnell schmilzt.

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



Erdnuss

ART. NR. 37586

10 dunkle Karamelltafeln, gefüllt mit Erdnussnougat
Peanut-Party: hauchdünne Milkschokolatafeln, gefüllt mit feinem Erdnussnougat, das Nut-to-Bar direkt bei Zotter aus frisch gerösteten Erdnüssen gefertigt wird.



Grappa

ART. NR. 37580

10 dunkle Schokoladen, gefüllt mit Grappacreme
La dolce vita: hauchdünne dunkle Schokolatafeln, 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.

● Alk > 2%



Haselnuss

ART. NR. 37501

10 Preiselbeertafeln, gefüllt mit Haselnussnougat
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 & komplett vegan!

● vegan



Himbeer

ART. NR. 37579

10 Milkschokoladen, gefüllt mit Himbeercreme
Beerengenuss: hauchdünne Milkschokolatafeln, gefüllt mit einer fruchtig-pinken Himbeerfüllung, deren tolle Farbe und Geschmack ganz natürlich durch Beeren entstehen, mit einem Pfiff Zitrone. Eingehüllt in Milkschokolade mit 40 % Kakaoanteil.



Johannisbeer

ART. NR. 37502

10 weiße Schokoladen, gefüllt mit Johannisbeercreme
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.



Karamellnougat

ART. NR. 37504

10 Karamelltafeln, gefüllt mit Mascobadonougat
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.



Marc de Champagne

ART. NR. 37582

10 dunkle Schokoladen, gefüllt mit Marc-de-Champagne-Creme
Lasst die Korke fliegen: hauchdünne dunkle Schokoladen, gefüllt mit einer klassischen Schokoganache aus Milch- und dunkler Schokolade, die mit feinstem Champagnerdestillat von Fleury, dem ersten demeter-zertifizierten Champagnerhersteller der Welt, veredelt wird. Eingehüllt in dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.

● Alk > 2%



Pfefferminze

ART. NR. 37500

10 dunkle Schokoladen, gefüllt mit weißer Minzcreme
Frisch & edel: hauchdünne dunkle Schokoladen, gefüllt mit einer weißen Minzcreme, die erfrischend nach Minze duftet. Ein Klassiker in dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil und Kakaocharakter. Fresh & by the way vegan!

● vegan



Rotwein

ART. NR. 37583

10 dunkel-fruchtige Schokoladen, gefüllt mit Rotweincreme
Schoko-Rubin: hauchdünne Schokoladen, gefüllt mit einer klassischen Schokoganache aus Milch- und dunkler Schokolade, die mit Bela Rex vom Weingut Gesellmann, einem klassischem Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon, veredelt wird. Dazu etwas Grappa. Eingehüllt in eine dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, die mit Johannisbeerkuvertüre fruchtig akzentuiert wird.

● Alk < 2%



Whisky

ART. NR. 37581

10 Milchsokoladen, gefüllt mit Whiskycreme
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 % Kakaoanteil.

● Alk > 2%



Für Naschkatzen

ART. NR. 37584

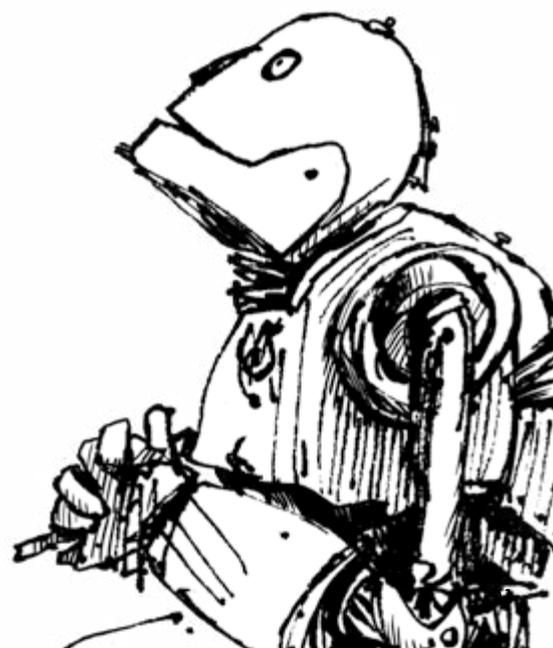
Variation mit 10 unterschiedlich gefüllten Schokotäfelchen
10 cremig gefüllte Schokotäfelchen mit fruchtigen und beschwipsten Füllungen von Himbeer bis Rotwein – ein süßes Genussabenteuer für große Naschkatzen
Sorten: Haselnuss, Marc de Champagne, Grappa, Himbeer, Johannisbeer, Erdnuss, Karamellnougat, Pfefferminze, Rotwein, Whisky
Zehn unterschiedliche Sorten; je eine kleine Tafel pro Sorte.

● Alk < 2%



Nashido – die dünnen, cremig gefüllten Schokotafeln

Hergestellt von den ersten Choco-Robotern der Welt in Teamarbeit mit unseren Mitarbeiter*innen. Unsere Mitarbeiter*innen 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.



Crema

**Streichfeiner &
süßer Brotaufstrich**

130-g-Creme im Glas
Verkaufseinheit: 4 Stück
In 15 Sorten erhältlich
MHD: mind. 6 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



**Der Brotaufstrich von Zotter.
Edle Nougatcremen, Schokocremen,
Erdnussbutter, Karamellbutter, zucker-
alternative Cashewcreme und die neue
Knuspercreme mit Krokant versüßen
Ihren Tag.**

Natürlich komplett BIO + FAIR.



Crema Butter-Karamell

ART. NR. 19534

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.



Crema Cashew

ART. NR. 19543

Ein nussiges, streichfeines Cashewnougat, das direkt in der Schokofabrik gefertigt wird. Frisch geröstete Cashews verwandelt in flüssiges Cashewnougat, gesüßt mit Dattelsucker, der eine feine Karamellnote besitzt, schmeckt einfach fantastisch und ist zudem zuckeralternativ. Dattelsucker ist der neue Trend-Zucker, der aus gemahlenden Datteln entsteht. Dabei ist diese Cashewnougatcreme auch noch komplett vegan. Einfach aufs Brot streichen und den Tag mit einem Nougatfrühstück beginnen!

