

**z o t t e r**  
SCHOKOLADE

KUNSTSTÜCKE

HOT CHOCOLATE

SÜSSE STREICHEINHEITEN





Z E R -  
- L E G E N  
- B E I S S E N  
- T E I L E N

**Kunst** will interpretiert werden. Unsere süßen Kunststücke sind vergängliche Werke, die nur zeitlich begrenzt vorhanden sind und einen kühnen, gewagten oder fulminanten Abgang machen. Je nachdem auf welches Experiment sich ein Genießer einlässt.



# BIOFEKT Kunststücke

Tafel • Kugel  
Töpfchen • Cube • Ei  
gefüllt • gerollt  
getürmt • dekoriert



### **Fine dining à la chocolat:**

Wir kreieren Schokokunst für Individualisten, die sich auf ein Experiment einlassen und auf der Suche nach dem Besonderen sind. Von Massenware halten wir nichts. Daher lieben wir die Vielfalt, um dem Genießer das perfekte Produkt bieten zu können. Rezepturen müssen Ecken und Kanten haben – und den Gaumen ein wenig reizen und gleichzeitig belohnen. Denn Schokolade betört nicht nur sensorisch, sondern ist ein wahrer Glückskick für alle Sinne. Das ist unsere Mission, wir sprengen die Grenzen der klassischen Konfektherstellung durch neue Fusionen!



"Es ist so schön, wenn du naiv genug bist zu glauben, dass das der neue Bestseller wird!", Julia Zotter über die neue Serie Biofekt Kunststücke und den Glauben an die Kraft von Innovation.



# HOT CHOCOLATE

**17 Sorten** Trinkschokolade, sorgen an trüben, dunklen Herbsttagen für wohlige Wärme. Schon bei den Azteken wurden zerriebene Kakaobohnen mit heißem Wasser als Xocolatl serviert. Diesem Getränk der Götter wurden magische Kräfte zugeschrieben. Ob man davon jedoch fliegen oder Bäume ausreißen kann ist fraglich. Dass ein Glas heiße Schokolade aber zum Glück beiträgt, das ist unbestritten.



## Pumpkin Spice

Inspiziert vom beliebten Pumpkin Spice Latte, gibt es jetzt die Trinkschokolade mit selbst gemachtem Kürbiskernnougat, aromatischer Kaffeekuvertüre, etwas Karamellkuvertüre und natürlich der klassischen Gewürzmischung aus Zimt, Kardamom, Nelken und einem Hauch Chili. Einfach aufschäumen und genießen!



## Hafer-Drink Orange, vegan

Die fruchtige vegane Trinkschoko, ganz ohne Zuckerzugabe. Die Basis ist eine Milkschokoalternative mit sehr hohem Kakaoanteil von 60 %, statt Milch verwenden wir Hafer-Drink, der von Natur aus eine erstaunliche Süßkraft besitzt. Als fruchtige Komponente darf das Orangenöl nicht fehlen. Charmanter Orangengeschmack, dezente Süße, nah an einer dunklen Schokolade. Ein exzellenter Drink, den man auf jeden Fall kosten sollte.



Hot Chocolate  
"It started with  
a kiss"



### **So gelingt die perfekte Trinkschokolade:**

Eine Tafel Trinkschokolade mit 0,2 oder 0,3 l heißer Milch oder veganem Pflanzendrink in einem Turmmixer oder mit einem Stabmixer durchmischen. Schon ist der Trinkschoko-Smoothie fertig! Damit die Trinkschokolade lange heiß bleibt, empfehlen wir ein doppelwandiges Thermoglas zu verwenden.

# SÜSSE STREICHEINHEITEN

## Es gehört viel mehr Schoko auf's Brot!

Also mal ehrlich, Marmelade kann ja jeder – aber aus Schokolade einen cremigen, feinen Brotaufstrich zaubern, das ist schon was Besonderes. Und wenn es gleich 13 Sorten gibt, dann muss es **zotter Crema** sein!



## Streichfeiner & schokoladiger Brotaufstrich von Zotter.

Edle Nougatcremen, Schokocreme, Erdnussbutter und Karamellbutter versüßen den Tag. Und im Winter gibt es feinsten Zimtnougat. Natürlich Bio + Fair.





