

z o t t e r
SCHOKOLADE

GA
ST
RO



FAIR*

BEAN
to BAR

DIE PROFI-LINIE

Mit Zotter-Schokolade beweisen Sie Klasse und heben sich einfach von Mitbewerbern ab. Setzen Sie auf Qualität! Die Marke Zotter steht für erstklassige Qualität und zählt international zu den besten und innovativsten Schokoladenherstellern.

Wir bieten eine große Auswahl an Edel-Kuvertüren, Nougats und Pralinenhohlkörpern sowie delikate Nougat- und Schokostangerl zum Backen an.

Alle Produkte sind komplett Bio + Fair zertifiziert, so sprechen Sie gesundheitsbewusste und anspruchsvolle Gäste an und zeigen zudem Ihr eigenes Engagement für Nachhaltigkeit und Umwelt. Sämtliche Produkte werden Bean-to-Bar komplett in unserer Schokofabrik in Österreich hergestellt und stehen für hohe Qualität.

Außerdem finden Sie viele süße Dankeschön- und Willkommensgeschenke für Ihre Gäste, Trinkschokoladen und Kaffee für die Bar oder Ihr Frühstücksbuffet, Ihre eigene Hotelschokolade als Souvenir und vieles mehr.

IHRE VORTEILE

Premium-Marke

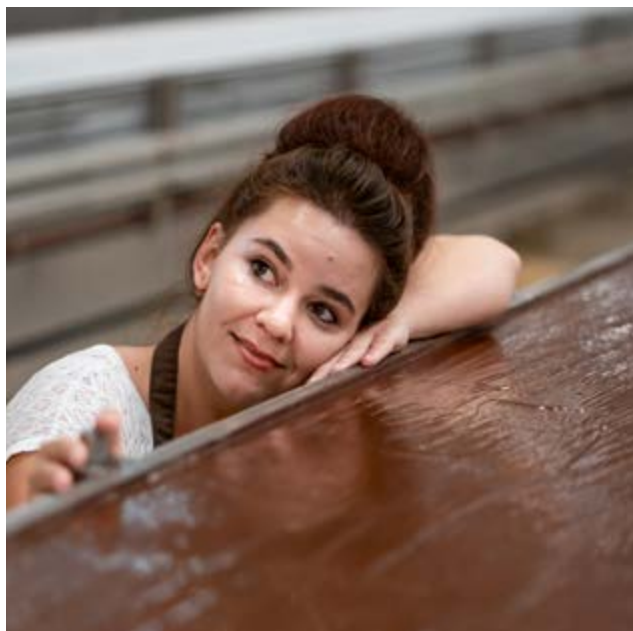
höchste Qualität

Vielfalt

100 % Bio + Fair

100 % Made in Austria

Bean-to-Bar



KÜCHE & KONDITOREI

EDEL-KUVERTÜRE ALS GLÜHBIRNCHEN	S. 4
CHOCO DROPS	S.10
EDEL-KUVERTÜRE IM BLOCK	S.11
NOUGAT PUR	S.12
SCHOKO & NOUGAT STANGERL	S.13
PRALINENHOHLKÖRPER	S.14

FRÜHSTÜCKSBUFFET/BAR

TRINKSCHOKOLADE	S.18
NUSS CREMA	S.22
BIO + FAIR KAFFEE	S.23
KAKAONIBS	S.23

ZIMMERSERVICE

GASTGESCHENKE	S.24
BETTHUPFERL	S.25
LABOOKO MINI	S.26
DRUNTER & DRÜBER MINI	S.26
LABOOKO UNO	S.27

SOUVENIR/EMPFANG/MINI-BAR

HANDGESCHÖPFTE BUNDESLÄNDER-SCHOKO	S.28
BIO-PRALINEN	S.29
NA(S)CHRICHTEN	S.30
IHRE EIGENE SCHOKOLADE	S.31
WEITERE PRODUKTE	S.32

EDEL-KUVERTÜRE

1000-g-Glühbirnchen zum Dosieren oder
1000-g-Block
Bio + Fair
Bean-to-Bar

Edel-Kuvertüren bringen Geschmack und Vielfalt in Ihre Küche. 8 Edel-Kuvertüren, mit Kakao-Ranking von 100 % bis hin zu weißer Kuvertüre. Die reine 100%ige Edel-Kuvertüre bietet Ihnen als Patissier alle Möglichkeiten, weil man sie in jede Richtung verändern kann: mit Milch kombinieren oder mit Zucker, Stevia, Birkenzucker, Honig und anderem die Süße definieren. Die 100%ige Edel-Kuvertüre ist die perfekte Zutat für kreative Ideen.

Außerdem bieten wir 2 vegane Milchschockalternativen, 2 vegane weiße Kuvertüren sowie 3 innovative Frucht-Kuvertüren aus dem Hause Zotter, mit denen Sie ganz neue Farb- und Geschmacksakzente setzen können, zum Beispiel mit roter Erdbeer-Kuvertüre. Der fruchtige Geschmack und die tolle Farbe entstehen ganz natürlich durch Früchte. Stoff für neue Ideen liefern auch die beiden duftenden und geschmacksintensiven Kaffee- und Karamell-Kuvertüren. Zudem finden Sie spannende alternative Zuckervarianten, die mit Dattelpulver und Ahornzucker gesüßt sind oder ganz ohne Zuckerzugabe auskommen. Lassen Sie sich inspirieren!

Edel-Kuvertüren werden **Bean-to-Bar**, direkt von der Bohne weg, bei Zotter gefertigt und bestehen ausschließlich aus hochwertigen und fair gehandelten Bio-Rohstoffen wie reiner Kakaobutter ohne jegliche Fremdfette, echter Bourbonvanille statt Vanillin, Bio-Bergmilch und Edelkakaο mit Ursprungsgarantie von Kakaobauern, die engagiert und mit Liebe arbeiten.

Edel-Kuvertüre gibt es ganz klassisch im Block und in Form von kleinen praktischen Glühbirnchen, die das Dosieren und Temperieren erleichtern.

HINWEIS

GRÖSSE UND GEWICHT EINES GLÜHBIRNCHENS

Höhe: 30 mm, Breite: 25 mm, Tiefe: 10 mm
Gewicht: ~ 3,8 g

Eine 1000-g-Packung enthält 250-290 Stück, abhängig von der Sorte, dunkle Sorten sind schwerer (ca. 250 Stk.) und weiße Schokolade ist am leichtesten (ca. 290 Stk.)

Temperieranleitung
finden Sie [hier](#).



Ihr Signature Cuvée

Sie können die Glühbirnchen-Sorten auch mischen und Ihr eigenes Cuvée erfinden.

Zum Beispiel eine Schoko-Mousse aus:

- + 30% Dunkle Schoko 80%
- + 50% Dunkle Schoko 70%
- + 10% Johannisbeer
- + 10% Himbeer

EDEL-KUVERTÜRE ALS GLÜHBIRNCHEN

KLASSISCH: DUNKEL BIS WEISS

1000-g-Packung
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



1

2

3

4

5

1

KAKAO 100% **ART. NR. 18166**

Edel-Kuvertüre **vegan, ohne Zuckerzugabe**

Reine Schokopower: 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 Kakao-Power, und Sie können sie mit Milch kombinieren oder mit Zucker, Stevia, Honig und anderem süßen.

4

DUNKLE SCHOKO 70% **ART. NR. 18170**

Edel-Kuvertüre **vegan**

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

2

DUNKLE SCHOKO 90% **ART. NR. 18161**

Edel-Kuvertüre **vegan**

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.

