

z o t t e r
SCHOKOLADE

GASTRO



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
NEU SCHOKO & NOUGAT STANGERL	S.13
NEU PRALINENHOHLKÖRPER	S.14

ZIMMERSERVICE

GASTGESCHENKE	S.18
BETTHUPFERL	S.19
NEU LABOOKO MINI	S.20
NEU DRUNTER & DRÜBER MINI	S.21
NEU NASHIDO	S.21
NEU LABOOKO UNO	S.22

FRÜHSTÜCKSBUFFET/BAR

NUSS CREMA	S.23
KAFFEE	S.24
TRINKSCHOKOLADE	S.25
CHOCO FLAKES, KAKAONIBS & CHOCO KAKAONIBS	S.29

SOUVENIR/EMPFANG

HANDGESCHÖPFTE BUNDESLÄNDER-SCHOKO	S.30
BIO-PRALINEN	S.31
NA(S)CHRICHTEN	S.32
IHRE EIGENE SCHOKOLADE	S.33
WEITERE PRODUKTE	S.34

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 zuckeralternative Sorten, die mit Dattelsucker 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, zuckeralternativ**

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 Edelschokolade 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.

● Rezepturänderung: Allergen

7

**MILCHSCHOKO 40%
Edel-Kuvertüre**

ART. NR. 18163

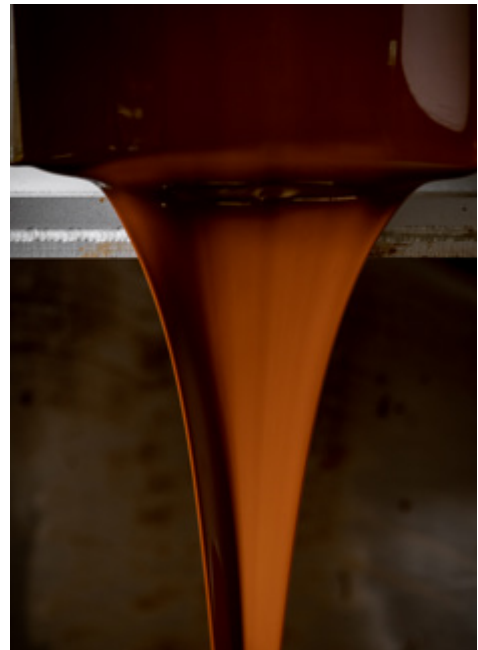
Klassische Milch-Kuvertüre mit hohem Kakaoanteil von 40 % und viel Milch von Bio-Bergbauern, verspricht kräftigen Milch- und Schokoladengeschmack, mit Rohrohrzucker gesüßt und mit echter Vanille und einer Prise Salz veredelt.

8

**WEISSE SCHOKO
Edel-Kuvertüre**

ART. NR. 18175

Weißer Schokoladenguss 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, zuckeralternativ**

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 Kakao-butter, 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 Kaffeegeschmack 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

ZUCKERALTERNATIV

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



1

KAKAO 100% **ART. NR. 18166**
Edel-Kuvertüre *vegan, zuckeralternativ*
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.

2

DUNKLE SCHOKO 75% MIT ERYTHRIT **ART. NR. 18159**
Edel-Kuvertüre *vegan, zuckeralternativ*
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.

3

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

4

60% KAKAO + 40% HAFERDRINK, OHNE ZUCKERZUGABE **ART. NR. 18182**
Edel-Kuvertüre *vegan, zuckeralternativ*
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.

5

MILCHSCHOKO 50% MIT DATTELZUCKER **ART. NR. 18169**
Edel-Kuvertüre *zuckeralternativ*
Eine Milchscho-Kuvertüre mit 50 % Kakaoanteil, Bio-Bergmilch und trendigem Dattelsucker, dem neuen Shootingstar unter den Zuckeralternativen. Ein naturbelassener Zucker, der aus gemahlenen Datteln besteht und eine leichte Karamellnote besitzt.

