

eve

LESER
LIEBLING

2020



HELLER MANDEL-
NOUGAT UND DUNKLER
HÄSELNUSSNOUGAT.



SCHOKO-GENUSS

*Pionier in Sachen Bio-Schokolade:
Bereits seit über 30 Jahren steht
Zotter für einzigartige Bio-Qualität
und feinsten Schoko-Genuss.*

Mit fair gehandelter Bio-Schokolade versüßt Zotter Naschkatzen den Alltag. Zotter ist bekannt für seine ausgefallenen Schokoladen. Über 500 Sorten gehören zum Sortiment, darunter gefüllte »handgeschöpfte« Tafeln mit besonders originellen Füllungen wie Algen-Karamell/Ananas, Whisky&Bacon oder Yuzu Citrus aus Japan – und natürlich das Gewinner-Produkt des eve-Leserpreises: »NougatVariation«. Sie knackt, wenn sie auseinanderbricht, und zergeht wie von selbst auf der Zunge: Schokolade ist einfach zum Dahinschmelzen.

Zotter ist Meister der zarten Versuchung. Seinen Firmensitz hat der österreichische Chocolatier in den sanften Hügeln der Südoststeiermark. Dort

stellt er seit über 30 Jahren Tafeln, Trinkschokoladen und Konfekt in 100 % Bio-Qualität her. Das Besondere ist, dass alle Produkte »Bean to Bar« gefertigt werden. »Wir kaufen also keine halbfertige Ware dazu, sondern produzieren die komplette Schokolade von der Kakaobohne bis zur fertigen Tafel bei uns im Haus«, erzählt Österreichs kreativster Chocolatier stolz. Der ausschließlich fair gehandelte Bio-Kakao wird direkt eingekauft, geröstet, gemahlen, gewalzt und conchiert. Damit ist Zotter einer der wenigen unabhängigen Bean-to-Bar-Produzenten in Europa, der in Bio- und Fair-Qualität produziert. Zum Sortiment gehören sowohl gegossene als auch gefüllte »handgeschöpfte« Tafeln. Dabei setzt das Familienunternehmen wie in der Papierherstellung auf das Schichtprinzip: Die Schokolade wird auf langen Bahnen in bis zu sieben verschiedenen Schichten aufgetragen, in Stücke geschnitten und gelangt danach in ein Schokoladenbad. Bei der Produktion verbindet sich Handwerk mit moderner Technik: Ein Großteil der Arbeitsschritte erfolgt manuell, in ausgewählten Bereichen wie der Konfektherstellung nutzt Zotter seit 2017 Choco-Roboter und gehört damit weltweit zu den Vorreitern.

MIT DEM SEGELSCHIFF



Die Lieferung für die Labooko Schokolade wurde aus Nicaragua mit dem Segelschiff nach Hamburg transportiert. »Zum ersten Mal seit 20 Jahren landete wieder ein Frachtsegler im Hamburger Hafen mit unserem Kakao an Bord, der komplett emissionsfrei und nachhaltig von der Crew von Brigantes und Timbercoast transportiert wurde«, erzählt Josef Zotter. »Damit haben wir eine Ursprungsschokolade mit toller Ökobilanz produziert. Der Klimawandel geht uns alle an und wir müssen über neue Konzepte nachdenken, die wir heute noch gar nicht auf dem Schirm haben!«



SCHOKOLADE MACHT SCHULE

Wer die Schokolade SchokoBanane kauft, tut gleichzeitig Gutes. Denn 50 Cent pro verkaufter Schokolade fließen in das Kindernothilfe-Projekt »Schokolade macht Schule«. Damit wird es Kindern in Peru, die oft schon im Volksschulalter für Ziegeleien arbeiten müssen, ermöglicht, zur Schule zu gehen. Bildung ist der sicherste Ausweg aus Armut und Ausbeutung. Gemeinsam mit Zotter kann vielen Kindern eine Zukunft gegeben werden. Mit diesem Projekt konnten im vergangenen Jahr bereits über 50.000 Euro gesammelt und gespendet werden. Das sind über 100.000 verkaufte Tafeln der leckeren Zotter Schokolade SchokoBanane.

IN DER ZOTTER
MANUFAKTUR
IST NASCHEN
ERWÜNSCHT.



ZOTTER SCHOKOLADEN MANUFAKTUR

Auf der spannenden Verkostungstour erhält man durch die gläserne Architektur Einblicke in die Produktion und kann an vielen kreativ inszenierten Naschstationen das einmalige Geschmacksspektrum von Zotter erleben: Käse, Speck oder gar Fisch in der Schokolade? – Alles ist hier möglich! Lass dich überraschen und tauche ein in die Welt der Schokolade. Mehr Infos unter: www.zotter.at