5

DUNKLE SCHOKO 60% **ART. NR. 18162**

Edel-Kuvertüre **vegan**

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

3

DUNKLE SCHOKO 80% **ART. NR. 18172**

Edel-Kuvertüre **vegan**

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



6

7

8

6

**MILCHSCHOKO 50%
Edel-Kuvertüre**

ART. NR. 18157

Hochprozentige Milch-Kuvertüre aus Edlkekao bringt vollen Kakaocharakter und ist gleichzeitig mild im Geschmack. 50 % Kakaoanteil und Bergmilch von Bio-Bergbauern bieten Schokoladengenuss mit zartem Milchgeschmack, dazu reine Kakaobutter, keine Fremdfette, Rohrohrzucker, echte Vanille und eine Spur Salz.

7

**MILCHSCHOKO 40%
Edel-Kuvertüre**

ART. NR. 18163

Klassische Milch-Kuvertüre mit hohem Kakaoanteil von 40 % und viel Milch von Bio-Bergbauern, verspricht kräftigen Milch- und Schokoladengeschmack, mit Rohrohrzucker gesüßt und mit echter Vanille und einer Prise Salz veredelt.

8

**WEISSE SCHOKO
Edel-Kuvertüre**

ART. NR. 18175

Weißße Schokolade auf hohem Niveau mit feinem Schmelz: 30 % Kakaobutter, keine Fremdfette, beste Bergmilch von Bio-Bergbauern, Rohrohrzucker, Vollrohrzucker, eine Prise Bourbonvanille, ein Hauch Zimt und eine Spur Salz.



EDEL-KUVERTÜRE ALS GLÜHBIRNCHEN

PLANT-BASED/REIN PFLANZLICH

1000-g-Packung
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



9



10



11



12



9

**60% KAKAO + 40% HAFERDRINK,
OHNE ZUCKERZUGABE** ART. NR. 18182

Edel-Kuvertüre **vegan**, **ohne Zuckerzugabe**

Eine vegane hochprozentige Milchschoalalternative mit 60 % Kakaoanteil und 40 % Haferdrink anstelle von Milch, völlig ohne Zuckerzugabe. Wobei der Haferdrink von Natur aus eine erstaunliche Süßkraft besitzt. Die vegane, leicht süße Milchschoalalternative mit sehr hohem Kakaoanteil.

11

KOKOS

ART. NR. 18168

Edel-Kuvertüre **vegan**

Eine vegane weiße Kuvertüre mit intensivem Kokosgeschmack. Ohne Milch, dafür mit Kokosnussmilch, und Kokosraspeln, die ganz fein vermahlen werden und dieser Kuvertüre einen karibisch-exotischen Geschmack verleihen, kombiniert mit reiner Kakaobutter, Rohrohrzucker und echter Bourbonvanille – mit Sonnenblumenlecithin.

10

HAFERDRINK 50% ART. NR. 18181

Edel-Kuvertüre **vegan**

Eine vegane Milchschoalalternative, die auf Hafer basiert und dank 50 % Kakaoanteil sehr schokoladig schmeckt. Das Gute an Hafer ist, dass er in Europa angebaut wird und perfekt ans Klima angepasst ist. Geschmacklich bleibt der Hafer sehr dezent im Hintergrund und entfaltet dafür eine natürliche Süße, unterstützt von Rohrohrzucker, einem Hauch Zimt und echter Vanille.

12

REIS WEISS

ART. NR. 18171

Edel-Kuvertüre **vegan**

Diese vegane weiße Kuvertüre basiert auf Reis. Anstelle von Milch wird Reispulver verwendet, kombiniert mit reiner Kakaobutter, Rohrohrzucker und echter Vanille – mit Sonnenblumenlecithin.

EDEL-KUVERTÜRE ALS GLÜHBIRNCHEN

SPEZIAL UND FRUCHT

1000-g-Packung
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



13

14

15

16

17

13

KAFFEE

Edel-Kuvertüre

Eine Kaffee-Kuvertüre, mit intensivem Kaffeeengeschmack und Duft: Die Arabica-Kaffeebohnen werden in unserer eigenen Kaffeerösterei frisch geröstet und vermahlen, um dann mit reiner Kakaobutter, Rohrohrzucker, Bergmilch und etwas Vanille und Salz zu verschmelzen.

ART. NR. 18165

16

HIMBEER

Edel-Kuvertüre

Rote Frucht-Kuvertüre, deren natürlicher Geschmack und Farbe allein durch Himbeeren entsteht: intensiver Himbeergeschmack, säuerlich-fruchtig, nicht zu süß und zart schmelzend durch reine Kakaobutter.

ART. NR. 18176

14

KARAMELL

Edel-Kuvertüre

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.

ART. NR. 18167

17

JOHANNISBEER

Edel-Kuvertüre

Frucht-Kuvertüre aus schwarzen Johannisbeeren, deren tolle Farbe und natürlicher Geschmack allein durch Johannisbeeren entsteht, zart schmelzend dank reiner Kakaobutter.

ART. NR. 18164

15

ERDBEER

Edel-Kuvertüre

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

Das Urteil des Schokoladentesters Bernardini: „Extrem aromatisch, fruchtig-sauer, toller Schmelz. Nahe an der Perfektion.“

ART. NR. 18160

EDEL-KUVERTÜRE ALS GLÜHBIRNCHEN

ALTERNATIVE ZUCKERVARIANTEN

1000-g-Packung
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



1

KAKAO 100% **ART. NR. 18166**
Edel-Kuvertüre *vegan, ohne Zuckerzugabe*
Reine Schokopower: 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 Kakao-Power, und Sie können sie mit Milch kombinieren oder mit Zucker, Stevia, Honig und anderem süßen.

4

60% KAKAO + 40% HAFERDRINK, OHNE ZUCKERZUGABE **ART. NR. 18182**
Edel-Kuvertüre *vegan, ohne Zuckerzugabe*
Eine vegane hochprozentige Milkschokoalternative mit 60 % Kakaoanteil und 40 % Haferdrink anstelle von Milch, völlig ohne Zuckerzugabe. Wobei der Haferdrink von Natur aus eine erstaunliche Süßkraft besitzt. Die vegane, leicht süße Milkschokoalternative mit sehr hohem Kakaoanteil.

2

DUNKLE SCHOKO 75% MIT ERYTHRIT **ART. NR. 18159**
Edel-Kuvertüre *vegan, alternative Zuckervariante*
Dunkle Schokoladen-Kuvertüre mit Bio-Süßstoff und 75 % Kakaoanteil. Gesüßt mit Erythrit, das wie Zucker schmeckt, angenehm süß und biologisch ist und zudem keine Kalorien besitzt.

5

KAKAO 50% + MILCH, GESÜSST MIT DATTELN **ART. NR. 18169**
Edel-Kuvertüre *alternative Zuckervariante*
Eine Kuvertüre mit 50 % Kakaoanteil und Bio-Vollmilch aus den Tiroler Bergen, gesüßt mit Dattelpulver, sprich gemahlene Datteln, die eine hohe Süßkraft und eine leichte Karamellnote besitzen. Fast wie eine Milkschokolade, nur mit Datteln, statt mit herkömmlichem Zucker gesüßt.

3

DUNKLE SCHOKO 70% MIT AHORNZUCKER **ART. NR. 18158**
Edel-Kuvertüre *vegan, alternative Zuckervariante*
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 alternative Zuckervariante.

