

**z o t t e r**  
**SCHOKOLADE**



**GASTRO**



**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**

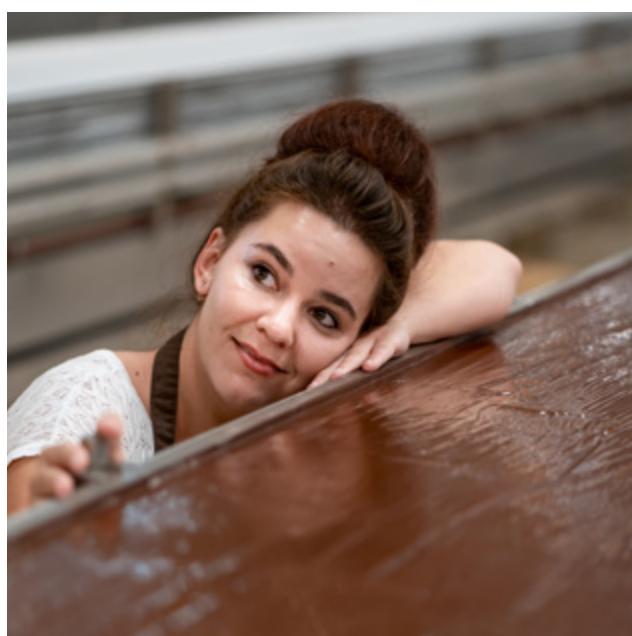
**höchste Qualität**

**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
<b>NEU</b> SCHOKO & NOUGAT STANGERL	S.13
<b>NEU</b> PRALINENHOHLKÖRPER	S.14

## ZIMMERSERVICE

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

## FRÜHSTÜCKSBUFFET/BAR

NUSS CREMA	S.23
KAFFEE	S.24
TRINKSCHOKOLADE	S.25
CHOCO FLAKES, KAKAO-NIBS & CHOCO KAKAO-NIBS	S.29

## SOUVENIR/EMPFANG

HANDGESCHÖPFTE BUNDES LÄNDER-SCHOKO	S.30
BIO-PRALINEN	S.31
NA(S)CHRIFTEN	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 Patisseier 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 Milchschockolateraliven, 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 Dattelzucker 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 Edelkakao 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%**

**Edel-Kuvertüre vegan**

**ART. NR. 18170**

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%**

**Edel-Kuvertüre vegan**

**ART. NR. 18162**

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

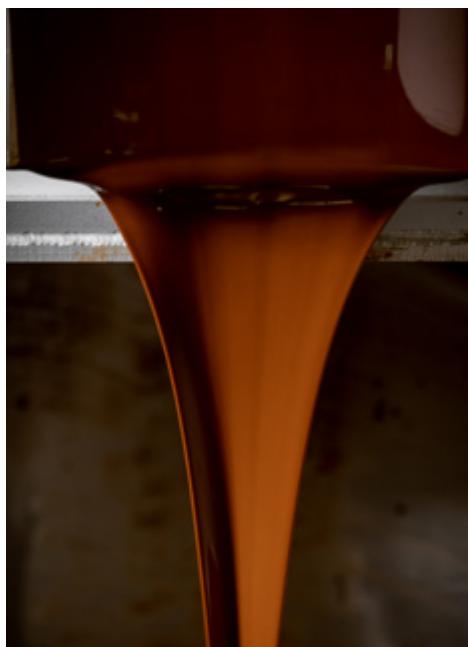
**MILCHSCHOKO 50%**

**Edel-Kuvertüre**

Hochprozentige Milch-Kuvertüre aus Edelkakao 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

**ART. NR. 18157**



7

**MILCHSCHOKO 40%**

**ART. NR. 18163**

Edel-Kuvertüre  
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**

**ART. NR. 18175**

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.

# EDEL-KUVERTÜRE ALS GLÜHBIRNCHEN

**PLANT-BASED/REIN PFLANZLICH**

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



**9**

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

Eine vegane hochprozentige Milchschokoalternative 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 Milchschokoalternative mit sehr hohem Kakaoanteil.