● vegan ● zuckeralternativ



Crema Erdnussbutter

ART. NR. 19532

Cremige Energie fürs Frühstücksbrot. Frisch geröstete Erdnüsse werden gemahlen und mit Erdnussöl zu einer Erdnusscreme verfeinert. Mehr braucht es nicht! Hochwertige reine Nusspower!



Crema Hanf

ART. NR. 19529

Ein abgefahrener Brotaufstrich aus feinstem Hanfnougat, das direkt in der Schokofabrik 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!

● vegan



Crema Haselnuss

ART. NR. 19525

Streichfeines nussiges Haselnussnougat, das direkt in der Schokofabrik 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!

● vegan



Crema Kaffee

ART. NR. 19542

Ein streichfeiner Kaffeenougat, den wir in der Schokofabrik aus Mandelnougat, Kaffeeküvertüre und einer Milchkaffeeküvertüre zaubern. Cremig veredelt mit Mandelöl und mit unserem Bio+Fair-Kaffee aus unserer eigenen Kaffeerösterei umgesetzt. Sehr aromatische, nussige Kaffeenougatcreme. Einfach aufs Brot streichen und mit Elan in den Tag starten!



Crema Knuspernuss

ART. NR. 19547

Knusprig-süßes Haselnussnougat, das direkt in der Schokofabrik aus frisch gerösteten Haselnüssen hergestellt wird. Aufgepeppt mit ganz viel süßem Mandelkrokant, der für den tollen Knusperneffekt sorgt. Einziges Manko: Jeder liebt die Creme, daher einfach schnell aufs Brot streichen, zurücklehnen und entspannt grinsend genießen! So süß kann jeder Tag beginnen!

NEU



Crema Kürbiskern

ART. NR. 19548

Streichfeine grüne Nougatcreme aus Kürbiskernen, der steirischen Delikatesse schlechthin. Direkt in der Schokofabrik hergestellt aus Kürbiskernen, die wir zu Kürbiskernnougat und zu Kürbiskernmark verarbeiten, dazu kommt etwas Kernöl und eine Prise Salz. Eine ultimative Nougatcreme, die zudem auch noch komplett vegan ist. Für Steiermark-Fans & Veganer sowie alle, die auf innovative Naschereien stehen.

NEU

● vegan



Crema Mandel

ART. NR. 19526

Streichfeines nussiges Mandelnougat, das direkt in der Schokofabrik 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!



Crema Mandel + Früchte

ART. NR. 19539

Streichfeines nussiges Mandelnougat, das direkt in der Schokofabrik 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!



Crema Maroni-Haselnuss

ART. NR. 19545

Streichfeines nussiges Nougat, das aus Haselnussnougat, selbst gemachter Maronikuvertüre, Maronipulver und etwas Haselnussöl besteht und mit einem Hauch Zimt verfeinert wird. Natürlich mit fair gehandelten Bio-Haselnüssen und Bio-Maroni, die wir direkt in der Schokofabrik zu einer feinen Creme verarbeiten. Einfach aufs Brot streichen und mit Nuss-Genuss in den Tag starten!

- erhältlich im Herbst + Winter



Crema Nuss-Karamell

ART. NR. 19527

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!



Crema Nuss + Schoko

ART. NR. 19535

Die Schokonusscreme von Zotter fürs Frühstücksbrot. Ein nussiges Haselnussnougat, das direkt in der Schokofabrik 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.

- vegan



Crema Nuss + Schoko extradark

ART. NR. 19528

Die Schokocreme von Zotter fürs Frühstücksbrot. Eine streichfeine Schokocreme aus dunkler Schokolade mit 70 % Kakaopower, die direkt von der Bohne weg in der Schokofabrik gefertigt wird, veredelt mit etwas selbstgemachtem Haselnussnougat. Schokoladig, nussig und sehr exquisit!

- Name geändert
- vegan



Crema Tigernüsse

ART. NR. 19544

Streichfeine nussige Creme aus Tigernüssen und dunkler Schokolade mit 60 % Kakaoanteil, die mit Sonnenblumenöl sehr cremig wird. Tigernüsse sind ein Geheimitipp, man nennt sie auch Erdmandeln, obwohl es gar keine Nüsse, sondern Knollen sind, aber der süße Geschmack erinnert stark an Mandeln. Tigernüsse stecken voller wertvoller Stoffe, die Sie als süße Schokocreme direkt aufs Brot streichen können. Zudem ist diese Schokocreme auch noch komplett vegan.

- vegan

Choco Flakes

70-g-Packung
Verkaufseinheit: 6 Stück
In 5 Sorten erhältlich
MHD: mind. 4 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



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 Maisflakes in Grünteehülle und mehr.

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



Dunkle Schoko-Flakes

ART. NR. 19337

Maisflakes in dunkler Schokolade, bestäubt mit Kakao-pulver. Knackig-schokoladig: Dieser Knabberspaß ist komplett vegan.

- vegan

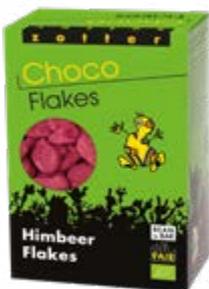


Grüntee-Flakes

ART. NR. 19340

Maisflakes in weißer veganer Reiskuvertüre. Bestäubt mit aromatischem Grüntee-pulver, das schon die Samurai schätzten und das spielend feinste Farb- und Geschmacksakzente setzt. Knackig-grün: Dieser Knabberspaß ist absolut vegan.

- Rezeptur geändert
- vegan



Himbeer-Flakes

ART. NR. 19335

Weizenflakes in Himbeerkuvertüre mit fruchtigem Himbeer-geschmack, bestäubt mit leuchtend pinkem Himbeerpulver. Knackig-schokoladiger Knabberspaß.