CHOCO DROPS

1000-g-Packung
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



1



2



3

1

DUNKLE SCHOKO 70%

ART.NR. 18198

Choco Drops *vegan*

Kleine dunkle Schoko-Drops mit ultimativem Schokogeschmack. 70 % Kakaoanteil, leichte Süße aus Rohrohrzucker und zart schmelzend dank reiner Kakaobutter. Bean-to-Bar aus den besten Kakaobohnen in der Zotter Schokofabrik hergestellt.

2

MILCHSCHOKO 50%

ART. NR. 18199

Choco Drops

Kleine Milkschoko-Drops mit viel Schokogeschmack. 50 % Kakaoanteil bringen echten Schokogeschmack, dazu naturreine Bergmilch von den Tiroler Bio-Bergbauern, feine Rohrohrzuckersüße, reine Kakaobutter und echte Vanille. Zart schmelzend und Bean-to-Bar aus den besten Kakaobohnen in der Zotter Schokofabrik hergestellt.

3

WEISSE SCHOKO

ART. NR. 18200

Choco Drops

Kleine weiße Schoko-Drops mit Vanille-Note und fantastischem Schmelz. Natürlich süß dank Rohrohrzucker, dazu 30 % Kakaobutter, keine Fremdfette und aromatische Bergmilch aus Tirol von Kühen, die am Wilden Kaiser grasen. Verfeinert mit echter Vanille und einem Hauch Zimt. Bean-to-Bar in der Zotter Schokofabrik hergestellt.



**PERFEKT ZUM BACKEN
ODER ALS TOPPING
FÜRS MÜSLI, EIS UND
DESSERT!**

**GRÖSSE: 8 mm
DURCHMESSER**



EDEL-KUVERTÜRE IM BLOCK

1000-g-Block
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR

1 100% KAKAO **ART. NR. 18151**
Edel-Kuvertüre *vegan, ohne Zuckerzugabe*
Reine Schokopower: eine Kuvertüre mit intensivem Kakao-
geschmack und ausgezeichnetem fruchtig-würzigem Aromen-
profil, hergestellt aus peruanischem Kakao.
**Edel-Kuvertüre mit 100 % Kakaoanteil bietet Ihnen alle
Möglichkeiten und die volle Freiheit, sie kreativ weiter-
zuverarbeiten.**

*Ausgezeichnet mit dem Academy of Chocolate Award
Silber, Schokoladentest international: Bestnote mit 91,90
Punkten*

2 70% DUNKLE SCHOKOLADE **ART. NR. 18155**
Edel-Kuvertüre *vegan*
Dunkle Schokolade at its best: Der dunkle Klassiker mit einem
erstklassigen Kakaocuvée. 70 % Kakaoanteil mit samtigem
Akzent bringt Schokoladengenuss, reine Kakaobutter den
feinen Schmelz und Rohrohrzucker eine schmeichelnde Süße.

3 60% DUNKLE SCHOKOLADE **ART. NR. 18154**
Edel-Kuvertüre *vegan*
Milde dunkle Edel-Kuvertüre mit 60 % Kakaogehalt bietet
ein süßes Kakaoerlebnis: Edelkakao, liebliche Rohrohr-
zuckersüße, reine Kakaobutter und keine Fremdfette.

4 50% MILCHSCHOKOLADE **ART. NR. 18253**
Edel-Kuvertüre
Hochprozentige Milch-Kuvertüre aus Edelkakao bringt
vollen Kakaocharakter und ist gleichzeitig mild im
Geschmack. 50 % Kakaoanteil und Bergmilch von Bio-Berg-
bauern bieten Schokoladengenuss mit zartem Milchge-
schmack: reine Kakaobutter, keine Fremdfette, Rohrohr-
zucker und eine Spur Salz.

5 40% MILCHSCHOKOLADE **ART. NR. 18152**
Edel-Kuvertüre
Klassische Milch-Kuvertüre mit hohem Kakaoanteil
von 40 % und viel Bergmilch von Bio-Bergbauern,
verspricht kräftigen Milch- und Schokoladengeschmack, mit
Rohrohrzucker gesüßt und mit echter Bourbonvanille und
einer Prise Salz veredelt.

6 WEISSE SCHOKOLADE **ART. NR. 18156**
Edel-Kuvertüre
Weiße Schokolade auf hohem Niveau mit feinem Schmelz:
30 % Kakaobutter, keine Fremdfette, beste Bergmilch von
Bio-Bergbauern, Rohrohrzucker, Vollrohrzucker, eine Prise
Bourbonvanille, ein Hauch Zimt und eine Spur Salz.

NOUGAT PUR

1000-g-Block

MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung

BIO + FAIR + NUT-to-BAR

Die Nougat-Kollektion mit Klassikern und Raritäten, die verführerisch schmelzen: 7 pure Nougats bieten Genuss in höchster Qualität. Neben Klassikern wie Haselnuss- und Mandelnougat bieten wir einzigartige Nougat-Innovationen wie Walnussnougat oder Kürbiskernnougat, in charakteristischem Grün. Wobei 4 Sorten vegan sind. Nougats für Desserts, Kuchen, Eis und Pralinen.

Die puren Nougats besitzen einen sehr hohen Nussanteil, was bekanntermaßen für erstklassige Qualität steht. Alle Nougats werden Nut-to-Bar bei uns vor Ort produziert. Wir verarbeiten reine Bio-Nüsse, rösten sie bei unterschiedlichen Temperaturen und kombinieren sie mit Vollrohrzucker und reiner Kakaobutter, so dass fein schmelzende pure Nougats mit viel Nussprofil entstehen. Alle Nougats sind bio und fair zertifiziert.



CASHEW-NOUGAT

ART. NR. 18081

43 % Cashewanteil: geröstete Cashewkerne, reine Kakaobutter, Voll- und Rohrohrzucker, Süßmolkenpulver, ein Hauch Steinsalz und Zitrone.



HASELNUSS-NOUGAT DUNKEL *vegan*

ART. NR. 18080

44 % Haselnussanteil: dunkel geröstete Haselnüsse, reine Kakaobutter, Voll- und Rohrohrzucker, eine Prise Bourbonvanille, Zimt und Steinsalz.



KOKOSBLÜTEN-NOUGAT *vegan*

ART. NR. 18083

alternative Zuckervariante

43 % Kokosanteil: Kokosblütenzucker (25 %), Kokosflocken (18 %), reine Kakaobutter, Reisdrinkschmelze und ein Hauch Bourbonvanille.



KÜRBISKERN-NOUGAT *vegan*

ART. NR. 18082

49 % Kürbiskernanteil: geröstete Kürbiskerne aus Österreich, reine Kakaobutter, Rohrohrzucker, eine Prise Steinsalz – charakteristisch, grüner Nougat.



MACADAMIA-NOUGAT

ART. NR. 18084

32 % Macadamiaanteil: geröstete Macadamianüsse, reine Kakaobutter, Voll- und Rohrohrzucker, Süßmolkenpulver, eine Spur Steinsalz, Koriander, Kardamom, Bourbonvanille und sinnlich-duftende Tonkabohnen.



MANDEL-NOUGAT HELL

ART. NR. 18079

54 % Mandelanteil: geröstete Mandeln, reine Kakaobutter, Voll- und Rohrohrzucker, Süßmolkenpulver, ein Hauch Rosenblüten und Zitronen.

WALNUSS-NOUGAT *vegan*

ART. NR. 18085

40 % Walnussanteil: geröstete Walnüsse, reine Kakaobutter, Rohrohrzucker, Reisdrinkschmelze, eine Prise Steinsalz, Zimt und Sternanis.



