

z o t t e r
SCHOKOLADE



2025/26



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/fairenhandel 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

BIOGENE VERPACKUNGEN & BIO-PLASTIK

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

DESIGN

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

BIO-SOJALECITHIN

In weißer Schokolade und in Milkschokolade setzen wir Sojalecithin aus kontrolliert biologischem Anbau ein. Bio-Sojalecithin ist garantiert gentechnikfrei und 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.

SORTIMENT 2025 / 2026

Zotter Schokolade	 S. 4
Neuheiten im Überblick	 S. 6
handgeschöpft	 S. 8
handgeschöpfte Schoko-Minis	 S. 32
Trinkschokoladen	 S. 38
Labooko	 S. 44
NEU Labooko uno	 S. 55
Labooko Mini	 S. 56
NEU Genüsse	 S. 58
drunter & drüber	 S. 60
Mitzi Blue	 S. 64
Quadratur des Kreises	 S. 68
The Fusion	 S. 72
Classic	 S. 74
Nougatriegel	 S. 76
Nutting Hill	 S. 78
balleros	 S. 80
NEU Süße Früchtchen	 S. 84
Glühbirnchen Edel-Kuvertüre	 S. 86
Edel-Kuvertüre	 S. 92
Choco Drops	 S. 93
Choco Nougat	 S. 94
Choco Lolly	 S. 98
Endorphine	 S. 100
NEU Choc 'n' Roller	 S. 104
Nashido	 S. 106
Crema	 S. 108
Choco Flakes	 S. 111
Kuchen im Glas	 S. 112
Kakaonibs + Kakaobohnen	 S. 114
Kaffee	 S. 116
Geschenksets	 S. 118
Werbeartikel + Displays	 S. 124

ONLINE BESTELLEN

Bestellen Sie schnell und bequem im Händlerportal.

Melden Sie sich gleich fürs Händlerportal an: Einfach per E-Mail, mit Angabe Ihrer Kundennummer, an haendlerportal@zotter.at und wir senden Ihnen Ihre Zugangsdaten zu.

z o t t e r SCHOKOLADE

Über 500 Sorten, natürlich bio + fair



Wir lieben Innovation & Vielfalt & Qualität & Nachhaltigkeit. 1992 sind die allerersten handgeschöpften Schokoladen entstanden. Diese Art Schokolade zu machen war völlig neuartig. Auf langen Bahnen, ohne Gussform, wie sonst üblich, haben wir Schokolade und Füllungen in Handarbeit Schicht für Schicht aufgestrichen, um neue Geschmacksrichtungen zu entwickeln, zu fusionieren oder explodieren zu lassen. Auch das 70-g-Format war neu und das Verpackungsdesign von Andreas H. Gratze. Die kleinen Kunstwerke, die sich mit Humor und einer stilistischen Virtuosität abheben. Alles zusammen ist bis heute so und macht die handgeschöpfte Schokolade so einzigartig.

Für die aktuelle Kollektion haben wir 15 neue handgeschöpfte Schokoladen-Sorten entworfen: erfrischend wie *Hibiskus + Minze* und *Edelnougat in Zitrone*, fruchtig wie *Himbeer Kirsch mit Kürbis-Crunch* und vegane *Rote Fröchtchen*, zart schmelzend wie *Mandel Praliné intense* und *Weißes Schokomousse* und verrückt wie *Hirn mit Ei*, mit karamellisiertem Schweinehirn und Eierlikör, die verblüffend gut schmeckt – und die die Welt dringend braucht. Außerdem gibt es einige neue Labookos, »Labooko uno« als einzelne Geschenktafel und für alle die, die Aromenvielfalt des Kakaos erleben wollen, die neue Labooko-Spezial mit 2 verschiedenen Sorten im Schoko-Vergleich als *75% Guatemala + 75% Madagaskar* und *70% Uganda + 75% Tansania*. Ein echter Hingucker ist die neu entwickelte »Genüsse«-Serie: die Schokolade mit bunt dragierten ganzen Nüssen & Früchten gibt es in 5 Sorten wie *Caramel Flow*, *Nutty Confetti* und mehr. Außerdem haben wir fruchtiges Karamell entwickelt. Das neue Himbeerkaramell und Marillenkaramell gibt es als große Pralinen im »Choc 'n' Roller«-Mix. Auf vielfachen Wunsch bieten wir die »Süßen Fröchtchen« in Schokolade jetzt sortenrein als *Datteln in 100% Kakao*, *Marillen in weißer Schokolade*, *Pflaumen in dunkler Schokolade* und *Feigen in dunkler Milkschokolade* an. Und für alle, die Vielfalt lieben, gibt es den *Sunny Mix* mit allen Sorten.

Insgesamt stellen wir rund 500 unterschiedliche Schokoladensorten her. Wir schätzen die Vielfalt: handgeschöpfte Schokoladen, pure Labooko-Schokoladen, Trinkschokoladen, Glühbirchen-Edel-Kuvertüren, bunt dekorierte Mitzi-Schokoscheiben, schokoladierte Früchte und Nüsse als balleros und vieles mehr. Rund 230 Mitarbeiter*innen sind in unserem Familienunternehmen beschäftigt, um all die süßen Träume in viel Handarbeit umzusetzen.

Wir lieben es, neue Schokoladen zu entwickeln, und wir forschen auch ständig weiter; das ist unsere Leidenschaft. In unserem Bean-to-Bar-Werk produzieren wir jede Schokolade von der Bohne bis zur Tafel – und setzen auf fair gehandelten Bio-Kakao in bester Qualität. Regelmäßig reisen wir in die Anbauländer, um Kakaoproduzent*innen zu treffen. Zuletzt waren wir in Tansania und Uganda und unser Bean-to-Bar-Produktionsleiter besuchte Peru.

Unser Familienunternehmen zählt zu den nachhaltigsten Unternehmen Österreichs: Wir produzieren komplett in Bio- und Fair-Qualität, weil es uns nicht wurscht ist, was mit den Menschen und der Umwelt passiert. Die Produktion läuft zu 100 % mit Ökostrom, wir setzen auf umweltfreundliche Verpackungen, für Mitarbeiter*innen gibt es ein kostenloses Bio-Frühstück sowie Bio-Menü, gratis Kinderbetreuung in den Ferien und vieles mehr.

No panic ... it's all organic!
Familie Zotter

Sepp Zotter

Ulrike Zotter

Julia Zotter

Michael Zotter

Valerie Zotter



Let's make chocolate!
handgeschöpfte Schokolade – Schicht für Schicht



HANDGESCHÖPFTE SCHOKOLADEN • 15 NEUE SORTEN

Edelnougat in Zitrone – Nussig & erfrischend

Felsenbirne auf Butterbrot – Der Geheimtipp: fruchtige Felsenbirnenschicht, Nougat, Schwarzbrot-Brösel

Hibiskus + Minze – Erfrischend: weiße Minzschicht & rote Hibiskusschicht

Himbeer Kirsch mit Kürbis-Crunch – Traditionell & innovativ: dunkelrote Fruchtschicht und Kürbiskernnougat mit Waffel-Crunch

Hirn mit Ei – Eine Schoko, die die Welt ganz dringend braucht! Mit karamellisiertem Schweinehirn, selbst gemachtem Eierlikör und Nüssen als Brainfood.

Holunderblüten / Marzipan / Minze – Frühlingsfeeling mit Holunderblüten, Minze, Weißwein

Mandel Praliné intense VEGAN – Für Feinschmecker & vegan: Mandelnougat mit intensivem Mandelaroma

Pink Grapefruit – Fresh & pink: rosarote, erfrischende Grapefruit-Füllung

Rote Früchtchen VEGAN – Fruchtig & vegan

SchokoBanane - Schokolade macht Schule – Die Charity-Schoko mit neuem Schulprojekt in Tansania

Tansania Kakao-Safari – Milchschockoganache mit Kakao aus Tansania, Grapefruit-Pfeffer & mehr Specials

Uganda Kakao-Safari – Dunkle Schockoganache mit Kakao aus Uganda & weiße Limetten-Bananen-Schicht

Waldwunder – Brombeer & Haselnuss – Der Geschmack des Waldes mit Brombeeren, Haselnussnougat, Fichtenöl und Maronikuvertüre

Weißes Schokomousse – Vanillewolken zum Vernaschen

Für die besten Mitarbeiter*innen der Welt – Schichtnougat VEGAN: mit süßen Smileys & 3 Nougatsorten

Weiterentwickelt & verändert:

Dunkles Schokomousse und Milchscho-Mousse: Beide gibt es jetzt mit 2 Schichten.

Himbeer und Kokos VEGAN – Unseren Klassiker gibt's jetzt mit veganer Füllung.

Alles Liebe – Himbeer und Kokos VEGAN: Jetzt mit veganer Füllung und genauso köstlich wie vorher

HANDGESCHÖPFTE SCHOKO-MINIS

1 neue handgeschöpfte Schoko-Mini im 20-g-Format als Geschenkartikel:

Wie schön, dass es Dich gibt! – Zitrone & Mandel VEGAN

Geändert: **Milchscho-Mousse** und **Glücksbringer**: Jetzt neu mit 2 Schichten

LABOOKO

82% Peru – Chuncho, die Kakaorarität aus Peru, sehr mild und mit einem breiten Aromenspektrum

77% Opus 5 – Das Gipfeltreffen: ein Spitzencuvée mit Kakao aus den Bergen aus fünf Ländern

75% Guatemala + 75% Madagaskar – Der Schoko-Vergleich: 2 verschiedene dunkle Schokoladen

70% Uganda + 75% Tansania – Der Schoko-Vergleich: 2 verschiedene dunkle Schokoladen

Johannisbeer – Lila Fruchttafel aus schwarzen Johannisbeeren

Maracuja – Tropisch-fruchtige Maracujatafel

Chili medium – Mittelscharfe, dunkle Schokolade mit Chili

72% Belize „Sail Shipped Cacao“ – Jetzt in Preiskategorie 1

60% Ecuador – Amazonas-Spirit: neue Kooperative, direkt aus dem Amazonas-Regenwald

NEU: LABOOKO UNO

Solo uno! 1 einzelne Labooko-Tafel im 35-g-Format als Geschenktafel und preisgünstiger Impulsartikel.

Danke – 50% Nicaragua – wurde einst sogar als weltbeste Milchschokolade gekürt.

Für Dich – 70% Uganda: Dunkle Edelschokolade VEGAN



NEU: GENÜSSE

Die neue Schokolade mit bunt dragierten Nüssen & Früchten! Startet in 5 Sorten.

Caramel Flow – Bunte Macadamia & Mandel auf Karamell

Fruit Crunch – Bunte Knusperfrüchte auf weißer Schoko

Nutty Confetti – Bunte Haselnüsse auf Milchschoko

Pumpkin Hero – Bunte Kürbiskerne auf weißer Schoko

Vegan Vibes VEGAN – Bunte Cranberries & Haselnüsse auf Haferschoko



NEU: SÜSSE FRÜCHTCHEN

Früchte in Schokolade, die neue Produktlinie haben wir im Jänner (Januar) 2025 präsentiert und bieten diese jetzt auf vielfachen Wunsch sortenrein oder als »Sunny Mix« mit 4 Sorten an.

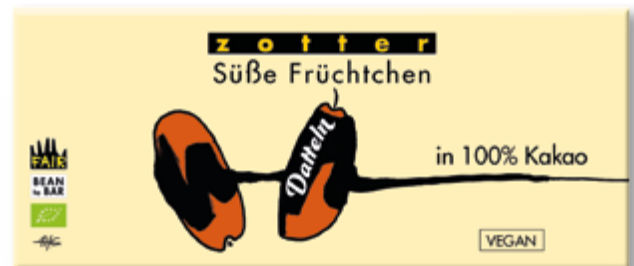
Datteln in 100% Kakao VEGAN – ohne Zuckerzugabe

Feigen in dunkler Milchschokolade

Marillen in weißer Schokolade

Pflaumen in dunkler Schokolade VEGAN

Sunny Mix – mit 4 Sorten



NEU: CHOC 'N' ROLLER

Karamell wird jetzt bunt! 4 große Pralinenkugeln, gefüllt mit flüssig-feinem Karamell und Nougat, mit überraschenden, innovativen Karamellsorten wie Himbeerkaramell und Marillenkaramell, verpackt als **Bunter Karamell Mix**.



AUSSERDEM:

Quadratur des Kreises, die ganze Linie im neuen farbenfrohen **Design** und 1 neue Sorte: **Kokos Mango**

Hafer ohne Zuckerzugabe VEGAN. 1 neue **vegane Dankeschön-Tafel** in der Serie **drunter & drüber**.

balleros Bunte Haselnüsse, **Gebrannte Bergmandeln**, **Sauerkirschen**, Trinkschoko-Zeremonie als Erlebnis,

Für Naschkatzen: 10 gefüllte Mini-Sorten in der Rubrik Nashido und drunter & drüber, 1 neues **Zotter-Mix Geschenkset** VEGAN



handgeschöpft

70-g-Tafel
Verkaufseinheit: 10 & 5 Stück
In über 100 Sorten erhältlich
MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



DAS ORIGINAL

Mit den wunderbaren Geschmackscompositionen und dem einmaligen Art-Design sind die handgeschöpften Schokoladen Kult geworden. Verführerische Füllschichten werden aufgetürmt, mit hausgemachter Schokoladenkuvertüre überzogen und zu einem stets eindrucksvollen Geschmackserlebnis fusioniert.



MAKING OF handgeschöpfte Schokolade

Sehen Sie sich das Video an: www.zotter.at/video-handgeschoepft
oder scannen Sie den QR-Code.





Amalfizitrone & Salbeimarzipan

ART. NR. 16625

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Salbeimarzipan und Amalfizitronenganache. Erfrischend: Ein selbstgemachtes, herrlich duftendes Zitronenpüree aus aromatischen Amalfizitronen, gemischt mit dunkler Schoko und weißer Reiskuventüre. Darauf kommt eine weiche Marzipanschicht, die mit Salbei verfeinert wird. Umhüllt von dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Bella Italia & vegan!

● vegan



Amarena-Kirsch

ART. NR. 16510

Dunkle Milchsokolade 50% gefüllt mit Amarenakirschcreme Amarena-Macarena-Stimmung: Eine fruchtige Amarenakirschfüllung, in der kleine Amarenakirschstückchen herumschwirren, die wir in unserer Schokofabrik selbst angesetzt haben. Verfeinert mit Kirschkuventüre, etwas Marzipan und echter Vanille. Eingehüllt in eine Milchschoke mit 50 % Kakaopower.



Amaretto-Marzipan

ART. NR. 16263

Extradunkle Milchsokolade 60% gefüllt mit Marzipan und Amaretto. La Dolce Vita: Marzipan mit Amaretto getränkt, auf einer Schicht selbst gemachtem Mandelnougat. Mandeln versüßen das Leben – im Marzipan, im Nougat und im Mandellikör, dessen Duft die Sinne betört. Umhüllt von dunkler Milchsokolade mit 60 % Kakaoanteil und einer leichten Rohrohrzuckersüße.

● alkoholhaltig



Ananas mit Cashew

ART. NR. 16057

Dunkle Milchsokolade 50% gefüllt mit Cashewnougat und Ananas. Eine weiche Ananas-Fruchtschicht, die den saftigen, sonnig-süßen und zugleich erfrischend säuerlichen Charakter der Ananas versprüht, auf einem Cashewnougat, den wir selbst herstellen. Schonend geröstet, verarbeiten wir die Cashews zu einem zart schmelzenden Nougat, bevor wir das Ganze in Milchsokolade tauchen.



Beeren + Knuspernougat

ART. NR. 16927

Dunkle Schokolade 70% mit Ahornzucker gefüllt mit einer Fruchtschicht und Kokosnougat mit Fruchtstücken. Beerig und erfrischend säuerlich-fruchtig: eine Fruchtschicht aus Erdbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren. Dazu ein Kokosblütennougat mit bunten Frucht-Crispies aus Erdbeeren, Heidelbeeren, Maracuja und Zitronenstückchen. Überzogen mit dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, gesüßt mit Ahornzucker und komplett vegan.

● vegan ● zuckeralternativ



Blauer Krachmohn

ART. NR. 16374

Milchsokolade 40% gefüllt mit weißer Pralinenganache und Mandelnougat mit karamellisiertem Blaumohn. Die Mohnpraline: eine süße Pralinenganache aus weißer Schokolade mit feiner Vanillenote kombiniert mit einer Mandelnougatschicht, in der karamellisierte und aufgepoppter Blaumohn aufregend perlend poppt. Überzogen mit einer Milchsokolade mit 40 % Kakaoanteil.



ButterKaramell

ART. NR. 16056

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Butterkaramell und Mandelnougat mit Karamell-Crisps. Eine süße Versuchung mit natürlichem Karamell, der mit Butter gerührt, fabelhaft gut schmeckt. Kombiniert mit einer Schicht Mandelnougat. Dazwischen tummeln sich knackige Karamell-Crispies. Umhüllt von Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil.



Cheesecake

ART. NR. 16968

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Topfencreme und Mandelnougat mit Keksstückchen. Yummy: Eine Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil, gefüllt mit einer crunchigen Keks-Mandelnougatschicht und einer weichen Cheesecake-Ganache aus Topfen alias Quark, weißer Schoko, Mandelnougat, Joghurtkuvertüre, einem Spritzer Zitrone und einem Hauch Vanille. Zwischen die zwei Schichten wird noch eine hauchdünne Heidelbeerküvertüre gestrichen.



Coffee Toffee

ART. NR. 16370

Dunkle Kaffeeküvertüre gefüllt mit Karamellcreme und Mandel-Kaffeemougat. Ein First-Class-Bonbon mit aufregendem Aromenspiel zwischen Karamell und Kaffee: eine feine Karamellschicht auf einem Kaffee-Mandelnougat, eingehüllt in Kaffeeküvertüre, die diesen genialen Kaffee-Drive entwickelt, weil die fair gehandelten Arabica-Kaffeebohnen direkt Bean-to-Bar in Kaffeeküvertüre verwandelt werden.



Cognac + Kaffee

ART. NR. 16268

Kaffeeküvertüre gefüllt mit Cognaccrème.

Der Cognac füllt die dunkle Schokoganache mit rundem und intensivem Geschmack. Und weil der Cognac sich im Abgang mit Noten von Röstkaffee verabschiedet, besteht der Überzug dieser Kreation passenderweise aus Kaffeeküvertüre. Natürlich, denn schließlich wird bei Zotter im Haus auch Kaffee in der eigenen Rösterei geröstet.

● alkoholhaltig



Dattel & Cashew

ART. NR. 16602

Dunkle Küvertüre mit 100 % Kakaoanteil gefüllt mit Datteln und Cashewnougat. Gesüßt mit Datteln. Die reine Frucht-Nuss-Kakao-Energie, komplett zuckeralternativ und vegan. Der Überzug besteht zu 100 % aus Kakao, ohne Zuckerzugabe, trotzdem ist die Kreation insgesamt süß, weil im Innern eine Füllung aus süßen Dattelfrüchten und Cashewnougat wartet.

● vegan ● zuckeralternativ



Dunkles Schokomousse

ART. NR. 16545

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Schokoladenmousse und dunkler Schokoganache. Unten eine weiche, schokoladig-schmelzende Moussefüllung aus hochprozentiger dunkler Schokolade mit 80 % Kakaoanteil, die in Butter schaumig gerührt wird und vor Schokoaromen sprüht. Oben eine dünnere dunkle Schokoganache aus Schokolade und Milch, mit einer Prise Salz. Umhüllt von klassischer dunkler Schokolade mit 70 % Kakaopower.

● Rezeptur geändert: Neu mit 2 Schichten



Edelnougat in Zitrone

ART. NR. 16997

Zitronen-Kuvertüre gefüllt mit Cashew-Macadamianougat.

Nussig & erfrischend: Selbst gemachter Cashewnougat und Macadamianougat, die wir direkt im Haus herstellen, verfeinert mit etwas Milkschokolade. Hauchdünn mit weißer Schokolade eingerahmt und mit einer weißen Zitronenkuvertüre überzogen. Zu Beginn erfrischend zitronig und dann himmlisch schmelzend!

NEU



Eierlikör

ART. NR. 16331

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Eierlikörcreme.

Eine Füllung aus dezent süßer, edelweißer Schokolade, die mit Mandeln gesüßt wird, dazu Mandelnougat und selbst gemachter Eierlikör. Nobel veredelt mit echter Vanille, die nach Safran das teuerste Gewürz der Welt ist, weil man die Orchideenblüten per Hand bestäubt. Eingehüllt in eine dunkle Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil.

● alkoholhaltig



Erdbeeren

ART. NR. 16062

Weißer Schokolade gefüllt mit Erdbeercreme.

Für große und kleine Beerenfans: Eine süße weiße Schokolade, gefüllt mit fein duftender Erdbeercreme, die aus Erdbeeren, Erdbeerkuvertüre, Heidelbeerkuvertüre, reiner Kakaobutter und einem fröhlich sauren Spritzer Zitrone gemixt wird. Strawberry Fields Forever ...



Erdnuss Karamell

ART. NR. 16974

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Karamellganache und Erdnussnougat mit karamellisierten Erdnüssen. Ganze karamellisierte Erdnüsse in einem selbst gemachten Erdnussnougat, das mit etwas weißer Schokolade verfeinert wird, auf einer Karamellganache, gezaubert aus Karamellkuvertüre und karamellisierten Mandeln, die wir in ein Nougat verwandeln. Überzogen mit dunkler Schokolade mit klassischen 70 % Kakaoanteil.

Für Fans von »Gesalzene Erdnüsse«



Espresso „Macchiato“

ART. NR. 16544

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Kaffeeccreme.

Trifft geschmacklich voll ins Schwarze! Eine cremige leicht süße Kaffeeganache mit prägnantem Kaffeegeschmack, gemixt mit dunkler Schokolade und einem kleinen Schuss Milch. Ganz dünn mit weißer Schokolade überzogen und eingehüllt in klassische dunkle Schokolade mit 70 % Kakaopower.



Felsenbirne auf Butterbrot

ART. NR. 16993

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Felsenbirnenganache und Haselnussnougat, verfeinert mit Schwarzbrotbrösel. Felsenbirnen sind keine klassischen Birnen, sondern ähneln im Geschmack und Aussehen Heidelbeeren. Perfekt für eine intensiv fruchtige Felsenbirnenschicht. Dazu ein zart schmelzender Haselnussnougat, knusprig aufgepeppt mit getoasteten, in Butter geschwenkten Schwarzbrot-Brösel. Umhüllt von Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil.

NEU



Französischer weißer Nougat

ART. NR. 16273

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit weißem Nougat, Pistazien und Haselnüssen. Französischer weißer Nougat aus Montélimar ist eine echte Delikatesse und ziemlich schwierig herzustellen. Wir wagen die Meisterschaft und stellen diesen süßen Schnee her, in den gehackte Pistazien und Haselnüsse tauchen. Dazu eine Schicht selbstgemachter Mandelnougat.



Ge Nüsse

ART. NR. 16072

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Haselnussnougat und Nussstücken. Das Crescendo der Nussaromen. Ein zartschmelzendes Haselnussnougat aus vielen dunkel gerösteten Haselnüssen und reiner Kakaobutter, verfeinert mit gerösteten Cashew-, Mandel- und Haselnussstückchen. Dazu eine Spur Zimt und Bourbonvanille. Eingehüllt in Milkschokolade mit satten 60 % Kakaoanteil.



Gebrannte Mandeln

ART. NR. 16619

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Mandelnougat und Mandelkrokant. Selbstgemachtes Mandelnougat, verfeinert mit weißer Schokolade, als Füllung. Knackige Nussmomente zaubert das Mandelkrokant aus frisch karamellisierten, gebrannten Mandeln hinein. Final taucht die Kreation in eine Milkschokohülle mit 50 % Kakaoanteil.



Gin Zitronic

ART. NR. 16448

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Ginganache und Zitronencreme. Die Trendige: Der Hands On Gin von David Gölles fließt in eine dunkle Schokoganache. Kombiniert mit einer erfrischend-säuerlichen Zitronenganache, die aus weißer Schokolade, Zitronen und hausgemachter Edelbitter-Limo mit Wermut kreiert wird. Eingehüllt in eine Milkschokolade mit 60 % Kakaoanteil.

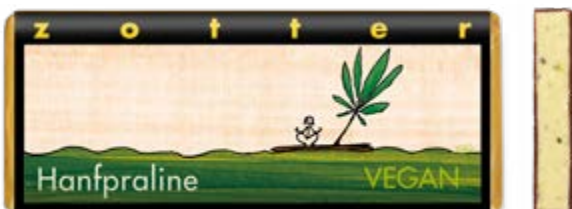
● alkoholhaltig



GrammelNussn

ART. NR. 16076

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Haselnussnougat und Grammeln. Diese Kreation ist ein Wahnsinn und garantiert eine Gaumenerleuchtung. Geriebene Schweinsgrammeln, alias Grieben, knusprig geröstet und karamellisiert, konkurrieren mit Haselnussnougat um die nussigsten Noten. Mit Zimt und Kardamom verfeinert und in hochprozentiger Milchkuvertüre getunkt.



Hanfpraline

ART. NR. 16477

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Hanfcreme. Das Powerpack: ein Hanfnougat mit karamellisierten Hanfsamen, die voller Energie stecken. Darauf eine dünne Schicht weißer Kokoskuvertüre und ein Überzug aus dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Komplett vegan und einfach köstlich!

● vegan



Haselnuss und Honigmarzipan

ART. NR. 16083

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Haselnusscreme und Honig-Nuss-Marzipan. Klassiker mit Charakter. Eine Marzipanschicht verfeinert mit Honig, Haselnüssen, Zimt, Nelken und einem Schuss Muskat Ottonel, mit feinem Muskattraubenbukett. Kombiniert mit einem zart schmelzenden Haselnussnougat mit knisterndem Haselnusskrokant und einem Hauch Sternanis. Hauchdünn mit weißer Schoko akzentuiert und mit Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil umhüllt.

● alkoholhaltig



Haselnussnougat Krokant

ART. NR. 16476

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Haselnussnougat und Haselnusskrokant. Ein zart schmelzender Haselnussnougat aus vielen dunkel gerösteten Haselnüssen und reiner Kakaobutter, verfeinert mit knackigem Haselnusskrokant, Bourbonvanille und Zimt. Eingehüllt in dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil und Charakter. Komplett vegan!

● vegan



Hauszwetschke

ART. NR. 16084

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Zwetschkenganache.

Ein fast außerirdischer Genuss. Ein lang im Eichenfass gelagerter Zwetschkenbrand von Göller in einer Schokoganache aus Milkschokolade und dunkler Schokolade, fruchtig verfeinert mit selbst gemachtem Zwetschkenpüree. Umhüllt von dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.

● alkoholhaltig



Heidelbeeren auf Zitronencreme

ART. NR. 16446

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Heidelbeer- und Zitronenganache.

Fresh + Fruity: eine blaue Heidelbeerganache, kombiniert mit einer erfrischenden Zitronencreme aus Zitronen und weißer Schokolade. Rundum mit einer dünnen weißen Schokoschicht umhüllt und anschließend mit hochprozentiger dunkler Schokolade überzogen.



Herzkirschen + Kürbismarzipan

ART. NR. 16610

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Kirschganache und Kürbiskernmarzipan. Kirsch-Marzipan-Genuss: Eine rosarote fruchtige Kirschfüllung, mit erfrischender Zitrone, etwas Marzipan und Vanille. Dazu eine sattgrüne, ganz weiche Marzipanschicht, die wir mit flüssigem Kürbiskernmark veredelt haben. Eingehüllt in eine Milkschokolade mit kräftigen 60 % Kakaoanteil.



Hibiskus + Minze

ART. NR. 16994

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit weißer Pfefferminzcreme und Hibiskus-Ganache. Einfach erfrischend & zart schmelzend: Eine erfrischende Minzschicht mit weißer Schokolade. Kombiniert mit einer roten Hibiskusschicht, für die wir Hibiskuspulver in Milch aufkochen und mit Mandelnougat und weißer Schokolade verschmelzen. Eingehüllt in dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.

NEU



Himbeeren

ART. NR. 16445

Dunkle Schokolade 70% mit Himbeerfüllung.

Toller Look und beeriger Geschmack: eine fruchtig pinke Himbeer-ganache, deren beeriger Geschmack und tolle Farbe ganz natürlich durch Himbeeren entstehen. Sehr fruchtig, erfrischend säuerlich, mit faszinierend authentischem Beerengeschmack. Eine hauchdünne weiße Schokoschicht und ein Überzug aus dunkler Edelschokolade.



Himbeer Kirsch mit Kürbis-Crunch

ART. NR. 16991

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Himbeer-Kirsch-Marzipan und Kürbiskernnougat, verfeinert mit Waffelkrokant. Traditionell & innovativ: Eine dunkelrote Fruchtschicht aus Himbeeren, Kirschen und Marzipan – klassisch gut wie ein Dessert von der Oma. Als Zotter-Komponente kommt noch eine grüne Kürbiskernnougatschicht mit knusprigem Waffel-Crunch dazu. Umhüllt von dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.

NEU



Himbeer und Kokos

ART. NR. 16087

Dunkle Kokoskuvertüre mit Himbeer-Kokosfüllung.