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: 9 - 11 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, zuckeralternativ*
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, liebeliche 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.

NEU ● neue Art.Nr. wegen
Rezepturänderung: Allergen

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 *zuckeralternativ*

43 % Kokosanteil: Kokosblütenzucker (25 %), Kokosflocken (18 %), reine Kakaobutter, Reisdripulver 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, Reisdripulver, eine Prise Steinsalz, Zimt und Sternanis.



NEU: SCHOKO & NOUGAT STANGERL

20-g-Stangerl

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

840 Stück Schachtel

MHD: mind. 5 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.



NEU: 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)

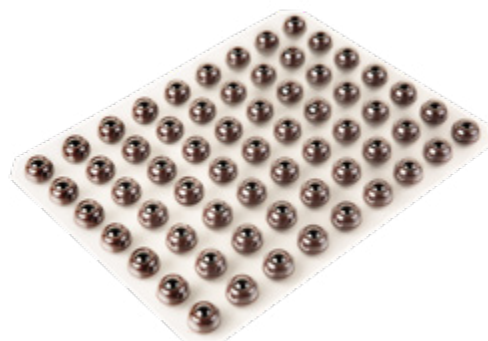
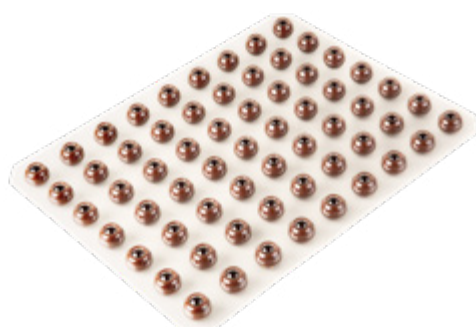
ART. NR. 13641

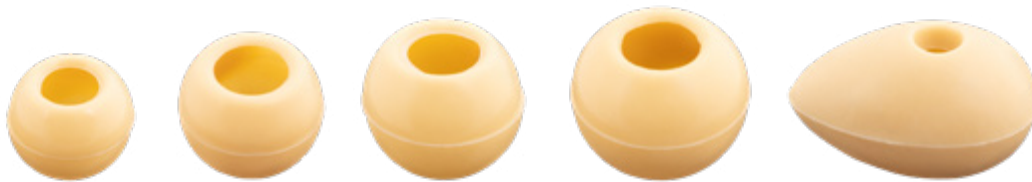
40% MILCHSCHOKOLADE-EIER 40 x 25 mm

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

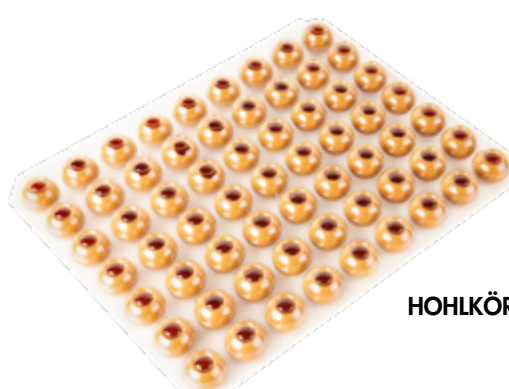
Pralinenhohlkörper aus bonbonsüßer Karamell-Kuvertüre, hergestellt aus zart schmelzender Kakaobutter, Milchkaramell, Karamellzucker, Vollmilch von Bio-Bergbauern aus Tirol, einem Hauch echter Vanille, einer Prise Salz und Zimt. Ein Toffee-Körper, der als Basis für viele beliebte Sorten verwendet werden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

GASTGESCHENKE

MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung, außer handgeschöpfte Schoko-Minis 3 Monate
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

NEU



DANKE

ART. NR. 17790

handgeschöpfte Schoko-Mini Marzipan und Mandeln

Dunkle Milchsokolade 50% gefüllt mit Mandelnougat und Marzipan. Ein süßes Dankeschön aus Schokolade mit Mandelmarzipan auf zart schmelzendem Mandelnougat.