SCHOKO & NOUGAT STANGERL

20-g-Stangerl

L: 90 mm x B: 18,5 mm x H: 15 mm

50 Stück Schachtel oder

840 Stück Schachtel

MHD: mind. 8 Monate ab Lieferung

BIO + FAIR + BEAN-to-BAR

Dunkle Schokostangen, Milkschokostangen und feine Haselnussnougatstangen zum Backen. Perfekt als süße Füllung für Croissants und Gebäck. Exzellenter Geschmack und hohe Qualität, direkt aus dem Hause Zotter.

NOUGATSTANGERL

ART. NR. 17184

47 % Haselnussnougat, hell + 7 % geröstete 3-mm-große Haselnussstückchen, dazu Milkschokolade in zwei Varianten, einmal mit 40 % und einmal mit 50 % Kakaoanteil. Intensiver Haselnussgeschmack und wunderbar schmelzend dank reiner Kakaobutter.



DUNKLES SCHOKOSTANGERL 60% *vegan*

ART. NR. 17730

Süße dunkle Schokolade mit 60 % Kakaoanteil, dazu Rohrohrzucker und reine Kakaobutter. Intensives Schokoladenaroma, toller Schmelz und zugleich so süß, dass die Füllung alle Kunden glücklich macht. Zudem ist das Schokostangerl komplett vegan.



MILCHSCHOKOSTANGERL 40%

ART. NR. 17861

Klassische Milkschokolade mit hohem Kakaoanteil von 40 % verspricht einen kräftigen Schokoladen-Milch-Geschmack. Mit Bio-Vollmilch aus den Tiroler Bergen, reiner Kakaobutter, die toll schmilzt, echter Vanille und einer Prise Salz. Der Zauberstab, der Gebäck im Nu in einen Schoko- Traum verwandelt.



PRALINENHOHLKÖRPER

VE = 1 Karton

Ø 20 mm à 693 Stück (je 1,6 g)

Ø 24 mm à 630 Stück (je 2,4 g)

Ø 26 mm à 630 Stück (je 3 g)

Ø 29 mm à 504 Stück (je 4,5 g)

Eier 40 x 25 mm à 378 Stück (je 6 g)

MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung

BIO + FAIR + BEAN-to-SPHERE

Pralinenhohlkörper von Zotter in verschiedenen Größen oder als Osterei. Hergestellt in unserer Schokofabrik aus den beliebtesten Schokoladen, Fruchtkuvertüren und innovativen Karamell- und Kaffeekuvertüren.

Formschön: Pralinenkörper made in Austria aus erstklassigen Zutaten wie Edelkakao, reiner Kakaobutter, Vollmilch aus den Tiroler Bergen und echter Vanille.



70% DUNKLE SCHOKOLADE (20 mm)

ART. NR. 13600

70% DUNKLE SCHOKOLADE (24 mm)

ART. NR. 10668

70% DUNKLE SCHOKOLADE (26 mm)

ART. NR. 13642

70% DUNKLE SCHOKOLADE-EIER 40 x 25 mm

ART. NR. 11744

ALLE vegan

In 3 Größen + 1 Ostereierform erhältlich

Pralinenhohlkörper aus dunkler Schokolade mit klassischen 70 % Kakaoanteil, dazu Rohrohrzucker und reine Kakaobutter. Exzellenter Schokoladengeschmack, angenehme Süße, feiner Schmelz und Top-Qualität.



50% MILCHSCHOKOLADE (29 mm)

ART. NR. 13385

In 1 Größe erhältlich

Pralinenhohlkörper aus Milkschokolade mit kräftigem Kakaoanteil von 50 %, aromatischer Vollmilch von Bio-Bergbauern aus Tirol, Magermilch, Rohrohrzucker, reiner Kakaobutter, einer Prise echter Vanille und einem Hauch Salz. Ein zart schmelzender Pralinenkörper der Extraklasse mit fabelhaftem Schokogeschmack.



40% MILCHSCHOKOLADE (20 mm)

ART. NR. 13599

40% MILCHSCHOKOLADE (24 mm)

ART. NR. 10667

40% MILCHSCHOKOLADE (26 mm)

ART. NR. 13641

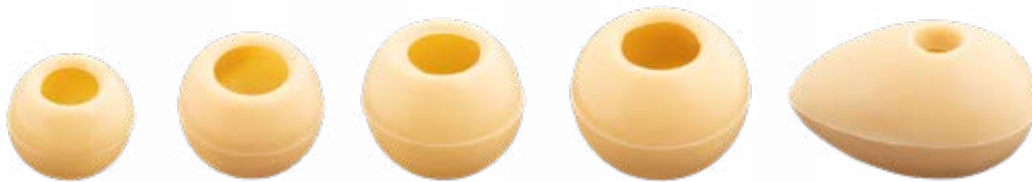
40% MILCHSCHOKOLADE-EIER 40 x 25 mm

ART. NR. 11745

In 3 Größen + 1 Ostereierform erhältlich

Pralinenhohlkörper aus Milkschokolade mit hohem Kakaoanteil von 40 %, aromatischer Vollmilch von Bio-Bergbauern aus Tirol, Magermilch, Rohrohrzucker, reiner Kakaobutter, einer Prise echter Vanille und einer Spur Salz. Ein zart schmelzender, süßer Körper mit ausbalanciertem Milch- und Schokogeschmack.





WEISSE SCHOKOLADE (20 mm)	ART. NR. 13584
WEISSE SCHOKOLADE (24 mm)	ART. NR. 10666
WEISSE SCHOKOLADE (26 mm)	ART. NR. 13640
WEISSE SCHOKOLADE (29 mm)	ART. NR. 13664
WEISSE SCHOKOLADE-EIER 40 x 25 mm	ART. NR. 11746

In 4 Größen + 1 Ostereierform erhältlich

Pralinenhohlkörper aus weißer Schokolade mit feinem Schmelz, dank einem hohen Kakaobutteranteil von 30 %, keine Fremdfette, beste Vollmilch von Bio-Bergbauern aus Tirol, Rohrohrzucker, Magermilch, Süßmolke, Vollrohrzucker, eine Prise echte Vanille, ein Hauch Zimt und eine Spur Salz. Für echte Geschmackskunstwerke.



KAFFEE (24 mm)

ART. NR. 13585

In 1 Größe erhältlich

Pralinenhohlkörper aus selbst gemachter Kaffee-Kuvertüre mit intensivem Kaffeegeschmack und Duft. Wir rösten Arabica-Kaffeebohnen, mahlen sie und verschmelzen sie mit reiner Kakaobutter, Rohrohrzucker, Milch, Kakaomasse, einem Hauch Vanille, Salz und Kardamom. Intensiver Kaffeegeschmack, toller Schmelz.



KARAMELL (24 mm)

ART. NR. 13587

KARAMELL (29 mm)

ART. NR. 13665

In 2 Größen erhältlich

Pralinenhohlkörper aus bonbonsüßer Karamell-Kuvertüre, hergestellt aus zart schmelzender Kakaobutter, Milchkaramell, Karamellzucker, Vollmilch von Bio-Bergbauern aus Tirol, einem Hauch echter Vanille, einer Prise Salz und Zimt. Ein Toffee-Körper, der als Basis für viele beliebte Sorten verwendet werden kann.