Eine beerenrote Schicht komponiert aus Himbeerkuvertüre und Himbeerfrüchten trifft auf eine weiße Kokosfüllung mit Kokosflocken, abgerundet mit einem Spritzer Ananassaft und Zitrone. Umhüllt von elegant-exotischer Kokoskuvertüre, gemixt aus weißer Kokos-Reiskuvertüre und dunkler Schokolade. Mega Himbeergeschmack, erfrischend, mit knisternden Kokosflocken und dabei komplett vegan!

● vegan ● Rezeptur geändert + neues Design



Hirn mit Ei

ART. NR. 16999

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Eierlikörganache verfeinert mit karamellisiertem Schweinehirn und Haselnusscreme mit Nussstücken. Eine Schoko, die die Welt ganz dringend braucht. Eine Hirnschicht aus karamellisiertem Schweinehirn und selbst gemachtem Eierlikör mit Birnenbrand. Dazu eine Brainfood-Schicht aus Haselnussnougat mit klein gehackten Cashew-, Haselnuss- und Mandelstückchen. Eingehüllt in Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil.

NEU

● alkoholhaltig



Holunderblüten / Marzipan / Minze

ART. NR. 16088

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Wein-Marzipan und Holunderblüten-Minze-Schicht. Frühlingsfeeling: Eine Holunderblütenschicht mit blumigem, selbst gemachtem Holunderblütensirup, dazu etwas weiße Schokolade, Zitronenkuvertüre, etwas Zitronensaft und frische Minze. Kombiniert mit einer weichen Marzipanschicht, leicht angeschwipst mit Zotter Weißwein und etwas Zotter Tresterbrand. Überzogen mit Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil.

NEU

● alkoholhaltig



Johannisbeeren

ART. NR. 16356

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Johannisbeercreme und Chili.

Die Rocknummer für Naschkatzen mit Satisfaction-Effekt: eine säuerlich-fruchtige Beerenganache mit Johannisbeersaft, Ribiselkuvertüre und etwas weißer Schokolade. Für ein dezentes Prickeln sorgt die dünne dunkle Schokoschicht, in der der Chili vibriert. Rundum in eine edle dunkle Schokolade getaucht.



Karamell Nougat Crunch

ART. NR. 16978

Karamellkuvertüre gefüllt mit Karamell-Mandelnougat und Waffelkrokant. Knusprig knisternder Schokotraum, gefüllt mit Karamell-Mandelnougat, der ganz frisch aus karamellisierten Mandeln gefertigt wurde. Dazu etwas weiße Schoko und ganz viele Knusperwaffeln. Hauchdünn mit Milkschokolade überzogen und umhüllt von Karamellkuvertüre. Knusprig, karamellig und trotzdem nicht zu süß.

Für Fans von »Karamell Nougat fudge«



Karamell + Zitrone

ART. NR. 16937

Karamellkuvertüre gefüllt mit Karamellganache und Mandelnougat mit Zitrone und Karamellcrisps. Softer Karamell mit Zitronen-Touch: Eine weiche Karamellschicht, kombiniert mit einer Mandelnougatschicht und als Clou kommen viele knusprige Zitronenfruchtstücke und süße Karamell-Crispies dazu. Fantastischer Spannungsbogen zwischen fruchtig-sauren, knusprigen Zitronen und weichem, süßen Karamell. Überzogen mit selbst gemachter, bonbonsüßer Karamellkuvertüre.



Käse + Mango

ART. NR. 16934

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Käseganache und Mangocreme. Pikant-fruchtige, süße Käseschoko: Eine süße Käseganache mit Schmelzkäse, selbst gemachtem Walnussnougat und einem Schuss Tresterbrand. Kombiniert mit einer Mango-Chutney-Schicht aus Preda-Mangos, einem Schuss Limette und Zotter Muscariswein, dazu viele Gewürze. Umhüllt von Milkschokolade mit 60 % Kakaoanteil.

● alkoholhaltig



Kirsch auf Nusswaffel

ART. NR. 16982

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Kirschganache und Haselnussnougat mit Waffelkrokant. Schoko Poetry: Eine verlockend rote Kirschganache aus Sauerkirschen. Darauf eine hauchdünne weiße Schokoschicht und final eine zart schmelzende Haselnussnougatschicht mit knusprigem Waffel-Crunch. Ganz fein mit dunkler Schoko überzogen und umhüllt von Milkschokolade mit knackigen 50 % Kakaoanteil.



Kirschnaps mit Marzipan

ART. NR. 16097

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Marzipan und Kirschnaps. Eine dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, gefüllt mit Kirschnaps, der mit einer Marzipanschicht und einer zweiten leichten Butterganacheschicht verschmilzt.

● alkoholhaltig



Kokos + Marzipan

ART. NR. 16485

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Kokosnussnougat und Marzipan. Sweet Dreams: ein feiner Mandelmarzipan, kombiniert mit einer knusprigen Kokosnougatschicht mit gerösteten Kokosraspeln. Eingehüllt in dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Eine süße und komplett vegane Kreation!

● vegan



»Kulfi« Pistazien & Mandeln & Kardamom ART. NR. 16631

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit weißer Schokoladenganache mit Gewürzen auf Mandelnougat mit Nussstücken. Genussreise nach Indien. Inspiriert vom traditionellen indischen Kulfi-Eis. Ein Mandelnougat mit Mandel- und Pistazienstücken und als Topping eine süße Kulfi-Ganache aus Schlagobers, weißer Schoko, Honig, Kardamom und Safran. Eingehüllt in eine Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil.



Kürbiskern mit Marzipan ART. NR. 16100

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Kürbiskern-Marzipan und Kürbiskernnougat. Steirischer Klassiker: Eine sattgrüne, weiche Marzipanschicht veredelt mit flüssigem Kürbiskernmark, gerösteten Kürbiskernstücken und einem Schwung selbst gemachtem Eierlikör, auf einer Schicht zart schmelzendem Kürbiskernnougat. Eingehüllt in hochprozentige Milkschokolade mit 60 % Kakaoanteil.

● alkoholhaltig



Leck Fett'n - Macadamia + Orange ART. NR. 16975

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Macadamianougat und Orangen-Maracuja-Ganache. Super schmelzend & fruchtig! Steirische Mundart im doppelten Sinne: Leck Fett'n [= Das schmeckt geil!] Ein fabelhaft schmelzender Macadamianougat und als Kontrapunkt eine sonnig-fruchtige Orangenganache, die mit einem Spritzer Zitrone verfeinert wird. Insgesamt opulent schmelzend und Fruchtfunken sprühend. Überzogen mit Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil.



Limette Maracuja ART. NR. 16520

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Maracujaganache und Limettenganache. Eine fruchtige Maracujaganache, die mit erfrischend-säuerlichem Limettensaft abgerundet wird. Dazu eine weiße Schokoganache, die mit etwas Polenta, Zitronenconfit, Süßkartoffeln und mit einem kräftigen Schuss Zuckerrohrbrand beschwingt. Überzug aus dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.

● alkoholhaltig



Maibeeren + Lavendel ART. NR. 16976

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Lavendel-Macadamianougat und Maibeerenganache. Die Beeren-Innovation: Maibeeren, auch als Honigbeeren bekannt, sehen aus wie längliche Heidelbeeren und schmecken auch so ähnlich. Wir zaubern daraus eine Maibeerenganache. Darunter ein selbst gemachter Macadamianougat mit Karamellcrisps und einem blumigen Finish mit Lavendelöl. Eingehüllt in dunkle Schokolade mit klassischen 70 % Kakaoanteil.



Mandarine - Matcha - Kokos ART. NR. 16604

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Mandarinengelee, Grüntee-ganache und Kokosnougat. 3 Stages: Ein sehr fruchtiges Mandarinengelee auf einem Kokosnougat, der mit karamellisierten Kokosflocken knusprig aufgepeppt wird. On top kommt noch eine grüne Matchaschicht, die aus weißer Reisküvertüre und Grüntee gemixt wird. Eingehüllt in dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Sehr abwechslungsreich, nicht zu süß, vegan.

● vegan



Mandarine Tonka Karamell

ART. NR. 16963

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Mandarinen-Marzipan und Karamellganache mit Tonkabohnen. Eine weiche, vegane Karamellschicht, hergestellt aus gebackener weißer Reiskuventüre. Dazu kommt Kokos, ein Hauch Mandelnougat, prickelnder Timut-Pfeffer und die fantastisch duftenden Tonkabohnen. Dann eine hauchdünne dunkle Schokoschicht und unterhalb ein fruchtiges Mandarinenmarzipan. Als Überzug eine dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.

● vegan



Mandelnougat + Rote Nüsse

ART. NR. 16176

Extradunkle Milchsokolade 60% gefüllt mit weißem Nougat und Nüssen. Frisch geröstete Walnüsse, eingelegt in Rotwein und Holundersaft, verwandeln sich in ganz weiche rote Weinnüsse, die in ein helles Mandelnougat hüpfen, das mit weißer Schokolade, einem Hauch Zimt und etwas Orangenöl verfeinert wurde. Überzug aus Milchsokolade mit 60 % Kakaoanteil.

● alkoholhaltig



Mandel Praliné intense

ART. NR. 16992

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit dunklem Schokoladen-Mandelnougat. In Anlehnung an den französischen dunklen Nougat haben wir einen dunkel gerösteten Mandelnougat mit intensivem Mandelaroma kreiert und mit etwas Edelschokolade mit fulminanten 80 % Kakaoanteil gemischt. Abgerundet mit einer Prise Salz. Super schmelzend, intensiv und nicht zu süß. Mit dunkler Schokolade überzogen & vegan.

NEU

● vegan



Mango Chili

ART. NR. 16977

Extradunkle Milchsokolade 60% gefüllt mit Mangoganache und Chilischicht. Fruchtige Mango mit Chili-Vibes. Eine fruchtige Mangoschicht aus Mangos, Cashewnougat und einem Spritzer Zitrone auf einer Schokoganache, gemixt aus Milchscho und dunkler Schokolade, verschärft mit Bird's Eye Chili und beflügelt mit einem Schuss Zuckerrohrbrand. Überzogen mit Milchsokolade mit 60 % Kakaopower.

● alkoholhaltig



Mango Tango

ART. NR. 16501

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Mangoganache und Zitronenganache. Eine sehr fruchtige Füllung aus Mangofrüchten, gemischt mit Mangokuvertüre, Cashewnougat und einem Spritzer Zitrone auf einer Zitronenschokoschicht, aus selbstgemachtem Zitronenconfit und weißer Schokolade. Umhüllt von dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.



Marc de Champagne

ART. NR. 16112

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Marc de Champagne-Ganache. Glamour-Schoko: eine klassische Schokoganache aus Milch- und dunkler Schokolade, veredelt mit feinstem Champagnerdestillat von Fleury, dem ersten demeter-zertifizierten Champagnerhersteller der Welt. Überzug aus edler hochprozentiger Schokolade mit 70 % Kakaoanteil und Charakter.

● alkoholhaltig



Marc de Champagne + Himbeeren

ART. NR. 16469

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Himbeerganache und Marc de Champagne-Ganache. Eine dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, gefüllt mit einer Schokoganache aus Milch- und dunkler Schokolade, veredelt mit feinstem Champagnerdestillat von Fleury. Dazu eine pinke Himbeerganache, deren beeriger Geschmack und tolle Farbe ganz natürlich durch Himbeeren entstehen.

● alkoholhaltig



Marillenwalzer

ART. NR. 16404

Milchschokolade 40% gefüllt mit Marillenganache und Marzipan. Eine Hommage an die Wachauer Marillengärten: Eine fruchtige Marillenschicht, die mit Marillenschnaps veredelt wird, ruht auf einer Marzipanschicht, in der natürlich auch ein guter Schuss Marillenschnaps und Marillenfrüchte Fruchtlust wecken. Eine ziemlich beschwipste Füllung, die absolut verführerisch ist.

● alkoholhaltig



Maroni + Preiselbeer

ART. NR. 16550

Maroni-Milchschokolade gefüllt mit Walnussnougat und Preiselbeerganache. Für Schokojäger: Eine fruchtig-süße Preiselbeerfüllung mit kleinen Preiselbeerfruchtstücken auf einem verführerischen Walnussnougat. Überzogen mit selbst gemachter Maronikuvertüre, die mit Milchschokolade gemixt wird. Delikat & fruchtig!



Maroni + Rum

ART. NR. 16519

Maroni-Milchschokolade gefüllt mit Maronicreme. Feines Maronipüree, zartschmelzender Mandelnougat, Honig, Amaretto und ein guter Schuss Rum verschmelzen zu einer verführerischen Füllung. Als Überzug kommt eine Kombination aus selbstgemachter Maronikuvertüre und Milchschokolade mit 40 % Kakaopower.

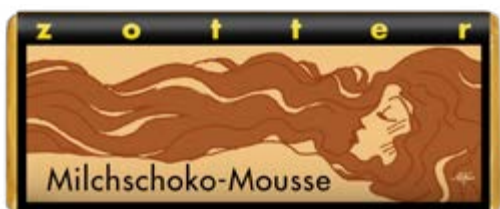
● alkoholhaltig



Marzipan und Mandeln

ART. NR. 16549

Dunkle Milchschokolade 50% gefüllt mit Mandelnougat und Marzipan. Eine Milchschokolade mit 50 % Kakaoanteil, gefüllt mit einem zartschmelzenden Mandelnougat aus frisch gerösteten Mandeln, das mit einem Hauch weißer Schokolade verfeinert wird. Darauf eine zweite Schicht aus Mandelmarzipan.



Milchscho-Mousse

ART. NR. 16541

Extradunkle Milchschokolade 60% gefüllt mit Milchschokoladenmousse und Milchschokoladenganache. Das süße Schokoglück: Unten eine Moussefüllung aus Milchschokolade mit 40 % Kakaoanteil und Butterschaum, die butterweich zerfließt. Und oben drauf eine dünnere Milchschokoganache aus Milchschoko, Karamellkuvertüre, Honig und Wasser, das für Leichtigkeit sorgt. Umhüllt wird die Füllung von einer Milchschokolade mit 60 % Kakaopower, die nicht so süß ist und den Geschmack ausbalanciert.

● Rezeptur geändert: Neu mit 2 Schichten



Misokaramell & Sesam

ART. NR. 16628

Milchschokolade 40% gefüllt mit Mohnmiso-Butterkaramell und Sesamnougat. Eine Butterkaramellschicht, die mit Mohnmiso veredelt wird. Der Mohnmiso bringt Mohngeschmack, eine salzige Note und den Umami-Kick. Dazu eine weiße Sesamnougatschicht, die mit schwarzem Sesam gepunktet ist. Eine dünne Bananenkuvertüreschicht und als Überzug eine Milchschokolade mit 40 % Kakaoanteil.



Mohn & Kirsche

ART. NR. 16629

Dunkle Milchschokolade 50% gefüllt mit Kirschcreme und Mandelnougat mit karamellisiertem Blaumohn. Mister Mohn flirtet mit Miss Kirsche. In einer Mandelnougatschicht poppt der karamellierte Blaumohn. Dazu lockt die rosarote Kirschfüllung aus eingelegten Kirschen, Kirschkuvertüre, softem Marzipan und einem Touch Vanille. Eingehüllt in Milchschokolade mit 50 % Kakaoanteil. Ein tolles Paar!



Nougat + Keks

ART. NR. 16468

Dunkle Milchschokolade 50% gefüllt mit Mandel-Haselnussnougat und Mandelkeksen. Knusper-Keks-Schoko: eine Milchschokolade mit 50 % Kakaoanteil, gefüllt mit einem zartschmelzenden Nougat, das aus Mandeln, Haselnüssen und karamellisierten Mandeln gemixt wurde. Mit vielen knusprigen Mandelkeksstückchen verfeinert.



NougatVariation

ART. NR. 16122

Extradunkle Milchschokolade 60% gefüllt mit Mandel- und Haselnussnougat. Abwechselnd geschichteter heller Mandelnougat und dunkler Haselnussnougat, knackig verfeinert mit gehacktem Haselnusskrokant. Getaucht in eine intensive dunkle Milchschokolade mit satten 60 % Kakaoanteil.



Olive + Zitrone

ART. NR. 16930

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Olivenganache und Mandelnougat mit Zitrone. Eine ultimativ schmelzende Olivenschicht aus grünen Oliven, Olivenöl und Schokolade. Der Olivengeschmack bleibt dezent im Hintergrund, nur der Schmelzeffekt versetzt in Staunen. Dazu eine Mandelnougatschicht mit erfrischenden und knusprigen Zitronenstückchen. Dazwischen eine hauchdünne dunkle Schokoschicht und ein Überzug aus dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Komplett vegan.

● vegan



Orangen Marzipan

ART. NR. 16226

Milchschokolade 40% gefüllt mit Marzipan und Orangengelee. Eine zartschmelzende Milchschokoganache mit Orangenlikör, der fruchtige Akzente setzt. Dazwischen schlummert ein delikates Blut-orangengelee. Eingehüllt in Milchschokolade mit 40 % Kakaoanteil.

● alkoholhaltig



Orangenlikör

ART. NR. 16274

Milkschokolade 40% gefüllt mit Orangencreme.

Ein kulinarischer Glücksmoment: Fruchtig-süßer Orangenlikör fließt in eine himmlisch weiche Butterganache, die mit Milkschokolade und selbst gemachtem Orangenconfit aus eingelegten Orangen verfeinert wird. Umhüllt von einer Milkschokolade mit 40 % Kakaoanteil.

● alkoholhaltig



Pink Grapefruit

ART. NR. 16136

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Grapefruitganache.

Fresh & pink: Eine rosarote, richtig erfrischende Grapefruitfüllung aus Grapefruit, weißer Schoko und einem Spritzer Limette. Etwas Himbeerkuvertüre sorgt für den schönen rosa Farbeffekt. Hauchdünn mit fruchtiger Maracujakuvertüre überzogen und eingehüllt in Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil. Super erfrischend!

NEU



Pistazien

ART. NR. 16131

Dunkle Milkschokolade 50% mit Pistazien, Marzipan und Mandelnougat. Vorsicht, Suchtgefahr: eine Schicht Pistazienmarzipan, das aus Mandelmarzipan, Pistazien, Anistee und einem Schuss Kirschschnaps entsteht. Dazu noch eine zweite Schicht Mandelnougat mit Mandelkrokant und gerösteten Pistazien. Eingehüllt in Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil.

● alkoholhaltig



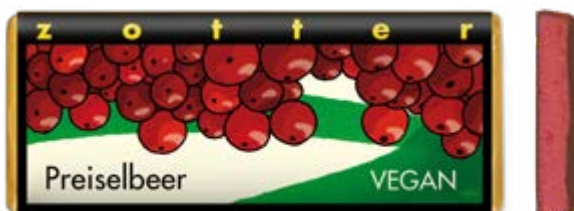
Portwein & Feige

ART. NR. 16547

Dunkle Schokolade 70 % gefüllt mit Portwein-Feigen-Ganache.

Ein zeitloser Klassiker mit Zuckeralternative: Der portugiesische Reserve Ruby Port von Romariz mit sehr fruchtigem Geschmack, gereift im Eichenfass, fließt in eine sehr cremige dunkle Portweinganache, dazu in Portwein eingelegte Feigenstückchen. Eingehüllt in dunkle Schokolade, gesüßt mit Ahornzucker.

● alkoholhaltig ● zuckeralternativ



Preiselbeer

ART. NR. 16607

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Preiselbeerganache.

Die erste vegane Fruchtfüllung: In leuchtendem Pink lockt die fein duftende, beerige Creme aus veganer Preiselbeerküvertüre, weißer Reisküvertüre und Preiselbeeren. Zarte Moussetextur und toller Preiselbeergeschmack, charakteristisch fröhlich-fruchtig-säuerlich. Edel umhüllt mit dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.

● vegan



Rote Fröchtchen

ART. NR. 16984

Hafer-Schokolade gefüllt mit einer roten Früchte-Ganache und Mandelnougat mit Fruchtstücken. Fruchtig & vegan! Eine Haferschokolade mit 50 % Kakaoanteil lockt mit einer rosaroten Fruchtschicht aus Erdbeeren, Kirschen, Himbeer-Kokos-Küvertüre, Preiselbeerküvertüre und einem Hauch erfrischender Zitrone. Dazu eine Mandelnougatschicht aufgepeppt mit Maracujaf Fruchtstückchen, Orangen und Zitronen. Dazwischen eine hauchdünne, knackige Schicht aus dunkler Schokolade.

NEU

● vegan



Rote Rosen + Himbeeren

ART. NR. 16940

Milchschokolade 40% gefüllt mit Rosen-Marzipan und Himbeerganache. Sinnlich & blumig & beerig: Ein softer duftender Rosenmarzipan aus Mandelmarzipan, Rosenöl und Rosenwasser auf einer verlockend roten Himbeerfruchtganache aus echten Himbeeren und Himbeerküvertüre. Die schöne Farbe und der fruchtige Geschmack entstehen ganz natürlich nur aus Beeren. Gehüllt in süße Milchschokolade.



Rotwein

ART. NR. 16931

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Rotwein-Ganache.

Rotwein-Rausch: Olivin, der Paradewein von Winkler-Hermaden, der auf vulkanischem Gestein gedeiht, fließt als kraftvoller „Blauer Zweigelt“-Rotwein in eine pralinenartige Schokoladenganache, die aus dunkler Schokolade und weißer, veganer Reisküvertüre besteht, verfeinert mit Vanille. Eingehüllt in dunkle Schokolade und komplett vegan.

● alkoholhaltig ● vegan



Rum Kokos

ART. NR. 16932

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Kokosganache und Rumcreme.

Tropical Dream: Brauner Rum lässt in einer dunklen Schokoganache chillige Vibes schwingen. Dazu passt natürlich eine helle Kokossschicht aus Mandelnougat, Kokosküvertüre, Kokosmilch, einem Pfiff Ananassaft und knusprigen Kokosflocken. Umhüllt von dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Tropisch & vegan!

● alkoholhaltig ● vegan

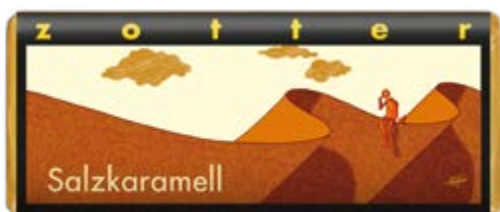


Safran und Pistazien

ART. NR. 16202

Milchschokolade 40% gefüllt mit Pistazienmarzipan und Safranganache. Handgezupft wird handgeschöpft. Aus den handgezupften Stempelfäden des Krokusses, dem teuersten Gewürz der Welt, entsteht eine Safran-Ganache, die uns wieder an Wunder glauben lässt. Aufgestrichen auf hausgemachtes Pistazienmarzipan und doppelt mit Milchkuvertüre mit 40% Kakaoanteil ummantelt.

● alkoholhaltig



Salzkaramell

ART. NR. 16507

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Salzkaramell und Mandelnougat mit Salz. French Art: Salzkaramell ist eine französische Delikatesse. Eine Bonbon-Karamellschicht mit einer Prise Salz beflügelt, trifft auf eine zartschmelzende Mandelnougatschicht, die mit etwas dunkler Schokolade und Salzkristallen verfeinert wird. Eingehüllt in dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.



Sanddorn & Quitte

ART. NR. 16632

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Sanddorn-Marzipan, Quittengelee und Quittenganache. Top-Kreation mit erfrischend delikatem Quittengelee. Eine Quittenganache mit Quitten aus unserem eigenen Garten. Dazu eine Mandelmarzipanschicht mit Sanddornsaft und ein delikates Quittengelee in der Mitte. Eingehüllt wird die Kreation in dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.



Schichtnougat

ART. NR. 16467

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Haselnussnougat, Walnussnougat und Kürbiskernnougat. Wenn Nüsse schmelzen. Eine dunkle Schokolade gefüllt mit drei verschiedenen Nougats. Eine Schicht Haselnussnougat, darauf ein grünes Kürbiskernnougat und schließlich ein zartschmelzendes Walnussnougat. Dieser nussige Klassiker ist komplett vegan.

● vegan

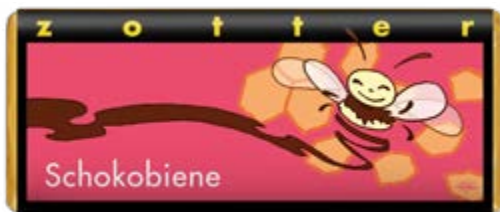


SchokoBanane – Schokolade macht Schule 30 CENT SPENDENANTEIL

ART. NR. 16990

Eine Milkschokolade, gefüllt mit einer fruchtig-süßen Bananenfüllung. **30 Cent pro verkaufter Schokolade fließen in das Projekt »Schokolade macht Schule« in Tansania.** Damit wird der Bau eines Speisesaals und einer Schulküche finanziert, wo für über 300 Kindergarten- und Volksschulkinder in Zukunft gekocht werden kann. In Kooperation mit der »Caritas«.

NEU



Schokobiene

ART. NR. 16147

Weißer Schokolade gefüllt mit Honig-Karamell-Crisps.

Für kleine und große Naschkatzen. In einer weißen Schoko-Mandel-Creme summen und knacken leckere Honig-Karamell-Crisps. Überzogen von weißer Schokolade.



Schokomousse mit Rum

ART. NR. 16506

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Schokomousse verfeinert mit Rum. Veganer Geniestreich: Ein dunkles Schokomousse, fantastisch fluffig und schokoladig, mit eleganter Rumnote. Das Mousse basiert auf Cashewmousse, das geschmacklich dezent im Hintergrund bleibt und die Show dem reinen Schokoladen- und Rumgeschmack überlässt. Überzug dunkle Schokolade.

● alkoholhaltig ● vegan



Skyr • Rhabarber • Avocado

ART. NR. 16935

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Avocadocreme, Rhabarbergelee und Skyr-Ganache. Ein feines Rhabarbergelee, darauf eine cremige Skyr-Schicht aus dem isländischen Joghurt-Topfen-Pendant, verfeinert mit einem Spritzer Zitrone und Vanille. Zuunterst eine Avocado-Milkschokocreme, die einen fein-herben Kontrast zum fruchtig-wolkigen Rhabarber-Skyr setzt. Umhüllt von Milkschokolade.



Tansania Kakao-Safari

ART. NR. 16995

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Milkschokoladenganache und Cashewnougat verfeinert mit Maracujafruchtstücken und Mandelkrokant. Eine zart schmelzende Milkschokoladenganache aus Kakao von Kokoa Kamili in Tansania. Dazu eine Cashewnougatschicht mit zitronig-würzigem Timut-Pfeffer, Maracujafruchtchen und knusprigen Karamellblättchen mit Cumeo-Grapefruit-Pfeffer. Als Überzug ein dunkler Schoko-Klassiker mit 70 % Kakaoanteil.

NEU



Tiramisu

ART. NR. 16502

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Mascarponeganache und Kaffeeganache mit Rum. Eine Mascarponeschicht mit Mandelnougat, weißer Schokolade und echter Bourbonvanille veredelt. Dazu eine zweite kräftige Kaffeeschokoschicht, aus dunkler Schokolade, Kaffee-kuvertüre, frisch gemahlenem Zotter-Kaffee aus unserer eigenen Kaffeerösterei und ein guter Schuss Rum.

● alkoholhaltig



Typisch Österreich – Graumohn mit Nougat

ART. NR. 16319

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Graumohncreme und Walnuss-Haselnussnougat. Austrian Art: Eine zart schmelzende Schicht aus Walnuss- und Haselnussnougat auf einer Graumohncreme, in der weiße Schokolade, karamellisierte Graumohn und Honig schlummern. Eine hauchdünne weiße Schokoschicht und ein Überzug aus Milkschokolade mit 50 % Kakao.



Uganda Kakao-Safari

ART. NR. 16996

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit dunkler Schokoladenganache, verfeinert mit Gewürzen und weißer Limetten-Bananenganache. Eine wunderbar schmelzende dunkle Schokoganache aus Kakao von Latitude in Uganda. Dazu eine erfrischende weiße Limetten-Banane-Ganache, mit leichten Akzenten von Zimt, Kardamom, Nelke und einem Hauch Chili. Als Überzug eine klassische dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.

NEU



Vanille + Crisps

ART. NR. 16634

Milkschokolade 40% gefüllt mit Mandelnougat mit Crisps und Vanille-ganache. Die süße Vanille-Schoko für große und kleine Naschkatzen. Eine Milkschokolade, gefüllt mit einer tollen Vanilleschicht, die wir aus fair gehandelter, echter Vanille, weißer Schokolade, Schlagobers und Milch zaubern. Dazu eine Mandelnougatschicht mit knusprigem Mandelkrokant.



Waffelkrokant

ART. NR. 16979

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Haselnussnougat und Waffelkrokant. Super knusprig & zart schmelzend: Ein selbst gemachter, zart schmelzender Haselnussnougat mit ganz viel knusprigknackigem Waffelkrokant knistert beim Vernaschen. Hauchdünn mit Milkschokolade mit 40 % überzogen und eingehüllt in Milkschokolade mit kräftigen 60 % Kakaoanteil.

Für Fans von »Tausend Blätternougat«



Waldbeeren mit Vanille

ART. NR. 16278

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Waldbeer- und Vanilleganache. Ein Shooting Star. Es kribbelt schon bei der bloßen Vorstellung von einer fruchtigen Füllung aus Erdbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren, die mit echter Vanille abgeschmeckt wird und unter eine Milkschoko-Kuvertüre schlüpft. Top-Fruchtschokolade!