- enthält Gluten



Kaffee-Flakes

ART. NR. 19342

Dinkelflakes in aromatischer Kaffeekuvertüre, bestäubt mit frisch gemahlenem Kaffee-Kardamompulver sorgt für aufregend belebenden Geschmack. Kaffee und Kardamom sind einfach ein Dreamteam.

- enthält Gluten



Karamell-Flakes

ART. NR. 19339

Maisflakes in Karamellkuvertüre mit feinem Karamellbon-geschmack, bestäubt mit edlem Mascobado-Zucker, der von Natur aus nach Karamell schmeckt. Knackig-schokoladiger Knabberspaß.

Kuchen im Glas



100-g-Kuchen im Glas
Verkaufseinheit: 6 Stück

In 8 Sorten erhältlich

MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung

BIO + FAIR + BEAN-to-BAR

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 Einreihen. 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.



Geburtstagskuchen mit Kerze

ART. NR. 19629

Marmorkuchen mit dunkler Schokolade

Ein kleiner Geburtstagskuchen samt Geburtstagskerze und Kerzenhalter! Zum Geburtstag haben wir einen klassischen Marmorkuchen gebacken. Veredelt mit dunkler, 60%iger Schokolade, echter Bourbonvanille und selbstgemachtem Orangenconfit. Natürlich auch mit Eiern, Zucker, Butter und Weizenmehl.

● enthält Gluten



Dunkler Schokokuchen

ART. NR. 19602

Kuchen mit dunkler Schokolade

Ein weicher dunkler Schokokuchentraum mit 80-prozentiger Schokolade, feinen kleinen Mandelstückchen, etwas Honig und einem Schuss Schokolikör, den Zotter gemeinsam mit Gölles herstellt. Insgesamt sehr edel, schokoladig und saftig. Mit Butter, Schlagobers, Zucker, Eiern und Weizenmehl.

● Alk < 2% ● enthält Gluten



Früchte & Nüsse

ART. NR. 19608

Bananenkuchen mit Früchten und Nüssen

Ein Bananenkuchen mit Beerenflavour und knackigen Nüssen. Zucker, Butter, Eier, Weizenmehl, echte Vanille und Bananen sind die Basis für den Kuchen, in den Heidelbeer-, Himbeer-, Johannisbeer- und Zitronenkuvertüre fließen. Dazu erfrischendes, selbst gemachtes Zitronenconfit und fein gehackte Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse und Cashews. Ein kleiner Kuchen mit erstaunlich vielen Geschmacksnuancen.

● enthält Gluten



Haselnussnougat

ART. NR. 19626

Haselnussnougat-Kuchen

Ein Kuchen für Nuss-Fans! Komponiert aus selbstgemachtem Haselnussnougat, das wir aus feinen Bio-Haselnüssen fertigen, Haselnussmark und dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, die sich gemeinsam mit Butter, Rohrohrzucker, Eiern, Schlagobers und Weizenmehl in einen flaumigen Kuchen verwandeln, den man am besten warm genießt.

● enthält Gluten



Marzipankuchen

ART. NR. 19622

Marzipankuchen

Aus Marzipan und weißer Schokolade entsteht ein flockig-flaumiger, buttrig-weicher Kuchen. Mit etwas Rosenöl verfeinert, das dem Kuchen eine liebliche Note verleiht. Natürlich dürfen Eier, Butter und Weizenmehl nicht fehlen. Sehr fein!

● enthält Gluten



Milchschokokuchen

ART. NR. 19613

Kuchen mit Milchschokolade, hellen & dunklen Biskuitstücken und Cashewkernen

Ein cremig-weicher Schokokuchen mit der tollen Bergmilchschoko mit 40% Kakaoanteil, aufgepeppt mit kleinen gerösteten Cashewkernstückchen und Biscuit-Flecken aus weißer und dunkler Schoko, die in Milch getaucht werden – etwas Zimt, ein wenig Weizenmehl, Zucker, Butter, Eier und echte Vanille nicht zu vergessen.

● enthält Gluten



Schoko + Nüsse vegan

ART. NR. 19615

Veganer Kuchen mit dunkler Schokolade und Haselnüssen

Ein veganer Kuchen mit dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, dazu geröstete kleine Haselnussstückchen, ein Hauch Zimt und Apfelmus, der den Kuchen schön saftig hält. Als Basis sind Weizenmehl, Zucker und Sonnenblumenöl dabei.

NEU



vegan



● enthält Gluten



Weißer Schokokuchen

ART. NR. 19614

Kuchen mit weißer Schokolade

Ein feiner Kuchen mit weißer Schokolade, echter Vanille und vielen kleinen gerösteten Mandelstückchen; aufgepeppt mit Schoko-Biscuit-Sprenkeln, die in einem Mandeldrink getaucht wurden und den Kuchen frisch halten. Dazu kommen natürlich noch Butter, etwas Weizenmehl und Eier.

● enthält Gluten

Nibs + Kakaobohnen

100-g-Packung
Verkaufseinheit: 6 Pkg.
In 7 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



Pure Kakaopower

Ganze geröstete Kakaobohnen und kleine knackige Kakaonibs zum Knabbern und Vernaschen, wie es die Lateinamerikaner tun oder einfach als Topping und Dekor für Desserts, Kuchen und Müsli verwenden!

Choco Nibs in the Mix

Knackige Kakaonibs umhüllt von Schokolade, Karamell- und Himbeerkuvertüre. 2 Sorten in einer Verpackung. Der bunte Choco Nibs Mix zum Naschen & Dekorieren.



ART. NR. 22237

NIBS – naturell

Geröstete Manabi-Inti Select-Kakaobohnen aus Ecuador, geschält und zerkleinert zu feinen, kleinen Kakaonibs. Pure Kakaoenergie, kann man sofort Vernaschen, wie es die Lateinamerikaner tun oder zum Verfeinern von Speisen und Desserts verwenden.