JOHANNISBEER (24 mm) ART. NR. 13586

In 1 Größe erhältlich

Pralinenhohlkörper aus lila Johannisbeer-Kuvertüre, die wir aus schwarzen Johannisbeeren, reiner Kakaobutter, Rohrohrzucker und etwas Magermilch fertigen. Authentischer Johannisbeergeschmack und tolle Farbe, die ganz natürlich allein durch Beeren entstehen.



HOHLKÖRPER IM BLISTER



Familie Zotter im
Kakaobohnenlager

BEAN-TO-BAR

ZOTTER SCHOKOLADE VON DER BOHNE ZUR TAFEL

Wir produzieren zu 100 Prozent in Österreich und sind einer der wenigen Bean-to-Bar-Produzenten in Europa. Auf 6000 Quadratmetern Produktionsfläche stellen wir unsere Schokolade selbst her. Vom Qualitätscheck der Kakaobohnen über das Rösten, Walzen bis hin zum Conchieren haben wir alle Produktionsschritte im Haus. Dadurch können wir unsere eigenen hohen Qualitätsstandards von der Bohne weg umsetzen. Wir kaufen die höchste Kakaoqualität, die besten Kakaobohnen, die von Hand selektiert werden, passen den Röstgrad individuell an die Kakaosorte an und haben das Know-how, um innovative Neuheiten zu entwickeln, wie etwa fruchtig-rote Himbeerkuvertüre, Kuvertüren mit alternativen Zuckervarianten oder völlig ohne Zuckerzugabe u.v.m.

Video & Bildergalerie der Bean-to-Bar-Produktion ansehen:
www.zotter.at/das-ist-zotter/produktion



Unser
Produktionsleiter
bei der
Kakaobohnen-
Aufschüttstation



Jede Kakaosorte
wird individuell
geröstet.



Kakaobohnen-
Brechanlage



Bean-to-Bar-Produktionshalle: im Vordergrund die Conche



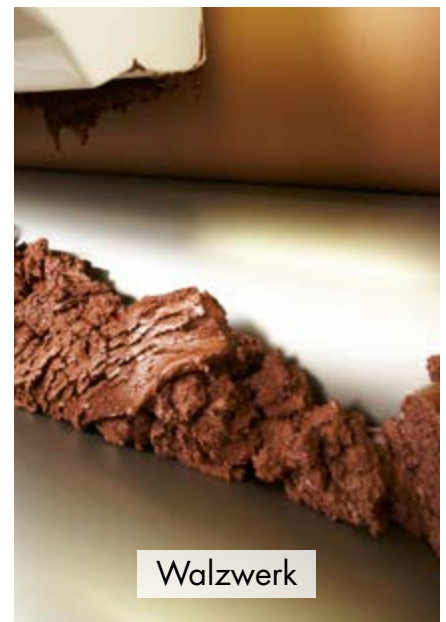
Kugelmühle



Zutaten wie Zucker und Milch werden beigemischt.



Schokoladengrundmasse



Walzwerk



Finale nach 20–30 Std. in der Conche



Die Zotter-Schokolade ist fertig und kann jetzt allerlei Formen annehmen!

TRINKSCHOKOLADE RIEGEL

22-g-Riegel

25 Stück, inkl. Verkaufsdisplay

MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung

BIO + FAIR + BEAN-to-BAR

Der Schokodrink mit Klasse: 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 Tafelchen 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 sowie einen Tischaufsteller mit Sortenbeschreibungen für die Gäste.



100% KAKAO, ohne Zuckerzugabe
vegan

ART. NR. 21104

Der Kakao-Power-Drink für alle, die die pure Kakaokraft erleben wollen. 100 % reiner erstklassiger Bio-Kakao aus fairem Handel. Diese Trinkschokolade kann man mit Milch, einem veganen Drink oder original, wie in Lateinamerika, in heißem Wasser aufgelöst, genießen. Natürlich können Sie den Drink auch individuell süßen.



1001 NACHT

vegan, alternative Zuckervariante

ART. NR. 21171

Märchenhafte Trinkschokolade mit orientalischer Note, gesüßt mit Dattelpulver, das rein aus gemahlenden Datteln besteht. Die Basis ist ein selbst gemachter Cashewnougat, verfeinert mit Orangenöl, Zimt, Kardamom, Ingwer, Kurkuma und Timut-Pfeffer, der nicht scharf ist, sondern aufregend prickelt. Komplett vegan.



BITTER CLASSIC **vegan**

ART. NR. 21109

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



CHILI BIRD'S EYE **vegan**

ART. NR. 21108

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.



GÖTTERDRINK

ART. NR. 21124

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.



HAFER-DRINK ORANGE,

ohne Zuckerzugabe, **vegan**,

ART. NR. 21364

Die fruchtige, vegane Trinkschoko, ganz ohne Zuckerzugabe. Die Basis ist eine Milchschoalalternative mit sehr hohem Kakaoanteil von 60 % und Hafer-Drink, der von Natur aus eine erstaunliche Süßkraft besitzt. Als fruchtige Komponente kommt Orangenöl dazu. Charmanter Orangengeschmack, dezente Süße, nah an einer dunklen Schokolade.



HONIG ZIMT **ART. NR. 21141**

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



KAFFEE *vegan* **ART. NR. 21172**

Der süße Kaffee-Shot wirkt wie ein doppelter Espresso. Diese Trinkschokolade hat einen sehr hohen Kaffeeanteil. Hergestellt aus fair gehandelten Bio-Kaffeebohnen, die in der haus-eigenen Kaffeerösterei geröstet und gemahlen werden, um dann mit reiner Kakaobutter und Rohrohrzucker zu verschmelzen. Komplett vegan!



KARAMELL **ART. NR. 21314**

Der feine Karamell-Drink: Für die Karamellschokolade wird der Milchsucker 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.



MANDELNOUGAT **ART. NR. 21115**

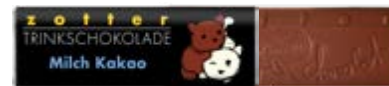
Ein hausgemachter, zarter Mandelnougat, gepaart mit weißer Schokolade und etwas Milkschoko, verwandelt sich in einen nussig-süßen Schoko-Drink.



MATCHA *vegan* **ART. NR. 21310**

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

● neuer Titel + neues Design



MILCH KAKAO **ART. NR. 21135**

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



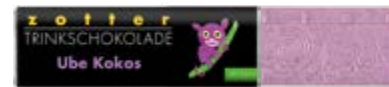
NUSS-NOUGAT *vegan* **ART. NR. 21128**

Selbstgemachter Haselnussnougat, gemischt mit dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, bringt, wie sollte es anders sein, Ge-Nuss!



PUMPKIN SPICE **ART. NR. 21365**

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.



UBE KOKOS *vegan* **ART. NR. 21366**

NEU

Der neue lila Trend-Drink: Die lilafarbene Jamswurzel zaubert die schöne Farbe hinein. Ube-Pulver, kombiniert mit Kokoskuvertüre und etwas Zitrone, ist ein farbenfrohes Hit-Getränk, das zudem komplett vegan ist. Tipp: Mit weißem Pflanzen-Drink (z.B. Reisdrink), Milch oder auch gekühlt mit Eis genießen.



WEISSE MIT VANILLE **ART. NR. 21110**

Weißer Schokolade mit viel aromatischer Bergmilch von den glücklichen Kühen der Tiroler Bergbauern. Viel Kakaobutter, Rohrohrzucker mit Karamellnote, Mandelnougat und echte Vanille verschmelzen zu einem süßen Trinkbonbon.



WINTERZAUBER **ART. NR. 21170**

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.