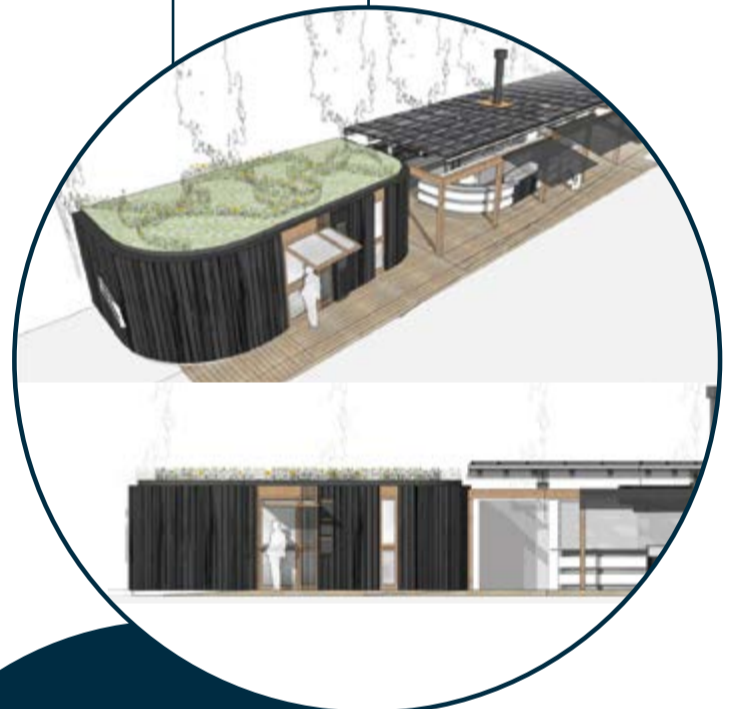
**TIPP:**  
Cremas eignen sich auch sehr gut als  
Keksfüllung oder zum Verfeinern von  
Kuchen

## GELEBTE NACHHALTIGKEIT



Zotter gewinnt Primus Wirtschaftspreis in der Kategorie „Gelebte Nachhaltigkeit“: Wir wurden für gelebte Kreislaufwirtschaft und nachhaltiges Wirtschaften in Bio-Qualität, ausgezeichnet. Dass beides erfolgreich funktioniert, überzeugte die Jury. Wir freuen uns sehr über den Primus 2024!

Vorschau: Ab Frühling gibt's im Kakaokino einen neuen Film über eine Kakaoreise nach Ostafrika. Tansania und Uganda sind neue Kakaolieferländer für unsere Bean-to-Bar-Produktion. Land und Leute prägen das Aromenprofil dieses Edelkakaos, den wir natürlich etwas näher erkundet haben.



Insider-Wissen: Unsere Weihnachtsprodukte werden laufend produziert und bis kurz vor den Festtagen noch an den Handel ausgeliefert. Wir produzieren nicht das ganze Weihnachtsortiment Monate im Voraus, sondern in kleinen Chargen bis in den Dezember. So können wir auch kurz vor den Feiertagen noch frische Ware liefern. Also, keine Sorge, das Fest ist gesichert! Wir versorgen euch gerne mit Nachschub!

Wir bauen um: gerade planen wir die Umgestaltung des Hof-Grills, damit im Frühling das Angebot in der Organic Street Food Zone abwechslungsreicher wird und wir euch weitere Köstlichkeiten aus unserer Bio-Landwirtschaft „Essbarer Tiergarten“ servieren können.



*Die in dieser Ausgabe verwendeten Personenbezeichnungen beziehen sich immer gleichermaßen auf weibliche und männliche Personen. Auf eine Doppelnennung und gegenderte Bezeichnungen wird zugunsten einer besseren Lesbarkeit verzichtet.*

BEAN  
to BAR

FAIR



Impressum:  
Herausgeber: Zotter Schokolade GmbH; Autor: Susanne Luef;  
Layout: Jacqueline Jud; Bilder: Christina Pendl, Jacqueline Jud, Julia Suppan,  
Daniela Barthel; Grafiken: Andreas H. Grätze;  
Lektorat: Florian Figl, Mario Fink; Druck: Gugler GmbH

z o t t e r  
SCHOKOLADE