20-g-Tafel, 25 Stück im Verkaufsdisplay



FÜR DICH

ART. NR. 17797

handgeschöpfte Schoko-Mini NougatVariation

Extradunkle Milchsokolade 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

NEU



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

NEU



DANKESCHÖN

ART. NR. 18618

Quadratur des Kreises Mini

Kokos Karamell mit Kokosblütenzucker *vegan, zuckeralternativ*

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

NEU



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



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



SÜSSE TRÄUME

ART. NR. 24298

Mini Mitzi Milkschokolade 40% mit Kaktusfeigen-, Melissenblatt- und Hopfenpulver

Die Chill-out-Schoko: eine Milkschoko mit 40 % Kakaoanteil, guter Milch von Tiroler Bio-Bergbauern und dazu von Natur aus beruhigendes Melissenblatt, Hopfen und Kaktusfeige, die den Schlaf versüßen.

10-g-Tafel, 50 Stück



NEU: 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
Latitudo in Uganda. 70 %
Kakaoanteil – einfach klasse!



**62% DOMINIKANISCHE
REPUBLIK** *vegan*
ART. NR. 19802
Eine milde dunkle Schoko-
lade mit Zorzal-Kakao, 62 %
Kakaoanteil. Zorzal fördert
ein Vogelschutzprojekt.



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



**40% DOMINIKANISCHE
REPUBLIK**
ART. NR. 19810
Eine Milkschokolade mit
erstklassigem Zorzal-Kakao
und 40 % Kakaoanteil.
Zorzal fördert ein Vogel-
schutzprojekt.



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 verführe-
risch nach Karamellbonbons
schmeckt.

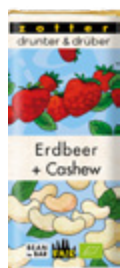


WEISSE SCHOKO
ART. NR. 19828
Eine klassisch-weiße Schoko-
lade mit Niveau: Bean-to-Bar
hergestellt aus aromatischer
Vollmilch von den Tiroler Bio-
Bergbauern, deren Kühe am
Wilden Kaiser grasen.

NEU: DRUNTER & DRÜBER MINI

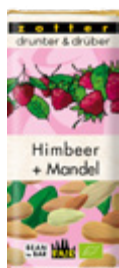
8,5-g-Tafel (VE 100 Stück)
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR

ALS KLEINES GASTGESCHENK & GIVE-AWAY



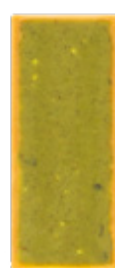
ERDBEER + CASHEW
ART. NR. 25868

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

Weißer Schokolade und Frucht-nougat mit Fruchtstücken

NEU: NASHIDO

8,5-g-Tafel (VE 100 Stück)
MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



HASELNUSS *vegan*
ART. NR. 175011

Preisbeertafel, gefüllt mit Haselnussnougat



HIMBEER
ART. NR. 175791

Milchschokolade, gefüllt mit Himbeercreme



JOHANNISBEER
ART. NR. 175021

Weißer Schokolade, gefüllt mit Johannisbeercreme



KARAMELLNOUGAT
ART. NR. 175041

Karamelltafel, gefüllt mit Mascobadonougat



MARC DE CHAMPAGNE
ART. NR. 175821 (ALK.)

Dunkle Schokolade, gefüllt mit Marc-de-Champagne-Creme



PFEFFERMINZE *vegan*
ART. NR. 175001

Dunkle Schokolade, gefüllt mit weißer Minzcreme

NEU: 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 Milkschokolade, 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



NUSS CREMA

400-g-Glas

MHD: mind. 6 Monate ab Lieferung

BIO + FAIR + NUT-to-SPREAD

Der Brotaufstrich von Zotter: 7 edle Nougatcremen versüßen das Frühstücksbuffet. Jeder Nougat wird in der Schokofabrik aus Bio-Nüssen und reinen Bio-Zutaten gefertigt.