● vegan



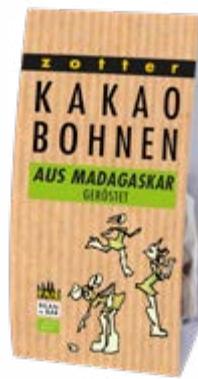
ART. NR. 17390

Kakaobohnen Ecuador

Frisch gerösteter Arriba-Spitzenkakao aus Ecuador mit charakteristischem blumigem Aroma. Ganze Bohnen, die reine Kakaopower.

Nicht vergessen, vor dem Naschen die Kakaobohnen schälen!

● vegan



ART. NR. 17391

Kakaobohnen Madagaskar

Frisch gerösteter Spitzenkakao aus Madagaskar mit fruchtbetontem Aromenspiel, Noten von Zitrusfrüchten und einer angenehmen Säure. Ganze Bohnen, die reine Kakaopower.

Nicht vergessen, vor dem Naschen die Kakaobohnen schälen!

● vegan



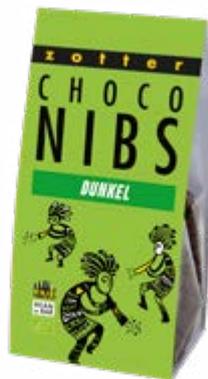
ART. NR. 17381

Kakaobohnen Peru

Frisch gerösteter Oro-Verde-Spitzenkakao aus Peru mit ausgeprägt fruchtigem und nussigem Aroma. Ganze Bohnen, die reine Kakaopower.

Nicht vergessen, vor dem Naschen die Kakaobohnen schälen!

● vegan



ART. NR. 19443

Dunkle Choco Nibs 70 %

Kakaobohnenstücke (Nibs) umhüllt von dunkler Schokolade 70%

Frisch geröstete, knackige Kakaonibs, die energiegeladenen Kakaobohnenteilchen, eingehüllt in dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil und Charakter. Zu edlen Genussperlen geschliffen.

● vegan



ART. NR. 19452

Himbeer & Weiße Choco Nibs

Kakaobohnenstücke (Nibs) umhüllt von Himbeerkuvertüre und weißer Schokolade

Nibs in the Mix: Frisch geröstete, knackige Kakaonibs, die puren Kakaoteilchen, umhüllt von weißer Schokolade und von rosaroter Himbeerkuvertüre, deren tolle Farbe und beerenstarker Geschmack ganz natürlich nur durch Früchte entstehen. Pure Kakaopower als fruchtig-süßer Knabberspaß! Choco Nibs kann man auch toll als Topping und Dekor für Desserts, Kuchen und Müsli verwenden!



ART. NR. 19453

Milch & Karamell Choco Nibs

Kakaobohnenstücke (Nibs) umhüllt von Milkschokolade 40% und Karamellkuvertüre

Nibs in the Mix: Frisch geröstete, knackige Kakaonibs, feine Kakaobohnenstücke, umhüllt von zart schmelzender Karamellkuvertüre, die ganz fabelhaft nach Karamellbonbons schmeckt und als Variation in einer Milkschokoladenhülle mit 40 % Kakaoanteil und Bio-Bergmilch aus Tirol. Pure Kakaopower als süßer-schokoladiger Knabberspaß! Choco Nibs machen sich auch toll als Topping und Dekor auf Desserts, Kuchen und im Müsli!

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.

So rösten wir unseren Bio+Fair-Kaffee

In unserer hauseigenen Kaffeerösterei rösten wir in kleinen 25-kg-Batches. Die Kaffeebohnen werden länderspezifisch, sehr langsam bei niedriger Temperatur geröstet, bis wir den 2. Crack hören, so entsteht ein Kaffee mit wenig Säure und viel Röstaroma. Kaffee ist reich an natürlichen Aromastoffen, durch eine schonende Langzeitröstung bei niedriger Temperatur kann der Arabica sein volles Geschmacksprofil entwickeln.

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.



ART. NR. 21301
Bio+Fair-Kaffee
Ganze Bohnen

250-g-Packung



ART. NR. 21302
Bio+Fair-Kaffee
Ganze Bohnen

500-g-Packung



ART. NR. 21303
Bio+Fair-Kaffee
Ganze Bohnen

1000-g-Packung



ART. NR. 21312
Bio+Fair-Kaffee
Ganze Bohne

500-g-Beutel



ART. NR. 21305
Bio+Fair-Kaffee
Ganze Bohne

1000-g-Beutel

Bio+Fair-Kaffee

GANZE BOHNEN aus der Zotter-Kaffeerösterei – mild und lang geröstet

Feinste 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.

Geschenksets

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



1



2



3



4



5

- 1 **zotter 01 „Ein Geschenk für DICH!“** **ART. NR. 29177** ● Alk > 2%
 Geschenkbox mit 1 Schokolade:
 „Ein Geschenk für Dich!“, Sorte: Marc de Champagne + Himbeeren (handgeschöpft)
- 2 **zotter 02 „Danke“** **ART. NR. 29178** ● Sorten geändert
 Geschenkset mit 2 Schokoladen:
 „Danke“, Sorte: Marzipan und Mandeln (handgeschöpft)
 Haselnuss G.Nuss, Sorte: Dunkle Schokolade mit vielen Haselnüssen
- 3 **zotter 02 „Für Dich“** **ART. NR. 22452**
 Geschenkset mit 2 Schokoladen:
 „Für Dich“, Sorte: Nougat Variation (handgeschöpft)
 Erdbeer & Cashew (drunter & drüber)
- 4 **zotter 03 „Alles Liebe“** **ART. NR. 29179**
 Geschenkset mit 3 Schokoladen:
 „Alles Liebe“, Sorte: Himbeer und Kokos (handgeschöpft)
 Mandel G.Nuss, Sorte: Weiße Schokolade mit vielen Mandeln
 40% Dominikanische Republik, pure Milkschokolade mit 40 % Kakaoanteil (Labooko)
- 5 **zotter 03 „Typisch Österreich“** **ART. NR. 29187**
 Geschenkset mit 3 Schokoladen:
 „Typisch Österreich“, Sorte: Graumohn mit Nougat (handgeschöpft)
 Marille & Kürbiskern (drunter & drüber)
 Haselnuss Nougat Praliné