● erhältlich von Oktober bis Dezember



ZIMT BANANE **ART. NR. 21132**

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

EIN ERLEBNIS FÜR DEN GAST!



TRINKSCHOKO ZEREMONIE

- ① 200 ml Milch oder einen veganen Drink auf 85–90 °C erhitzen und aufschäumen.
- ② Trink-Tafel für 2 Minuten in der Flüssigkeit schmelzen lassen.
- ③ Gut verquirlen und noch 2 Minuten warten, damit sich die Aromen entfalten können.
- ④ Noch einmal verquirlen und genießen!

BACKSTAGE: SCHNELL ZUBEREITET



TRINKSCHOKO GEMIXT

- IM TURMMIXER ODER MIT STABMIXER
- ① 200 ml Milch oder einen veganen Drink auf 85–90 °C erhitzen.
 - ② Trink-Tafel für 2 Minuten in der Flüssigkeit schmelzen lassen.
 - ③ Erst langsam mixen und zum Schluss noch mal kräftig, damit eine Schaumkrone entsteht.



zotter Trinkschoko + handgeschöpfte Schoko-Minis Thekenaufsteller, 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. Gratze.

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

Trinkschokolade-Glas (2 Stück)

ART. NR. 23675

Trinkschokolade-Quirl (6 Stück)

ART. NR. 23012

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

Porzellantablett (4 Stück)

ART. NR. 23616

Ein schickes Porzellantablett für die Trinkschokolade mit Platz für das Trinkschoko-Glas und einer schönen Grafik von Andreas H. Gratze. Ein Service, mit dem Sie die Trinkschokolade perfekt in Szene setzen.

Maße B: 25 x H: 14 cm

Trinkschokolade-Tischaufsteller gelb

ART. NR. 23653

Für alle, die Trinkschokolade servieren: Informieren Sie Ihre Kunden mit diesem Display, welche Sorten Sie im Angebot haben! Austauschbare Sortenkärtchen. Maße B: 13 cm, H: 8,2 cm, T: 8,5 cm

NEU



**6 x
GRATIS**

ANGEBOT

GRATISAUSSTATTUNG EXKLUSIV FÜR NEUKUNDEN UND ZUR ERSTBESTELLUNG

Bestellen Sie 6 x VE Trinkschokolade-Tafeln lose (gesamt 150 Trinktafeln) und erhalten Sie von uns 6 hochwertige Trinkservice GRATIS dazu.

6 x Trinkservice inkl:

- Trinkglas mit Zotterprint
- Porzellantablett
- handgemachter Quirl
- Tischaufsteller

Bitte schicken Sie uns ein Fax oder E-Mail
mit dem Betreff „Trinkschoko-Neukundenangebot“
gertrude.kaplan@zotter.at
Fax.: +43-(0)3152-5554 3222





NUSS CREMA

400-g-Glas

MHD: mind. 6 Monate ab Lieferung

BIO + FAIR + NUT-to-SPREAD

Der Brotaufstrich von Zotter: Edle Nougatcremen versüßen das Frühstücksbuffet. Jeder Nougat wird in der Schokofabrik aus Bio-Nüssen und reinen Bio-Zutaten gefertigt.

CASHEW *vegan,*
alternative Zuckervariante
ART. NR. 19546

Frisch geröstete Cashews verwandelt in flüssigen Cashewnougat, gesüßt mit Dattelpulver, sprich gemahlenen Datteln, die eine hohe Süßkraft und eine leichte Karamellnote besitzen. schmeckt einfach fantastisch.



HASELNUSS *vegan*
ART. NR. 19520

Feinster Haselnussnougat, der geschmacklich mit etwas Verjus veredelt wird. Diese Haselnussnougatcreme ist vegan.



MANDEL
ART. NR. 19523

Streichfeiner, nussiger Mandelnougat, cremig veredelt mit Mandelöl und Rosenöl, die der Nougatcreme eine elegante Note verleihen, abgerundet mit einem Spritzer Zitrone.



NUSS-KARAMELL
ART. NR. 19524

Streichfeiner, nussiger Mandelnougat, den wir aus karamellisierten Mandeln herstellen, dazu kommt noch feines Haselnussöl, um der köstlichen Creme eine weiche Konsistenz zu verleihen.



NUSS + SCHOKO *vegan*
ART. NR. 19511

Ein nussiger Haselnussnougat, der 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.



NUSS + SCHOKO EXTRADARK *vegan*
ART. NR. 19521

Eine streichfeine Nougatcreme mit fast 70 % Haselnussanteil und feinstem Nougat, der NUT-to-BAR, direkt von der Nuss bis zum Nougat in der Schokofabrik gefertigt wird, veredelt mit etwas dunkler Schokolade.



ZIMT NOUGAT
ART. NR. 19549

Streichfeiner, nussiger Zimtnougat, aus frisch geröstetem Mandel- und Haselnussnougat. Cremig veredelt mit Mandel- und Haselnussöl, dazu duftendes Rosenöl, zitronenfrischer Verjus und natürlich Zimt als weihnachtliche Note.
Bestellbar von Oktober bis Dezember

BIO + FAIR KAFFEE

Aus der eigenen Kaffeerösterei
1000-g-Packung
MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung

BIO + FAIR
KAFFEE GANZE BOHNE
ART. NR. 21305

Aus der Zotter-Kaffeerösterei für alle, die milden und lang
gerösteten Kaffee mögen.

Feinste Arabica-Kaffeebohnen aus Kolumbien, Mexiko,
Peru und Äthiopien, 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. Natürlich Bio + Fair.



Espresso-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



KAKAONIBS

1000-g-Packung
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR

EDELKAKAONIBS *vegan* **ART. NR. 22238**

Kakaonibs zum Verfeinern von Desserts, Fisch und Fleisch:
Kakaonibs sind der Urstoff der Schokolade und liefern pure
Kakaoenergie; ein edles, knackiges und zudem gesundes
Topping für Ihre Kreationen – natürlich Bio + Fair.
Beim Rösten variieren wir die Temperatur, um das Aromen-
spektrum des Kakaos perfekt auszuarbeiten. Die Kakaobohnen
werden dann zu kleinen Kakaonibs gebrochen, die jede
Kreation aufpeppen.



GASTGESCHENKE

MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung, außer handgeschöpfte
Schoko-Minis 6 Monate ab Produktion
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR

DANKE

ART. NR. 19826

Labooko Mini 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.

8-g-Tafel, 100 Stück



HERZLICH WILLKOMMEN

ART. NR. 19838

Labooko Mini 62% Dominikanische Republik *vegan*

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.

8-g-Tafel, 100 Stück



DANKE

ART. NR. 18941

handgeschöpfte Schoko-Mini Vanille

Milchschokolade 40% gefüllt mit Vanilleganache und Mandelnougat, verfeinert mit Mandelkrokant. Ein süßes Dankeschön aus Schokolade, gefüllt mit einer Vanille- und einer Mandelkrokantschicht.

20-g-Tafel, 25 Stück im Verkaufsdisplay

NEU



FÜR DICH

ART. NR. 17797

handgeschöpfte Schoko-Mini NougatVariation

Extradunkle Milchschokolade 60% gefüllt mit Mandel- und Haselnussnougat. Heller Mandelnougat auf dunklem Haselnussnougat, knackig verfeinert mit gehacktem Haselnusskrokant.

20-g-Tafel, 25 Stück im Verkaufsdisplay



SCHÖN, DASS SIE DA SIND!