CASHEW *vegan, zuckeralternativ*
ART. NR. 19546

Frisch geröstete Cashews verwandelt in flüssigen Cashewnougat, gesüßt mit Dattelsucker, der eine feine Karamellnote besitzt, schmeckt einfach fantastisch und ist zudem zuckeralternativ.



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



HIGHLIGHTS FÜR IHRE GETRÄNKEKARTE

Mit Zotter **Kaffee** oder Zotter **Trinkschokolade** können Sie Ihren Gästen spannende Premium-Getränke anbieten, die mit Geschmack überzeugen und natürlich zu 100 % bio und fair gehandelt sind. Bio-und-fair-Getränke kommen auf jeder Getränkekarte gut an und werten sie insgesamt auf.

KAFFEE

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

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 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. 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

Espresso-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 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, zuckeralternativ
ART. NR. 21104



1001 NACHT
vegan, zuckeralternativ
ART. NR. 21171



BITTER CLASSIC vegan
ART. NR. 21109



CHILI BIRD'S EYE vegan
ART. NR. 21108



GÖTTERDRINK
ART. NR. 21124



GRÜNTEE vegan
ART. NR. 21310



HAFER-DRINK ORANGE, ohne Zuckerzugabe, vegan, zuckeralternativ
ART. NR. 21364



HONIG ZIMT
ART. NR. 21141



KAFFEE vegan
ART. NR. 21172



KARAMELL
ART. NR. 21314



MANDELNOUGAT
ART. NR. 21115



MILCH KAKAO
ART. NR. 21135



NUSS-NOUGAT vegan
ART. NR. 21128



PUMPKIN SPICE
ART. NR. 21365



WEISSE MIT VANILLE
ART. NR. 21110



WINTERZAUBER
ART. NR. 21170



ZIMT BANANE
ART. NR. 21132

Eine detaillierte Sortenbeschreibung finden Sie [hier](#)

● erhältlich von Oktober bis Dezember

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 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 (6 Stück)

ART. NR. 23012

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

Trinkschokolade-Tablett (6 Stück)

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

Trinkschokolade-Tischständer 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



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
- Trinkschoko-Tablett aus Edelstahl
- handgemachter Quirler
- 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

TRINKSCHOKOLADE GLÜHBIRNCHEN

1000-g-Packung

MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung

BIO + FAIR + BEAN-to-BAR

Für die Zubereitung einer größeren Menge Trinkschokolade können Sie auch die praktischen Glühbirnchen verwenden. Sie lassen sich perfekt dosieren und lösen sich rasch in heißer Milch auf. So steht dem schokoladigen Genuss Ihrer Gäste nichts mehr im Weg und für das Frühstücksbuffet oder Events können Sie rasch größere Mengen für den Ausschank vorbereiten.



BITTER CLASSIC *vegan*

1000 g ART. NR. 18179

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



HONIG ZIMT

1000 g ART. NR. 18180

Eine süße Trinkschokolade aus weißer Schokolade, gemischt mit selbstgemachter Karamellkuvertüre und etwas Milchsokolade. Verfeinert mit einer Prise Zimt und vielen süßen kleinen Honig-Karamell-Crisps.



MILCH KAKAO

1000 g ART. NR. 18178

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



WEISSE MIT VANILLE

1000 g ART. NR. 18177

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.



ZUBEREITUNG

EMPFEHLUNG:

130 g Trinkschokolade-Glühbirnchen pro Liter.

GEMIXT:

Einen Liter heiße Milch oder einen pflanzlichen Drink in einen Mixer gießen, ca. 130 g Trinkschokolade-Glühbirnchen dazugeben, kurz warten, bis die Schokolade zu schmelzen beginnt und anschließend durchmischen. Fertig ist die Trinkschokolade!