Waldwunder – Brombeer & Haselnuss

ART. NR. 16998

Maroni-Milchschokolade gefüllt mit Brombeerganache und Haselnussnougat, verfeinert mit Fichtenöl. Eintauchen & durchatmen & genießen! Eine dunkelrote, fruchtige Brombeerschicht, abgerundet mit einem Spritzer Zitrone. Dazu eine zart schmelzende Haselnussnougatschicht, die ganz dezent mit Fichtenöl verfeinert wurde und an frische Waldluft erinnert. Fruchtig, nussig & zart schmelzend. Eingehüllt in eine selbst gemachte Maronikuvertüre, die mit Milchschokolade gemixt wird.

NEU



Walnuss-Marzipan

ART. NR. 16172

Dunkle Milchschokolade 50% gefüllt mit Walnüssen und Marzipan. Frisch grillierte und karamellisierte Walnüsse werden mit Marzipan und Rum versetzt und mit dunkler Milchschokolade mit 50 % Kakaoanteil überzogen.

● alkoholhaltig

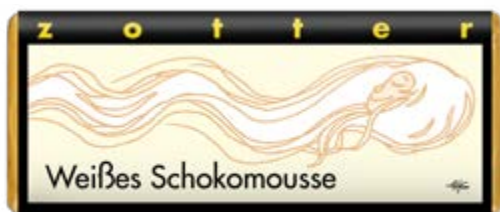


Weiße Schokolade mit Krokant

ART. NR. 16069

Weiße Schokolade gefüllt mit Mandel-Haselnusskrokant.

Knackig-süßer Klassiker: Weiße Schokolade mit viel wertvoller Kakao-butter, Bergmilch und Rohrohrzucker als Hülle und innen eine cremige Füllung mit knackigem Haselnuss- und Mandelkrokant zaubert nicht nur auf Kindergesichter ein genießerisches Lächeln.



Weißes Schokomousse

ART. NR. 16542

Weiße Schokolade gefüllt mit Vanilleganache und weißem Schokoladenmousse. Vanillewolken zum Vernaschen: Unterhalb ein weiches weißes Schokomousse, aus weißer Schokolade und schaumig gerührter Butter, abgerundet mit einem Schuss Orangensaft. Darauf eine Vanillecreme aus echter Vanille, weißer Schokolade, Obers, Milch und einer Prise Salz. Angenehm süß und fabelhaft schmelzend. Umhüllt von weißer Schokolade.

NEU



Whisky

ART. NR. 16151

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Whiskycreme.

Elegant & dominant: Der steirische Whisky von David Gölles kommt kräftig zum Zug in einer Schokoganache aus dunkler Schokolade, Milchschokolade und etwas Karamellkuvertüre. Ein eleganter, kraftvoller Whisky, destilliert aus regionalem Dinkel, über Jahre im Eichenfass gereift. Der perfekte Schokorausgang. Überzogen mit dunkler Schokolade.

● alkoholhaltig

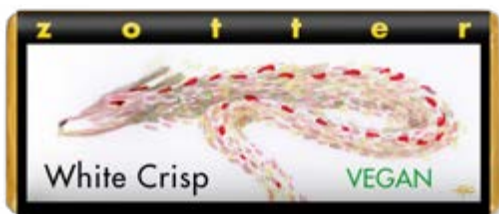


Whisky + Karamell + Pekan

ART. NR. 16928

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Whisky-Karamellganache und Pekannussnougat. Die Soulfood-Schoko: Inspiriert vom beliebten amerikanischen Pecan Pie. Ein Pekannussnougat verfeinert mit vielen kleinen Pekannussstückchen, die in Ahornzucker karamellisiert werden. Darunter eine süße Whiskyganache aus Karamellkuvertüre und steirischem Whisky von David Gölles. Überzogen mit dunkler Schokolade.

● alkoholhaltig

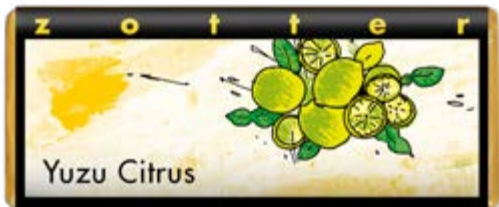


White Crisp

ART. NR. 16503

Weißer Reisküvertüre gefüllt mit weißer Reis-Mandelganache und Mandelkrokant. Nicht so süß und vegan: Eine herrlich knusprige Füllung aus Mandelkrokant und ganz feinen Maisflakes in einer weißen Schokoganache, die wir aus veganer weißer Reisküvertüre, Mandelmark und Mandelöl gezaubert haben. Als Überzug eine vegane weiße Reisküvertüre.

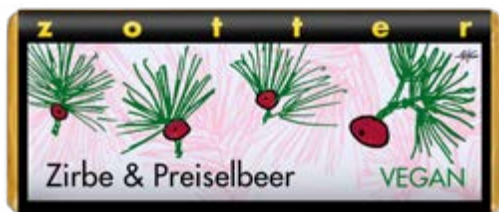
● vegan



Yuzu Citrus

ART. NR. 16500

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Yuzu-Citrus-Ganache. Halb Mandarine, halb Limette, das ist Yuzu, die neue Trendzutat der Starköche. Aus weißer Schokolade, Yuzu-Saft, herrlichen Mandarinen und einem Schuss Zitrone zaubern wir eine fruchtig-erfrischende Schokoganache, die nach Sommer-Sonne schmeckt. Eingehüllt in Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil.



Zirbe & Preiselbeer

ART. NR. 16609

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Zirbenganache und Preiselbeer-ganache. „Die Königin der Alpen“, das ist die Zirbelkiefer. Zirbenschnaps ist der alpine Hüttenklassiker, der in eine dunkle Schokoganache fließt. Kombiniert mit einer dünnen, säuerlich-fruchtigen Preiselbeerschicht. Natürlich auch hochprozentig überzogen mit dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Komplett vegan.

● alkoholhaltig ● vegan



Zitrone & Mandel

ART. NR. 16929

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Zitronen-Marzipan und Mandelnougat mit Zitronenstückchen. Erfrischend & vegan & WOW: Ein softer und erfrischender Zitronenmarzipan auf einem zart schmelzenden Mandelnougat, der mit vielen kleinen, leicht knusprigen Zitronenteilen lockt. Überzogen mit dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Diese Kreation eröffnet eine völlig neue vegane Schoko-Dimension.

● vegan



Zum Verschenken



Alles Gute – Mango Tango

ART. NR. 16512

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Mangoganache und Zitronenganache. Eine sehr fruchtige Füllung aus Mangofrüchten, gemischt mit Mangokuvertüre, Cashewnougat und einem Spritzer Zitrone auf einer Zitronenschokoschicht aus selbstgemachtem Zitronenconfit und weißer Schokolade. Umhüllt von dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.



Alles Liebe – Himbeer und Kokos

ART. NR. 16001

Dunkle Kokoskuvertüre mit Himbeer-Kokosfüllung. Eine beerenrote Schicht komponiert aus Himbeerküvertüre und Himbeerfrüchten trifft auf eine weiße Kokosfüllung mit Kokosflocken, abgerundet mit einem Spritzer Ananassaft und Zitrone. Umhüllt von elegant-exotischer Kokoskuvertüre, gemixt aus weißer Kokos-Reisküvertüre und dunkler Schokolade. Mega Himbeergeschmack, erfrischend, mit knisternden Kokosflocken und dabei komplett vegan!

● vegan ● Rezeptur geändert



Danke – Marzipan und Mandeln

ART. NR. 16281

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Mandelnougat und Marzipan. Ein süßes Dankeschön aus Schokolade: Eine Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil, gefüllt mit einem zartschmelzenden Mandelnougat aus frisch gerösteten Mandeln, das mit einem Hauch weißer Schokolade verfeinert wird. Darauf eine zweite Schicht aus Mandelmarzipan.

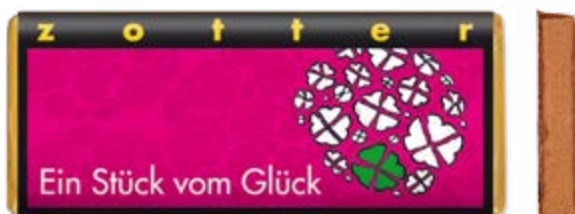


Ein Geschenk für DICH! – Marc de Champagne + Himbeeren

ART. NR. 16481

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Himbeerganache und Marc de Champagne-Ganache. Eine dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, gefüllt mit einer Schokoganache aus Milch- und dunkler Schokolade, veredelt mit feinstem Champagnerdestillat von Fleury. Dazu eine pinke Himbeerganache, deren beeriger Geschmack und tolle Farbe ganz natürlich durch Himbeeren entstehen.

● alkoholhaltig



Ein Stück vom Glück – Orangenlikör

ART. NR. 16284

Milkschokolade 40% gefüllt mit Orangencreme. Ein kulinarischer Glücksmoment: Fruchtig-süßer Orangenlikör fließt in eine himmlisch weiche Butterganache, die mit Milkschokolade und selbst gemachtem Orangenconfit aus eingelegten Orangen verfeinert wird. Umhüllt von einer Milkschokolade mit 40 % Kakaoanteil.

● alkoholhaltig



Eine süße Entschuldigung – Vanille + Crisps

ART. NR. 16926

Milkschokolade 40% gefüllt mit Mandelnougat mit Crisps und Vanilleganache. Die süßeste Art einen kleinen Fauxpas auszubügeln. Die süße Vanille-Schoko für große und kleine Naschkatzen. Eine Milkschokolade, gefüllt mit einer tollen Vanilleschicht, die wir aus echter Vanille, weißer Schokolade, Schlagobers und Milch zaubern. Dazu eine Mandelnougatschicht mit knusprigem Mandelkrokant.



Erste Hilfe – Mandelnougat + Rote Nüsse

ART. NR. 16007

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit weißem Nougat und Nüssen. Gibt es zwar nicht auf Rezept, aber mit einer feinen Rezeptur. Frisch geröstete Walnüsse, eingelegt in Rotwein und Holundersaft, in einem hellen Mandelnougat, das mit weißer Schokolade, Zimt und etwas Orangenöl verfeinert wurde. Überzug aus Milkschokolade mit 60 % Kakaoanteil.

● alkoholhaltig



Für Brave – Schokobiene

ART. NR. 16008

Weißer Schokolade gefüllt mit Honig-Karamell-Crisps. Für kleine und große Naschkatzen. In einer weißen Schoko-Mandel-Creme summen und knacken leckere Honig-Karamell-Crisps. Überzogen von weißer Schokolade.



Für Dich – Nougat Variation

ART. NR. 16010

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Mandel- und Haselnussnougat. Abwechselnd geschichteter heller Mandelnougat und dunkler Haselnussnougat, knackig verfeinert mit gehacktem Haselnusskrokant. Getaucht in eine intensive dunkle Milkschokolade mit satten 60% Kakaoanteil. **Motiv mit Goldeffekt.**



Für die besten Mitarbeiter*innen der Welt – Schichtnougat

ART. NR. 16987

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Haselnussnougat, Walnussnougat und Kürbiskernnougat. Ein süßes Dankeschön für alle Mitarbeiter*innen, die immer ihr Bestes geben. Ein nussiger Klassiker, der Vielfalt und Innovation feiert. Mit drei verschiedenen Nougats: eine Schicht Walnussnougat, dazu ein innovativer grüner Kürbiskernnougat und on top ein zart schmelzender Haselnussnougat. Umhüllt von dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.

NEU

● vegan



Für die liebste Mama, überhaupt! – Rote Rosen + Himbeeren

ART. NR. 16925

Milkschokolade 40% gefüllt mit Rosen-Marzipan und Himbeerganache. Eine blumig-beerige Schokolade lässt das Mamaherz höherschlagen: Ein duftender Rosenmarzipan aus Mandelmarzipan, Rosenöl und Rosenwasser auf einer verlockend roten Himbeerfruchtganache aus echten Himbeeren und Himbeerkuvertüre. Gehüllt in süße Milkschokolade.



Für den besten Papa, den es gibt! – Whisky

ART. NR. 17225

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Whiskycrème. Whisky für starke Nerven: Eine Schokoganache mit steirischem Whisky von Gölles, der aus regionalem Dinkel destilliert wurde und über Jahre im Eichenfass lagerte, um einen kraftvollen Auftritt mit eleganten Getreidenoten am Gaumen hinzulegen. Überzogen mit dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Elegant & kraftvoll.

● alkoholhaltig ● neues Design



Für Fleißige – Beeren + Knuspernougat

ART. NR. 16285

Dunkle Schokolade 70% mit Ahornzucker gefüllt mit einer Fruchtschicht und Kokosnougat mit Fruchtstücken. Der Energieschub: eine Fruchtschicht aus Erdbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren. Dazu ein Kokosblütennougat mit bunten Frucht-Crispies aus Erdbeeren, Heidelbeeren, Maracuja und Zitronenstückchen. Überzogen mit dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, gesüßt mit Ahornzucker und komplett vegan.

● vegan ● zuckeralternativ



Für schräge Vögel – Olive + Zitrone

ART. NR. 16924

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Olivenganache und Mandelnougat mit Zitrone. Olive + Zitrone klingt verrückt und ist umwerfend gut: eine ultimativ schmelzende Olivenschicht aus grünen Oliven, Olivenöl und Schokolade. Der Olivengeschmack bleibt dezent im Hintergrund, während der Schmelzeffekt in Staunen versetzt. Dazu eine Mandelnougatschicht mit knusprigen Zitronenstückchen. Umhüllt von dunkler Schokolade und komplett vegan.

● vegan



Gute Besserung – Ananas mit Cashew

ART. NR. 16018

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Cashewnougat und Ananas. Eine süße Aufmerksamkeit wirkt Wunder – rezeptfrei mit feiner Rezeptur. Eine weiche Ananas-Fruchtschicht, die den saftigen, sonnig-süßen und zugleich erfrischend säuerlichen Charakter der Ananas versprüht, auf einem Cashewnougat, den wir selbst herstellen. Schonend geröstet, verarbeiten wir die Cashews zu einem zart schmelzenden Nougat, bevor wir das Ganze in Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil tauchen.



Happy Birthday – Gebrannte Mandeln

ART. NR. 16971

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Mandelnougat und Mandelkrokant. Die süße Schoko-Überraschung: Selbst gemachter Mandelnougat, verfeinert mit weißer Schokolade, als Füllung. Knackige Nussmomente zaubert das Mandelkrokant aus frisch karamellisierten, gebrannten Mandeln hinein. Final taucht die Kreation in eine Milkschokohülle mit 50 % Kakaoanteil. **Motiv mit Goldeffekt.**



Herzlichen Glückwunsch – Waffelkrokant

ART. NR. 16980

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Haselnussnougat und Waffelkrokant. Super knusprig & zart schmelzend: Ein selbst gemachter, zart schmelzender Haselnussnougat mit ganz viel knusprig-knackigem Waffelkrokant knistert beim Vernaschen. Hauchdünn mit Milkschokolade mit 40 % überzogen und eingehüllt in Milkschokolade mit fulminanten 60 % Kakaoanteil. **Motiv mit Glanzeffekt.**

● neues Design



Ich hab Dich lieb ... soooo lieb! – Himbeeren

ART. NR. 16474

Dunkle Schokolade 70% mit Himbeerfüllung. Mit Liebe gefüllt ... Eine fruchtig pinke Himbeerganache, deren beriger Geschmack und tolle Farbe ganz natürlich durch Himbeeren entstehen. Sehr fruchtig, erfrischend säuerlich, mit faszinierend authentischem Beerengeschmack. Eine hauchdünne weiße Schokoschicht und ein Überzug aus dunkler Edelschokolade. **Motiv mit Glanzeffekt.**



Lass Dich feiern! – Haselnussnougat Krokant ART. NR. 16922

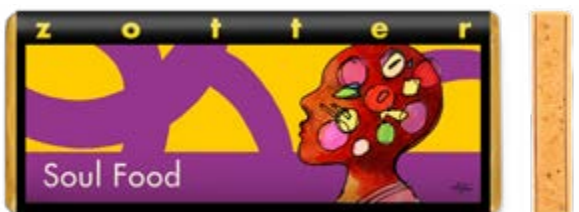
Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Haselnussnougat und Haselnusskrokant. Die vegane Schoko-Überraschung: Ein zart schmelzender Haselnussnougat aus vielen dunkel gerösteten Haselnüssen und reiner Kakaobutter, verfeinert mit knackigem Haselnusskrokant, Bourbonvanille und Zimt. Eingehüllt in dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil und Charakter. Komplett vegan!

● vegan



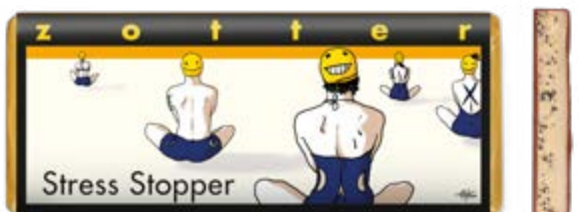
Schokolade macht glücklich – Salzkaramell ART. NR. 16983

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Salzkaramell und Mandelnougat mit Salz. Reines Schoko-Glück: Eine weiche Toffeeschicht mit einer Prise Salz beflügelt, trifft auf eine wunderbar schmelzende Mandelnougatschicht, die mit etwas dunkler Schokolade und Salzkristallen verfeinert wird. Der Clou ist, dass das Salz die Süße abfedert. Final in dunkle Edelschokolade mit 70 % Kakaoanteil gefüllt.



Soul Food – Karamell Nougat Crunch ART. NR. 16972

Karamellkuvertüre gefüllt mit Karamell-Mandelnougat und Waffelkrokant. Genuss für die Seele: Ein knusprig knisternder Schokotraum, gefüllt mit Karamell-Mandelnougat, der ganz frisch aus karamellisierten Mandeln gefertigt wurde. Dazu ganz viele Knusperwaffeln. Hauchdünn mit Milkschokolade überzogen und umhüllt von Karamellkuvertüre. Knusprig, karamellig und trotzdem nicht zu süß.



Stress Stopper – Blauer Krachmohn ART. NR. 16379

Milkschokolade 40% gefüllt mit weißer Pralinenganache und Mandelnougat mit karamellisiertem Blaumohn. Einfach einmal abschalten und genießen: eine süße Pralinenganache aus weißer Schokolade mit feiner Vanillenote, kombiniert mit einer Mandelnougatschicht, in der karamellisierte und aufgepoppter Blaumohn aufregend perlig poppt. Überzogen mit einer Milkschokolade mit 40 % Kakaoanteil.



Süße Pause – Nougat + Keks ART. NR. 16515

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Mandel-Haselnussnougat und Mandelkeksen. Einfach genießen und Pause machen: eine Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil, gefüllt mit einem zartschmelzenden Nougat, der aus Mandeln, Haselnüssen und karamellisierten Mandeln gemixt wurde. Darauf eine Schicht aus knusprigen Mandelkeksen.



Wie schön, dass es Dich gibt! – Zitrone & Mandel ART. NR. 16973

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Zitronen-Marzipan und Mandelnougat mit Zitronenstückchen. Für alle Menschen, die im Leben wichtig sind – eine erfrischende & zart schmelzende Schokoüberraschung. Ein softer und erfrischender Zitronenmarzipan auf einem zart schmelzenden Mandelnougat, der mit vielen knusprigen Zitronenteilchen lockt. Überzogen mit dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Einfach super & komplett vegan!

● vegan

Bundesländer



An Guata aus dem Ländle – Käse + Mango

ART. NR. 16639

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Käseganache und Mangocreme – In Vorarlberg kennt man sich mit Käse aus, aber eine Käse-Schokolade ist schon was Besonderes und eine süße Abwechslung. Pikant-fruchtige, süße Käseschoko: Eine süße Käseganache mit Schmelzkäse kombiniert mit einer Mango-Chutney-Schicht. Umhüllt von Milkschokolade mit 60 % Kakaoanteil.

● alkoholhaltig



Genussgipfel aus Tirol – Zirbe & Preiselbeer

ART. NR. 16637

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Zirbenganache und Preiselbeerganache – „Die Königin der Alpen“, das ist die Zirbelkiefer. Zirbenschmacks ist der alpine Hüttenklassiker, der in eine dunkle Schokoganache fließt. Kombiniert mit einer dünnen säuerlich-fruchtigen Preiselbeerschicht. Natürlich auch hochprozentig überzogen mit dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Komplett vegan.

● alkoholhaltig ● vegan



Genussvolle Grüße aus Oberösterreich – Ge Nüsse

ART. NR. 16638

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Haselnussnougat und Nussstücken – Zwischen Bergen, Seen und Natur findet man in Oberösterreich Genuss. Diese Schokolade bietet Genussmomente mit Nüssen. Ein zartschmelzendes Haselnussnougat aus vielen dunkel gerösteten Haselnüssen und reiner Kakaobutter, verfeinert mit gerösteten Cashew-, Mandel- und Haselnussstückchen. Eingehüllt in Milkschokolade mit 60 % Kakaoanteil.



Griaß di ausm Burgenland – Hauszwetschke

ART. NR. 16635

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Zwetschkenganache Auf ein Schnapserl im sonnigen Burgenland! Ein lang im Eichenfass gelagerter Zwetschkenbrand von Gölle in einer Schokoganache aus Milkschokolade und dunkler Schokolade, fruchtig verfeinert mit selbst gemachtem Zwetschkenpüree. Umhüllt von dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Ein süßer Schoko-Rausch.

● alkoholhaltig





Kärntner Reindling

ART. NR. 16419

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Zimt- und Rumganache
 Inspiriert vom Kärntner Reindling, komponiert Josef Zotter eine Zimtganache aus Haselnussnougat, der mit Zimt verfeinert wird. Dazu eine Rumganache mit in Rum eingelegten Rosinen. Die Kreation taucht in eine Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil, die mit Rohrohrzuckerkrystallen bestreut wird.

● alkoholhaltig



Liebe Grüße aus Wien – Marillenwalzer

ART. NR. 16401

Milkschokolade 40% gefüllt mit Marillenganache und Marzipan – Eine Hommage an die berühmten Marillengärten rund um Wien: Eine fruchtige Marillenschicht, die mit Marillenschnaps veredelt wird, ruht auf einer Marzipanschicht, in der natürlich auch ein guter Schuss Marillenschnaps und Marillenfrüchte Fruchtlust wecken. Eingehüllt in eine exquisite Milkschokolade mit 40 % Kakaoanteil.

● alkoholhaltig



Servus aus Salzburg – Waffelkrokant

ART. NR. 16981

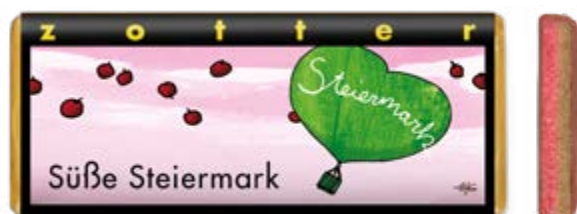
Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Haselnussnougat und Waffelkrokant – Die Souvenir-Schokolade mit dem Porträt von Wolfgang Amadeus Mozart, dem berühmtesten Salzburger aller Zeiten. Dazu passend ein Schoko-Klassiker: Waffelkrokant – super knusprig & zart schmelzend. Ein selbst gemachter, zart schmelzender Haselnussnougat mit ganz viel knusprig-knackigem Waffelkrokant knistert beim Vernaschen. Eingehüllt in Milkschokolade mit kräftigen 60 % Kakaoanteil. Eine Schokolade, die so knusprig ist, dass man es hört.



Süße Grüße aus Niederösterreich – Mohn & Kirsche

ART. NR. 16636

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Kirschcreme und Mandelnougat mit karamellisiertem Blaumohn – Niederösterreich ist berühmt für die Mohnblüte und den Mohnanbau. Karamellisierte Blaumohn in einer zartschmelzenden Mandelnougatschicht. Dazu eine rosarote Kirschfruchtschicht. Eingehüllt in Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil.



Süße Steiermark – Kürbiskernmarzipan & Preiselbeer

ART. NR. 16616

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Preiselbeerganache und Kürbiskernmarzipan – Natürlich mit Kürbiskernen, der steirischen Spezialität. Eine sattgrüne, weiche Kürbiskernmarzipanschicht und eine beerenrote Preiselbeercreme mit zarter Moussetextur und tollem fruchtig-säuerlichen Preiselbeergeschmack. Umhüllt von Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil



handgeschöpfte Schoko-Minis

20-g-Riegel
Verkaufseinheit: 25 Stück
In 30 Sorten erhältlich
MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



DIE KLEINEN ZUM VERNASCHEN

Tipp: Schoko-Minis mit Motto zum Verschenken

handgeschöpfte Schoko-Minis gibt es in 30 Sorten und klassisch-edel verpackt wie die großen handgeschöpften. Im kleinen 20-g-Snackformat zum Anbeißen.

Im Snackformat, damit man auch einmal eine handgeschöpfte Schokolade ganz allein vernaschen darf – weil man die großen Tafeln meist als schönes Präsent verschenkt oder teilt, da die anderen unbedingt wissen wollen, wie Waldbeeren mit Vanille schmecken.

handgeschöpfte Schoko-Minis werden genauso aufwendig hergestellt wie die großen Tafeln. Auf langen Bahnen wird ganz dünn unsere selbst gemachte Bean-to-Bar-Schokolade aufgestrichen. Dann wird jede Füllschicht einzeln aufgetragen und wieder dünn von Schokolade umschlossen. Die 15 Meter lange Füllung wird in kleine 20-g-Stücke geschnitten und mit unserer frisch produzierten Bean-to-Bar-Schokolade von oben bis unten eingehüllt. Im Unterschied zur handgeschöpften Schokolade ist der Schokomantel der Minis deutlich dicker. Sonst aber sind sie Zwillinge.

Schoko-Minis liefern wir inklusive Thekendisplay.

Box öffnen, aufstellen – fertig! **25 Riegel in einer Box!**

Maße des Thekendisplays:

H: 17,5 x B: 8 x T: 14 cm (offen)





Blauer Krachmohn

ART. NR. 17902

Milchschokolade 40% gefüllt mit weißer Pralinenganache und Mandelnougat mit karamellisiertem Blaumohn. Die Mohnpraline: eine süße Pralinenganache aus weißer Schokolade mit feiner Vanillenote und eine Mandelnougatschicht, in der karamellisierte und aufgepoppter Blaumohn aufregend perlig poppt.



Butterkaramell

ART. NR. 17801

Dunkle Milchschokolade 50% gefüllt mit Butterkaramell und Mandelnougat mit Karamell-Crisps. Eine süße Versuchung mit natürlichem Karamell, der mit Butter gerührt, fabelhaft gut schmeckt. Kombiniert mit einer Schicht Mandelnougat. Dazwischen tummeln sich knackige Karamell-Crispies.



Coffee Toffee

ART. NR. 18889

Dunkle Kaffeeküvertüre gefüllt mit Karamellcreme und Mandel-Kaffeenougat. Ein First-Class-Bonbon mit aufregendem Aromenspiel zwischen Karamell und Kaffee: eine weiche Karamellschicht auf einem Kaffee-Mandelnougat mit Zotter Kaffee.



Cognac & Kaffee

ART. NR. 17915

Kaffeeküvertüre gefüllt mit Cognaccrème. Eine dunkle Schokoganache mit Cognac, der sich im Abgang mit Noten von Röstkaffee verabschiedet. Passenderweise ist der Überzug aus aromatischer Kaffeeküvertüre.

● alkoholhaltig



Eierlikör

ART. NR. 18891

Dunkle Milchschokolade 50% gefüllt mit Eierlikörcreme. Selbst gemachter Eierlikör in einer Ganache aus dezent süßer, edelweißer Schokolade und Mandelnougat. Nobel veredelt mit echter Vanille.

● alkoholhaltig



Hanfpraline

ART. NR. 17974

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Hanfcreme. Das Powerpack: ein Hanfnougat mit karamellisierten Hanfsamen, die voller Energie stecken. Komplette vegan und einfach köstlich!

● vegan



Haselnussnougat Krokant

ART. NR. 18779

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Haselnussnougat und Haselnusskrokant. Ein zart schmelzender Haselnussnougat aus vielen dunkel gerösteten Haselnüssen, verfeinert mit knackigem Haselnusskrokant, Bourbonvanille und Zimt. Komplette vegan!

● vegan



Heidelbeere + Zitronencreme

ART. NR. 17795

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Heidelbeer- und Zitronenganache. Fresh + Fruity: eine blaue Heidelbeerganache kombiniert mit einer erfrischenden Zitronencreme aus Zitronen und weißer Schokolade.



Himbeeren

ART. NR. 18888

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.



Karamell Nougat Crunch

ART. NR. 18886

Karamellkuvertüre gefüllt mit Karamell-Mandelnougat und Waffelkrokant. Knusprig knisternder Schokotraum, gefüllt mit Karamell-Mandelnougat und ganz vielen Knusperwaffeln.



Karamell + Zitrone

ART. NR. 18890

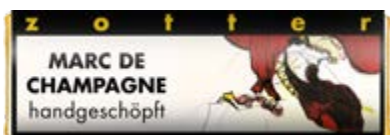
Karamellkuvertüre gefüllt mit Karamellganache und Mandelnougat mit Zitrone und Karamellcrisps. Karamell mit Zitronen-Touch: Eine weiche Karamellschicht und eine Mandelnougatschicht mit knusprigen Zitronenfruchtstücken und süßen Karamell-Crispies.



