1. Mandelnougat
2. Göttertrunk
3. 100% Nacht VEGAN
4. Zimt Banane
5. Karamell
6. Nuss-Nougat VEGAN
7. Winterzauber
8. Honig Zimt
9. 100% Kakao VEGAN
10. Weiße mit Vanille
11. Hafer-Drink Orange VEGAN
12. Bitter Classic VEGAN
13. Milch Kakao
14. Grünte VEGAN
15. Kaffee VEGAN
16. 100% Nacht VEGAN
17. Nuss-Nougat VEGAN
18. Kaffee VEGAN
19. Winterzauber
20. Göttertrunk
21. Weiße mit Vanille
22. Pumpkin Spice
23. Karamell
24. Honig Zimt

ZUBEREITUNG

ODER

Trinkschoko Zeremonie:
200 bis 300 ml Milch oder einen veganen Drink auf 85–90 °C erhitzen und aufschäumen.
Trink-Tafel für 2 Minuten in der Flüssigkeit schmelzen lassen.
Gut verquirlen und noch 2 Minuten warten, damit sich die Aromen entfalten.
Noch einmal umrühren und genießen!

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

Trinkschoko gemixt:
im Turmmixer oder mit Stabmixer 200 bis 300 ml Milch oder einen veganen Drink auf 85–90 °C erhitzen.
Trink-Tafel für 2 Minuten in der Flüssigkeit schmelzen lassen.
Erst langsam mixen und zum Schluss noch mal kräftig, damit eine Schaumkrone entsteht.

1. Almond Praline
2. Nectar of the Gods
3. Arabian Nights VEGAN
4. Cinnamon Banana
5. Caramel
6. Nut Praline VEGAN
7. Winter Magic
8. Honey Cinnamon
9. 100% Cacao VEGAN
10. White Vanilla
11. Oat Drink + Orange VEGAN
12. Bitter Classic VEGAN
13. Milk Cocoa
14. Green Tea VEGAN
15. Coffee VEGAN
16. Arabian Nights VEGAN
17. Nut Praline VEGAN
18. Winter Magic
19. White Vanilla
20. Nectar of the Gods
21. White Vanilla
22. Pumpkin Spice
23. Caramel
24. Honey Cinnamon

PREPARATION

OR

Drinking Chocolate Ceremony
Heat up 200 ml of milk or any vegan drink to a temperature of 85–90°C and foam it.
Let the Drinking Chocolate melt in the hot liquid for 2 minutes.
Whisk well and let steep for another 2 minutes to allow the aroma to develop.
Give it one more good whisk and enjoy!

Drinking Chocolate Mixed
with a stand or hand blender
Heat up 200 ml of milk or any vegan drink to a temperature of 85–90°C.
Let the Drinking Chocolate melt in the hot liquid for 2 minutes.
Mix it at a low setting at first and turn up the mixing speed briefly at the end to give it a foamy crest.

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

Kollektion von 24 Riegeln zur Trinkzubereitung
Zutaten: Rohrohrzucker*, Kakaobutter*, Kakaomasse*, **Mandeln**, **Vollmilchpulver**, **Milchkaramellpulver**(**Magermilchpulver**, Zucker), **Cashewkerne***, Dattelzucker*, **Haselnüsse***, **Magermilchpulver**, Reisdrinkpulver(Reis*, Sonnenblumenöl*, Salz), **Haferdrinkpulver** (**Hafer** fermentiert), gemahlene Kaffeebohnen*, **Macadamianüsse***, Kürbiskerne*, **Süßmolkenpulver**, **Honig Karamell Crisps***(Rohrohrzucker*, Glukosesirup*, **Butter***, Honig*, Meersalz, Emulgator: Lecithin [**Soja**]), Bananen getrieftgetrocknet*, Vollrohrzucker*, Karamellzucker*(karamellisierter Zucker*, Maltodextrin*), Kokossrsperlin*, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl*, Kokosnusspulver*(Kokosnusspaste*, Kokosnussmilch*, Kokosnussmehl*), Emulgator: Lecithin (**Soja**)*, Grünteepulver Matcha*, Steinsalz, Macapulver*, Zimt*, Vanilleschotenpulver*, Karamom*, Emulgator: Lecithin (Sonnenblumen)*, Timutpfeffer*, Zitronenpulver(Zitronensaftkonzentrat*, Maisstärke*, Zucker*), Orangenöl*, Chili „Bird's eye", Lebkuchengewürz*, Ingwerpulver*, Tonkabohnenpulver*, Melken*, Kurkuma*, Kaffeepulver*, Rosenblüten*, **Bittermandelöl***, Koriander*, Rosenöl*

*aus fairem Handel, Fair-Handelsanteil insgesamt: 78%
°aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft
Kann Spuren von Schalenfrüchten aller Art, Erdnüssen und Sesam enthalten.

Collection of 24 bars° for drink preparation
Ingredients: raw cane sugar*, cocoa butter*, cocoa mass°*, **almonds°**, **full cream milk powder**, **caramelised milk powder°(skimmed milk powder**, sugar*), **cashews***, date sugar*, **hazelnuts***, **skimmed milk powder**, rice drink powder°(rice°, sunflower oil°, salt), **oat drink powder** (**oats°** fermented), ground coffee beans*, **macadamias***, pumpkin seeds, **sweet whey powder**, **honey caramel crisps°**(raw cane sugar*, glucose syrup*, **butter***, honey*, sea salt*, emulsifier: lecithin [**soy**]*), freeze dried bananas*, whole cane sugar*, caramel sugar°(caramelised sugar*, maltodextrin*), coconut crisps*, thickener: locust bean gum*, coconut powder°(coconut paste*, coconut milk*, coconut flour*), emulsifier: lecithin (**soy**)*, green tea powder*, salt, maca powder*, cinnamon*, vanilla powder*, caramom*, emulsifier: lecithin (sunflower)*, pepper*, lemon powder°(lemon juice concentrate*, corn starch*, sugar*), orange oil*, chili "Bird's eye", gingerbread spice*, ginger powder*, tonka bean powder*, cloves*, turmeric*, coffee powder*, rose petals*, **bitter almond oil***, coriander*, rose oil*

*fair traded, fair trade content in total: 78%
°from controlled organic cultivation
May contain traces of all types of nuts, peanuts and sesame.