5



6



7



8

- 5 **zotter 04 „Alles Gute“** ART. NR. 29180 ● Sorten geändert
 Geschenkset mit 4 Schokoladen:
 „Alles Gute“, Sorte: Mango Tango (handgeschöpft)
 Traube + Nuss G.Nuss, Sorte: Milchsokolade mit vielen Nüssen und Rosinen
 72% Opus 5, pure dunkle Ursprungsschokolade mit 72 % Kakaoanteil (Labooko)
 Karamell & Erdnuss (drunter & drüber)
- 6 **zotter 04 „Dankeschön“** ART. NR. 22453 ● Sorten geändert
 Geschenkset mit 4 Schokoladen:
 „Dankeschön“, Sorte: Karamell & Kaffee (Labooko)
 Erdbeer & Cashew (drunter & drüber)
 Vanille + Crisps (handgeschöpft)
 Haselnuss Nougat Praliné
- 7 **zotter 05 „Für Fleißige“** ART. NR. 29181 ● Sorten geändert
 Geschenkset mit 5 Schokoladen:
 „Für Fleißige“, Sorte: Müsli + Früchte (handgeschöpft)
 Cashew G. Nuss, Sorte: Milchsokolade mit vielen Cashewkernen
 72% Belize »Sail Shipped Cacao«, pure dunkle Ursprungsschokolade mit 72 % Kakaoanteil (Labooko)
 Mandel Nougat Praliné
 Mohn & Kirsche (handgeschöpft)
- 8 **zotter 05 „Vegane Vielfalt“** ART. NR. 29188 ● Sorten geändert
 Geschenkset mit 5 veganen Schokoladen:
 Amalfazitrone & Salbeimarzipan (handgeschöpft)
 Sonnenblume & Goldkirsche (handgeschöpft)
 82% Belize »Sail Shipped Cacao«, pure dunkle Schokolade mit 82 % Kakaoanteil (Labooko)
 Preiselbeer & Hanf (drunter & drüber)
 Paranuss Nougat Praliné



handgeschöpfte Schoko-Minis, 5 Sorten

ART. NR. 18742

Ein süßes Geschenkset mit 5 handgeschöpften Schoko-Minis in den Sorten:
 Milkschoko-Mousse
 SchokoBanane
 Schokobiene mit Honigblättchen
 Waldbeeren mit Vanille
 ButterKaramell

● Sorten geändert



handgeschöpfte Schoko-Minis mit Schwips, 5 Sorten

ART. NR. 18743

Ein Geschenkset mit 5 handgeschöpften Schoko-Minis mit alkoholischen Füllungen in den Sorten:
 Cognac + Kaffee
 Hauszwetschke
 Marc de Champagne
 Orangenlikör
 Whisky

● Sorten geändert ● Alk > 2%



handgeschöpfte Minis Kollektion • 12 Sorten

ART. NR. 24959

12 kleine handgeschöpfte Schokoladen, die mit vielen unterschiedlichen Sorten wie Marc de Champagne, Waldbeeren und Butterkaramell verführen. Sorten: Blauer Krachmohn, ButterKaramell, Haselnussnougat Krokant, Hanfpraline, Hauszwetschke, Himbeer Kokos, Marc de Champagne, Orangenlikör, Herzkirschen + Kürbismarzipan, Waldbeeren mit Vanille, SchokoBiene, Whisky

● Sorten geändert ● Alk > 2%



handgeschöpfte Minis Kollektion • 24 Sorten

ART. NR. 24986

Kleine handgeschöpfte Schokowunder in 24 Sorten in einer schicken Geschenkbox. Ein Genussfest mit verführerischen Sorten wie Beerenmarzipan, Karamellisierte Nüsse, Marc de Champagne und vielen mehr.

Sorten: Karamellisierte Nüsse, Whisky, SchokoBiene, Himbeer Kokos, Blauer Krachmohn, Orangenlikör, Hanfpraline, Haselnussnougat Krokant, Hauszwetschke, ButterKaramell, Beerenmarzipan, Milkschoko-Mousse, Nougat Variation, Amarena-Kirsch, Herzkirschen + Kürbismarzipan, Waldbeeren mit Vanille, Typisch Österreich, Marzipan und Mandeln, SchokoBanane, Karamellnougat, Marc de Champagne, Heidelbeeren + Zitronencreme, Cognac + Kaffee, Honig Nüsse

● Sorten geändert ● Alk > 2%



Trinkschokolade-Set „universell“

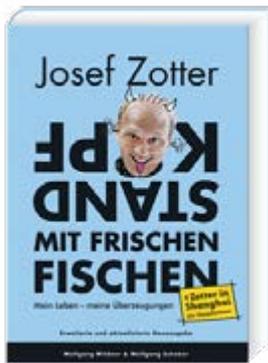
ART. NR. 22203

Das Geschenkset mit 10 Trinkschokosorten, einem Trinkschokoglas im Zotter-Design mit doppelter Glaswand und einem handgemachten Trinkquirler. Zehn Schokodrinks samt perfekter Ausstattung für Schokofans.

10 Trinkschokolade-Tafeln in den Sorten: Bitter Classic, Caffé Latte, Mandelnougat, Nuss-Nougat, Weiße mit Vanille, Cashew, Hanf-Drink, Mandelnougat, Nuss-Nougat und Götterdrink

Verpackt in einem dekorativen Geschenkkarton.

Maße der Geschenkbox: B : 23 x H: 24 x T: 9 cm



Buch: „Kopfstand mit frischen Fischen.