Mango Tango

ART. NR. 18892

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Mangoganache und Zitronenganache. Eine sehr fruchtige Füllung aus Mangofrüchten auf einer Zitronenschokoschicht, aus selbstgemachtem Zitronenconfit und weißer Schokolade.



Marc de Champagne

ART. NR. 17913

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Marc de Champagne-Ganache. Glamour-Schoko: eine klassische Schokoganache aus Milch- und dunkler Schokolade, veredelt mit feinstem Champagnerdestillat von Fleury.

● alkoholhaltig



Marzipan und Mandeln

ART. NR. 18796

Dunkle Milkschokolade 50% gefüllt mit Mandelnougat und Marzipan. Zart schmelzender Mandelnougat aus frisch gerösteten Mandeln, der mit einem Hauch weißer Schokolade verfeinert wird. Darauf eine zweite Schicht aus Mandelmarzipan.



Milchschoko-Mousse

ART. NR. 17983

Extradunkle Milkschokolade 60% gefüllt mit Milchschokoladenmousse und Milchschokoladenganache. Der Glücklicher aus einer butterweichen Moussefüllung mit 40%-iger Milkschokolade und einer dünnen Milchschokoganache. Umhüllt von Milkschokolade mit fulminanten 60 % Kakaoanteil.

● Rezeptur geändert: Neu mit 2 Schichten



Nougat Variation

ART. NR. 17803

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



Pistazien

ART. NR. 18887

Dunkle Milchsokolade 50% mit Pistazien, Marzipan und Mandelnougat. Eine Schicht Pistazienmarzipan mit einem Schuss Kirschnaps und ein Mandelnougat mit Mandelkrokant und gerösteten Pistazien.

● alkoholhaltig



Rum Kokos

ART. NR. 18893

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Kokosganache und Rumcreme. Tropical Dream: Brauner Rum in einer dunklen Schokoganache und eine Kokoschicht mit knusprigen Kokosflocken. Vegan!

● alkoholhaltig ● vegan



Schichtnougat

ART. NR. 18895

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Haselnussnougat, Walnussnougat und Kürbiskernnougat. Wenn Nüsse schmelzen. Eine dunkle Schokolade gefüllt mit drei verschiedenen Nougats. Dieser nussige Klassiker ist komplett vegan.

● vegan



SchokoBanane

ART. NR. 17976

Milchsokolade 40% gefüllt mit Bananenganache. Eine fruchtig-süße Bananenfüllung aus Milch, Honig, Bananen und einem Spritzer Zitrone. Dazu hauchdünn eine Himbeerkuvertüre, die fruchtig-rot leuchtet und beerenstark schmeckt.

● neues Design



Schokobiene

ART. NR. 18798

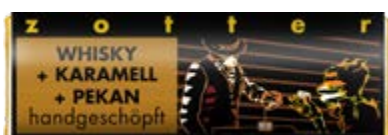
Weißer Schokolade gefüllt mit Honig-Karamell-Crisps. Für kleine und große Naschkatzen. Eine weiße Schoko-Mandel-Creme mit süßen Honig-Karamell-Crisps.



Waldbeeren mit Vanille

ART. NR. 17806

Dunkle Milchsokolade 50% gefüllt mit Waldbeer- und Vanilleganache. Top-Fruchtschokolade! Eine fruchtige Füllung aus Erdbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren auf einer Vanilleganache.



Whisky + Karamell + Pekan

ART. NR. 18894

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Whisky-Karamellganache und Pekannussnougat. Eine süße Whiskyganache aus Karamellkuvertüre und steirischem Whisky von David Gölles. Dazu ein Pekannussnougat mit kleinen karamellisierten Pekannussstückchen.

● alkoholhaltig



White Crisp

ART. NR. 18897

Weißer Reiskuvertüre gefüllt mit weißer Reis-Mandelganache und Mandelkrokant. Nicht so süß und vegan: Eine herrlich knusprige Füllung aus Mandelkrokant und ganz feinen Maisflakes in einer weißen Schokoganache.

● vegan

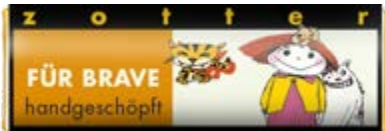
Zum Verschenken



Danke – Marzipan und Mandeln

ART. NR. 17790

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



Für Brave – Schokobiene

ART. NR. 17798

Weißer Schokolade gefüllt mit Honig-Karamell-Crisps.

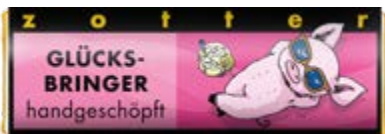
Für kleine und große Naschkatzen. Eine weiße Schoko-Mandel-Creme mit süßen Honig-Karamell-Crisps.



Für Dich – NougatVariation

ART. NR. 17797

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



Glücksbringer – Milchscho-Mousse

ART. NR. 18797

Extradunkle Milchsokolade 60% gefüllt mit Milchsokoladenmousse und Milchsokoladenganache. Der Glücksmacher aus einer butterweichen Moussefüllung mit 40%-iger Milchsokolade und einer dünnen Milchsokoladenganache. Umhüllt von Milchsokolade mit fulminanten 60 % Kakaoanteil.

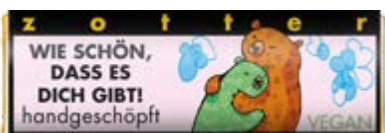
● Rezeptur geändert: Neu mit 2 Schichten



Stress Stopper – Blauer Krachmohn

ART. NR. 17799

Milchsokolade 40% gefüllt mit weißer Pralinenganache und Mandelnougat mit karamellisiertem Blaumohn. Einfach einmal abschalten und genießen: süße Pralinenganache mit echter Vanille und Mandelnougat mit aufgepopptem Blaumohn.



Wie schön, dass es dich gibt!

ART. NR. 18932

Zitrone & Mandel

Dunkle Schokolade 70% gefüllt mit Zitronen-Marzipan und Mandelnougat mit Zitronenstückchen. Eine erfrischende & zart schmelzende Schokoüberraschung für alle Menschen, die im Leben wichtig sind. Komplett vegan!

NEU

● vegan



Finden Sie auf der Bestellliste
in der Rubrik:



handgeschöpfte Schoko-Minis, 5 Sorten

ART. NR. 18742

Ein süßes Geschenkset mit 5 handgeschöpften Schoko-Minis in den Sorten:
Milchschoko-Mousse
SchokoBanane
Schokobiene
Waldbeeren mit Vanille
ButterKaramell

100-g-Packung • VE = 6 Pkg • MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung

● Rezeptur geändert: Milchschoko-Mousse neu mit 2 Schichten



handgeschöpfte Schoko-Minis mit Schwips, 5 Sorten

ART. NR. 18743

Ein Geschenkset mit 5 handgeschöpften Schoko-Minis mit alkoholischen Füllungen in den Sorten:
Cognac & Kaffee
Eierlikör
Marc de Champagne
Rum Kokos
Whisky Karamell Pekan

100-g-Packung • VE = 6 Pkg • MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung

● alkoholhaltig



handgeschöpfte Minis Kollektion • 12 Sorten

ART. NR. 24959

12 kleine handgeschöpfte Schokoladen, die mit vielen unterschiedlichen Sorten wie Eierlikör, Karamell-Zitrone und Nougat verführen. Verpackt in einer edlen Geschenkbox.

Sorten: ButterKaramell, Eierlikör (Alk.), Haselnussnougat Krokant, Heidelbeeren + Zitronencreme, Himbeeren, Karamell + Zitrone, Mango Tango, Marc de Champagne (Alk.), Nougat Variation, Pistazien (Alk.), Schokobiene, Whisky Karamell Pekan (Alk.)

240-g-Packung • VE = 5 Stk. • MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung

● alkoholhaltig



handgeschöpfte Minis Kollektion • 24 Sorten

ART. NR. 24986

Kleine handgeschöpfte Schokowunder in 24 Sorten in einer schicken Geschenkbox. Ein Genussfest mit verführerischen Sorten wie Himbeeren, Marc de Champagne, Schichtnougat und vielen mehr.

Sorten: Blauer Krachmohn, ButterKaramell, Coffee Toffee, Cognac & Kaffee (Alk.), Eierlikör (Alk.), Hanfpraline, Haselnussnougat Krokant, Heidelbeeren + Zitronencreme, Himbeeren, Karamell + Zitrone, Karamell Nougat Crunch, Mango Tango, Marc de Champagne (Alk.), Marzipan und Mandeln, Milchschoko-Mousse, Nougat Variation, Pistazien (Alk.), Rum Kokos (Alk.), Schichtnougat, SchokoBanane, Schokobiene, Waldbeeren mit Vanille, Whisky Karamell Pekan (Alk.), White Crisp

480-g-Packung • VE = 4 Stk. • MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung

● alkoholhaltig ● Rezeptur geändert: Milchschoko-Mousse neu mit 2 Schichten

TRINKSCHOKOLADE

5er Packung mit 5 Tafeln à 22 g = 110 g
 25 lose Tafeln im Display
 Verkaufseinheit: 6 Stk (5er Packung)
 25 Stk (Display)

In 17 Sorten + 4 Variationen erhältlich
 MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
 BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



Der Urknall der Schokoladenkultur

Xocolatl war das flüssige Gold der Inkas, Mayas und Azteken. Josef und Julia Zotter hauchen dem Ursprung der Schokoladenkultur neues Leben ein und komponieren 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.

In der 5er Packung oder im Display mit 25 Stück erhältlich.

VE-25-Display Maß:
 H: 7,5 x B: 8,5 x T: 14 cm (geschlossen)

ZUBEREITUNG



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!



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.

5er Packung



Einzelstück



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

Für Fans von »Xocitto«

● vegan ● zuckeralternativ

5er Packung
ART. NR. 21403

25 Stk. lose + Display
ART. NR. 21104



1001 Nacht

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

● vegan ● zuckeralternativ ● Rezeptur geändert

5er Packung
ART. NR. 21071

25 Stk. lose + Display
ART. NR. 21171



Bitter Classic

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

● vegan

5er Packung
ART. NR. 21009

25 Stk. lose + Display
ART. NR. 21109



Chili Bird's Eye

Ganz viel Chili. Chili Bird's Eye gilt als die Urform von Chili und ist selten, feurig und voller Aromen. Diese hochprozentige dunkle Trinkschokolade wird von der Bohne weg im Haus gefertigt und in Tafeln gegossen. Ein scharfer Drink, der die Sinne belebt.

● vegan

5er Packung
ART. NR. 21008

25 Stk. lose + Display
ART. NR. 21108



Götterdrink

Der Duft der Tonkabohnen aus den Anden ist umwerfend betörend. Kein Wunder, dass er auch in Parfums verwendet wird. Die Dufttonkas, kombiniert mit Macadamianougat und Maca, der Wunder-Knolle aus Peru, der eine aphrodisierende Wirkung nachgesagt wird. Dazu gesellen sich Rosenblüten, Bird's Eye Chili, Kardamom, Koriander, Zimt und Bourbonvanille.

5er Packung
ART. NR. 21024

25 Stk. lose + Display
ART. NR. 21124



Grüntee

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

● vegan

5er Packung
ART. NR. 21410

25 Stk. lose + Display
ART. NR. 21310

5er Packung



Einzelstück



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

● vegan ● zuckeralternativ

**5er Packung
ART. NR. 21464**

**25 Stk. lose + Display
ART. NR. 21364**



Honig Zimt

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

**5er Packung
ART. NR. 21041**

**25 Stk. lose + Display
ART. NR. 21141**



Kaffee

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

● vegan

**5er Packung
ART. NR. 21072**

**25 Stk. lose + Display
ART. NR. 21172**



Karamell

Der feine Karamell-Drink: Für die Karamellschokolade wird der Milchzucker vorab karamellisiert und mit feinem Mascobadozucker, der von Natur aus nach Karamell schmeckt, veredelt. Ein unwiderstehlicher Karamell-Drink mit echter Kakaobutter und viel Bio-Bergmilch.

**5er Packung
ART. NR. 21413**

**25 Stk. lose + Display
ART. NR. 21314**



Mandelnougat

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

**5er Packung
ART. NR. 21015**

**25 Stk. lose + Display
ART. NR. 21115**



Milch Kakao

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

**5er Packung
ART. NR. 21035**

**25 Stk. lose + Display
ART. NR. 21135**

5er Packung



Einzelstück



Nuss-Nougat

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

● vegan

5er Packung
ART. NR. 21028

25 Stk. lose + Display
ART. NR. 21128



Pumpkin Spice

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

5er Packung
ART. NR. 21465

25 Stk. lose + Display
ART. NR. 21365



Weiße mit Vanille

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.

5er Packung
ART. NR. 21010

25 Stk. lose + Display
ART. NR. 21110



Winterzauber – Mandel-Kokos mit Zimt und Orange

Eine heiße Schokolade für kalte Wintertage komponiert aus nussigem Mandelnougat und einer weißen Kokos-Reis-Kuvertüre. Orangen, Zimt und Lebkuchengewürze setzen feine fruchtige und winterliche Akzente.

● erhältlich von Oktober bis Dezember

5er Packung
ART. NR. 21070

25 Stk. lose + Display
ART. NR. 21170



Zimt Banane

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

5er Packung
ART. NR. 21032

25 Stk. lose + Display
ART. NR. 21132



Variationen

5er Packung mit 5 Tafeln à 22 g = 110 g

Verkaufseinheit: 6 Pkg.

MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung

BIO + FAIR + BEAN-to-BAR

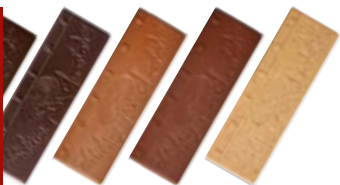


Variation Kinder

ART. NR. 21034

Die Zauberwelt der Trinkschokolade mit fünf süßen Trinkkreationen für Kinder: Zimt-Banane, Milch-Kakao, Weiße mit Vanille, Honig-Zimt und Karamell.

Fünf unterschiedliche Sorten.
Je eine Tafel pro Sorte.

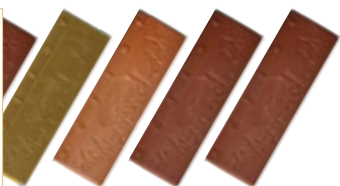


Variation Klassik

ART. NR. 21003

Zeitloser Trinkgenuss: Bitter Classic, Kaffee, Mandelnougat, Nuss-Nougat und Weiße mit Vanille.

Fünf unterschiedliche Sorten.
Je eine Tafel pro Sorte.

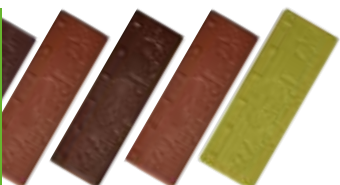


Variation Nussdrinks

ART. NR. 21100

Allerfeinste Nougatkompositionen verwandeln sich in fünf fabelhafte Drinks. 1001 Nacht, Mandelnougat, Nuss-Nougat, Pumpkin Spice und Götterdrink – mit Macadamia-Nougat und betörend duftenden Tonkabohnen.

Fünf unterschiedliche Sorten.
Je eine Tafel pro Sorte.



Variation Vegan

ART. NR. 21098

Vegane Vielfalt: Fünf coole Drinks – für Geschmacksabenteurer, die sich pflanzlich ernähren und damit auch ein Stück weit unseren Planeten retten. 1001 Nacht, Chili „Bird's Eye“, Hafer-Drink Orange, Nuss-Nougat und Grüntee.

Fünf unterschiedliche Sorten.
Je eine Tafel pro Sorte.

● vegan



Zubehör + Geschenksets



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-Set „universell“

ART. NR. 22203

Das Geschenkset mit 10 Trinkschokosorten, einem Trinkschokoglas im Zotter-Design mit doppelter Glaswand und einem handgemachten Trinkquirler. Zehn Schokodrinkes samt perfekter Ausstattung für Schokofans.

10 Trinkschokolade-Tafeln in den Sorten: Bitter Classic, Kaffee, Mandelnougat, Nuss-Nougat, Weiße mit Vanille, 1001 Nacht, Pumpkin Spice, Mandelnougat, Nuss-Nougat und Götterdrink.

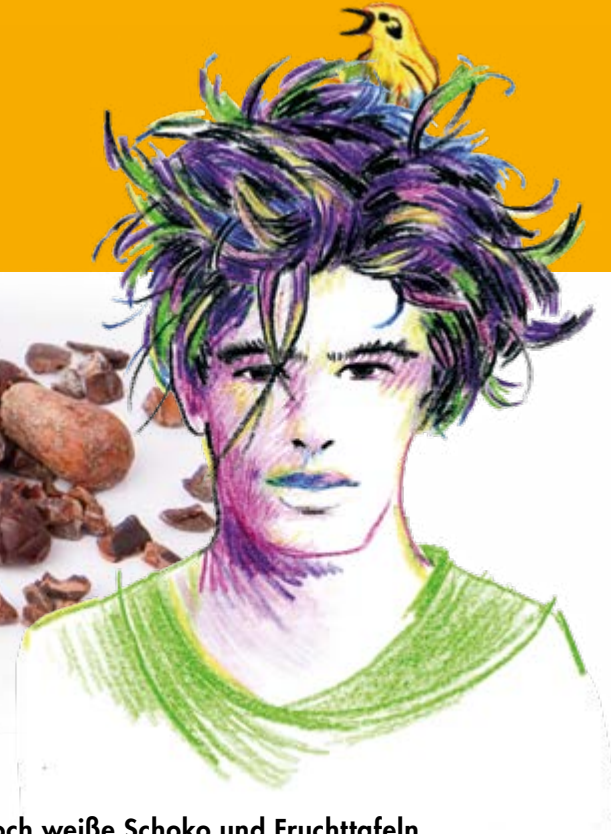
Verpackt in einem dekorativen Geschenkkarton.

Maße der Geschenkbox: B: 23 x H: 24 x T: 9 cm

220 g • VE = 4 Pkg • MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung

Labooko

2 Tafeln in einer Verpackung
2 x 35-g-Tafeln
Verkaufseinheit: 10 & 5 Stück
In über 40 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



Pure Schokovielfalt!

Ursprungsschokoladen: dunkle Schokolade, Milkschoko, dazu noch weiße Schoko und Fruchttafeln

In der Labooko-Linie präsentieren wir Edelkakao aus den besten Kakaoregionen der Welt. In jeder Schokolade steckt eine Kakao-Rarität mit Geschichte: Sei es der Maya-Kakao aus Belize und Guatemala oder dominikanischer Kakao, der im Naturschutzgebiet geerntet wird. Kakao ist ein Umweltschützer, er gedeiht in Mischkulturen und mitten im Regenwald, so sichert er auch das Einkommen und das traditionelle Leben von Indigenen.

Der Schokoladen-Vergleich: 2 verschiedene dunkle Schokoladen in einer Verpackung.

Jetzt neu als Labooko Spezial:

75% Guatemala + 75% Madagaskar

70% Uganda + 75% Tansania

Jedes Jahr gibt es auch die neue Opus – ein Spitzencuvée mit Kakaoraritäten aus fünf Ländern.

Alle Rohstoffe kaufen wir über den fairen Handel und in Bio-Qualität ein und verarbeiten sie direkt bei uns im Haus – Bean-to-Bar – von der Bohne bis zur Tafel. Wir rösten, mahlen, walzen und conchieren mit viel Präzision und entwickeln ganz individuell verarbeitete Schokoladen für Sie.

Geschmacksprofil: Für jede Labooko gibt es ein kurzes Geschmacksprofil auf der Rückseite der Verpackung und auf der Innenseite ein ganz ausführliches.



MAKING OF Labooko

Sehen Sie sich das Video an: www.zotter.at/video-labooko
oder scannen Sie den QR-Code.



Preiskategorie 1



ART. NR. 20579

100% Madagaskar (2 x 32,5g)

Conchierzeit: 36 Std.

Eine reine 100%ige Single Origin Tafel, die Ihnen die Welt des Kakaos eröffnet, ganz ohne Zucker- und Milchspielereien. Authentischer Kakaogenuss, kraftvoll und natürlich. Erleben Sie das natürliche Aromenfeuerwerk des fruchtig-zitronigen Kakaos aus Madagaskar, das vom Terroir einer der wildesten Inseln der Welt geprägt ist.

Geschmacksprofil: Noten von roten Beeren, gerösteten Nüssen, Holz, Rahm und Kaffee

● vegan ● zuckeralternativ



ART. NR. 20601

100% Maya Cacao (2 x 32,5g)

Conchierzeit: 35 Std.

Ein Stück Maya-Kultur zum Vernaschen. Mit Kakao aus Belize und Guatemala, wo heute noch Maya, die Urväter der Schokoladenkultur leben und Kakao kultivieren. Wir haben sie besucht und über dieses einzigartige Kakaoerbe gestaunt. Erleben Sie eine Kreation mit 100 % Kakao, ohne Zucker, ein echter Schatz und ein Stück authentischer Kakaogeschichte!

Geschmacksprofil: nussig-würzig, dunkle Röstaromen, Schwarzteebitterkeit

● vegan ● zuckeralternativ



ART. NR. 20417

100% Peru (2 x 32,5g)

Conchierzeit: 40 Std.

100 % – mehr Kakao geht nicht: eine Ursprungstafel, in der Sie nur noch Kakao am Gaumen spüren und sonst nichts. Mit peruanischem Kakao von Cacao de Aroma, den wir durch eine hohe Kakaobutterzugabe sehr mild ausgebaut haben. So entsteht eine weiche Textur und die Kreation schmeckt so mild wie eine 80-prozentige Schokolade, obgleich sie rein ist, ohne Zucker und ohne sonstige Zutaten.

Geschmacksprofil: herb, Rotwein, Trauben, Oliven

● vegan ● zuckeralternativ



ART. NR. 20418

90% Bolivien (2 x 32,5g)

Conchierzeit: 22 Std.

Eine Ursprungsschokolade mit 90 % Kakao und 10 % Rohrohrzucker, für alle, die keine Kompromisse machen und Klarheit lieben. Mit Kakao von El Ceibo, von dem es nur kleine Mengen gibt. Wir sind nach Bolivien gefahren, haben die Kakaobauern getroffen und diesen einzigartigen Kakao bekommen. Eine Kakaorarität!

Geschmacksprofil: Noten von Nüssen, Kaffee und Preiselbeeren

● vegan



ART. NR. 20492

82% Belize »Sail Shipped Cacao«

Conchierzeit: 21 Std.

Ahoi! Kakao setzt die Segel: Von Belize nach Hamburg wurde der Kakao mit dem Segelschiff transportiert, komplett emissionsfrei und nachhaltig, in Kooperation mit der Crew von Brigantes. Eine Ursprungsschokolade mit toller Ökobilanz und 82 % Kakaoanteil, die kaum bitter ist und ein breites Aromenspektrum besitzt, das Geheimnis ist der echte Maya-Kakao.

Geschmacksprofil: dezent würzig mit Noten von Nuss-Nougat, Karamell, Pflaumen und Sauerkirschen

● vegan



ART. NR. 20326

82% Peru

Conchierzeit: 20 Std.

Chuncho von der Kooperative Quinacho, die Kakao-rarität aus Peru: Chuncho ist ein Urkakao, der nur in der Region Cusco wächst und das in ungewöhnlichen Höhen von 400 bis 1.300 Meter. Dieser seltene Edelkakao ist sehr mild und bringt ein vielschichtiges, fruchtbetontes Aroma mit. Genießen Sie diese hochprozentige Ursprungsschokolade, die trotz 82 % Kakaoanteil erstaunlich mild schmeckt.

Geschmacksprofil: Noten von Spekulatius, Lebkuchen, Sauerkirschen und Kräutern

NEU

● vegan



ART. NR. 20466

80% Kolumbien

Conchierzeit: 12 Std. • SNR (Softnebelröstung)

Viva Kolumbien! Mit dieser dunklen Ursprungsschokolade mit sagenhaften 80 % Kakaoanteil präsentieren wir Kakao von ASO SEYNEKUN aus Pueblo Bello in Kolumbien, eine Kooperative von indigenen Kakao-Produzenten. Erleben Sie diesen Superkakao, den wir mit Softnebelröstung (SNR) in eine Schokolade mit feiner Kirsch-Charakteristik verwandeln.

Geschmacksprofil: Noten von Sauerkirschen, Johannisbeeren, Mandeln und Laugengebäck

● vegan



ART. NR. 20644

77% Opus 5

Conchierzeit: 20 Std.

Das Gipfeltreffen mit Kakao aus den Bergen: Normalerweise wächst Kakao im Tiefland, in diesem Spitzencuvée erleben Sie Kakaoraritäten aus dem Hochland in Ecuador, Kolumbien, Guatemala, Peru und Uganda. 5 Länder, ungewöhnliche Höhenlagen und ein faszinierend fruchtiges und beeriges Aromenprofil bringt diese dunkle Schokolade mit 77 % Kakaopower mit.

Limited Edition: Nur 1 Jahr lang erhältlich.

Geschmacksprofil: Noten von Mandelmarzipan, Sauerkirschen, Kombucha und Blumen

NEU

● vegan



ART. NR. 20554

75% Guatemala

Conchierzeit: 8 Std. • SNR (Softnebelröstung)

Eine Kakaorarität aus Guatemala mit hohem Criollo-Anteil. Die indigenen Kakaobauern von FEDECOVERA haben sich zusammengetan, um das Erbe der Maya zu schützen und diesen seltenen regionalen Edelkakao zu kultivieren. Erleben Sie diesen Superkakao, den wir mit unserer neu entwickelten Softnebelröstung (SNR) in Schokolade verwandeln.

Geschmacksprofil: Noten von Laugengebäck, Gewürzen, Beeren, Steinobst und Wassermelone

● vegan



ART. NR. 20524

75% Madagaskar

Conchierzeit: 22 Std.

Kakao aus Madagaskar ist extrem gefragt, es gibt nur ein kleines Anbaugebiet, das berühmte Sambiranotal, dort haben wir diesen wunderbaren Kakao gefunden. Wenn Sie ein unvergessliches, fruchtig-karamelliges Geschmacksfeuerwerk erleben möchten, dann ist unsere Madagaskar-Schokolade für Sie wie geschaffen.

Geschmacksprofil: elegantes Beeren-Aroma mit Noten von Karamell, karamellisierten Zitrusfrüchten und Nüssen

● vegan



ART. NR. 20602

75% São Tomé

Conchierzeit: 19 Std.

Eine Rarität: Die kleine westafrikanische Insel kennt man kaum und doch hat sie eine lange und reiche Kakao tradition. Die Kleinbauern von der Kooperative CECAQ 11 kultivieren einen einzigartigen Inselkakao, der sehr schokoladig und leicht fruchtig schmeckt. Eine Ursprungsschokolade mit 75 % Kakaoanteil, die für eine dunkle Schokolade erstaunlich mild ist, mit fruchtig-tropischen Noten und sehr gutem Schmelz.

Geschmacksprofil: fruchtig, rote Kirschen, guter Schmelz, mild, schokoladig

● vegan



ART. NR. 20584

75% Tansania

Conchierzeit: 15 Std.

Die Kakaosafari! Eine Ursprungsschokolade mit 75 % Kakao aus Tansania. Der Edelkakao ist ein Trinitario, ein Spitzenkakao, der aus Amelonado- und Criollo-Kakao entstanden ist und ein sehr fruchtiges Aroma besitzt. Ein Aromencocktail aus roten Früchten, Beeren, Äpfeln, Pflaumen und tropischen Früchten, das die Kleinbauern von Kokoa Kamili in der Nähe des Nationalparks anbauen.

Geschmacksprofil: schokoladig-rahmiger Kakao-Charakter mit Noten von Zitrusfrüchten, Sauerkirschen und Melasse

● vegan

Preiskategorie 1



ART. NR. 20482

72% Belize »Sail Shipped Cacao« Conchierzeit: 21 Std.

Segel setzen für die Umwelt! Mehrere Wochen lang segelte der Kakao auf dem Segelschiff Avontuur von Belize nach Hamburg. Komplett emissionsfrei. An Bord Maya-Kakao, den wir in eine milde, süße Ursprungsschokolade mit 72 % Kakaoanteil verwandeln. Die Maya, das Segelschiff, Bio-Kakao – eine Schokolade, die Tradition & Zukunft verbindet, so bekommt Umweltschutz neuen Wind!

Geschmacksprofil: süß und mild, Noten von karamellisierten Nüssen, Kondensmilch, Malz und schwarzen Beeren

● vegan



ART. NR. 20545

80%/20% Kakao-Milch-Tafel, superdunkel, ohne Zuckerzugabe (2 x 32,5g)

Eine Tafel mit 80 % Kakaoanteil und 20 % Milch – komplett ohne Zuckerzugabe. Die hochprozentige Milchsokoladenalternative für alle, die echte Kakaopower erleben wollen, ungezügelt, ohne Zuckerablenkung und nur leicht mit Milch abgesofet.

Geschmacksprofil: Noten von gerösteten Nüssen und Nougat-Waffel mit leichtem Frucht-Akzent

● zuckeralternativ



ART. NR. 20470

70%/30% Kakao-Milch-Tafel, dunkel, ohne Zuckerzugabe (2 x 32,5g)

Eine Tafel mit 70 % Kakaoanteil und 30 % Milch, ohne Zuckerzugabe. Per Definition gehört Zucker in eine Milchsokolade, diese Kreation verzichtet auf Zuckerschmeicheleien und bietet stattdessen hochprozentigen Kakaogeschmack kombiniert mit Tiroler Bergbauernmilch. Eine spannende Milschokoalternative – ohne Zucker.