**11**

**KOKOS**  
Edel-Kuvertüre *vegan*

**ART. NR. 18168**

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 Milchschokoalternative, 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**  
Edel-Kuvertüre *vegan*

**ART. NR. 18171**

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%**

**Edel-Kuvertüre** *vegan, zuckeralternativ*

**ART. NR. 18166**

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 % Kakaanteil. 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 % Kakaanteil, 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**

**Edel-Kuvertüre** *vegan, zuckeralternativ*

**ART. NR. 18182**

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

5

**MILCHSCHOKO 50%**  
**MIT DATTELZUCKER**

**ART. NR. 18169**

**Edel-Kuvertüre** *zuckeralternativ*

Eine Milchschockolalernative mit 50 % Kakaanteil, Bio-Bergmilch und trendigem Dattelzucker, 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 Milchschnoko-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**

**Edel-Kuvertüre** *vegan, zuckeralternativ*

Reine Schokopower: eine Kuvertüre mit intensivem Kakao-geschmack und ausgezeichnetem fruchtig-würzigem Aromenprofil, hergestellt aus peruanischem Kakao.

**Edel-Kuvertüre mit 100 % Kakaoanteil** bietet Ihnen alle Möglichkeiten und die volle Freiheit, sie kreativ weiterzuverarbeiten.

**ART. NR. 18151**

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

**4**

**50% MILCHSCHOKOLADE**

**Edel-Kuvertüre**

**ART. NR. 18253**

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

**NEU**

● neue Art.Nr. wegen  
Rezepturänderung: Allergen

**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.

**5**

**40% MILCHSCHOKOLADE**

**Edel-Kuvertüre**

**ART. NR. 18152**

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.

**3**

**60% DUNKLE SCHOKOLADE**

**ART. NR. 18154**

**Edel-Kuvertüre** *vegan*

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

**6**

**WEISSE SCHOKOLADE**

**Edel-Kuvertüre**

**ART. NR. 18156**

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*

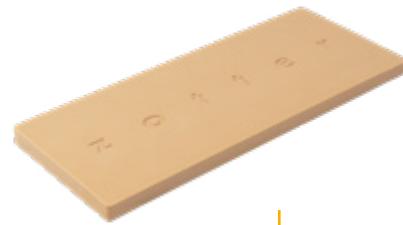
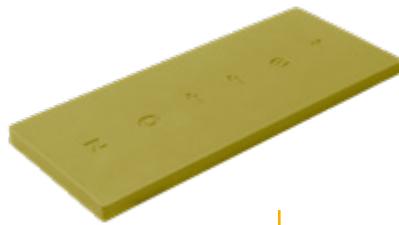
**ART. NR. 18080**

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, Reisdrinkpulver 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, Reisdrinkpulver, 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, Milchschockostangen und feine Haselnussnougatstangen zum Backen. Perfekt als süße Füllung für Croissants und Gebäck. Exzenterer Geschmack und hohe Qualität, direkt aus dem Hause Zotter.



### NOUGATSTANGERL

#### ART. NR. 17184

47 % Haselnussnougat, hell + 7 % geröstete 3-mm-große Haselnussstückchen, dazu Milchschockolade 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 Milchschockolade 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 Schokotraum 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 Milchschokolade 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**

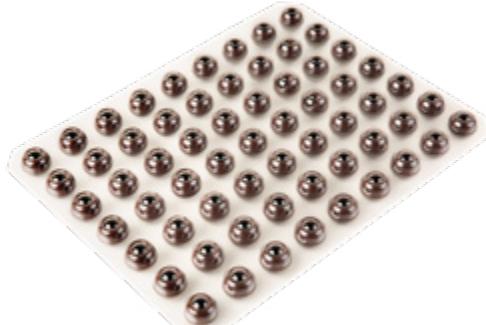
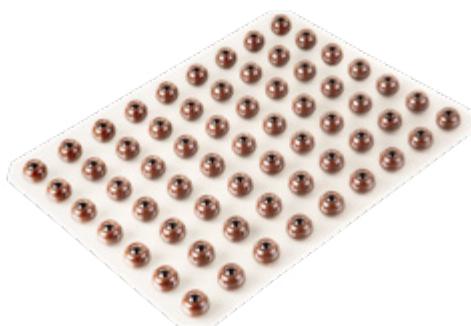
**40% MILCHSCHOKOLADE (26 mm)**

**ART. NR. 13641**

**40% MILCHSCHOKOLADE-EIER 40 x 25 mm** **ART. NR. 11745**

**In 3 Größen + 1 Ostereierform erhältlich**

Pralinenhohlkörper aus Milchschokolade 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**