CHOCO FLAKES, KAKAONIBS & CHOCO KAKAONIBS

1000-g-Packung

MHD: mind. 4 Monate (Choco Flakes) bzw. 5 Monate (Kakaonibs + Choco Kakaonibs) ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR

Knackig, bunte Choco Flakes oder Choco Kakao Nibs als flottes Topping fürs Frühstücksmüsli. Die feinen Choco Flakes schmecken aufregend-knackig und sind ein echter Hingucker!

DUNKLE CHOCO *vegan*

ART. NR. 19253

Choco Flakes

Maisflakes mit dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil überzogen.

GRÜNTEE *vegan*

ART. NR. 19255

Choco Flakes

Maisflakes in weißer veganer Reiskuventüre mit aromatischem Grüntee pulver, das schon die Samurai schätzten und das spielend feinste Farb- und Geschmacksakzente setzt.

HIMBEER

ART. NR. 19252

Choco Flakes

Pinker Eyecatcher: Weizenflakes mit Himbeerschoko überzogen, deren tolle Farbe ganz natürlich durch den hohen Fruchtanteil entsteht und die umwerfend fruchtig und natürlich nach Himbeeren schmeckt.

KARAMELL

ART. NR. 19254

Choco Flakes

Flakes mit Karamellbonbongeschmack: Maisflakes in Karamellkuvertüre.

EDELKAKAONIBS *vegan*

ART. NR. 22238

Kakaonibs zum Verfeinern von Desserts, Fisch und Fleisch: Kakaonibs sind der Urstoff der Schokolade und liefern pure Kakaenergie; ein edles, knackiges und zudem gesundes Topping für Ihre Kreationen – natürlich Bio + Fair.

Beim Rösten variieren wir die Temperatur, um das Aromenspektrum des Kakaos perfekt auszuarbeiten. Die Kakaobohnen werden dann zu kleinen Kakaonibs gebrochen, die jede Kreation aufpeppen.

DUNKEL 70% *vegan*

ART. NR. 19243

Choco Kakaonibs

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

HIMBEER

ART. NR. 19246

Choco Kakaonibs

Frisch geröstete, knackige Kakaonibs sind pure Kakaenergie, umhüllt von rosaroter Himbeerkuventüre, deren schöne Farbe allein aus Beeren entsteht.

NEU

WEISS

ART. NR. 19245

Choco Kakaonibs

Frisch geröstete, knackige Kakaonibs, der Urstoff der Schokolade, umhüllt von weißer Schokolade, die süß und zart schmelzend den Knabberspaß weckt.



HANDGESCHÖPFTE SCHOKOLADE

BUNDESLÄNDER ÖSTERREICHS

70-g Tafel (VE 5 oder 10 Stück)

MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung

BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



ART. NR. 16639

AN GUATA AUS DEM LÄNDLE

Käse + Mango
alkoholhaltig

*Extradunkle Milkschokolade
60% gefüllt mit Käseganache
und Mangocreame*



ART. NR. 16637

GENUSSGIPFEL AUS TIROL

Zirbe & Preiselbeer *vegan*,
alkoholhaltig

*Dunkle Schokolade 70%
gefüllt mit Zirbenganache
und Preiselbeerganache*



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 Zwetschkenanache*



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
Waffelkrokant

*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. 16616

SÜSSE STEIERMARK
**Kürbiskernmarzipan &
Pfefferminz**

*Dunkle Milkschokolade 50%
gefüllt mit Pfefferminzganache
und Kürbiskernmarzipan*



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!](#)

NOUGATRIEGEL



... UND 2 WEITERE
SORTEN FINDEN SIE [HIER!](#)

WWW.ZOTTER.AT



BIO & FAIR

Fair gehandelter Bio-Edelkakao aus 16 Ländern –
Teamgeist & Fairness gegenüber den Kakaobauern
bringen Top-Qualität





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)

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 Stille 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 € 135,- netto in Österreich
und ab € 190,- netto in Deutschland.