Geschmacksprofil: Noten von Nougat-Waffel und Sahne mit einem Hauch von Frucht

● zuckeralternativ



ART. NR. 20636

60%/40% Kakao-Haferdrink-Tafel, ohne Zuckerzugabe

Eine vegane Tafel mit 60 % Kakaoanteil und 40 % Haferdrink anstelle von Milch, völlig ohne Zuckerzugabe. Klassischerweise enthält Milchsokolade auch Zucker, in dieser Kreation verzichten wir darauf und konzentrieren uns rein auf das Zusammenspiel von Kakao und Haferdrink. Wobei der Haferdrink von Natur aus eine erstaunliche Süßkraft besitzt. Die vegane, leicht süße Milschokoalternative mit sehr hohem Kakaoanteil.

Geschmacksprofil: Noten von Zitrusfrüchten, Lebkuchen und vegetabilen Kräutern

● vegan ● zuckeralternativ



ART. NR. 20600

70% Peru (2 x 32,5g)

Eine Milchsokolade mit 70 % Kakaoanteil, 22 % Milch und 8 % Rohrohrzucker lädt ein zu einer Kakaopower-Show mit peruanischem Edelkakao, ist dabei aber erstaunlich soft, mit einem ausgeprägten Sahne-Karamell-Geschmack, begleitet von einer leichten Rohrohrzuckersüße.

Geschmacksprofil: Karamell-Waffel, Sahne, prägnanter Kakaogeschmack



ART. NR. 20635

50% Haferdrink

Die vegane Milschokoalternative, 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.

Geschmacksprofil: Noten von Sahne, Bananen, Karamell und Gewürzkeks ● vegan

»Bestes Bio Produkt 2025«-Auszeichnung, verkostet und prämiert von Leser*innen des »Schrot & Korn«-Biomagazins.



ART. NR. 20520

40% Soja

Diese Sojatablet ist mit 40 % Kakaoanteil recht kräftig im Geschmack. Statt mit Milchpulver realisieren wir diese Kreation mit getrocknetem Sojapulver. Beim Conchieren haben wir uns sehr viel Zeit genommen, damit sich die Kakaobutter optimal mit den Sojapartikeln vermischt. Neben Kakao und Soja erwartet Sie in dieser Sojakreation süßer Rohrzucker. Rein pflanzlich und komplett vegan!

Geschmacksprofil: moderat süß, Mandelaroma, milder Kakao-Charakter

● vegan



ART. NR. 20430

Edelweiße Schokolade MANDELSÜSS

Eine weiße Schokolade, die nicht so süß ist und dafür einen ausgeprägten Milchcharakter besitzt. Mit aromatischer Bio-Bergmilch aus Tirol, echter Vanille und reiner Kakaobutter. Der Zucker wird anteilig durch Mandeln ersetzt, die ganz fein verarbeitet werden, so dass man sie von der Textur her nicht merkt. Was bleibt, ist die elegante und leichte Mandelsüße.

Geschmacksprofil: Noten von süßer Milch, Karamell und Mandelnougat



ART. NR. 20451

Kokos weiß

Eine vegane weiße Tafel mit verführerischem Kokosgeschmack. Statt Milch fließt Kokosnussmilch in diese Kreation, dazu Kokosraspeln, die wir ganz fein vermahlen, kombiniert mit reiner Kakaobutter, Rohrzucker und echter Bourbonvanille – mit Sonnenblumenlecithin. Eine süße Tafel mit tollem karibisch-exotischen Geschmack.

Geschmacksprofil: intensiver Kokoscharakter, weiße Schokolade mit einem Hauch von Zitrone

● vegan



ART. NR. 20432

Weiße Schoko

Eine klassisch-weiße Schokolade mit Niveau: Bean-to-Bar hergestellt aus aromatischer Milch von den Tiroler Bio-Bergbauern, deren Kühe am Wilden Kaiser grasen, mit einem hohen Anteil an wertvoller Kakaobutter, Rohrzucker, viel Vanille und einer Prise Salz. Delikat schmelzend.

Geschmacksprofil: Noten von Milchkaramell, Rahmpudding, Butterstreusel und Zimt



ART. NR. 20002

70% Uganda + 75% Tansania

Conchierzeiten: 23 Std. & 15 Std.

Erleben Sie 2 verschiedene, erstklassige Single Origin Schokoladen, die zeigen, wie groß das Aromenspektrum des Kakaos ist. Handselektierter Kakao von Latitude in Uganda und Kokoa Kamili in Tansania, die wir beide besucht haben und deren engagierte und nachhaltige Anbauweise uns tief beeindruckt hat. Afrikanischer Kakao mit Klasse!

Geschmacksprofil:

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

Tansania: schokoladig-rahmiger Kakao-Charakter mit Noten von Zitrusfrüchten und Sauerkirschen

NEU ● vegan



ART. NR. 20001

75% Guatemala + 75% Madagaskar

Conchierzeiten: 8 Std. (Softnebelröstung) & 22 Std.

Erleben Sie 2 verschiedene, exquisite Single Origin Schokoladen, die zeigen, wie groß die Welt des Kakaos ist. Einmal mit einer Kakaorität aus Guatemala mit hohem Criollo-Anteil und einmal mit Kakao aus dem berühmten Sambiranotal in Madagaskar. Beide sind erstklassig und schmecken doch verschieden, weil sie auf ihre Art einzigartig sind.

Geschmacksprofil:

Guatemala: Noten von Laugengebäck,

Gewürzen, Beeren, Steinobst und Wassermelone

Madagaskar: Beeren-Aroma mit Noten von Karamell, karamellisierten Zitrusfrüchten und Nüssen

NEU ● vegan

Preiskategorie 1



ART. NR. 20442

Kaffee

Eine herrlich duftende Kaffeetafel, für die wir Arabica-Kaffeebohnen aus Kolumbien, Mexiko und Peru in unserer hauseigenen Kaffeerösterei rösten. Den frisch gemahlene Kaffee verschmelzen wir mit reiner Kakaobutter, Rohrohrzucker und Kakao, so entsteht eine süße Tafel mit tollem Kaffeeduft und nussigem Geschmack. Ein Muss für Kaffee-Liebhaber.

Geschmacksprofil: Noten Kaffeemilch, Toffee und Sahne



ART. NR. 20433

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.

Geschmacksprofil: Noten von Karamellgebäck, Milch und Zimt



ART. NR. 20642

Karamell VEGAN

Die vegane Karamell-Tafel: sehr karamellig, cremig, süß und zart schmelzend dank reiner Kakaobutter. Erfunden und hergestellt in der Zotter Schokofabrik aus frisch karamellisierten Cashewkernen, die gemeinsam mit Cashewdrink und Reisdink, ganz fein vermahlen werden, so dass eine pure Textur entsteht. Mit echter Vanille, einem Spritzer Zitrone und einer Prise Salz verfeinert.

Geschmacksprofil: Karamell, Reis, Cashewnougat und Marillenkonfitüre

● vegan



ART. NR. 20450

Erdbeer

Zartschmelzende Erdbeeren: Die rosarote Fruchttafel riecht und schmeckt ganz intensiv nach frischen Erdbeeren und begeistert den internationalen Schokotester Bernardini: „Extrem aromatisch, fruchtig-sauer, toller Schmelz. Nahe an der Perfektion.“ Dafür brauchen wir nur Erdbeeren, zartschmelzende Kakaobutter, Rohrohrzucker und einen Pfiff Zitrone. Die tolle Farbe und der authentische Geschmack entstehen ganz natürlich aus vielen Erdbeeren.

Geschmacksprofil: Noten von Erdbeerkonfitüre mit Karamell- und Zitronenanklängen



ART. NR. 20452

Himbeer

Himmlisch schmelzende Himbeeren: Eine himbeerrote Fruchttafel, die verblüffend nach frischen Himbeeren schmeckt. Kein Wunder, denn sie besteht nur aus Himbeeren, feinem Rohrohrzucker und reiner Kakaobutter, mit einem Pfiff Zitrone und Bourbonvanille veredelt. Fruchtpower pur!

Geschmacksprofil: Noten von Himbeermarmelade mit Anklängen von Joghurt und Zitrone



ART. NR. 20562

Himbeer-Kokos

Exotisch-fruchtig und völlig vegan: eine geniale Kreation von Julia Zotter. Gemixt aus weißer Kokoskuvertüre und ganz vielen Himbeeren. Die tolle Farbe und der lässige Geschmack entstehen ganz natürlich durch Beeren und Kokosraspeln. Mit einem Spritzer Zitrone aufgepeppt und mit reiner Kakaobutter schmelzend vollendet.

Geschmacksprofil: Noten von Himbeerkonfitüre und Kokosnussmilch mit Zitronenanklängen

● vegan



ART. NR. 20453

Johannisbeer

Eine lila Fruchttafel mit fantastischem Johannisbeergeschmack, gezaubert aus schwarzen Johannisbeeren, reiner Kakaobutter und süßem Rohrohrzucker. Die tolle Farbe und der beerenstarke Geschmack entstehen ganz natürlich durch viele Ribisel. Authentischer Beerengeschmack, herrlich fruchtig, süß und zugleich erfrischend säuerlich!

Geschmacksprofil: Noten von Johannisbeer-Konfitüre, Milchkaramell, Malz, Joghurt

NEU



ART. NR. 20485

Maracuja

Summertime: Der Sommer zum Vernaschen. Eine zart schmelzende, sonnengelbe Fruchttafel aus Maracujafrüchten, reiner Kakaobutter und süßem Rohrohrzucker. Tropisch-fruchtig, zugleich säuerlich und süß weckt diese Fruchttafel die Glückshormone auch aus dem Tiefschlaf und sorgt für ein Sommer-Feeling.

Geschmacksprofil: Noten von Maracuja-Konfitüre, Milchkaramell, Joghurt und Pfirsich

NEU



ART. NR. 20448

Dankeschön

Karamell & Kaffee

Karamell: Für diese Karamellschokolade haben wir die Milch vorab karamellisiert, damit sie diesen schönen Bonbongeschmack entwickelt. Gesüßt mit naturbelassenem Mascobado-Zucker, der nach Karamell schmeckt.

Kaffee: Eine süße Caffè-Latte-Schokolade: Der Muntermacher aus frisch gemahlenem, fein duftendem Kaffee.

Geschmacksprofil:

Karamell: Noten von Karamellgebäck, Milch und Zimt
Kaffee: Noten Kaffeemilch, Toffee und Sahne



ART. NR. 20151

Ein Blumenstrauß

Mandel-Rosen & Cashewnougat mit Wiesenblüten

Mandelrosen: Hausgemachter Mandelnougat aus gerösteten und karamellisierten spanischen Mandeln und weißer Schokolade. Mit Rosenblättern bedeckt.
Cashewnougat mit Wiesenblüten: Selbst gemachter Cashewnougat mit Zitrone verfeinert und mit getrockneten Ringelblumen und Kornblumen dekoriert.

Geschmacksprofil:

Mandel/Rosen: Sanfte Röstaromen, Süßrahm, leichter Anflug von Zimt und Rosen, der lange am Gaumen bleibt
Cashew/Wiesenblüten: buttrig- süß, Karamell, nussiger Anklang, dann Übergang zu Kräutern. Ganz leichte Säure



ART. NR. 20152

Für Dich und Mich

Erdbeer & 45% Milch

Erdbeer: Pure Fruchtlust, leuchtendes Rot und dieser Duft – alles ganz natürlich.

45% Milch: Eine Milchsokolade mit 45 % Kakaoanteil und aromatischer Bergmilch von den Tiroler Bio-Bergbauern, Rohrohrzucker und echter Bourbonvanille. Bean-to-Bar hergestellt aus Edelkakao aus Lateinamerika.

Geschmacksprofil:

Erdbeer: Noten von Erdbeerkonfitüre mit Karamell- und Zitronenanklängen
45% Milch: Noten von Milchkaramell, Butterkeks mit einem Hauch von Zimt



ART. NR. 20154

Glücksstücke

Kokos & 70% Dunkel

Kokos: Raffinierte Kokossschokolade. Mit Kokosraspeln und Kokosnussmilch statt Milch umgesetzt. Eine vegane Schoko mit exotischem Flavour!

70% Dunkel: Eine dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, hergestellt aus Edelkakao, den wir Bean-to-Bar in eine erstklassige, hochprozentige Schokolade verwandeln.

Geschmacksprofil:

Kokos: Noten von süßem Kokos und weißer Schokolade mit einem Hauch von Zitrone
70% Dunkel: Noten von Butterschokolade, Mandeln, Nüssen, Trockenfrüchten und kandierten roten Früchten

● vegan



Kakao-Ursprung

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





ART. NR. 20583

72% Ghana

Conchierzeit: 12 Std.

Außergewöhnlich! Amelonado-Kakao aus Ghana, der schon beim Rösten einen tollen Duft verströmt. Der Kakao hat einen ausgeprägten Schokoladengeschmack, mit leichter Rahmnote und feinen Fruchtnoten. Ein ausgezeichnete Kakao, den wir nur ganz kurz conchieren. Genießen Sie eine Ursprungsschokolade mit 72 % Kakaoanteil, die beweist, dass es auch in Afrika außergewöhnlich guten Kakao gibt.

Geschmacksprofil: rahmiger Schokoladen-Charakter mit Noten von Kirschen, Grapefruit und Lakritz

● vegan



ART. NR. 20634

72% Haiti

Conchierzeit: 8 Std. • SNR (Softnebelröstung)

Eine dunkle Inseleischokolade mit 72 % Kakaoanteil, die mit einem ausgesprochen fruchtigen Geschmack, ohne die typische Fruchtsäure, erstaunt. Angebaut von der Kooperative Pisa, die über 1200 Mitglieder hat und zeigt, wie wichtig fairer Handel in politisch instabilen Regionen ist. Bean-to-Bar hergestellt und schonend in Softnebelröstung (SNR) geröstet.

Geschmacksprofil: Noten von roten Weintrauben, Zwetschen, Süßkirschen und Gewürzen

● vegan



ART. NR. 20422

72% Panama

Conchierzeit: 22 Std.

Native & Classic: Der wunderbare Cocabo-Kakao wird von indigenen Kakaobauern abseits aller Hektik unserer Zeit im Schutze des panamaischen Regenwaldes traditionell kultiviert. In unserer Schokofabrik verwandeln wir diesen aromatischen Kakao in eine Ursprungsschokolade mit sehr feinem Schokoflair.

Geschmacksprofil: intensiv schokoladig mit dezenten Noten von Minze, Kirschen und Mandeln

● vegan



ART. NR. 20560

70% Nicaragua

Conchierzeit: 19 Std.

Eine Ursprungsschokolade mit 70 % Kakaoanteil, die für eine dunkle Schokolade ausgesprochen mild ist und mit einem karamellig-sahnigen Charakter verblüfft. Kultiviert wird der Kakao von der Kooperative Ríos de Agua Viva, die den Kakao in Mischkulturen mit anderen Pflanzen anbauen, was gut für die Umwelt und die Artenvielfalt ist. Begleitet wird der Kakao von etwas Rohrohrzucker.

Geschmacksprofil: sehr mild, schokoladig mit Noten von Karamell, Sahne und Kaffee

● vegan



ART. NR. 20586

70% Uganda

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

● vegan



ART. NR. 20553

68% Togo

Conchierzeit: 16 Std.

Das gallische Dorf. Es geht um Unabhängigkeit, Fairness und Umweltschutz. Abseits von Plantagen, auf winzigen Flächen von 0,25 bis 1,5 Hektar wird mit der Unterstützung von geba der erste togolesische fair gehandelte Bio-Kakao angebaut. Eine kleine Revolution auf dem afrikanischen Kontinent und unser Herzensprojekt!

Geschmacksprofil: Noten von Marzipan, Lakritze und Kirschmarmelade mit einem Hauch von Pfeffer

● vegan

Preiskategorie 2



ART. NR. 20426

62% Dominikanische Republik

Conchierzeit: 16 Std.

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. Genießen Sie den erstklassigen karibischen Inselkakao, den wir in eine dunkle Schokolade mit 62 % Kakaoanteil verwandeln, die süß ist und die Natur schützt.

Geschmacksprofil: sehr süß und mild, schokoladig mit Walnussnoten

● vegan



ART. NR. 20428

60% Ecuador

Conchierzeit: 16 Std.

Amazonas-Spirit: Mit dieser süßen dunklen Schokolade mit 60 % Kakaoanteil tauchen Sie tief in den Amazonas-Regenwald ein. Der Edelkakao von Kallari ist ein Arriba Nacional, der von indigenen Kichwa-Familien in artenreichen Chakra-Waldgärten angebaut und geerntet wird. Durch den Kakao wird die traditionelle Lebensweise, die Artenvielfalt und der Regenwald geschützt.

Geschmacksprofil: süß und mild, dezent blumig mit Noten von Toffee und karamellisierten Walnüssen

● vegan ● neues Design + neue Kooperative



ART. NR. 20438

60% Nicaragua

Rund 60 % Kakaoanteil in einer Milchsokolade – das ist etwas ganz Besonderes. So viel Kakao steckt normalerweise nur in dunklen Schokoladen. Diese Milchsokolade bietet mit 60 % Kakao echten Schokoladengenuss, der von etwas Milch und einer leichten Süße des Rohrzuckers umspielt wird.

Geschmacksprofil: Schoko-Brownie mit Noten von malzigem Karamell, Rahm, Biskuit



ART. NR. 20477

50% Nicaragua

Eine Milchsokolade, die wir als Ursprungsschokolade mit 50 % Kakaoanteil Bean-to-Bar herstellen. Mit nicaraguanischem Kakao von der Kooperative Ríos de Agua Viva, wertvoller Bio-Bergmilch aus Tirol, reiner Kakaobutter und Rohrzucker. 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. 20641

50% Tansania

Die Kleinbauern von Kokoa Kamili haben uns bei unserem Besuch mit einem Feuerwerk aus Tanz und Musik begrüßt. Diese Aufbruchsstimmung und positive Energie haben wir versucht in diese Milchsokolade mit 50 % Kakaopower und karamelligem Geschmacksprofil zu übertragen. Dazu Bio-Bergmilch aus Tirol, echte Vanille, reine Kakaobutter und eine leichte Rohrzuckersüße.

Geschmacksprofil: Noten von Milchkaramell, Mandelnougat, Rosinen und Butterkeks



ART. NR. 20436

45% Peru

Eine Milchsokolade, die wir als Ursprungsschokolade mit 45 % Kakaoanteil herstellen. Der Kakao wird von der Kooperative Cacao de Aroma angebaut. Bio-Kakao statt Kokain, durch den Kakaoanbau haben die Bauern endlich eine legale Einkommensquelle und konnten sich aus dem Kokain-Anbau befreien. Ein toller Kakao, den wir mit Bio-Bergmilch aus Tirol, echter Vanille und Zucker in eine süße Milchsokolade verwandeln.

Geschmacksprofil: Noten von Milchkaramell, Butterkeks mit einem Hauch von Zimt



ART. NR. 20435

40% Dominikanische Republik

Eine süße Milkschokolade mit erstklassigem Zorzal-Kakao aus der Dominikanischen Republik. Zorzal Cacao hat ein 412 ha großes Vogelschutzgebiet gegründet, dort wird der Kakao geerntet und 70 Prozent der Fläche bleiben für immer wildes Regenwaldgebiet. Eine Ursprungsschokolade mit Klimamission und 40 % Kakaoanteil: süß, schokoladig und karibisch gut.

Geschmacksprofil: süß-milchig, milde Kakaonoten mit ausbalanciertem nussig-fruchtigen Charakter



ART. NR. 20531

35% Panama

Eine süße Ursprungsschokolade, die auch Kindern schmeckt, mit 35 % Kakaoanteil, Rohrohrzucker, Bio-Bergmilch aus Tirol, echter Bourbonvanille und reinem Cocabo-Kakao, der von indigenen Kakaobauern abseits aller Hektik unserer Zeit im Schutze des panamaischen Regenwaldes ganz traditionell kultiviert wird.

Geschmacksprofil: Noten von süßer Vanillemilch, Karamell und Zimt



ART. NR. 20645

Chili medium

Medium scharf: Bird's Eye Chili ist ein feurig-scharfer Chili, mit einer leichten Fruchtnote. Daher reicht eine kleine Prise aus, um dieser dunklen Schokolade einzuheizen. Der Chili stammt aus Uganda so wie die Kakaobohnen von Latitude, aus denen wir Bean-to-Bar eine mittelscharfe Schokolade mit 70 % Kakaoanteil herstellen, die man ohne Tränen in den Augen genießen kann.

Geschmacksprofil: mittelscharfer Chili-Geschmack, dunkle Schokolade mit ausdrucksstarken Fruchtnoten

NEU

● vegan



Unsere Neuheit

Labooko uno

1 Tafel
35-g-Tafeln
Verkaufseinheit: 20 Stück
In 2 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR

EIN SÜSSES GESCHENK

Sag' es mit Schokolade. Eine einzelne pure Labooko-Schokotafel mit exzellenter Schokolade, schönem und humorvollem Design und dem passenden Motto ist das perfekte Geschenk.



ART. NR. 20208

Danke
50% Nicaragua

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

Geschmacksprofil: Noten von Mandelkaramell, süßer Sahne und Milchkaffee

NEU

ART. NR. 20203

Für Dich
70% Uganda

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

NEU

● vegan

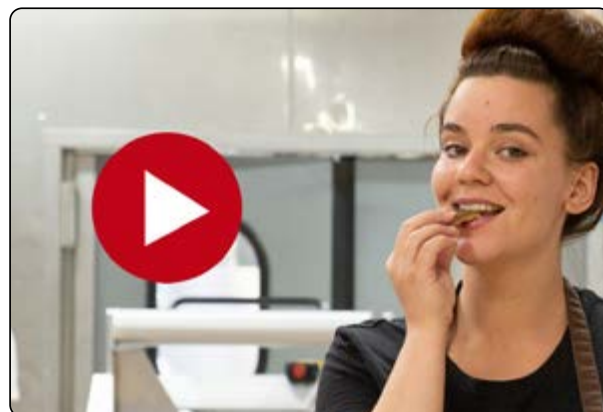
Labooko^{Mini}

10 x 8-g-Tafel = 80-g-Packung
Verkaufseinheit: 6 Pkg.
In 3 Variationen erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



Labooko Mini Variation – 10 Sorten & Videoverkostung

10 unterschiedliche Labooko-Mini-Sorten in einer Verpackung, inklusive Videoverkostung mit Julia Zotter, die man mittels des QR-Codes auf der Verpackung jederzeit ansehen kann. Spannende Mischungen in drei Variationen mit 10 dunklen Schokoladensorten, 10 Milkschokoladensorten und 10 veganen Kreationen. Erleben Sie, wie unterschiedlich Single Origin Schokoladen mit Edelkakao aus den besten Regionen der Welt schmecken. Die vegane Variation verblüfft mit veganer Vielfalt aus Nougats, Fruchttafeln und Single Origin Schokoladen. Dabei erklärt Julia Zotter auf unterhaltsame Weise jede Sorte und das Geheimnis ihres Geschmacks. Das interaktive Naschvergnügen – ein wissensreiches Genusserlebnis.



Inklusive
Videoverkostung
mit Julia Zotter



ART. NR. 17752

Labooko Mini Variation »Dunkle Schokoladen« – mit Videoverkostung

10 unterschiedliche Labooko-Mini-Sorten in einer Verpackung, inklusive Videoverkostung mit Julia Zotter, die man mittels des QR-Codes auf der Verpackung jederzeit ansehen kann.

Kosten Sie, wie unterschiedlich Kakao schmeckt. Julia Zotter nimmt Sie mit auf eine Reise durch die Welt des Kakaos. 10 Single Origin Schokoladen mit unterschiedlichen Kakaoprozenten und spannenden Geschichten: Mit echtem Maya-Cacao, Zorzal-Kakao, dem Naturschützer aus der Dominikanischen Republik, der ein Vogelschutzgebiet fördert, einer fruchtig-karamelligen Kakao-Rarität aus Madagaskar u.v.m.

● vegan

Sorten:

100% Peru
90% Bolivien
82% Belize »Sail Shipped Cacao«
75% Guatemala
75% Madagaskar
72% Haiti
72% Panama
70% Uganda
68% Togo
62% Dominikanische Republik



ART. NR. 17753

Labooko Mini Variation »Milchschokoladen« – mit Videoverkostung

10 unterschiedliche Labooko-Mini-Sorten in einer Verpackung, inklusive Videoverkostung mit Julia Zotter, die man mittels des QR-Codes auf der Verpackung jederzeit ansehen kann.

Kosten Sie ganz edle Single Origin Milchschokoladen, die mit Kakao aus den besten Kakaoregionen der Welt und der guten Milch von den Tiroler Bio-Bergbauern hergestellt werden. Dazu gibt es noch feine weiße Schokolade, eine weiße Kokostafel mit exotischem Flavour, eine aromatische Kaffeekektion, verführerische Karamellkuvertüre u.v.m. Was das Besondere an jeder Sorte ist, erklärt Julia Zotter in der Videoverkostung.

Sorten:

35% Panama
40% Dominikanische Republik
45% Peru
50% Tansania
60% Nicaragua
70% Peru
Weiße Schoko
Karamell
Kaffee
Kokos weiß



ART. NR. 17754

Labooko Mini Variation »Vegan« – mit Videoverkostung

10 unterschiedliche Labooko-Mini-Sorten in einer Verpackung, inklusive Videoverkostung mit Julia Zotter, die man mittels des QR-Codes auf der Verpackung jederzeit ansehen kann.

Entdecken Sie die vegane Schoko-Vielfalt mit innovativen, rein pflanzlichen Nougats, veganen weißen Kuvertüren, fruchtig-bunten Himbeer-Kokos- und Preiselbeertafeln und dunklen Single Origin Schokoladen, die zeigen, wie unterschiedlich Kakao schmeckt. Julia Zotter erklärt auf unterhaltsame Weise jede Sorte und verrät die Geheimnisse des Geschmacks.

● vegan

Sorten:

Kokos weiß
Himbeer-Kokos
Reis weiß
Paranuss Nougat
Preiselbeer
Haselnuss Nougat
50% Haferdrink
75% Tansania
72% Ghana
75% São Tomé

Unsere Neuheit

GENESSE

70-g-Tafel

Verkaufseinheit: 7 Stück

In 5 Sorten erhältlich

MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung

BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



DIE NEUE SCHOKOLADE MIT BUNT DRAGIERTEN NÜSSEN & FRÜCHTEN

bunt gepunktet & knusprig & gut gelaunt

Die neue Schoko punktet mit buntem Dekor aus Schoko-Nüssen & Schoko-Früchten. Ganze Haselnüsse, Bergmandeln, Kürbiskerne und Knusperfrüchte in bunten Schokoüberzügen werden auf die Schokoladen gestreut. Die gepunkteten Tafeln sehen einfach toll aus und machen gute Laune. Geschmacklich treffen knackige & knusprige Nuss- und Frucht-Toppings auf zart schmelzende Tafeln, die mit Nougat oder erfrischender Zitronenkuvertüre verfeinert werden. Erhältlich in 5 verschiedenen Sorten, wobei eine natürlich auch vegan ist.

Das Produktfoto der ausgepackten Tafel ist auf der Rückseite der Verpackung zu sehen – fast so, als hätte man die Verpackung schon geöffnet.

Der Umwelt zuliebe verpackt in Papier mit Bio-Plastikbeschichtung.

Produktfoto
auf der
Verpackung



Caramel Flow

ART. NR. 125832

Bunte Macadamia & Mandel auf Karamell

Karamellkuvertüre verfeinert mit Karamell-Mandelnougat punktet mit schokolierten wilden Bergmandeln aus Wildsammlungen, fair gehandelt, sanft geröstet, karamellisiert und mit Milchsokolade überzogen. Daneben schokolierter Macadamianüsse in fruchtiger, lila Johannisbeerhülle. Der schöne Farbton entsteht ganz natürlich aus echten schwarzen Johannisbeeren. Karamellig, knackig-nussig mit Frucht-Touch.

NEU

Fruit Crunch

ART. NR. 125834

Bunte Knusperfrüchte auf weißer Schoko

Weißer Schokolade aufgepeppt mit erfrischender Zitronenkuvertüre, punktet mit knusprig-bunten Schokofruchtkugeln in drei verschiedenen Sorten: Erdbeeren in rosaroter Erdbeerkuvertüre, Maracujastückchen in sonnengelber Maracujakuvertüre und Heidelbeeren in dunkelblauer Heidelbeerkuvertüre. Die bunten Farben entstehen ganz natürlich nur aus Früchten und Beeren. Süß, erfrischend zitronig, mit Fruchttopfen.

NEU

Nutty Confetti

ART. NR. 125831

Bunte Haselnüsse auf Milchschoko

Milchsokolade verfeinert mit weichem Haselnussnougat und bunten Schoko-Haselnüssen in drei Sorten und Farben. Fair gehandelte, frisch geröstete, knackige Haselnüsse in einer weißen Schokohülle gibt es einmal mit fabelhaftem Zimt-Geschmack, einmal mit violetter Drachenfrucht-Überzug und als dritte Variante in leuchtendem Kurkumagelb mit fruchtigen Erdbeer-Sprenkeln. Das nussig-bunte Genuss-Hopping.