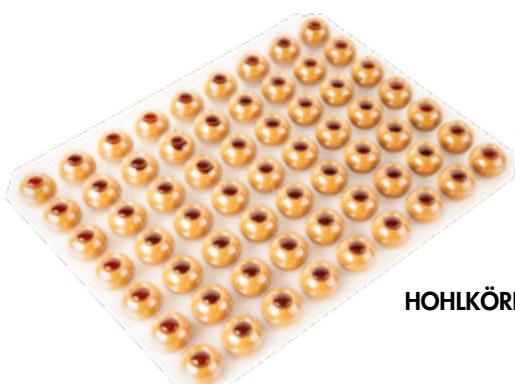
Pralinenhohlkörper aus bonbonsüßer Karamell-Kuvertüre, hergestellt aus zart schmelzender Kakaobutter, Milchkaramell, Karamellzucker, Vollmilch von Bio-Bergbauern aus Tirol, einem Hauch echter Vanille, einer Prise Salz und Zimt. Ein Toffee-Körper, der als Basis für viele beliebte Sorten verwendet werden 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 Johannisbeer-geschmack 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 Dattelzucker oder völlig ohne Zuckerzugabe u.v.m.

**Video & Bildergalerie der Bean-to-Bar-Produktion ansehen:**  
[www.zotter.at/das-ist-zotter/produktion](http://www.zotter.at/das-ist-zotter/produktion)





# 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**



## DANKE

**ART. NR. 17790**

### handgeschöpfte Schoko-Mini Marzipan und Mandeln

Dunkle Milchschokolade 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 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 undbeeriger 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**

**18**

**ZIMMERSERVICE**

**DANKE****ART. NR. 24297****Mini Mitzi Milchschokolade 50%**

Ein süßes Dankeschön! Eine kleine Milchschokoscheibe 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 FÜR'S KOPFPOLSTER**  
**SO BEGINNT DER TRAUMURLAUB**

**GUTE NACHT****ART. NR. 17200****Labooko Mini 50% Tansania**

Eine Milchschokolade 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 Milchschokolade 40% mit Kaktusfeigen-, Melissenblatt- und Hopfenpulver**

Die Chill-out-Schoko: eine Milchschoko 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 Latitude in Uganda. 70 % Kakaoanteil – einfach klasse!



## 62% DOMINIKANISCHE

**REPUBLIK *vegan***

**ART. NR. 19802**

Eine milde dunkle Schokolade mit Zorzal-Kakao, 62 % Kakaoanteil. Zorzal fördert ein Vogelschutzprojekt.



## 45% PERU

**ART. NR. 19814**

Eine Milchschokolade mit Kakao aus Peru von Cacao de Aroma und 45 % Kakaoanteil.



## 40% DOMINIKANISCHE

**REPUBLIK**

**ART. NR. 19810**

Eine Milchschokolade mit erstklassigem Zorzal-Kakao und 40 % Kakaoanteil. Zorzal fördert ein Vogelschutzprojekt.



## 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 aus aromatischer Vollmilch von den Tiroler Bio-Bergbauern, deren Kühe am Wilden Kaiser grasen.

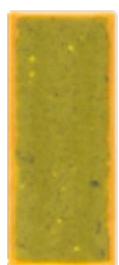
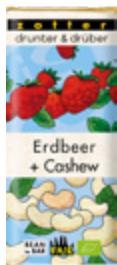
# NEU: DRUNTER & DRÜBER MINI

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

Weiße Schokolade und Fruchtnougat 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

Preiselbeertafel, gefüllt mit Haselnussnougat

## HIMBEER

ART. NR. 175791

Milchschokolade, gefüllt mit Himbeercreme

## JOHANNISBEER

ART. NR. 175021

Weiße Schokolade, gefüllt mit Johannisbeercreme

## KARAMELLNOUGAT

ART. NR. 175041

Karamelltafel, gefüllt mit Mascobardonougat



## 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 Milchschokolade, 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 Kakaoprozenten, 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-Signatur-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 Dattelzucker, 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. Gratze.  
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. Gratze.  
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 Täfelchen 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 Tischauflsteller 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 Zucker-  
zugabe, 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 Sorten-  
beschreibung 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

- ① IM TURMMIXER ODER MIT STABMIXER 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. Gratze.