ART. NR. 18933

handgeschöpfte Schoko-Mini Himbeeren

Dunkle Schokolade 70% mit Himbeerfüllung. Toller Look und beeriger Geschmack: eine fruchtig pinke Himbeerganache, deren tolle Farbe aus echten Himbeeren entsteht. Sehr fruchtig, erfrischend säuerlich, authentischer Beerengeschmack.

20-g-Tafel, 25 Stück im Verkaufsdisplay



DANKE

ART. NR. 24297

Mini Mitzi Milkschokolade 50%

Ein süßes Dankeschön! Eine kleine Milkschokoscheibe mit 50 % Kakaopower und Bio-Bergbauernmilch aus Tirol, dazu reine Kakaobutter, Rohrohrzucker, echte Vanille und eine Spur Salz. Bean-to-Bar hergestellt in der Zotter Schoko-Fabrik.
10-g-Tafel, 50 Stück



DANKESCHÖN

ART. NR. 18618

Quadratur des Kreises Mini

Kokos Karamell mit Kokosblütenzucker *vegan, alternative Zuckervariante*

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.
10-g-Tafel, 50 Stück



BETTHUPFERL

MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR

SÜSSES FÜRS KOPFPOLSTER
SO BEGINNT DER TRAUMURLAUB

GUTE NACHT

ART. NR. 17200

Labooko Mini 50% Tansania

Eine Milkschokolade mit 50 % Kakao aus der Kooperative Kokoa Kamili. Dazu Bio-Bergmilch aus Tirol, echte Vanille, reine Kakaobutter und eine leichte Rohrohrzuckersüße.
8-g-Tafel, 100 Stück

● neues Design



SÜSSE TRÄUME

ART. NR. 17199

Labooko Mini Weiße Schokolade

Zart schmelzende weiße Schokolade für die kleinen Gäste: Die kleine Aufmerksamkeit für Kinder wissen Eltern sehr zu schätzen – natürlich komplett bio und fair, mit reiner Kakaobutter und guter Bergmilch von Bio-Bergbauern.
8-g-Tafel, 100 Stück

● neues Design



SÜSSE TRÄUME

ART. NR. 24298

Mini Mitzi Karamell

Eine süße Karamellscheibe, die ganz verführerisch nach Karamellbonbons schmeckt. Mit viel wertvoller Kakaobutter, Bio-Vollmilch aus Tirol, Mascobado-Zucker, der von Natur aus nach Karamell schmeckt und einer kleinen Prise Salz.
10-g-Tafel, 50 Stück

● neues Design + neue Sorte



LABOOKO MINI

8-g-Tafel (VE 100 Stück)
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR

PURE SCHOKOLADE
ALS KLEINES GASTGESCHENK & GIVE-AWAY



70% UGANDA *vegan*
ART. NR. 19815
Eine dunkle Schokolade von Latitude in Uganda. 70 % Kakaoanteil – einfach klasse!



62% DOMINIKANISCHE REPUBLIK *vegan*
ART. NR. 19802
Eine milde dunkle Schokolade mit Zorzal-Kakao, 62 % Kakaoanteil.



45% PERU
ART. NR. 19814
Eine Milkschokolade mit Kakao aus Peru von Cacao de Aroma und 45 % Kakaoanteil.



40% DOMINIKANISCHE REPUBLIK
ART. NR. 19810
Eine Milkschokolade mit erstklassigem Zorzal-Kakao und 40 % Kakaoanteil.



KAFFEE
ART. NR. 19812
Eine herrlich duftende Kaffee-tafel mit intensivem Kaffee-geschmack, leicht gesüßt und zart schmelzend.



KARAMELL
ART. NR. 19818
Eine süße Tafel, die verführerisch nach Karamellbonbons schmeckt.

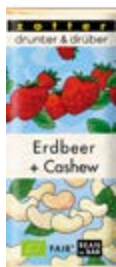


WEISSE SCHOKO
ART. NR. 19828
Eine klassisch-weiße Schokolade mit Niveau: Bean-to-Bar hergestellt in unserer Fabrik.

DRUNTER & DRÜBER MINI

8,5-g-Tafel (VE 100 Stück)
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR

ALS KLEINES GASTGESCHENK & GIVE-AWAY



ERDBEER + CASHEW
ART. NR. 25868
Erdbeertafel mit Kakaobutter und Cashewnougat mit Cashewstücken



HIMBEER + MANDEL
ART. NR. 25869
Himbeertafel mit Kakaobutter und Mandelnougat mit Mandelstücken



MARILLE + KÜRBIS
ART. NR. 25870
Marillentafel mit Kakaobutter und Kürbiskernnougat mit Kürbiskernstücken



WEISSE SCHOKO + BEEREN
ART. NR. 25871
Weiße Schokolade und Fruchtnougat mit Fruchtstücken

LABOOKO UNO

35-g-Tafel (VE 20 Stück)
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR

ALS GASTGESCHENK & SÜSSES DANKESCHÖN



ART. NR. 20208

DANKE
50% Nicaragua

Eine Milchsokolade, die wir als Ursprungsschokolade mit 50 % Kakaoanteil Bean-to-Bar herstellen. Mit nicaraguanischem Kakao von der Kooperative Ríos de Agua Viva, wertvoller Bio-Bergmilch aus Tirol, reiner Kakaobutter und Rohrohrzucker. Eine süße Schokolade mit hohen Kakaoproszenten, einem feinen Sahne-Karamellbonbon-Mandel-Geschmack und fabelhaftem Schmelz.

Geschmacksprofil: Noten von Mandelkaramell, süßer Sahne und Milchkaffee

ART. NR. 20203

FÜR DICH
70% Uganda *vegan*

Conchierzeit: 23 Std.
Die dunkle Ursprungsschokolade mit Semuliki-Signature-Kakao von Latitude in Uganda. 2500 Kleinbauern sind bei Latitude, die eine Social Enterprise ist und als Certified B Corporation die höchsten Standards in puncto Umweltschutz, Soziales und Transparenz vertritt. Kakao aus Uganda hat einfach Klasse!

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

HANDGESCHÖPFTE SCHOKOLADE

BUNDESLÄNDER ÖSTERREICHS

70-g Tafel (VE 5 oder 10 Stück)

MHD: 6 Monate ab Produktion

BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



ART. NR. 16676 **NEU**
AN GUATA AUS DEM LÄNDLE
 Käse-Schokolade

*Extradunkle Milkschokolade
 60% gefüllt mit Käseganache*



ART. NR. 16682 **NEU**
GENUSSGIPFEL AUS TIROL
 Milkschoko-Mousse

*Extradunkle Milkschokolade
 60% gefüllt mit Milkschokoladenmousse und
 Milkschokoladenganache*



ART. NR. 16638
**GENUSSVOLLE GRÜSSE
 AUS OBERÖSTERREICH**
 Ge Nüsse

*Extradunkle Milkschokolade
 60% gefüllt mit Haselnuss-
 nougat und Nussstücken*



ART. NR. 16635
**GRIASS DI AUSM
 BURGENLAND**
 Hauszwetschke alkoholhaltig

*Dunkle Schokolade 70% ge-
 füllt mit Zwetschkenganache*



ART. NR. 16419
KÄRNTNER REINDLING
 alkoholhaltig

*Dunkle Milkschokolade
 50% gefüllt mit Zimt- und
 Rumganache*



ART. NR. 16401
LIEBE GRÜSSE AUS WIEN
 Marillenwalzer alkoholhaltig

*Milkschokolade 40% gefüllt
 mit Marillenganache und
 Marzipan*



ART. NR. 16981
SERVUS AUS SALZBURG
 Tausend Blätternougat

*Extradunkle Milkschokolade
 60% gefüllt mit Haselnuss-
 nougat und Waffelkrokant*