NEU

Pumpkin Hero

ART. NR. 125833

Bunte Kürbiskerne auf weißer Schoko

Weißer Schokolade begrünt mit grünem Kürbiskernnougat und bestreut mit bunten Kürbiskernen in vier unterschiedlichen Schokohüllen: frisch geröstete, knackige Kürbiskerne in weißer Schoko, in Milchsokolade, in dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil und in fruchtig-roter Himbeerkuvertüre, deren tolle Farbe allein aus Himbeeren entsteht. Steirisch, bunt & süß.

NEU

Vegan Vibes

ART. NR. 125830

Bunte Cranberries & Haselnüsse auf Haferschoko

Haferschokolade mit 50% Kakaoanteil aufgepeppt mit zartem Haselnussnougat und bestreut mit fair gehandelten, schonend gerösteten und karamellisierten Haselnüssen, umhüllt von Haselnussnougat und dunkler Schokolade. Farbe ins Spiel bringen getrocknete Cranberries in einer fruchtig-roten Schokohülle aus Preiselbeerkuvertüre. Nussig, fruchtig-frech und völlig vegan.

NEU

● vegan

drunter & drüber



70-g-Tafel
Verkaufseinheit: 10 & 5 Stück
In 11 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR
FRUIT-to-BAR + NUT-to-BAR



DAS ZART SCHMELZENDE SCHOKO-NOUGAT-DUO MIT KNUSPEREFFEKT

Außen eine Schokohülle oder eine bunte Fruchtkuvertüre, die wir Fruit-to-Bar, von der Frucht bis zur Tafel, in unserer Schokofabrik herstellen. Dabei entstehen die schönen Farben ganz natürlich nur aus Beeren und Früchten. Innen selbst gemachte Nougats, die wir Nut-to-Bar aus frisch gerösteten Nüssen, reiner Kakaobutter und etwas Schokolade herstellen. Die beste Nussqualität und den hohen Nussgehalt schmeckt man. Knackig verfeinert mit vielen Nussstücken oder knusprigen Fröchtchen. Für alle, die es fruchtig, nussig und schmelzend mögen.

BIO & FAIR, weil wir den Planeten mit seiner atemberaubenden Artenvielfalt lieben und schützen wollen.



Erdbeer + Cashew

ART. NR. 25850

*Erdbeertafel mit Kakaobutter und
Cashewnougat mit Cashewstücken*

Die feine Erdbeere flirtet mit zarten Cashews: Außen eine rosarote Erdbeerkuvertüre, die schon betörend gut nach frischen Erdbeeren riecht und deren tolle Farbe allein aus Erdbeeren entsteht. Mit einem erfrischenden Pfiff Zitrone. Innen ein zart schmelzender Nougat aus frisch gerösteten Cashewkernen, den wir Nut-to-Bar, von der Nuss bis zur Tafel, in unserer Schokofabrik herstellen. Mit vielen knackigen Cashewteilchen und reiner Kakaobutter.



Himbeer + Mandel

ART. NR. 25851

*Himbeertafel mit Kakaobutter und
Mandelnougat mit Mandelstücken*

Das Traumpaar: Außen eine pinke Himbeerkuvertüre gezaubert aus Himbeeren von „Faire Beere“, die Berghimbeerbauern in Srebrenica unterstützt, reiner Kakaobutter, dezenter Rohrohrzuckersüße und einem erfrischenden Spritzer Zitrone. Im Innern ein zart schmelzender, heller Mandelnougat, gefertigt aus frisch gerösteten Mandeln, mit Rosenblüten verfeinert und mit vielen knackigen Mandelstückchen vollendet.



Johannisbeer + Macadamia

ART. NR. 25853

*Johannisbeertafel mit Kakaobutter und
Macadamianougat mit Macadamiastückchen*

Fruchtig-sauer & sinnlich-süß: Außen eine lila, fruchtig-saure Johannisbeerküvertüre gezaubert aus schwarzen Johannisbeeren, Rohrohrzucker und reiner Kakaobutter. Die tolle Farbe entsteht ganz natürlich nur aus Beeren. Innen ein zart schmelzender, süßer Macadamianougat, veredelt mit sinnlich-duftenden Tonkabohnen und jeder Menge frisch gerösteter kleiner Macadamiastückchen. Verführerisch schmelzend, dank reiner Kakaobutter.



Karamell + Erdnuss

ART. NR. 25852

*Karamelltafel mit Kakaobutter und
Erdnussnougat mit karamellisierten Erdnüssen*

Süß & salzig: Außen eine Karamellkuvertüre, die verführerisch nach Karamellbonbons schmeckt und innen ein zart schmelzender Erdnussnougat aus frisch gerösteten Erdnüssen mit vielen kleinen, knackigen, karamellisierten Erdnussstückchen. Mit einer Prise Salz abgerundet, die hervorragend zu Erdnüssen passt. Die salzige Note bremst zudem die Süße elegant aus und schafft eine tolle Balance mit feinem Kakaobutterschmelz.



Karamell + Pistazie • Mandel

ART. NR. 25865

Karamelltafel mit Kakaobutter und Mandelnougat mit Mandel- und Pistazienstücken

Süß & knackig: Außen eine bonbonsüße Karamellkuvertüre kombiniert mit etwas Milkschokolade. Innen ein zart schmelzender Mandelnougat, den wir Nut-to-Bar aus frisch gerösteten Mandeln in unserer Schokofabrik herstellen und dazu ein Pfiff weißer Schokolade. Als knackige Überraschung tauchen gehackte Mandelstücke und sattgrüne Pistazienstückchen in den Nougat.



Maracuja + Paranuss

ART. NR. 25856

Maracujatafel mit Kakaobutter und Paranussnougat mit Paranussstücken

Das Amazonas-Duo: Außen eine fruchtige Maracujakuvertüre mit charakteristischer leichter Fruchtsäure und feinem Kakaobutterschmelz. Innen fein schmelzender Paranussnougat mit knackigen, kleinen Paranussstückchen, die am Gaumen Samba tanzen. Paranüsse aus Wildsammlungen im bolivianischen Regenwald tragen zum Schutz des Regenwaldes bei. So bleibt der Regenwald intakt, schafft Einkommensquellen und muss hoffentlich keinen Monokulturen weichen.



Marille + Kürbiskern

ART. NR. 25858

Marillentafel mit Kakaobutter und Kürbiskernnougat mit Kürbiskernstücken

Die steirische Liebe: Außen eine fruchtig-gelbe Marillenuvertüre, deren authentischer Geschmack allein aus Früchten entsteht. Innen ein zart schmelzender, klassisch grüner Kürbiskernnougat, voller kleiner frisch gerösteter Kürbiskernstückchen. Für den feinen Schmelz sorgt die reine Kakaobutter.



Milkschoko + Karamell • Orange

ART. NR. 25862

Milkschokolade und Karamell-Nougat mit Orangenstücken

Süßer & erfrischender Zitruschokogenuss: Außen eine Milkschokolade, die mit Orangen verfeinert wurde. Innen ein zart schmelzender, selbst gemachter Karamellnougat, Nut-to-Bar gefertigt, aus frisch gerösteten Haselnüssen, Mandeln und Mascobadozucker, der von Natur aus eine ausgeprägte Karamellnote besitzt. Als erfrischende Note kommt noch etwas Zitronenuvertüre in den Nougat und viele knusprige Orangen-teilchen.



Preiselbeer + Hanf

ART. NR. 25855

Preiselbeertafel mit Kakaobutter und Hanfnougat mit Hanfsamen

Hanf, eine der ältesten Nutzpflanzen der Erde rockt mit wilden Beeren: Außen eine vegane Preiselbeerkuvertüre in leuchtendem Pink, die aus wildroten Preiselbeeren gezaubert wurde und deren tolle Farbe nur aus Beeren entsteht. Angenehm fruchtig-sauer, zart schmelzend dank reiner Kakaobutter. Innen ein selbst gemachter Hanfnougat mit kräftigem Hanfgeschmack. In den Nougat hüpfen viele frisch geröstete Hanfsamen. Natürlich komplett vegan.

● vegan



Weißer Schoko + Beeren

ART. NR. 25863

Weißer Schokolade und Fruchtnougat mit Fruchtstücken

Süß & beerig: Außen eine süße weiße Schokolade. Innen ein zart schmelzender Fruchtnougat. Die Innovation: Selbst gemachter Mandelnougat mit ganz wenig Zucker verwandelt sich durch die Kombination mit Maracujafrüchten, Mangos und Himbeeren in einen völlig neuartigen Fruchtnougat. Außerdem tauchen kleine, knusprige Himbeerfrüchte, Heidelbeeren und Erdbeerstückchen in den Nougat.



Dankeschön – Preiselbeer + Hanf

ART. NR. 25848

Preiselbeertafel mit Kakaobutter und Hanfnougat mit Hanfsamen

Ein süßes, veganes Dankeschön. Außen eine Preiselbeerkuvertüre in leuchtendem Pink, deren tolle Farbe nur aus Beeren entsteht. Angenehm fruchtig-sauer und zart schmelzend dank reiner Kakaobutter. Innen ein selbst gemachter Hanfnougat mit kräftigem Hanfgeschmack. In den Nougat hüpfen viele frisch geröstete Hanfsamen.

NEU

● vegan

Für Naschkatzen

ART. NR. 37587

Variation mit 10 unterschiedlich gefüllten Schokotäfelchen

6 cremig gefüllte Schokotäfelchen mit fruchtigen und beschwipsten Füllungen von Himbeer bis Marc de Champagne. Dazu gibt es 4 Frucht-Nougat-Duo-Sorten aus der »drunter & drüber«-Serie. Ein süßes Genussabenteuer für große Naschkatzen.

6 Nashido-Sorten: Himbeer, Johannisbeer, Karamellnougat, Pfefferminze, Marc de Champagne, Haselnuss

4 drunter & drüber-Sorten: Erdbeer + Cashew, Marille + Kürbiskern, Weiße Schoko + Beeren, Himbeer + Mandel

Zehn unterschiedliche Sorten; je eine kleine Tafel pro Sorte.

10 x 8,5-g-Tafeln = 85-g-Packung • VE = 6 Pkg
MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung

NEU

● alkoholhaltig



Mitzi Blue

70-g-Scheibe
Verkaufseinheit: 10 Stück
In 8 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



STYLISCH, RUND UND BUNT

Die Mitzi Blue mit schönem Dekor

Flotte Titel, cooles Design und der hippe Mitzi-Mix – in jede Mitzi taucht eine kleine Mini-Mitzi. Die runde Schokolade mit stylischem Dekor aus Nüssen, Rosen, Herzen und mehr. Mit fantasievollen Bruchmustern und einer umweltfreundlichen Verpackung aus Karton und Bio-Folie. Die Zellulosefolie besteht aus nachwachsenden Rohstoffen, ist biologisch abbaubar und sogar kompostierbar gemäß EN 13432.

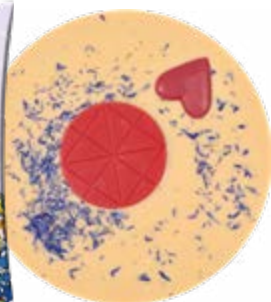


Knusper-Karamell

ART. NR. 24126

Karamelltafel + Karamell-Crispies

Das süße Karamellbonbon: eine süße Karamellscheibe, die ganz verführerisch nach Karamellbonbons schmeckt und zudem mit kleinen Karamell-Crispies verfeinert wurde, kombiniert mit einer kleinen reinen Karamellscheibe, die das Leben versüßt.



Liebeshimmel

ART. NR. 24137

Weißer Schoko + Erdbeer + Himbeerherz

Süße Liebesschoko mit Herz: eine süße weiße Schokolade, kombiniert mit einer kleinen rosaroten Erdbeerscheibe, deren tolle Farbe ganz natürlich durch Beeren entsteht. Dekoriert mit einem Himbeerherz und blauen Kornblumen.



Milchstraße

ART. NR. 24127

Milchschoko 40% + 50% + Kokosmond + Karamellstern

Das Weltall zum Vernaschen: eine Milchschokoscheibe mit 40 % Kakaoanteil, kombiniert mit einer kleinen Milchschoko mit 50 % Kakaoanteil. Dekoriert mit einem weißen Kokosmond und einem süßen Karamellstern.



Nobelhobel

ART. NR. 24128

Dunkle Schoko 70% + 80% + Schoko-Kakaonibs

Edel & dunkel: eine dunkle Schokolade mit 70 % Kakaogehalt, kombiniert mit einer kleinen dunklen Scheibe mit exzellenten 80 % Kakaoanteil, verspricht erstklassigen Schokogenuss, knackig veredelt mit frisch gerösteten Kakao-Nibs, umhüllt von dunkler Schokolade.

● vegan



Nussi Bussi

ART. NR. 24130

Haselnussnougat + Cashewnougat + Nüsse

Nüsse – knackig & schmelzend: eine nussige Scheibe, gemixt aus Haselnussnougat und Milkschokolade, kombiniert mit einer kleinen Cashewnougatscheibe. Die beiden Nougats werden direkt in der Schokofabrik aus frisch gerösteten Nüssen hergestellt. Rundum dekoriert mit knackigen Haselnüssen in dunkler Schokolade und Walnüssen umhüllt von Milkschokolade.



Regenbogen

ART. NR. 24177

Milkschoko + Weiße Schoko + Knusperfrüchte

Süß & bunt, so wie das Leben: eine Milkschokoscheibe und eine kleine süße weiße Schokoscheibe. Rundum bunt dekoriert mit knusprigen Schokofrüchten: knusprig-knisternde Erdbeeren in rosa Erdbeerkuventüre, Maracuja in sonnengelber Maracujakuvertüre und Heidelbeeren in lila Heidelbeerkuventüre, deren tolle Farben ganz natürlich nur aus Früchten und Beeren entstehen.



Rock 'n' Roses

ART. NR. 24176

Milkschoko + Nougat + Mandeln + Rosen

Süße Schokoballade: eine süße Milkschokoscheibe und in der Mitte eine kleine, zart schmelzende Mandelnougatscheibe. Rundum rosarot dekoriert mit duftenden Rosenblüten und gerösteten Mandeln, umhüllt von Himbeerkuventüre mit einem Touch Rosenöl. Die tolle pinke Farbe entsteht ganz natürlich nur aus Himbeeren.



Vielen Dank

ART. NR. 24139

Milkschoko + Nougat + Trauben

Die süße Art, »Danke« zu sagen: eine Milkschokoscheibe mit echter Tiroler Bio-Bergbauernmilch und 40 % Kakaopower, kombiniert mit einer kleinen, zart schmelzenden Haselnussnougatscheibe. Rundum mit Rosinen getupft.



Alles Bean-to-Bar in der Schokofabrik hergestellt – von der Kakaobohne bis zur Tafel



Kakaobohnen-
Aufschüttstation



Kakaobohnen-
Brechanlage



Kugelmühle



Schokoladengrundmasse



Walzwerk

Quadratur des Kreises

70-g-Tafel
Verkaufseinheit: 10 Stück
In 10 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



SWEET SENSATION – DIE SCHOKO MIT TRENDIGEN **ZUCKERALTERNATIVEN** ODER GANZ OHNE SÜSSE

Mit der Quadratur des Kreises präsentieren wir Schokolade ganz ohne Zucker bis hin zu spannenden Zuckeralternativen wie angesagten Dattelsucker, Erythrit ohne Kalorien, Ahornzucker, Kokosblütenzucker und reinen Fruchtzucker, der in den beigegebenen Mangofrüchten steckt. Entdecken Sie Schokoladen, die rund ums Thema Zucker kreisen.

Jetzt mit neuem bunten Design!



100% Kakao ohne Zuckerzugabe

ART. NR. 18600

Wie schmeckt Kakao? Probieren Sie es aus! Kakao steckt voller Aromen. Eine Tafel mit 100 % Kakaoanteil eröffnet Ihnen das Aromenspektrum des reinen Kakaos: kraftvoll, maßvoll bitter, mit nussigen Akzenten und Fruchtnoten. Erleben Sie eine echte Power-Kreation, mit einem Kakaoblend, komponiert aus unterschiedlichen Edelkakaos. Pures Kakao-Abenteuer ganz ohne Zucker.

● vegan ● zuckeralternativ ● neues Design



75% Dunkle Schoko mit Dattelsucker

ART. NR. 18614

Dunkle Schoko, nur mit Datteln gesüßt: eine dunkle Schokolade mit klassischen 75 % Kakaoanteil, gesüßt mit trendigem Dattelsucker, dem neuen Shootingstar unter den Zuckeralternativen. Dattelsucker entsteht aus gemahlenen Datteln, sprich Datteln in Pulverform, die von Natur aus eine hohe Süßkraft besitzen und einen eleganten Karamellgeschmack entwickeln. Komplette vegan mit natürlicher Süße.

● vegan ● zuckeralternativ ● neues Design



75% Dunkle Schoko mit Erythrit

ART. NR. 18601

Classic Schoko mit Null-Kalorien-Süße: eine dunkle Schokolade mit klassischen 75 % Kakaoanteil und einem Edelkakaoblend, gesüßt mit Erythrit, das wie Zucker schmeckt, angenehm süß und biologisch ist und zudem gar keine Kalorien hat. Eigentlich ein Wahnsinn, endlich Schoko zu naschen ohne schlechtes Gewissen.

● vegan ● zuckeralternativ ● neues Design



70% Dunkle Schoko mit Ahornzucker

ART. NR. 18602

Der Klassiker mit Karamell-Special-Effect: eine dunkle Schokolade mit klassischen 70 % Kakaoanteil, gesüßt mit Ahornzucker. Ahornzucker wird aus dem Saft des Zuckerahorn-Baumes gewonnen, in Ahornsirup verwandelt, der in den USA und Kanada so beliebt ist, und abschließend noch kristallisiert. Ahornzucker ist Zucker sehr ähnlich und zugleich eine spannende Spielart. Es erwartet Sie ein intensiver Karamellwaffel-Charakter mit Noten von Ahornsirup, Rahm und Trauben.

● vegan ● zuckeralternativ ● neues Design



70%/30% Kakao & Milch ohne Zuckerzugabe

ART. NR. 18603

Kakao-Milch-Mix, ohne Zuckerzugabe: eine hochprozentige Milchschockoladealternative mit 70 % Kakaoanteil, sprich: so viel Kakao wie sonst nur in dunklen Schokoladen steckt. Dazu 30 % Bio-Bergmilch. That's it! Einfach nur intensiver Kakaogeschmack, leicht bitter und sanft milchig.

● zuckeralternativ ● neues Design



50% Milkschoko mit Dattelsucker

ART. NR. 18605

Milkschoko mit Naturzucker: Eine Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil, Bio-Bergmilch aus Tirol und trendigem Dattelsucker, dem neuen Shootingstar unter den Zuckeralternativen. Ein naturbelassener Zucker, der aus gemahlenden Datteln besteht. Mit leichter Karamellnote und einer Süßkraft vergleichbar mit braunem Zucker. Eine Schoko mit intensivem Schokoladen-Charakter und Noten von Milchkaramell, gesalzenen Erdnüssen, Waffeln und Datteln.

● zuckeralternativ ● neues Design



Cashew mit Ahornzucker

ART. NR. 18611

Eine vegane, süße Milchschockoladealternative, die mit Ahornzucker gesüßt wird. Ahornzucker wird aus dem Saft des Ahornbaumes kristallisiert und ist eine spannende Zuckerspielart. Die vegane Milchschockoladealternative entsteht aus Edelkakaobohnen, Cashews und 20 % Ahornzucker, die wir Bean-to-Bar verarbeiten, um eine völlig neuartige Kreation zu entwerfen, die angenehm süß ist, ohne dass wir viel Ahornzucker begeben.

● vegan ● zuckeralternativ ● neues Design





Kokos Mango Hafer ohne Zuckerzugabe

ART. NR. 18617

Plant-based & ohne Zuckerzugabe: eine Milchschoalalternative mit Kokos-Touch und Mangonote. Die Kreation kommt ganz ohne Zuckerzugabe aus, entfaltet aber eine natürliche Süße, die aus Kokos, Mangofrüchten und Haferdrink entsteht. Die Mangofrüchte, Kokosflocken, Kokosmilch und der Haferdrink werden zu feinem Pulver vermahlen, so entsteht eine homogene Textur ohne Kokosraspelecken. Natürlich auch mit Kakao, reiner Kakaobutter und etwas Bourbonvanille. Eine dezent süße, völlig vegane Tafel, die mit einem tropisch-fruchtigen Geschmack und erfrischend säuerlicher Mangonote überrascht.

NEU

● vegan ● zuckeralternativ



Kokos Karamell mit Kokosblütenzucker

ART. NR. 18609

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, der aus den Blüten der Kokospalme gewonnen wird und eine schöne Karamellnote entwickelt. Es erwartet Sie ein intensiver Kokosnussgeschmack, mit Noten von Karamell und Kirschen.

● vegan ● zuckeralternativ ● neues Design

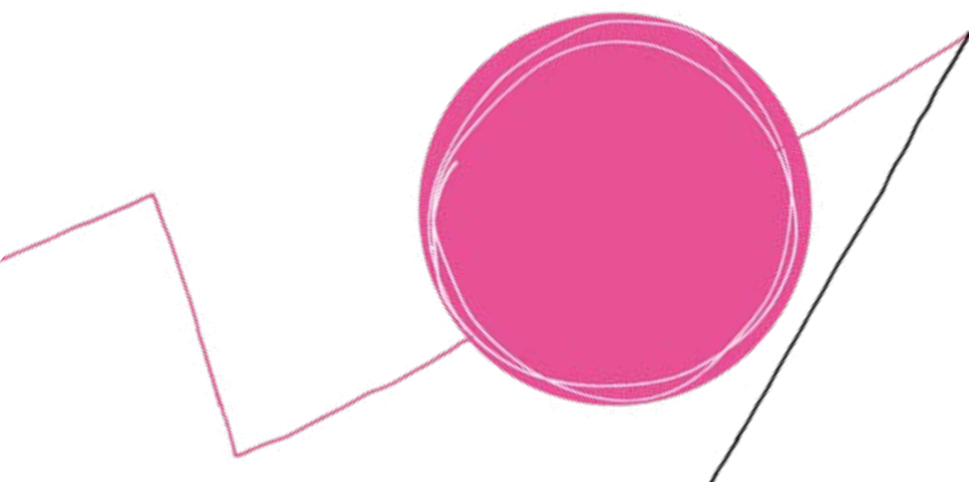


Waldbeer Kokos mit Dattelsucker

ART. NR. 18608

Fruchtig und völlig vegan: eine Fruchttafel komponiert aus einer weißen Kokoskuvertüre und vielen Himbeeren und Brombeeren, die der Kreation eine dunkelrote Farbe und einen authentischen beerenstarken Geschmack verleihen. Gesüßt mit Dattelsucker, dem neuen Trend-Zucker aus gemahlenen Datteln. Eine naturbelassene Zuckeralternative mit feiner Karamellnote. Dazu ein Spritzer Zitrone und reine Kakaobutter für den Schmelz.

● vegan ● zuckeralternativ ● neues Design



THE FUSION

70-g-Tafel

In 6 Sorten erhältlich

Verkaufseinheit: 10 Stück

MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung

BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



DIE FUSION VON SCHOKOLADE & FRÜCHTEN

Die neue Schokoladen-Extraklasse – edel, erfrischend fruchtig, zart schmelzend!

Bean-to-Bar fusionieren wir Schokolade mit echten Beeren & Früchten.

Genießen Sie exquisite dunkle Schokolade mit erfrischendem Zitronengeschmack, Milkschokolade mit Himbeernoten, dunkle Schokolade mit fruchtigen Sauerkirschanklängen u.v.m. Es dominiert der Schokoladengeschmack, begleitet von einem fruchtigen Überraschungseffekt und fabelhaftem Schmelz durch einen hohen Kakaobutteranteil.

Die Inspiration

Kakao besitzt von Natur aus eine Vielzahl an Frucht- und Zitrusaromen. Weil die Natur genial ist, nehmen wir sie als Vorbild und so ist die Idee entstanden, das natürliche Aromenprofil des Kakaos mit echten Beeren & Früchten zu betonen.

The Fusion ist perfekt für Liebhaber von purer Schokolade, aber sie überzeugt selbst jene Naschkatzen, denen dunkle Schokolade normalerweise zu dunkel und herb ist.



Dunkle Schoko + Johannisbeere

ART. NR. 18651

Dunkle Schokolade 70% mit Johannisbeeren

Dunkle Schokolade mit klassischen 70 % Kakaoanteil verschmilzt mit schwarzen Johannisbeeren. Exquisiter Schokogenuß mit fruchtig-saurem Johannisbeergeschmack, dezent süß und zart schmelzend durch den hohen Anteil an reiner Kakaobutter. Bean-to-Bar hergestellt mit Edelkakao und schwarzen Johannisbeeren. Die neue Schokoladen-Extraklasse – edel, erfrischend beerig, zart schmelzend!



Dunkle Schoko + Maracuja-Orange

ART. NR. 18650

Dunkle Schokolade 70% mit Maracuja und Orange

Dunkle Schokolade mit klassischen 70 % Kakaoanteil verschmilzt mit Orangen und Maracujafrüchten. Erstklassiger Schokogenuss mit erfrischend süß-saurem Zitrusfruchtgeschmack. Passt perfekt zum natürlichen Aromaprofil des Kakaos. Zart schmelzend dank reiner Kakaobutter und dezent süß. Bean-to-Bar hergestellt mit Edelkakao, Orangen und Maracujas. Die neue Schokoladen-Extraklasse – edel, erfrischend fruchtig, zart schmelzend – ein Hit!



Dunkle Schoko + Preiselbeere

ART. NR. 18652

Dunkle Schokolade 70% mit Preiselbeeren

Dunkle Schokolade mit klassischen 70 % Kakaoanteil verschmilzt mit Preiselbeeren. Klassischer Schokogenuss mit einem spannenden, fruchtig-sauren Geschmack und dezenter Süße. Reine Kakaobutter sorgt für den tollen Schmelz. Bean-to-Bar hergestellt mit Edelkakao und Preiselbeeren. Die neue Schokoladen-Extraklasse – schokoladig-herb, beerig, erfrischend säuerlich und komplett vegan.

● vegan



Dunkle Schoko + Sauerkirsche

ART. NR. 18653

Dunkle Schokolade 70% mit Sauerkirschen

Dunkle Schokolade mit klassischen 70 % Kakaoanteil verschmilzt mit Sauerkirschen. Erstklassiger Schokocharakter mit feinem Kakaobutterschmelz und charmant-fruchtigem Sauerkirschgeschmack. Bean-to-Bar hergestellt mit Edelkakao und Sauerkirschen. Die neue Schokoladen-Extraklasse – Schokoladig, fruchtig-süß – ein Traum!



Dunkle Schoko + Zitrone

ART. NR. 18655

Dunkle Schokolade 60% mit Zitrone

Dunkle Schokolade mit 60 % Kakaoanteil verschmilzt mit Zitronen. Ein fulminantes Schokoerlebnis mit leichter Süße, klarem Schokocharakter und erfrischender Zitrusbegleitung, zart schmelzend dank reiner Kakaobutter. Bean-to-Bar hergestellt mit Edelkakao und Zitronen. Die neue Schokoladen-Extraklasse – schokoladig, erfrischend zitronig – ein echtes Meisterwerk!



Milkschoko + Himbeere

ART. NR. 18654

Milkschokolade 40% mit Himbeeren

Milkschokolade mit 40 % Kakaoanteil verschmilzt mit Himbeeren. Süßer Milkschokogenuss mit feinem Himbeergeschmack und leichter, erfrischender Fruchtsäure. Zart schmelzend dank reiner Kakaobutter. Bean-to-Bar hergestellt mit Edelkakao und Himbeeren von „Faire Beere“. Die neue Schokoladen-Extraklasse – himmlisch beerige Milkschokolade – eine süße Sensation!

Classic

Schokolade

70-g-Tafel
Verkaufseinheit: 10 Stück
In 5 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



Schokoladenklassiker im großen Format

Pur, in den klassischen Sorten: weiße Schokolade, Milkschokolade und dunkle Schokolade. Dazu die Haselnuss- und Mandelklassiker. Das Geheimnis der Classics liegt in der Auswahl guter Zutaten und in der Verarbeitung in Zotters Bean-to-Bar Schokofabrik. Natürlich sind die Classics auch komplett bio + fair. So tut man der Umwelt, den Bauern und sich selbst etwas Gutes.

Mit einer umweltfreundlichen Verpackung aus Karton und Bio-Folie. Die Zellulosefolie besteht aus nachwachsenden Rohstoffen, ist biologisch abbaubar und sogar kompostierbar gemäß EN 13432.



ART. NR. 18558

Dunkle Schokolade

Eine klassische dunkle Herren- und Damenschokolade mit allerfeinsten Zutaten wie 70% Bio-Edelkakao, Rohrohrzuckersüße und ganz viel edler Kakaobutter. In der Bean-to-Bar-Schokofabrik verwandelt Zotter diese Zutaten in eine angenehme, dunkle Schokolade, die komplett bio und fair ist.