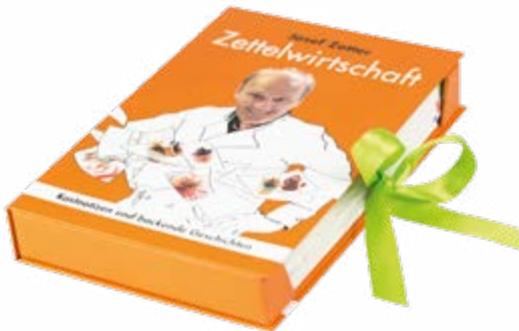
ART. NR. 22310

Mein Leben – meine Überzeugungen.“ von Josef Zotter

Die Biografie des Querdenkers – erweiterte und aktualisierte Neuauflage

Verfasst im Dialog mit den Journalisten Wolfgang Wildner und Wolfgang Schober.

Provokante und inspirierende Lektüre, 328 Seiten.



Backbuch: „Zettelwirtschaft. Kostnotizen und backende Geschichten“ von Josef Zotter

ART. NR. 22316

Josef Zotters persönliche Rezeptsammlung

Über 100 verführerische Dessert- und Kuchenrezepte mit Zotter-Schokolade.

Die Zettelwirtschaft steckt voller innovativer Ideen rund um den Gugelhupf, den österreichischen Cupcake, den man mit köstlichen Cremes füllen kann, Mousse Cubes, das sehr angesagte, moderne Dessert, viele aufregende Dekors aus Früchten sowie Crunchies und Sim Bim Kuchen, die man auch einreihen kann, um Kuchenvorräte für Gäste und Feste im Keller anzulegen. Natürlich auch mit vielen Glasuren und Backtipps.

Für jedes Rezept gibt es eine einzelne Rezeptkarte, ganz wie bei Josef Zotters Rezeptkartei, damit jeder flexibel mit den Rezepten arbeiten kann: Notizen machen, Lieblingsrezepte nach vorn sortieren, zum Einkaufen mitnehmen oder einzeln an Freunde verschenken.

Buchbox mit Rezeptkarten und Geschenkschleife, 136 Seiten. ISBN 978-3-901921-48-3



ART. NR. 23369

Schoko-Lade large – unbefüllt

Maße: B: 285 x T: 145 x H: 70 mm



ART. NR. 31512

Schoko-Lade small – unbefüllt

Maße: B: 220 x T: 145 x H: 70 mm

Damit keine Wünsche unerfüllt bleiben, bieten wir Ihnen noch die Schoko-Lade an. Die Schoko-Lade ist eine Geschenkbox mit herausziehbarer Schublade, in die, wie soll es anderes sein, ganz viel Schokolade passt. Die Schoko-Lade bietet sehr viel Platz und eignet sich hervorragend als exquisites Geschenk.

Befüllung möglich mit handgeschöpft, Labooko, Mitzi Blue, Trinkschokolade, Choco Lolly, Nougat Praliné, Balleros, uvm.

Geschenkkarton unbefüllt

für handgeschöpfte Schokoladen, Labooko, Nougat Praliné, drunter & drüber und G. Nuss mit transparentem Überschuber. In verschiedenen Farben erhältlich.



ART. NR. 32438
Schachtel zotter 01 elfenbein – für 1 Schokolade

ART. NR. 32437
Schachtel zotter 01 grün – für 1 Schokolade



ART. NR. 12320
Schachtel zotter 02 elfenbein – für 2 Schokoladen



ART. NR. 32442
Schachtel zotter 03 elfenbein – für 3 Schokoladen



ART. NR. 32443
Schachtel zotter 04 braun – für 4 Schokoladen



ART. NR. 32446
Schachtel zotter 04 elfenbein – für 4 Schokoladen



ART. NR. 32445
Schachtel zotter 04 rot – für 4 Schokoladen



ART. NR. 12321
Schachtel zotter 05 braun – für 5 Schokoladen



ART. NR. 12324
Schachtel zotter 05 elfenbein – für 5 Schokoladen



ART. NR. 12322
Schachtel zotter 05 grün – für 5 Schokoladen

Displays & Werbeartikel



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.



Einsteigerpaket „Choco Lolly“ ART. NR. 25407

Maße:

B: 30,5 cm

H: 40,5 cm

T: 28,5 cm

Alle 7 Choco Lolly-Sorten inklusive Display.
Macht nach Adam Riese insgesamt 70 Lollis = viele glückliche Kinder

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.

● geändert



1 z o t t e r Ständer – freistehend

ART. NR. 23107

Maße:

Für handgeschöpfte Schokoladen, Labooko, drunter & drüber, G. Nuss, Nougat Praliné
 Platz für 36 Sorten, max. 360 Tafeln
 Erweiterbar: Mit dem kostenlosen Erweiterungsbrett auch für Mitzi Blue, Quadratur des Kreises, In•Fusion geeignet.
 Material: Holz, Farbe: weinrot
 Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.
 Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.

B: 34 cm
 H: 181 cm
 T: 36 cm

2 z o t t e r Mix-Ständer – freistehend

ART. NR. 23108

Maße:

Für handgeschöpfte Schokoladen, Labooko, drunter & drüber, Balleros, Nougat Praliné, G. Nuss Platz für 16 Sorten (handgeschöpft) + oben 3 Reihen für 12 Sorten (Labooko), max. 280 Tafeln. Auf den unteren Doppelreihen kann man auch Trinkschokolade, Balleros, Choco Nougat, Edel-Kuvertüre präsentieren. Erweiterbar: Mit dem kostenlosen Erweiterungsbrett auch für Mitzi Blue, Quadratur des Kreises, In•Fusion geeignet.
 Material: Holz, Farbe: weinrot
 Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.
 Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.

B: 34 cm
 H: 181 cm
 T: 36 cm

3 z o t t e r Universalständer, schwarz – freistehend

ART. NR. 23639

Maße:

Für alle zotter-Produkte
 6 höhenverstellbare Fächer
 Material: Fichte, Farbe: Schwarz
 Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.
 Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.