ART. NR. 16636
**SÜSSE GRÜSSE AUS
 NIEDERÖSTERREICH**
 Mohn & Kirsche

*Dunkle Milkschokolade 50%
 gefüllt mit Kirschcreme und
 Mandelnougat mit karamelli-
 siertem Blaumohn*



ART. NR. 16677 **NEU**
SÜSSE STEIERMARK
 Himbeer Kirsch mit Kürbis-
 crunch

*Dunkle Schokolade 70% ge-
 füllt mit Himbeer-Kirsch-Mar-
 zipan und Kürbiskernnougat,
 verfeinert mit Waffelkrokant*



ART. NR. 16319
TYPISCH ÖSTERREICH
 Graumohn mit Nougat

*Dunkle Milkschokolade 50%
 gefüllt mit Graumohncreme
 und Walnuss-Haselnussnougat*



BIO-PRALINEN

SÜSSE WILLKOMMENSGESCHENKE FÜR IHRE GÄSTE

Bio-Pralinen • 16 Stück pro Sorte
MHD: mind. 2 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR

Gäste freuen sich immer über eine kleine Aufmerksamkeit. Begrüßen Sie Ihre Gäste doch mit einer Willkommenspraline im Zimmer. Ein süßes Überraschungsgeschenk hat Stil und Wirkung, ist zudem 100 % bio und fair gehandelt und zu 100 % in Österreich hergestellt.

Informationen zu verfügbaren Sorten [online](#)





NA(S)CHRICHTEN

IHRE INDIVIDUELLE KARTE MIT MINI-SCHOKO

Eine Klappkarte, die Sie individuell gestalten können, versüßt mit einer kleinen puren Schokotafel. Die Schoko gibt es in 9 Sorten: Von dunkler Schoko über Karamell bis hin zur fruchtigen Preiselbeertafel. Natürlich BIO + FAIR.

Gestalten Sie Ihre individuelle Karte mit Schoko und Platz für Ihre Botschaft, Fotos und Kontaktdaten.

Informationen: Sorten, Preise, Druckvorlagen online

Ab 500 Stück pro Motiv

Sollten Sie auf den Geschmack gekommen sein, senden wir Ihnen gerne ein maßgeschneidertes Angebot zu!



IHR KONTAKT:

Ihr Zotter-Team
Tel.: +43 3152 5554-3200
edition@zotter.at



IHRE EIGENE SCHOKOLADE

IHRE INDIVIDUELLE VERPACKUNG + IHR DESIGN

Süße Werbung und geschmackvolles Marketing

Entwerfen Sie Ihre eigene Hotelschokolade für Ihren Shop oder die Rezeption. Sie bestimmen das Design und wir liefern das Produkt. Ihre eigene Hotelschokolade ist ein süßes Souvenir, das Stil, Geschmack und Nachhaltigkeit beweist.

Handgeschöpfte Schokoladen sind beliebte österreichische Souvenirs und stehen für die hohe österreichische Genussskultur in Bio- und Fair-Qualität. Wählen Sie Ihren Favoriten aus unseren beliebtesten Sorten – von Marc de Champagne über Himbeer-Kokos bis Butterkaramell.

Sie bestimmen das Design und um alles Weitere kümmern wir uns. Die Umsetzung ist sehr einfach und wir stehen Ihnen gern beratend zur Seite.

Informationen: Sorten, Preise, Druckvorlagen online

Sollten Sie auf den Geschmack gekommen sein, senden wir Ihnen gerne ein maßgeschneidertes Angebot zu!

IHR KONTAKT:

Ihr Zotter-Team
Tel.: +43 3152 5554-3200

edition@zotter.at



WEITERE PRODUKTE VON

z o t t e r
SCHOKOLADE

SCHOKO-MINIS



... UND ÜBER 20 WEITERE
SORTEN FINDEN SIE [HIER!](#)

HANDGESCHÖPFT



... UND MEHR ALS 100 ANDERE
SORTEN FINDEN SIE [HIER!](#)

LABOOKO



... UND MEHR ALS 40 ANDERE
SORTEN FINDEN SIE [HIER!](#)

EDELHART & ZART



... UND 3 WEITERE
SORTEN FINDEN SIE [HIER!](#)

WWW.ZOTTER.AT



BIO & FAIR*

Fair gehandelter Bio-Edelkakao aus 15 Ländern –
Teamgeist & Fairness gegenüber den Kakaobauern
bringen Top-Qualität





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

Alle Schokoladenzutaten stammen aus BIO-logischem Anbau. Zur Kennung dient die Nummer der Bio-Kontrollstelle. (**BIO-Kontrollnummer: AT-BIO-402**)

FAIR*

**BEAN
to BAR**

FAIR* = Im Wirtschaftsjahr 2025/26 wurden Kakao, Kakaobutter, Rohrzucker und Kaffee zu 100 % fair gehandelt eingekauft.

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.



WFTO – VORBILDICH IM SIEGELCHECK

Die unabhängige NGO *Südwind* hat alle gängigen Siegel hinsichtlich Ökologie, Transparenz und sozialer Wirksamkeit überprüft und die WFTO als vorbildlich in puncto Soziales und Glaubwürdigkeit eingestuft. Die World Fair Trade Organization (WFTO) ist die internationale Dachorganisation für mehr als 400 Fair-Handels-Organisationen in ca. 70 Ländern. In Österreich sind die **ARGE Weltläden**, die **EZA** und **Zotter** Mitglieder der WFTO. Im Gegensatz zum Fairtrade-Label ist das WFTO-Label kein reines Produktsiegel. Es soll stattdessen Organisationen auszeichnen, deren Kerngeschäft der Faire Handel ist. Als Mitglied der WFTO freuen wir uns sehr über die höchste Bewertung des Siegels.

Den unabhängigen Siegelcheck finden Sie online: <https://siegelcheck.suedwind.at>



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 schon als „Beste Umwelterklärung 2017“ ausgezeichnet. Unsere Umwelterklärung finden Sie online auf www.zotter.at/umwelt

BIOGENE VERPACKUNGEN & BIO-PLASTIK

Rund 90 % unserer Verpackungen sind biogen und bestehen aus nachwachsenden Rohstoffen. Für die Verpackungen verwenden wir zertifiziertes Papier aus nachhaltigen Quellen und umweltfreundliche Farben. Zu einem Großteil nutzen wir Bio-Plastik, das aus nachwachsenden Rohstoffen besteht, biologisch abbaubar und sogar kompostierbar gemäß EN 13432 ist.

DESIGN

Andreas H. Gratze (A-H-G), seit 1994 Artdirector von Zotter, der mit Humor und Stift die schönen Designs entwirft. www.a-h-g.at

BIO-SOJALECITHIN

In weißer Schokolade und in Milkschokolade setzen wir Sojalecithin aus kontrolliert biologischem Anbau ein. Bio-Sojalecithin ist garantiert gentechnikfrei und schon die Umwelt, weil kein Regenwald für den Anbau gerodet wird. In dunkler Schokolade verwenden wir kein Sojalecithin.

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.

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

z o t t e r Erlebniswelt

Mo-Sa: 9-19 Uhr
An Sonn- und Feiertagen haben wir geschlossen.

LIEFERUNG FREI HAUS

Schon bei niedrigen Bestellwerten liefern wir frei Haus.
Ab 190 € netto in Österreich & Deutschland