MADE IN AUSTRIA
24 Tafeln à 22 g = 528 g
24 bars at 22 g = 528 g

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

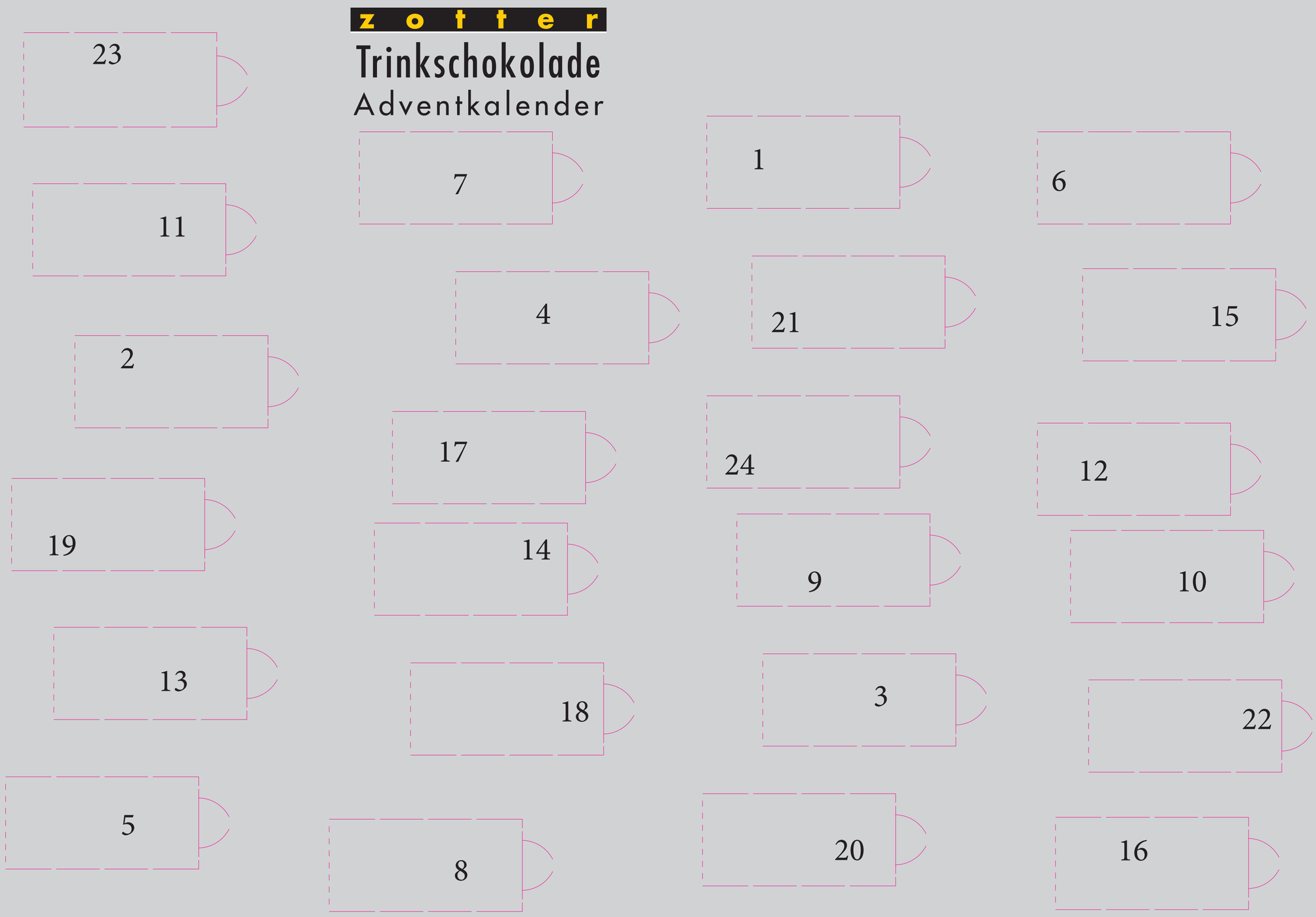
Hersteller / Producer:
z o t t e r Schokolade GmbH
Berg1 56, A-8333 Riegersburg
Tel.: +43 (0)3152 5554, Fax: 5554-3222
schokolade@zotter.at, **www.zotter.at**

BEAN to BAR FAIR

AT-BIO-402
EU-/Nicht-EU Landwirtschaft
EU/non-EU Agriculture

Durchschnittliche Nährwerte/ Average nutritional value	per 100 g
Energie/Energy	2392 kJ/573 kcal
Fett/Fat	40 g
davon gesättigte Fettsäuren/of which saturates	21 g
Kohlenhydrate/Carbohydrate	44 g
davon Zucker/of which sugar	38 g
Eiweiß/Protein	7,6 g
Salz/Salt	0,23 g

z o t t e r
Trinkschokolade
Adventkalender



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