B: 32 cm
 H: 167 cm
 T: 37cm



4



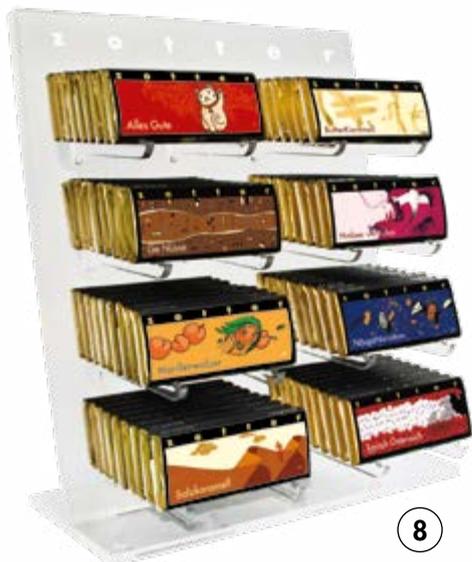
5



6



7



8



9

- 4 z o t t e r Ständer – 12 Sorten – Theke hoch** **ART. NR. 23106** **Maße:**
 B: 33 cm
 H: 57,5 cm
 T: 21 cm
- Für Labooko, drunter & drüber, Nougat Praliné
 6 Fächer, Platz für 12 Sorten, max. 120 Tafeln
 Erweiterbar: Mit dem kostenlosen Erweiterungsbrett auch für Mitzi Blue, Quadratur des Kreises, In•Fusion geeignet.
 Material: Holz, Farbe: weinrot
 Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.
 Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.
- 5 z o t t e r Thekenaufsteller Universal, schwarz** **ART. NR. 23652** **Maße:**
 B: 32 cm
 H: 57 cm
 T: 32 cm
- Für alle Zotter-Produkte wie handgeschöpfte Schokolade, Labooko, G.Nuss, Nougat Praliné, drunter & drüber, Mitzi Blue, Quadratur des Kreises, In•Fusion, Classic, Trinkschokolade-Packungen, Balleros und mehr.
 Material: Holz, Farbe: schwarz
 Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.
 Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.
- 6 z o t t e r Display Trinkschoko + handgeschöpfte Schoko-Minis, schwarz** **ART. NR. 23122** **Maße:**
 B: 26 cm
 H: 39 cm
 T: 38 cm
- Für Trinkschoko + handgeschöpfte Schoko-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.
- 7 Choco Lolly-Ständer – 7 Sorten** **ART. NR. 23634** **Maße:**
 B: 30,5 cm
 H: 40,5 cm
 T: 28,5 cm
- Für Choco Lolly
 Platz für 40 Lollis, 40 Steckplätze
 Material: Holz, Farbe: bunt
 Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.
 Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.
- Design geändert
- 8 z o t t e r Plexiglas-Ständer – 8 Sorten – Theke hoch** **ART. NR. 23101** **Maße:**
 B: 33,5 cm
 H: 42 cm
 T: 20 cm
- Für handgeschöpfte Schokoladen, drunter & drüber, Balleros, G. Nuss, Edel-Kuvertüre, Choco Nougat
 8 Reihen, max. 80 Tafeln
 Material: Plexiglas, Farbe: transparent
 Stecksystem
- 9 Erweiterungsbrett KOSTENLOS** **ART. NR. 10924** **Maße:**
 B: 30 cm
 T: 13,5 cm
- Für Mitzi Blue, Quadratur des Kreises, In•Fusion, Labooko, drunter & drüber
 Platz für 4 Sorten
 Erweiterung für den z o t t e r Mix-Ständer, z o t t e r Ständer und z o t t e r Ständer – 12 Sorten – Theke hoch
 Material: Holz, Farbe: weinrot
 Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.
 Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.



ART. NR. 23631

Verkaufsdisplay KOSTENLOS Nr. 1

Für handgeschöpfte Schokoladen,
Labooko, Nougat Praliné, G.Nuss,
drunter & drüber

Platz für 10 Tafeln
Wiederbefüllbar!

Material: Papier, Farbe: schwarz

Maße:

B: 6,8 cm
H: 15 cm
T: 17 cm



ART. NR. 23683

Verkaufsdisplay KOSTENLOS Nr. 2

Für Classic

Platz für 10 Tafeln
Wiederbefüllbar!

Material: Papier, Farbe: schwarz

Maße:

B: 9,5 cm
H: 21 cm
T: 18 cm



ART. NR. 23682

Verkaufsdisplay KOSTENLOS Nr. 3

Für Mitzi Blue, Quadratur des Kreises,
In•Fusion

Platz für 10 Tafeln
Wiederbefüllbar!

Material: Papier, Farbe: schwarz

Maße:

B: 13,5 cm
H: 16 cm
T: 18 cm



ART. NR. 23653

Trinkschokolade-Tischständer gelb

Für alle, die Trinkschokolade servieren: In-
formieren Sie Ihre Kunden mit diesem Dis-
play, welche Sorten Sie im Angebot haben!
Auswechselbare kaschierte Sortenkärtchen.

Maße:

B: 13 cm
H: 8,2 cm
T: 8,5 cm



ART. NR. 23637

zotter Cool Bag Large

Die praktische schicke Kühltasche für den Sommer. Ohne Kühleinlagekissen

B: 49 cm
H: 29,5 cm
T: 20,5 cm

● ab September neues Design

ART. NR. 23636

zotter Cool Bag Small

Die praktische schicke Kühltasche für den Sommer. Ohne Kühleinlagekissen

B: 45,5 cm
H: 25,5 cm
T: 9,5 cm

● ab September neues Design



ART. NR. 23575

zotter Papier-Sackerl klein mit Tragegriff

(1 Packung = 500 Stk.)

Bedruckt mit einem zotter Motiv.

B: 18 cm
H: 21 cm
T: 8 cm

ART. NR. 23576

zotter Papier-Sackerl mittel mit Tragegriff

(1 Packung = 350 Stk.)

Bedruckt mit einem zotter Motiv.