● vegan



ART. NR. 18565

Haselnuss Kuss

Eine Milkschokolade geküsst von zartem Haselnussnougat, das frisch aus gerösteten Haselnüssen gezaubert wird. Verfeinert mit echter Bourbonvanille aus Madagaskar, die von Hand bestäubt wird und nach Safran das teuerste Gewürze der Welt ist.



ART. NR. 18567

Mandel-Krokant

Eine nussige Tafel, gemixt aus Mandelnougat und weißer Schokolade, ohne Zuckerhammer, dafür mit viel Bio-Bergmilch aus Tirol. Dazu knuspriger Mandelkrokant und eine kleine Prise Zimt.



ART. NR. 18557

Milchschokolade

Eine klassische Milkschokolade mit superguten Zutaten. 40% Bio-Edelkakao, Bio-Milch von den Tiroler Bio-Bergbauern rund um den Wilden Kaiser, Rohrohrzucker und echte Bourbonvanille aus Madagaskar. Komplett bio und fair in Zotters Bean-to-Bar-Schokofabrik gefertigt.



ART. NR. 18556

Weiße Schokolade

Eine klassisch weiße Schokolade für Kinder, Teens und alle, die süße Schokolade lieben. Zartschmelzende Kakaobutter, Rohrohrzuckersüße und echte Bourbonvanille aus Madagaskar, wo nicht nur verrückte Tiere leben. Komplett bio und fair in Zotters Bean-to-Bar-Schokofabrik gefertigt.

Nougatriegel

Der Kassenschlager • 25 Stück im Thekendisplay

25-g-Nougatriegel
Verkaufseinheit: 25 Stück
In 3 Sorten erhältlich
MHD: mind. 4 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



Endlich gibt es den Nougatriegel von Zotter. Selbst gemachter, softer Nougat mit feinen Nussstückchen, überzogen mit Schokolade. Ein toller Snack für unterwegs, perfekt portioniert als kleine Nascherei für kleine und große Nussfans. Mit einer tierisch süßen Grafik und Nut-to-Bar, also von der Nuss bis zum Riegel bei Zotter hergestellt: mit besten Nüssen, hohem Nussanteil, Tiroler Bio-Bergbauernmilch, wertvollem Rohrohrzucker und reiner Kakaobutter, natürlich wie immer palmölfrei.

Der Umwelt zuliebe verpackt in Papier mit Bio-Plastikbeschichtung.

Nougatriegel liefern wir inklusive Thekendisplay.
Box öffnen, aufstellen – fertig!
25 Riegel in einer Box!

Maße des Thekendisplays (geöffnet):
B x H x T: 13,5 x 9 x 19,5 cm





Cashew Nougatriegel

Cashewnougat in weißer Schokolade

ART. NR. 28010

Ein süßer Nougatriegel für kleine und große Naschvögel, die auf selbst gemachten Cashewnougat mit vielen kleinen knackigen Cashewstückchen fliegen. Überzogen mit weißer Schokolade. Natürlich mit fair gehandelten Bio-Cashews. Ein toller Snack für Nussfans. Einfach Mmmh! Nut-to-Bar, von der Nuss bis zum Riegel, bei Zotter hergestellt: mit besten Nüssen, hohem Nussanteil, Tiroler Bio-Bergbauernmilch, wertvollem Rohrohrzucker und reiner Kakaobutter, natürlich wie immer palmölfrei. Der Umwelt zuliebe verpackt in Papier mit Bio-Plastikbeschichtung.



Haselnuss Nougatriegel

Haselnussnougat in dunkler Milkschokolade 50%

ART. NR. 28008

Für kleine und große Naschhörnchen haben wir aus vielen Nüssen ein feines Haselnussnougat gezaubert und darin noch jede Menge Haselnussstückchen versteckt. Fein schmelzend & knackig, überzogen mit Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil. Natürlich mit fair gehandelten Bio-Haselnüssen.

Nut-to-Bar, von der Nuss bis zum Riegel, bei Zotter hergestellt: mit besten Nüssen, hohem Nussanteil, Tiroler Bio-Bergbauernmilch, wertvollem Rohrohrzucker und reiner Kakaobutter, natürlich wie immer palmölfrei. Der Umwelt zuliebe verpackt in Papier mit Bio-Plastikbeschichtung.



Mandel Nougatriegel

Mandelnougat in Milkschokolade 40%

ART. NR. 28009

Schmelzender softer Mandelnougat mit kleinen, knackigen Mandelteilchen in Milkschokolade mit 40 % Kakaoanteil ist ganz flott weggehampstert, wenn man nicht aufpasst. Natürlich mit mediterranen Bio-Mandeln. Der süße Nougatsnack für Klein und Groß.

Nut-to-Bar, von der Nuss bis zum Riegel, bei Zotter hergestellt: mit besten Nüssen, hohem Nussanteil, Tiroler Bio-Bergbauernmilch, wertvollem Rohrohrzucker und reiner Kakaobutter, natürlich wie immer palmölfrei. Der Umwelt zuliebe verpackt in Papier mit Bio-Plastikbeschichtung.

Nutting Hill

25-g-Nougatriegel

Verkaufseinheit: 25 Stück

1 Sorte erhältlich

MHD: mind. 4 Monate ab Lieferung

BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



Der Nougatriegel mit ganzen Nüssen

Ganze Haselnüsse auf selbst gemachtem Mandelnougat, mit einer Prise Salz gelingt das Zauberunststück, dass der Nougat insgesamt nicht so süß wirkt. Für den Energieschub sorgen das koffeinhaltige Guarana im Mandelnougat und der Überzug aus hausgemachter Kaffeekuvertüre. Realisiert mit fair gehandeltem Bio-Kaffee aus der eigenen Kaffeerösterei. Die Silhouette der Nussberge in Schokolade inspirierte uns zu dem Namen »Nutting Hill«, der Nougatsnack mit knackigen Nussgipfeln.



ART. NR. 28002

25 Riegel in einer Box!

Maße des Thekendisplays (geöffnet):

B x H x T: 13,5 x 9 x 19,5 cm

Nutting Hill liefern wir inklusive Thekendisplay.

Box öffnen, aufstellen – fertig!





Nougat – Nut-to-Bar

von der Nuss bis zur Tafel in der Schokofabrik hergestellt



balleros

in Schokolade gerollte Genuss-Stücke



100-g-Packung
Verkaufseinheit: 6 Pkg.
In 15 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR

Getrocknete Früchte und geröstete Nussstücke gerollt in Schokolade, Nougat oder bunter Fruchtkuvertüre. Am besten zuerst am Gaumen schmelzen lassen und dann langsam genießen. Dabei entpuppt sich das ballero-Stückchen als Geschmackskunststück. Erleben Sie den Wechsel von schmelzender Schokohülle und knackigem Inhalt. Sortenrein oder als abwechslungsreiche Knabbermischungen mit unterschiedlichen Sorten erhältlich.

Völlig schokoliert mit glänzender Schokohülle.

Der Knabberspaß mit Stil!



Bunte Haselnüsse

ART. NR. 19086

Haselnüsse umhüllt von weißer Schokolade, verfeinert mit Zimt, Kurkuma-Erdbeerpulver und Drachenfruchtpulver.

Megagut! Fair gehandelte, geröstete, knackige Haselnüsse umhüllt von weißer Schokolade in drei bunten Geschmacksversionen: Einmal mit fabelhaftem Zimt-Geschmack, einmal mit violettem Drachenfrucht-Überzug und als dritte Variante in leuchtendem Kurkumagelb mit fruchtigen Erdbeer-Sprenkeln.

NEU



Bunte Kürbiskerne

ART. NR. 19077

Kürbiskerne umhüllt von weißer Schokolade, dunkler Milchsokolade 50%, dunkler Schokolade 70 % und Himbeerküvertüre. Kürbiskerne, die steirische Delikatesse mit vier unterschiedlichen Schokohüllen: frisch geröstete, knackige Kürbiskerne in dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, in Milchsokolade, in weißer Schoko und in pinker Himbeerküvertüre als glänzende Knabberperlen.



Cashew

ART. NR. 19004

Cashewkerne umhüllt von Cashewnougat und dunkler Milchsokolade 50%.

Die Cashew hat im Vergleich zu anderen Nüssen einen nicht sehr hohen Fettgehalt, dafür aber Superkräfte. Bei Zotter werden die Cashews frisch geröstet und mit selbst gemachtem Cashewnougat, das mit Milchsokolade gemixt wird, überzogen. Mit einer glänzenden Schokonougathülle.



Erdnüsse + Salz

ART. NR. 19076

Gesalzene Erdnüsse umhüllt von Karamellküvertüre und dunkler Schokolade 70%.

Knackige, gesalzene Erdnüsse überzogen mit Erdnussnougat und Karamellküvertüre. Durch die Kombination von Salz und Karamell entsteht ein sehr spannendes, klassisch französisches Geschmacksduo, das aufregend schmeckt. Final noch einmal mit klassischer dunkler Schokolade umhüllt. Die Geschmacks-offensive: salzig, süß und bitter.



Gebrannte Bergmandeln

ART. NR. 19087

Mandeln umhüllt von dunkler Milchsokolade 50%.

Die wilden Bio-Bergmandeln aus fairem Handel schmecken intensiv und natürlich. Umweltfreundlich getrocknet mit Solarenergie, sanft geröstet, karamellisiert und in Milchsokolade mit 50 % Kakaoanteil gehüllt. So treffen die Bio-Bergmandeln auf Bio-Bergmilch aus Tirol, die in der Milchsokolade steckt. Ein zart schmelzender Knabberspaß mit knackigem Finale und authentischem Mandelgeschmack.

NEU

● neue Art.Nr. wegen Rezepturänderung: Allergen



Haselnuss

ART. NR. 19009

Haselnüsse umhüllt von Haselnussnougat und dunkler Schokolade 70%.

Lang geröstete und karamellisierte Haselnüsse, in wunderbar nussigem Haselnussnougat und dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil gerollt. In glänzender Hülle. Ein Genussfest für Nussfans, das nebenbei auch noch komplett vegan ist.

● vegan



Ingwer Kokos

ART. NR. 19041

Ingwer umhüllt von Kokoskuvertüre und Kurkuma.

Kandierter Ingwer hauchdünn mit dunkler Schokolade überzogen und mit süßer weißer Kokoskuvertüre umhüllt, etwas Kurkuma sorgt für die leuchtend gelbe Farbe. Ein exotisch süß-scharfes Geschmacksfeuerwerk.

● vegan



KaffeeDatteln

ART. NR. 19015

Datteln umhüllt von Kaffeekuvertüre.

Eine geniale Nascherei für alle Barista-Kaffee-Fans und Kaffee-Liebhaber. Süße, kleine Dattelstückchen umhüllt von duftender, extrem aromatischer Kaffeekuvertüre. Die Kaffeebohnen werden im Haus geröstet, vermahlen und Bean-to-Bar in eine süße, hocharomatische Kaffeekuvertüre verwandelt. Zart schmelzender Kaffee-Genuss mit süßer Dattelfrucht, eine Top-Kombination!

● Rezeptur geändert + neues Design



KnabberMix VEGAN

ART. NR. 19085

Preiselbeeren umhüllt von Preiselbeerküvertüre, Haselnüsse umhüllt von Haselnussnougat und dunkler Schokolade 70%, Ingwer umhüllt von Kokoskuvertüre, Kürbiskerne umhüllt von dunkler Schokolade 70%.

Ein bunter, veganer Knabberspaß mit Nüssen, Beeren und Ingwer: Getrocknete Cranberrys in fruchtig-roter Preiselbeerküvertüre, kandierter Ingwer in süßer Kokoskuvertüre, karamellisierte Haselnüsse umhüllt von Haselnussnougat und dunkler Schokolade, dazu noch knackige Kürbiskerne in dunkler Schokohülle mit 70 % Kakaoanteil.

● vegan



Knusper Fruchtdchen

ART. NR. 19078

Maracujas umhüllt von Maracujakuvertüre, Erdbeeren umhüllt von Erdbeerküvertüre, Heidelbeeren umhüllt von Heidelbeerküvertüre.

Knusprig-schmelzender Fruchtmix zum Knabbern: knusprig-knisternde Erdbeeren, Maracuja und Heidelbeeren gerollt in den passenden Fruchtküvertüren, deren tolle Farben nur aus Früchten und Beeren entstehen. Zu Genussperlen geschliffen.



Krokant Pralinen

ART. NR. 19063

Mandelkrokantkugeln umhüllt von Karamellkuvertüre.
Feines Mandelkrokant umhüllt von bonbonsüßer Karamellkuvertüre, die beim Schmelzen mit einem fantastischen Karamellgeschmack überrascht und dann die knackige Mandelmania-Krokantkugel krachen lässt. Süße Genussperlen mit glänzender Hülle.



NussVariation

ART. NR. 19072

Cashewkerne in Cashewnougat und dunkler Milkschokolade 50%, Haselnüsse in Haselnussnougat und dunkler Schokolade 70%, Mandeln in dunkler Milkschokolade 50%, Macadamien in Johannisbeerkuvertüre.
Der bunte Nuss-Mix: Vier frisch geröstete Nussklassiker zum Knabbern – Cashews, Haselnüsse, Mandeln und Macadamien.



Physalis

ART. NR. 19081

Physalis umhüllt von weißer Schokolade und Zitronenkuvertüre.
Die süß-sauren Andenbeeren werden mit süßer weißer Schokolade und etwas erfrischender Zitronenkuvertüre umhüllt. Genießen Sie echte Powerbeeren als fruchtig-erfrischendes Knabbervergnügen mit aufregendem Schmelz.



Pistazien

ART. NR. 19045

Pistazien umhüllt von Mandelnougat und dunkler Milkschokolade 50%.
Sattgrüne, frisch geröstete Pistazien umhüllt von selbst gemachtem Mandelnougat und Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil, die wunderbar schmelzen. Mit glänzender Hülle. Einfach langsam die Schokohülle schmelzen lassen und die fein schmelzenden und knackigen Geschmacks Kunstwerke genießen.



Sauerkirschen

ART. NR. 19088

Sauerkirschen umhüllt von dunkler Milkschokolade und Sauerkirschkuvertüre.
Fruchtbetont und säuerlich-frisch: Sauerkirschen umhüllt von zart schmelzender Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil und final noch mit fruchtig-roter Kirschkuvertüre glänzend überzogen. Die tolle rote Farbe entsteht aus echten Sauerkirschen.

NEU

● neue Art.Nr. wegen Rezepturänderung: Allergen

Unsere Neuheit

Süße Früchtchen in Schokolade

80-g-Packung

Verkaufseinheit: 4 Pkg.

In 4 Sorten + 1 Mischung erhältlich

MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung

BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



Früchte & Schokolade, das perfekte Paar!

Getrocknete Früchtchen in knackiger, dunkler und zarter, heller Schokohülle, die wir direkt in unserer Schokofabrik herstellen. Entdecken Sie superweiche Datteln, knackige Feigen, sonnenverwöhnte Marillen und Pflaumen. Natürlich alles bio & fair und ungeschwefelt, damit die Früchtchen ihre Powerkräfte zeigen können. Ein Naschvergnügen in Top-Qualität! Schokofrüchte – das Revival eines Klassikers!

Produktfoto
auf der
Verpackung

Jetzt sortenrein oder als »Sunny Mix« mit 4 Sorten erhältlich.



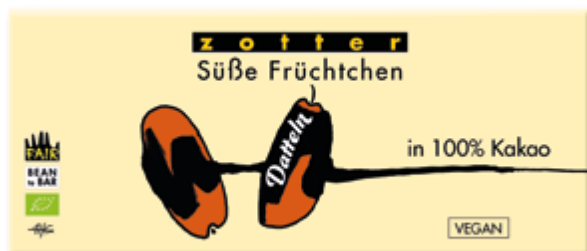
Sunny Mix

Feigen / Marillen / Pflaumen / Datteln

ART. NR. 19357

4 verschiedene Früchte in 4 unterschiedlichen, zart schmelzenden Schokoüberzügen: superweiche Bio-Datteln überzogen mit reiner Kuvertüre mit 100 % Kakaoanteil, ohne Zuckerzugabe. Getrocknete Bio-Feigen umhüllt von erstklassiger Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil. Getrocknete Bio-Marillen in einem weißen Schokomantel und getrocknete Bio-Pflaumen umhüllt von einer knackigen dunklen Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Natürlich sind alle Früchte ungeschwefelt, damit ihre wertvollen Inhaltsstoffe erhalten bleiben. Eine bunte Mischung aus sonnenverwöhnten Früchten in zart schmelzender Schokolade.

NEU



Datteln in 100% Kakao

ART. NR. 19355

Superweiche, ungeschwefelte Bio-Datteln überzogen mit reiner Kuvertüre mit 100 % Kakaoanteil, ohne Zuckerzugabe. Die perfekte Schokohölle für die Mazafati-Datteln, die von Natur aus süß sind. Durch das Zusammenspiel mit den süßen Datteln wirkt die 100 % Kuvertüre überhaupt nicht bitter. Die knackige, selbst gemachte Schokohölle ist reine Kakaopower, voller wertvoller Inhaltsstoffe. Die pure Kraft der Natur, angenehm süß mit weicher Dattelfrucht und zudem völlig vegan!

NEU

● vegan ● zuckeralternativ



Feigen in dunkler Milkschokolade

ART. NR. 19356

Getrocknete Bio-Feigen umhüllt von erstklassiger Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil. Ungeschwefelte Feigen mit wertvollen Inhaltsstoffen und den charakteristisch knisternden Feigenkernen in selbst gemachter Milkschokolade aus besten Kakaobohnen, reiner Kakaobutter, Vollmilch von Tiroler Bio-Bergbauern und natürlichem Rohrohrzucker. Eine Milkschokolade, die mit 50 % Kakaoanteil nicht so süß ist und echten Kakao-Charakter besitzt. Fruchtig-knackig & schokoladig-schmelzend.

NEU



Marillen in weißer Schokolade

ART. NR. 19353

Getrocknete, nicht geschwefelte Bio-Marillen in einem weißen Schokomantel. Ungeschwefelte Marillen sehen dunkler aus, macht nichts, dafür sind sie viel bekömmlicher und stecken ohnehin in einer süßen Schokohölle. Die selbst gemachte, weiße Schokolade besitzt einen schönen Karamellakzent und wird aus reiner Kakaobutter, natürlichem Rohrohrzucker, Vollmilch von Tiroler Bio-Bergbauern, echter Vanille und einem Hauch Zimt hergestellt. Außen süß & zart schmelzend, innen fruchtig-marillig.

NEU



Pflaumen in dunkler Schokolade

ART. NR. 19354

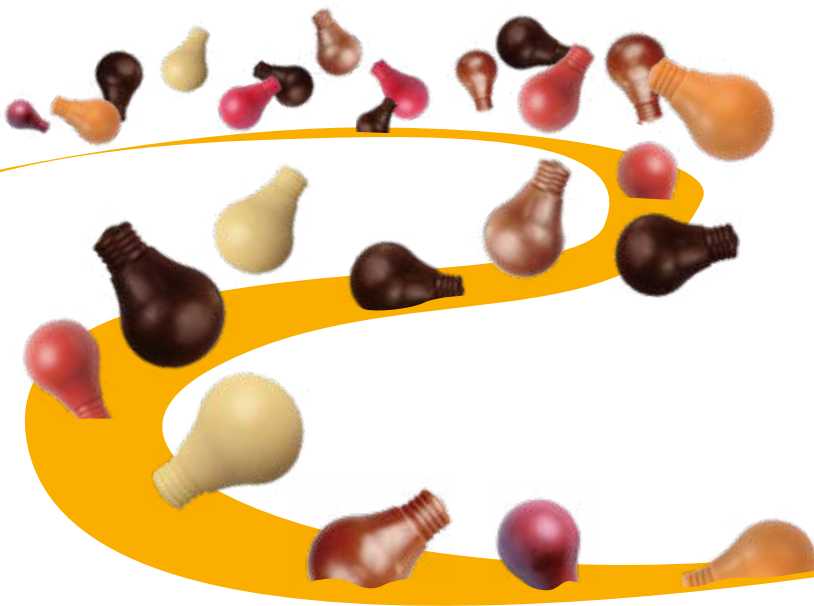
Getrocknete Bio-Pflaumen umhüllt von einer dunklen Schokolade mit 70 % Kakaoanteil. Fein duftende, weiche Pflaumen in dunkler Hölle – ein Klassiker. Perfekt ausbalancierte Süße zwischen Frucht und Schokohölle. Mit selbst gemachter dunkler Schokolade aus Premium-Kakao, reiner Kakaobutter und natürlichem Rohrohrzucker. Edel, fruchtig, klassisch.

NEU

● vegan

Edel-Kuvertüre GLÜHbirnchen + Riegel

130-g-Packung Glühbirnchen in 21 Sorten erhältlich
130-g-Riegel in 6 Sorten erhältlich
Verkaufseinheit: 6 Stück
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



SCHOKO-VIELFALT ZUM BACKEN UND DESSERTS ZAUBERN

Für Torten, Kuchen, Cupcakes, Mousse, Desserts und Pralinen – Edel-Kuvertüre bringt Geschmack und Vielfalt in die Küche. Edel-Kuvertüre mit Kakao-Ranking von 100 % über Milkschoko-Kuvertüre bis hin zu weißer Kuvertüre. Bunte Frucht-Kuvertüren mit denen man ganz neue Farb- und Geschmacksakzente setzen kann, wobei der fruchtige Geschmack und die tolle Farbe ganz natürlich durch Beeren entstehen. Lassen Sie sich inspirieren!

Die Kuvertüre gibt es in Riegeln in klassischen Sorten und in Form von süßen, kleinen Schoko-Glühbirnchen, die das Dosieren und Temperieren erleichtern, in klassischen, fruchtigen und innovativen Sorten.



Glühbirnchen – Mix

ART. NR. 18453

Eine bunte Mischung mit 6 Sorten: Kleine Glühbirnchen aus weißer Schokolade, Milkschokolade mit 50 % Kakaoanteil, dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, fruchtig-roter Himbeerkuvertüre, lila Johannisbeerkuvertüre und bonbonsüßer Karamellkuvertüre. Die schönen Farben entstehen ganz natürlich nur aus Beeren. 6 Sorten in unterschiedlichen Anteilen.

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.



Glühbirnchen – Kakao 100 %

ART. NR. 18437

Reine Kakaopower ohne Zuckerzusatz: 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 Kakaopower, und Sie können sie mit Milch kombinieren oder mit Zucker, Stevia, Honig und anderem süßen.

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

● vegan ● zuckeralternativ



Glühbirnchen – Dunkle Schoko 90 %

ART. NR. 18438

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.

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

● vegan



Glühbirnchen – Dunkle Schoko 80 %

ART. NR. 18408

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

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

● vegan



Glühbirnchen Dunkle Schoko 75%, mit Erythrit

ART. NR. 18449

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.

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

● vegan ● zuckeralternativ



Glühbirnchen – Dunkle Schoko 70 %

ART. NR. 18407

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

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

● vegan



Glühbirnchen – Dunkle Schoko 70 % mit Ahornzucker

ART. NR. 18451

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.

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

● vegan ● zuckeralternativ



Glühbirnchen – Dunkle Schoko 60 %

ART. NR. 18406

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

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

● vegan



Glühbirnchen – 60 % Kakao + 40 % Hafer- drink, ohne Zuckerzugabe

ART. NR. 18461

Vegane, minimal süße Milchkuvertüre-Alternative mit sehr hohem Kakaanteil. Kräftige 60 % Kakao, 40 % Haferdrink – ohne Zuckerzugabe. Die leichte Süße zaubert der Haferdrink hinein, der von Natur aus eine erstaunliche Süßkraft besitzt.

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

● vegan ● zuckeralternativ



Glühbirnchen – Haferdrink 50 %

ART. NR. 18460

Vegane Milchkuvertüre-Alternative mit Haferdrink statt Milch. Sehr schokoladig dank 50 % Kakaanteil, dazu reine Kakaobutter, Rohrohrzucker, echte Vanille, ein Hauch Zimt und eine Spur Salz.

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

● vegan



Glühbirnchen – Milkschoko 50 %

ART. NR. 18413

Hochprozentige Milkschoko-Kuvertüre aus Edelkacao bringt vollen Kakaoschmelze und ist gleichzeitig mild im Geschmack. 50 % Kakaanteil und Bio-Bergmilch aus Tirol (Bio vom Berg) bieten Schokoladengenuss mit zartem Milchgeschmack, dazu reine Kakaobutter, Rohrohrzucker, echte Vanille und eine Spur Salz.

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

NEU

● neue Art.Nr. wegen Rezepturänderung: Allergen



Glühbirnchen – Milchschoke 50 % mit Dattelsucker

ART. NR. 18452

Eine Milchschoke-Kuvertüre mit 50 % Kakaoanteil, Bio-Bergmilch und trendigem Dattelsucker, dem neuen Shootingstar unter den Zuckeralternativen. Ein naturbelassener Zucker, der aus gemahlenden Datteln besteht und eine leichte Karamellnote besitzt.

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

● zuckeralternativ



Glühbirnchen – Milchschoke 40 %

ART. NR. 18404

Klassische Milch-Kuvertüre mit hohem Kakaoanteil von 40 % und Bio-Bergmilch aus Tirol (Bio vom Berg), verspricht kräftigen Milch- und Schokoladengeschmack, mit Rohrohrzucker gesüßt und mit echter Bourbonvanille und einer Prise Salz veredelt.

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.



Glühbirnchen – Erdbeer

ART. NR. 18021

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

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.



Glühbirnchen – Himbeer

ART. NR. 18433

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

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.



Glühbirnchen – Johannisbeer

ART. NR. 18435

Frucht-Kuvertüre aus schwarzen Johannisbeeren, deren tolle Farbe und natürlicher Geschmack allein durch Johannisbeeren entstehen, zartschmelzend dank reiner Kakaobutter.

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.



Glühbirnchen – Kaffee

ART. NR. 18027

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

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.



Glühbirnchen – Karamell

ART. NR. 18029

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.

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.



Glühbirnchen – Kokos

ART. NR. 18412

Eine vegane weiße Kuvertüre mit intensivem Kokosgeschmack. Statt Milch fließt etwas Kokosnussmilch in diese Kuvertüre und verleiht ihr einen karibisch-exotischen Geschmack, kombiniert mit reiner Kakaobutter, Rohrohrzucker und echter Bourbonvanille – mit Sonnenblumenlecithin.

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

● vegan



Glühbirnchen – Reis weiß

ART. NR. 18023

Eine geniale weiße Kuvertüre für alle, die auf Milch verzichten und klasse Schokolade lieben. Diese vegane weiße Kuvertüre basiert auf Reis. Anstelle von Milch wird Reispulver verwendet, kombiniert mit reiner Kakaobutter, Rohrohrzucker und echter Vanille – mit Sonnenblumenlecithin.

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.

● vegan



Glühbirnchen – Weiße Schoko

ART. NR. 18018

Weiße Schokolade auf hohem Niveau mit feinem Schmelz: 30 % Bio-Kakaobutter, beste Bio-Bergmilch aus Tirol (Bio vom Berg), Rohrohrzucker, Vollrohrzucker, eine Prise Bourbonvanille, ein Hauch Zimt und eine Spur Salz.

In Form von kleinen Glühbirnchen-Hälften. Perfekt zum Backen, Pralinenmachen, Temperieren von Schokolade oder einfach zum Vernaschen.



Glühbirnchen für leuchtende Schoko-Back-Ideen



Edel-Kuvertüre Riegel



ART. NR. 18010

100% Kakao – 120g

Klarheit am Gipfel: reine Kakaomasse aus 100 % Kakaobohnen – weiter nichts. Der Kakao gibt hier sein Solo. Der Urstoff zum Weiterexperimentieren: 100 % Kuvertüre können Sie nach Belieben mit Milch, veganen Drinks, Zucker und Honig kombinieren. Bean-to-Bar hergestellt aus besten fair gehandelten Bio-Kakaobohnen.

● vegan ● zuckeralternativ



ART. NR. 18007

70% Dunkle Schokolade

Dunkle Schokolade at its best: Der dunkle Klassiker mit einem Kakaocuvée aus Lateinamerika und Afrika. 70 % Kakaoanteil mit samtigem Akzent bringt Schokoladengenuss, reine Kakaobutter den feinen Schmelz und Rohrohrzucker eine feine Süße.

● vegan



ART. NR. 18006

60% Dunkle Schokolade

Eine sanfte dunkle Schokolade, die aber mit 60 % Kakaogehalt schon deutlich mehr Schokoladenaroma mitbringt als herkömmliche dunkle Kuvertüren. Bei 60 % Kakaoanteil springen die exotischen Aromen der Kakaobohnen an. Gepaart mit Rohrohrzucker und reiner Kakaobutter.

● vegan



ART. NR. 18049

50% Milkschokolade

Kräftige Milkschokolade mit überproportional hohem Kakaoanteil von 50 % bietet Schokoladengenuss mit zartem Milchgeschmack. Mit naturreiner Bergmilch von den Tiroler Bio-Bergbauern, reiner Kakaobutter, Rohrohrzucker und echter Vanille.

NEU ● neue Art.Nr. wegen Rezepturänderung: Allergen



ART. NR. 18004

40% Milkschokolade

Klassische Milkschokolade mit hohem Kakaoanteil von 40% und viel guter Bergmilch, hergestellt von den Tiroler Bio-Bergbauern, verspricht kräftigen Milch- und Schokoladengeschmack. Mit süßem Rohrohrzucker, reiner Kakaobutter und echter Vanille.