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! Auswechselbare 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](mailto: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 Kakaoarten 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 Milchschokolade. 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**

Weiße 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 durchmixen. Fertig ist die Trinkschokolade!



# CHOCO FLAKES, KAKAOONIBS & CHOCO KAKAOONIBS

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 flettes Topping für Frühstücksmüsli. Die feinen Choco Flakes schmecken aufregend-knackig und sind ein echter Hingucker!

**DUNKLE CHOCO** *vegan*

**Choco Flakes**

Maisflakes mit dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil überzogen.

**ART. NR. 19253**

**GRÜNTEE** *vegan*

**Choco Flakes**

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

**ART. NR. 19255**

**HIMBEER**

**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.

**ART. NR. 19252**

**KARAMELL**

**Choco Flakes**

Flakes mit Karamellbonbongeschmack: Maisflakes in Karamellkuvertüre.

**ART. NR. 19254**

**EDELKAKAOONIBS** *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 Aromenspektrum des Kakaos perfekt auszuarbeiten. Die Kakaobohnen werden dann zu kleinen Kakaonibs gebrochen, die jede Kreation aufpeppen.

**DUNKEL 70%** *vegan*

**Choco Kakaonibs**

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

**ART. NR. 19243**

**HIMBEER**

**Choco Kakaonibs**

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

**ART. NR. 19246**

**NEU**

**WEISS**

**Choco Kakaonibs**

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

**ART. NR. 19245**

# 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 Milchschokolade  
60% gefüllt mit Käseganache  
und Mangocreme*



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 Milchschokolade  
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 Milchschokolade  
50% gefüllt mit Zimt- und  
Rumganache*



ART. NR. 16401

**LIEBE GRÜSSE AUS WIEN**

**Marillenwalzer** alkoholhaltig

*Milchschokolade 40% gefüllt  
mit Marillenganache und  
Marzipan*



ART. NR. 16981

**SERVUS AUS SALZBURG**

**Waffelkrokant**

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



ART. NR. 16636

**SÜSSE GRÜSSE AUS  
NIEDERÖSTERREICH**

**Mohn & Kirsche**

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



ART. NR. 16616

**SÜSSE STEIERMARK**

**Kürbiskernmarzipan &  
Preiselbeer**

*Dunkle Milchschokolade 50%  
gefüllt mit Preiselbeerganache  
und Kürbiskernmarzipan*



ART. NR. 16319

**TYPISCHE ÖSTERREICH**

**Graumohn mit Nougat**

*Dunkle Milchschokolade 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 Kontaktdata.

**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](mailto: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 Genusskultur 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](mailto:edition@zotter.at)

# WEITERE PRODUKTE VON

## **z o t t e r** SCHOKOLADE

### SCHOKO-MINIS



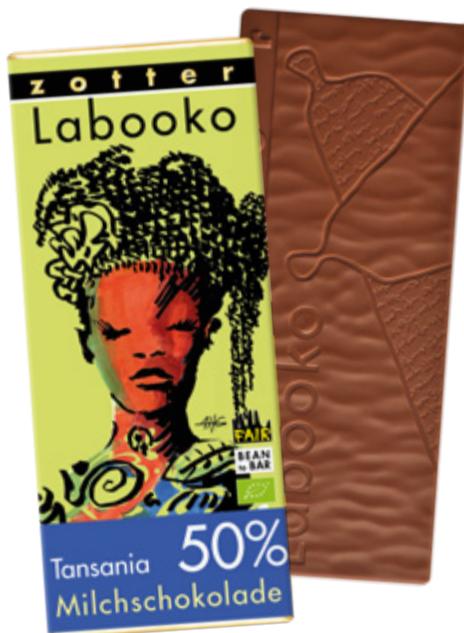
... UND ÜBER 20 WEITERE  
SORTEN FINDEN SIE [HIER!](#)

### 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](http://www.zotter.at/fairerhandel) und [www.wfto.com](http://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 – VORBILDLICH 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](http://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](http://www.a-h-g.at)

## BIO-SOJALECITHIN

In weißer Schokolade und in Milchschokolade setzen wir Sojalecithin aus kontrolliert biologischem Anbau ein. Bio-Sojalecithin ist garantiert gentechnikfrei und schont 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](mailto:schokolade@zotter.at) • [www.zotter.at](http://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.