B: 23 cm
H: 27 cm
T: 11 cm

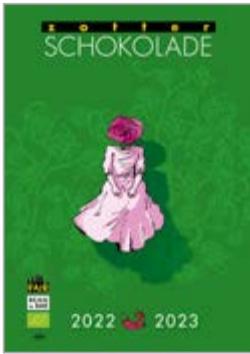
ART. NR. 23657

zotter Papier-Sackerl groß mit Tragegriff

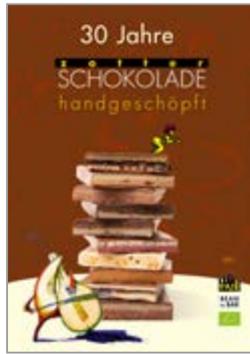
(1 Packung = 200 Stk.)

Bedruckt mit einem zotter Motiv.

B: 32 cm
H: 40 cm
T: 12 cm



Motiv 1



Motiv 2



Motiv 3



Plakat Image Hochformat Motiv 1

Der Hingucker:
Das Plakat im z o t t e r Design ist
in 3 Größen kostenlos erhältlich!

● Neues Motiv

DIN A1 23217
DIN A3 23516
DIN A4 23515

Plakat Image Hochformat Motiv 2

Der Hingucker:
Das Plakat im z o t t e r Design ist
in 3 Größen kostenlos erhältlich!

● Neues Motiv

DIN A1 23538
DIN A3 23537
DIN A4 23539

Plakat Image Querformat Motiv 3

Der Hingucker:
Das Plakat im z o t t e r Design ist
in 3 Größen kostenlos erhältlich!

● Neues Motiv

DIN A1 23640
DIN A3 23641
DIN A4 23642

Folder „Vision & Kreation“

Die Zotter-Philosophie für alle Kunden,
die mehr über Zotter erfahren möchten.
Kostenlos erhältlich!

ART. NR. 30464

Folder „Erlebniswelt“

Erlebniswelt Schokolade:
Der Ausflugstipp für Groß und Klein.
Der Folder macht Lust auf einen Besuch im
Schokoladen-Theater + Essbaren Tiergarten
Kostenlos erhältlich!

ART. NR. 30438

Folder „Sortiment 2022/23“

Alles von Zotter: Das gesamte Sortiment
im handlichen Format. Kostenlos erhältlich!

ART. NR. 30550



Symbolfotos

Schokoladen-Dummies

Ideal für die Auslage und zum
Dekorieren. Zotter-Dummies schmelzen nie.
Kostenlos erhältlich!

ART. NR. 23241



Symbolfoto

A4 Plakat „Schokolade macht Schule“

Kostenlos erhältlich!

ART. NR. 23627

Display „Schokolade macht Schule“

Kostenlos erhältlich!

ART. NR. 23628

Flyer „Schokolade macht Schule“

Kostenlos erhältlich!

ART. NR. 23629

● Projekt geändert



AUSZEICHNUNGEN 2019-2022



- **European Candy Kettle Award 2019**
für außergewöhnliche Qualität und Innovation

- **Walter Scheel Medaille 2019**
für den herausragenden Beitrag zur Weiterentwicklung der großen europäischen Genusskultur, verliehen in Bonn

- **Nachhaltigkeitspreis AUSTRIAN SDG AWARD 2020**
in der Kategorie Unternehmen

- **Bester Arbeitgeber der Steiermark 2021**
zum zweiten Mal in Folge der erste Platz in der Gesamtwertung

- **2021 Zotter auf Platz 7 der stärksten Marken in Österreich**
Die Top 10 Marken in Österreich: Österreich (selbst), Google, Österreichisches Rotes Kreuz, Wikipedia, Amazon, Hofer – und als süße Überraschung „Zotter“ auf Rang 7

- **Markttest „Schokolade 2021“**
5 x 1. Platz in den Kategorien: Top-Marke, Innovation, Vertrauen, Weiterempfehlung und Wichtigkeit für Österreich

- **TRIGOS Steiermark CSR-Award 2021**
Auszeichnung für die Zotter Erlebniswelt als vorbildliches, ganzheitliches CSR-Projekt

- **2022 „Goldene Uhr“ von Sweets Global Network in Hamburg**
Die Auszeichnung gilt als eine der wichtigsten Auszeichnungen der Süßwarenbranche.

- **4. Internationale Konditorenwettbewerb 2022**
4 x Gold und 2 x Silber mit 6 Einreichungen

- **Innovationspreis des Steirischen Vulkanlandes 2022**
1. Preis in der Kategorie Kulinarik für die Erlebnismanufaktur und Produktvielfalt



z o t t e r SCHOKOLADE

z o t t e r Schokolade GmbH

Bergl 56 • 8333 Riegersburg • Austria
Tel: +43/3152/55 54 • Fax: +43/3152/55 54 3222
schokolade@zotter.at • www.zotter.at

FirmenbuchNr.: Landesgericht ZRS Graz, FN 220619s
UID-Nr.: ATU 53816900

Schokoladen-Theater & Essbarer Tiergarten

Mo–Sa: 9–19 Uhr

An Sonn- und Feiertagen haben wir geschlossen.

LIEFERUNG FREI HAUS

Schon bei niedrigen Bestellwerten liefern wir Frei Haus.
NEU: Ab € 100,- netto in Österreich
und ab € 140,- netto in Deutschland.

ONLINE BESTELLEN

Bestellen Sie schnell und bequem im Händlerportal.

Melden Sie sich gleich fürs Händlerportal an:
Einfach per E-Mail, mit Angabe Ihrer Kundennummer,
an haendlerportal@zotter.at
und wir senden Ihnen Ihre Zugangsdaten zu.

PRODUKT-STAMMDATEN

Die Produkt-Stammdaten finden Sie im Händlerportal und
auf der Datenplattform Data NatuRe, die Sie nach kostenloser,
einmaliger Registrierung abrufen können.

Zur Anmeldung auf Data NatuRe:
<https://datanature.de/de-de/datenabnehmer/>