ART. NR. 18003

Weiße Schokolade

Eine weiße Schokolade auf hohem Niveau, mit wunderbarem Schmelz: Kakaobutter, viel aromatische Bergmilch aus Tirol, süßer Rohrohrzucker und eine Prise echter Bourbonvanille.

Wann muss man Schokolade temperieren?

Für Kuchenmassen, Mousse und Fondue kann man die Kuvertüre einfach schmelzen oder klein gehackt verarbeiten.

Für Tortenglasuren mischt man Kuvertüre mit Obers und Honig, damit die Glasur nicht zu hart wird. Das Rezept finden Sie online. Wenn man ganz **dünne, glänzende Schokoüberzüge** für Pralinen, Schokoblätterdekor oder zum Tunken von Keksen machen möchte, muss die **Schokolade temperiert** werden.

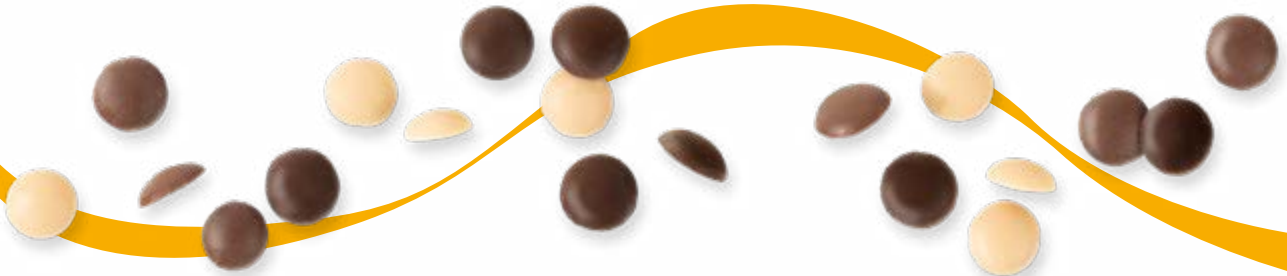
Tipps, wann und wie man temperiert, finden Sie online auf www.zotter.at



100-g-Packung
Verkaufseinheit: 4 Pkg.
In 3 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR

Choco Drops

zum Backen oder als Topping
fürs Müsli, Eis und Dessert!



Die kleinen Geschmackswunder ziehen ihre Kräfte
aus den besten Zutaten: Edelkakao, Tiroler Bergmilch,
reine Kakaobutter, Rohrohrzucker und echte Vanille.



Choco Drops – Dunkle Schoko 70%

ART. NR. 18188

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.

Perfekt zum Backen oder als Topping fürs Müsli, Eis und Dessert!

● vegan



Choco Drops – Milkschoko 50%

ART. NR. 18189

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.

Perfekt zum Backen oder als Topping fürs Müsli, Eis und Dessert!



Choco Drops – Weiße Schoko

ART. NR. 18190

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!

Choco Nougat

Zum Backen und Pralinenmachen

130-g-Riegel

Verkaufseinheit: 6 Stück

In 9 Sorten erhältlich

MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung

BIO + FAIR + NUT-to-BAR



Zart schmelzender Nougat aus frisch gerösteten Nüssen und Samen, verfeinert mit Schokolade und mit echter Vanille, Zimt oder Rosenblüten veredelt. Aus den Nougats kann man wunderbare Desserts, Torten und Kuchen zaubern oder sie im Handumdrehen in eigene Nougatpralinen verwandeln. Die Ready-made-Praline! Einfach schmelzen, formen, dekorieren – fertig! Noch nie war Pralinenmachen so einfach.

Choco Nougat gibt es in 9 verführerischen Sorten, 5 davon sind komplett vegan.



Choco Nougat Cashew

ART. NR. 18039

Zart schmelzender Nougat aus frisch gerösteten Cashewkernen, weißer Schokolade und Milkschokolade. Mit einer Prise Zimt veredelt.



Choco Nougat Erdnuss

ART. NR. 18041

Exquisiter Nougat aus frisch gerösteten Erdnüssen und Milkschokolade mit 40 % Kakaoanteil. Sehr dezent mit Bird's Eye Chili abgerundet.



Choco Nougat Hanf

ART. NR. 18037

Veganer Nougat aus frisch gerösteten Hanfsamen und etwas veganer Kuvertüre, die auf Reis basiert und satte 50 % Kakaoanteil mitbringt.

● vegan



Choco Nougat Haselnuss

ART. NR. 18002

Was für ein genialer Stoff! Fein geröstete Haselnüsse mit einem sagenhaften Schmelz der Kakaobutter, einer leichten, nur unterstützenden Rohrohrzucker-Süße und einem Hauch Vanille.

● vegan



Choco Nougat Kokosblüten

ART. NR. 18046

Ein weißer Nougat aus Kokosblütenzucker, Kokosraspeln, echter Kakaobutter und Reisdink statt Milch. Abgerundet mit Bourbonvanille. Rein pflanzlich & vegan

● vegan ● zuckeralternativ



Choco Nougat Kürbiskern

ART. NR. 18044

Grüner Nougat aus frisch gerösteten Kürbiskernen und rein pflanzlicher, weißer Reisschoko. Rein pflanzlich & vegan

● vegan



Choco Nougat Macadamia

ART. NR. 18042

Feiner Nougat aus gerösteten Macadamianüssen und weißer Schokolade. Veredelt mit etwas Kardamom, Koriander und sinnlich-duftenden Tonkabohnen.



Choco Nougat Mandel

ART. NR. 18001

Nussiger Nougat aus frisch gerösteten Mandeln. Veredelt mit reiner Kakaobutter, leichter Süße vom Rohrohr- und Vollrohrzucker, etwas aromatischer Bergmilch und echter Vanille.



Choco Nougat Walnuss

ART. NR. 18043

Exquisiter Nougat aus frisch gerösteten Walnüssen und einer rein pflanzlichen Milkschokolade, die auf Reis basiert. Mit Sternanis verfeinert. Rein pflanzlich & vegan

● vegan

Mit Choco Nougat
kann man ganz leicht eigene Pralinen machen!



Choco Nougat schmelzen, in eine Form gießen
und in kleine Pralinenstücke aufschneiden.



Mit Kakao bestäuben. Schon sind die Pralinen fertig!



Nach Lust und Laune dekorieren mit Blüten, Nüssen,
Früchten und mehr!

Die Anleitung finden Sie online auf
www.zotter.at/Pralinen-machen



Choco Lolly

20-g-Lolli
Verkaufseinheit: 10 Stück
In 8 Sorten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



Schoko-Lutscher für Kids mit supersüßen Motiven

Außen lustige Tierchen – innen süße, bunte Schoko-Lollis, die als kleine Aufmerksamkeit oder als Mitbringsel immer gut ankommen.

Choco Lollys sind die ersten Lollis, die komplett BIO und FAIR sind.



ART.NR. 23634

Choco Lolly-Ständer
finden Sie in der Rubrik Displays



ART. NR. 25405

Choco Lolly - Bananen Tiger
Heißhungriger Tiger macht Jagd auf Bananen. In dieser Schokolade stecken so viele Bananen, dass man sich echt wundern muss, dass der Choco Lolly nicht ganz krumm geworden ist. Viel Fruchtgeschmack und zarter Schmelz durch hohen Anteil an wertvoller Kakaobutter.



ART. NR. 25401

Choco Lolly - Erdbeer Hase
Da hüpf das Kinderherz. Josef Zotter hat so lange gebastelt und gezaubert, bis er den unvergleichlichen Geschmack und betörenden Duft einer frisch geernteten Erdbeere in Schokolade verwandeln konnte. Purer Fruchtgenuss in Rot.



ART. NR. 25415

Choco Lolly - Himbeer Einhorn
Ein pinker Himbeerlolly, dessen magische Farbe und traumhafter Geschmack ganz natürlich aus vielen Himbeeren entstehen. Zauberhaft beerig und einfach märchenhaft gut!



ART. NR. 25411

Choco Lolly - Karamell Bär
Ein Schoko-Lolly mit bärenstarkem Geschmack: Selbst gemachte Karamellschoko gemixt mit etwas Mandelnougat hat einen tollen Schmelz und einen irrsinnig tollen Karamellbonbongeschmack. Dazu gibt es kleine Honigcrispies, die beim Naschen süß knistern und noch mehr Fun bringen.



ART. NR. 25406

Choco Lolly - Kokos Affe
Wer hat die Kokosnuss geklaut!? Der Zotter war's. Geschickt wie ein Akrobat verwandelt Zotter Kokosnussflocken, Kokosnussmilch, wertvolle Kakaobutter und Rohrohrzucker in diesen Choco Lolly.

● vegan



ART. NR. 25402

Choco Lolly - Mandel Maus
Selbst gemacht schmeckt doch am besten: Aus süßen spanischen Mandeln macht Zotter ein Mandelnougat, das mit weißer Schokolade und Vanille gemischt, vor keiner Knabbermaus sicher ist.



ART. NR. 25404

Choco Lolly - Milch Igel
Wer hoch hinaus will, der nascht den Milch-Igel aus Milchsokolade mit besonders hohem Kakaoanteil von 35 % und viel guter Bergmilch aus den Tiroler Alpen. Mit Rohrohrzucker und Vanille verfeinert.



ART. NR. 25403

Choco Lolly - Weißer Drache
Drachenkräfte weckt die weiße Schokolade mit einem hohen Gehalt an guter Bio-Bergmilch aus Tirol, wertvoller Kakaobutter und einer süßen Portion Rohrohr- und Vollrohrzucker. Wie schon die Chinesen dachten, bringen Drachen Glück – reines Naschglück.

Endorphine

Stimmung in Pralinenform

In 2 Größen erhältlich:
Verkaufseinheit: 8 Pkg.
24-g oder 48-g-Packung
MHD: mind. 2 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



Die Pralinen-Linie von Zotter schoss im weltweiten Pralinentest von Georg Bernardini auf Anhieb an die Welt-Spitze und überzeugte mit sagenhafter Frische und elegantem, natürlichem Geschmack. Wir haben eine Hohlkörper-Produktion und stellen unsere Kugeln selbst her. Vom Hohlkörper über cremige Füllungen bis hin zu fruchtig-bunten und schokoladigen Überzügen ist alles selbst gemacht. Die handgemachten Kugeln gibt es in einer schicken Pralinenstange – ein süßes kleines Geschenk und Mitbringsel.



ART. NR. 17893

Pralinenstangerl Endorphine Edelrausch (3 Kugeln)

3 handgemachte Bio-Pralinenkugeln mit berauschenden Füllungen.

Sorten: Whisky-Endorphin, Tequila-Endorphin, Marc de Champagne-Endorphin,

● alkoholhaltig



ART. NR. 26849

Pralinenstangerl Endorphine Fruchtzauber (3 Kugeln)

3 handgemachte, alkoholfreie Bio-Pralinenkugeln mit fruchtigen und karibischen Füllungen.

Sorten: Erdbeer-Endorphin, Kokos-Endorphin, Maracuja-Endorphin



ART. NR. 26850

Pralinenstangerl Endorphine Süßgold (3 Kugeln)

3 handgemachte, alkoholfreie Bio-Pralinenkugeln in 3 Sorten in einer eleganten Pralinenstange. Süß und golden wie Honig und Karamell und mit Kürbiskernen und Kürbiskernnougat, dem steirischen Gold.

Sorten: Karamell-Endorphin, Honig-Endorphin, Kürbiskern-Endorphin



ART. NR. 17895

Pralinenstangerl Endorphine Weinkollektion (3 Kugeln)

3 handgemachte Bio-Pralinenkugeln mit 3 Weinfüllungen in einer schönen Pralinenstange.

Sorten: Roséwein-Endorphin, Weißwein-Endorphin, Rotwein-Endorphin

● alkoholhaltig



ART. NR. 17894

**Pralinenstangerl Endorphine
Edelrausch (6 Kugeln) - im Verkaufsdisplay**

6 handgemachte Bio-Pralinenkugeln mit berauschenden Füllungen.

Sorten: Cognac-Endorphin
Erdäpfelwodka-Endorphin
Rum-Endorphin
Whisky-Endorphin
Tequila-Endorphin
Marc de Champagne-Endorphin

● alkoholhaltig



ART. NR. 26851

**Pralinenstangerl Endorphine
Süße Freude (6 Kugeln) – im Verkaufsdisplay**

6 handgemachte, alkoholfreie Bio-Pralinenkugeln in 6 Sorten mit süßen und fruchtigen Füllungen.

Sorten: Erdbeer-Endorphin
Kokos-Endorphin
Maracuja-Endorphin
Karamell-Endorphin
Honig-Endorphin
Kürbiskern-Endorphin



ART. NR. 17896

**Pralinenstangerl Endorphine
Weinkollektion (6 Kugeln) – im Verkaufsdisplay**

6 handgemachte Bio-Pralinenkugeln mit 3 verschiedenen Weinfüllungen in einer schicken Pralinenstange.

Sorten: Roséwein-Endorphin
Weißwein-Endorphin
Rotwein-Endorphin

● alkoholhaltig

**Wir stellen unsere Pralinenhohlkörper selbst her,
erfinden Füllungen und überziehen jede einzelne
Kugel händisch mit Schokolade.**



Unsere Neuheit

Choc 'n' Roller

Bunte Karamell-Kugeln

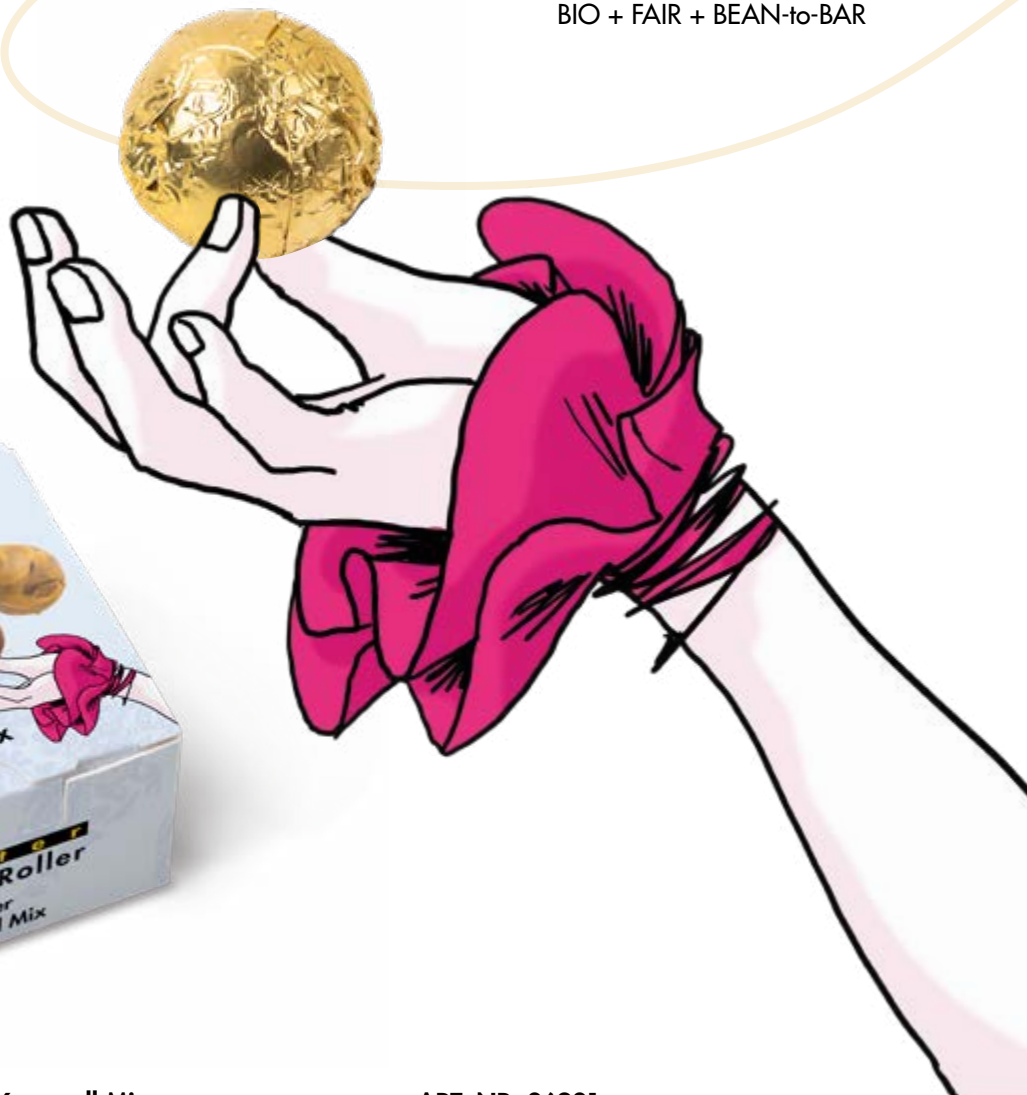
Als 1 Mischung erhältlich

Verkaufseinheit: 6 Pkg.

58-g-Packung

MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung

BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



Bunter Karamell Mix

ART. NR. 26921

Karamell wird jetzt bunt!

Große Pralinenkugeln, gefüllt mit flüssig-feinem Karamell und Nougat, in vier bunten Geschmacksrichtungen, verpackt in einer schönen Geschenkbox. Mit überraschenden, innovativen Karamellsorten wie Himbeerkaramell und Marillenkaramell.

4 Sorten:

Himbeerkaramell + Karamellnougat

Marillenkaramell + Kürbiskernnougat

Butterkaramell + Mandelnougat

Salzkaramell + Haselnussnougat

NEU



Himbeerkaramell + Karamellnougat

Rosa Kugel: In der rosaroten Folie steckt eine rosarote süße Karamellkugel, die mit fruchtig-roter Himbeerküvertüre überzogen wurde. Gefüllt mit einem tiefroten, flüssigen Himbeerkaramell auf einem Mandelkaramellnougat, der mit etwas Rosenöl verfeinert wurde. Einfach magisch, fruchtig und süß. Die tolle rote Farbe entsteht natürlich nur aus echten Himbeeren.



Marillenkaramell + Kürbiskernnougat

Grüne Kugel: In einer grünen Folie steckt eine weiße Schokokugel, die mit hellgelber Marillenküvertüre überzogen wurde. Gefüllt mit einem fruchtigen, flüssigen Marillenkaramell auf einem selbst gemachten, grünen Kürbiskernnougat. Einfach fruchtig, süß und Kürbiskernfantastisch. Die tolle grüne Farbe entsteht natürlich nur aus echten Kürbiskernen.



Butterkaramell + Mandelnougat

Bronze Kugel: In einer bronzefarbenen Folie steckt eine Milkschokokugel, die mit goldgelber Karamellküvertüre überzogen wurde. Gefüllt mit einem soften, flüssigen Butterkaramell auf einem zart schmelzendem Mandelnougat. Einfach verführerisch, schokoladig, zart schmelzend und karamellig.



Salzkaramell + Haselnussnougat

Goldene Kugel: In einer goldenen Folie steckt eine Milkschokokugel, die mit nussig-duftendem Haselnussnougat und einem Hauch dunkler Schokolade überzogen wurde. Gefüllt mit einem flüssig-feinen Salzkaramell auf zart schmelzendem Haselnussnougat. Einfach unwiderstehlich, karamellig, nussig, zart – wobei das Salz die Süße elegant ausbalanciert.



Nashido

die dünnen, cremig gefüllten Schokotafeln

10 x 8,5-g-Tafeln = 85-g-Packung

Verkaufseinheit: 6 Pkg.

In 6 Sorten + 1 Variation erhältlich

MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung

BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



Nashidos sind feine, dünne Mini-Schokotafeln mit einer cremigen Füllung. In verführerischen Sorten wie Marc de Champagne, klassisch mit Pfefferminze, fruchtig mit Johannisbeer oder Himbeer und zart schmelzend mit Haselnuss- und Karamellnougat. Das schlanke Format hat Stil und ist ein echtes Genusserebnis, weil es im Mund schnell schmilzt.

10 sortenreine Tafeln im Sackerl und eine Variation mit 6 Nashido-Sorten und 4 »drunter & drüber«-Minis aus der Frucht-Nougat-Serie.



Für Naschkatzen

ART. NR. 37587

Variation mit 10 unterschiedlich gefüllten Schokotäfelchen
6 cremig gefüllte Schokotäfelchen mit fruchtigen und beschwipsten Füllungen von Himbeer bis Marc de Champagne. Dazu gibt es 4 Frucht-Nougat-Duo-Sorten aus der »drunter & drüber«-Serie. Ein süßes Genussabenteuer für große Naschkatzen.

6 Nashido-Sorten: Himbeer, Johannisbeer, Karamellnougat, Pfefferminze, Marc de Champagne, Haselnuss

4 drunter & drüber-Sorten: Erdbeer + Cashew, Marille + Kürbiskern, Weiße Schoko + Beeren, Himbeer + Mandel

Zehn unterschiedliche Sorten; je eine kleine Tafel pro Sorte.

NEU

● alkoholhaltig



Haselnuss

ART. NR. 37501

10 Preiselbeertafeln, gefüllt mit Haselnussnougat
Beeren-Nuss-Traum: hauchdünne Preiselbeertafeln, gefüllt mit feinem, selbst gemachtem Haselnussnougat, gefertigt aus dunkel gerösteten Haselnüssen. Eingehüllt in rosarote Preiselbeerküvertüre, deren tolle Farbe und beerenstarker Geschmack allein durch Preiselbeeren entstehen. Delikat & komplett vegan!

● vegan



Himbeer

ART. NR. 37579

10 Milkschokoladen, gefüllt mit Himbeercreme
Beerengenuss: hauchdünne Milkschokoladentafeln, gefüllt mit einer fruchtig-pinken Himbeerfüllung, deren tolle Farbe und Geschmack ganz natürlich durch Beeren entstehen, mit einem Pfiff Zitrone. Eingehüllt in Milkschokolade mit 40 % Kakaoanteil.



Johannisbeer

ART. NR. 37502

10 weiße Schokoladen, gefüllt mit Johannisbeercreme
Glücksstück: hauchdünne weiße Schokoladentafeln, mit einer fruchtigen rosaroten Johannisbeerfüllung, die angenehm säuerlich schmeckt und deren Farbe ganz natürlich durch Beeren entsteht. Eingehüllt in eine weiße Schokolade.



Karamellnougat

ART. NR. 37504

10 Karamelltafeln, gefüllt mit Mascobadonougat
Das Karamell-Bonbon: hauchdünne Karamelltafeln, gefüllt mit Mandelnougat und Haselnussnougat, die mit dem besten Zucker aller Zeiten – Mascobado – verfeinert werden. Mascobado ist ein naturbelassener Vollrohrzucker, der schon von Natur aus nach Karamell schmeckt. Eingehüllt in bonbonsüße, fein duftende Karamellküvertüre.



Marc de Champagne

ART. NR. 37582

10 dunkle Schokoladen, gefüllt mit Marc-de-Champagne-Creme
Lasst die Korken fliegen: hauchdünne dunkle Schokoladen, gefüllt mit einer Schokocreme aus weißer Schokolade und rosaroter Himbeerküvertüre, die mit feinstem Champagnerdestillat von Fleury, dem ersten demeter-zertifizierten Champagnerhersteller der Welt, veredelt wird. Eingehüllt in dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil.

● alkoholhaltig ● Rezeptur geändert



Pfefferminze

ART. NR. 37500

10 dunkle Schokoladen, gefüllt mit weißer Minzcreme
Frisch & edel: hauchdünne dunkle Schokoladen, gefüllt mit einer weißen Minzcreme, die erfrischend nach Minze duftet. Ein Klassiker in dunkler Schokolade mit 70 % Kakaoanteil und Kakaocharakter. Fresh & by the way vegan!

● vegan

Crema

**Streichfeiner &
süßer Brotaufstrich**

130-g-Creme im Glas
Verkaufseinheit: 4 Stück
In 8 Sorten erhältlich
MHD: mind. 6 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



**Der Brotaufstrich von Zotter.
Edle Nougatcremen, Schokocremen, Karamellcreme, grüne
Kürbiskern-Creme, zuckeralternative Cashewcreme und die
Knuspercreme mit Krokant versüßen Ihren Tag.**

Natürlich komplett BIO + FAIR.



Crema Cashew

ART. NR. 19543

Ein nussiges, streichfeines Cashewnougat, das direkt in der Schokofabrik gefertigt wird. Frisch geröstete Cashews verwandelt in flüssiges Cashewnougat, gesüßt mit Dattelsucker, der eine feine Karamellnote besitzt, schmeckt einfach fantastisch und ist zudem zuckeralternativ. Dattelsucker ist der neue Trend-Zucker, der aus gemahlenen Datteln entsteht. Dabei ist diese Cashewnougatcreme auch noch komplett vegan. Einfach aufs Brot streichen und den Tag mit einem Nougatfrühstück beginnen!

● vegan ● zuckeralternativ



Crema Haselnuss

ART. NR. 19525

Streichfeines, nussiges Haselnussnougat, das direkt in der Schokofabrik gefertigt wird. Geschmacklich mit etwas Verjus veredelt. Verjus ist eine französische Erfindung, es ist der Saft aus grünen unreifen Trauben, der sehr zitronenfrisch schmeckt und das Haselnussnougat fresh hält. Zudem ist diese Haselnussnougatcreme vegan. Einfach aufs Brot streichen und den Tag mit einem Schokofrühstück beginnen!

● vegan



Crema Knuspernuss

ART. NR. 19547

Knusprig-süßes Haselnussnougat, das direkt in der Schokofabrik aus frisch gerösteten Haselnüssen hergestellt wird. Aufgepeppt mit ganz viel süßem Mandelkrokant, der für den tollen Knusperereffekt sorgt. Einziges Manko: Jeder liebt die Creme, daher einfach schnell aufs Brot streichen, zurücklehnen und entspannt grinsend genießen! So süß kann jeder Tag beginnen!



Crema Kürbiskern

ART. NR. 19548

Streichfeine grüne Nougatcreme aus Kürbiskernen, der steirischen Delikatesse schlechthin. Direkt in der Schokofabrik hergestellt aus Kürbiskernen, die wir zu Kürbiskernnougat und zu Kürbiskernmark verarbeiten, dazu kommt etwas Kernöl und eine Prise Salz. Eine ultimative Nougatcreme, die zudem auch noch komplett vegan ist. Für Steiermark-Fans & Veganer sowie alle, die auf innovative Naschereien stehen.

● vegan



Crema Mandel

ART. NR. 19526

Streichfeines, nussiges Mandelnougat, das direkt in der Schokofabrik gefertigt wird. Cremig veredelt mit selbstgepresstem Mandelöl und Rosenöl, die der Nougatcreme eine elegante Note verleihen. Abgerundet mit einem feinen Spritzer Zitrone. Einfach aufs Brot streichen und mit Genuss in den Tag starten!



Crema Nuss-Karamell

ART. NR. 19527

Streichfeines, nussiges Mandelnougat, das wir aus karamellisierten Mandeln zaubern. Dazu kommt noch feines Haselnussöl, um der köstlichen Creme eine weiche Konsistenz zu verleihen. Einfach aufs Brot streichen und den Tag mit einem Schokofrühstück beginnen!



Crema Nuss + Schoko

ART. NR. 19535

Die Schokonusscreme von Zotter fürs Frühstücksbrot. Ein nussiges Haselnussnougat, das 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. Verjus ist eine französische Erfindung und wird aus grünen unreifen Trauben gepresst – wirkt wie alkoholfreier Zitronenwein. Eine süße vegane Nougatcreme.

● vegan



Crema Nuss + Schoko extradark

ART. NR. 19528

Die Nougatcreme von Zotter fürs Frühstücksbrot. 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. Ultimativ nussig, schokoladig und komplett vegan!

● vegan



CHOCO FLAKES

70-g-Packung
Verkaufseinheit: 6 Pkg.
Als Sorten-Mix erhältlich
MHD: mind. 4 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



Knabber dich glücklich!

Die coolen Schokoflakes lassen es krachen!

Knackig, schokoladig und fruchtig: die Flakes-Kollektion zum Veraschen und als flottes Topping auf Joghurt, Eis, Desserts und fürs Frühstücksmüsli. Schmeckt perfekt und schaut gut aus!



Choco Flakes Mix

ART. NR. 19344

Cornflakes in dunkler Schokolade, in Karamellkuvertüre, in weißer Reiskuvertüre mit Grünteepulver und Weizenflakes in Himbeerkuvertüre

4 Sorten: süße Karamellflakes, fruchtig-rote Himbeerflakes, Grüntee flakes und dunkle Schokoflakes – die schönen Farben entstehen ganz natürlich nur aus Himbeeren und Grüntee. Knackig-schokoladiger Knabberspaß!

Kuchen im Glas

95-g-Kuchen im Glas
Verkaufseinheit: 6 Stück
In 2 Varianten erhältlich
MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung
BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



Der Bio- und Fair-Kuchen,

den man direkt aus dem Glas fertig auf den Teller zaubern kann!
Oder man löffelt ihn gleich aus dem Glas.

Der Kuchen schmeckt wie frisch gebacken und noch besser, wenn man ihn nach Anleitung kurz erwärmt.

Der Kuchen ist 1 Jahr lang haltbar – ganz ohne Konservierungsstoffe, einfach durchs Einrexen. Endlich kann man einen Kuchenvorrat im Keller anlegen und hat immer eine süße Kuchenüberraschung für Geburtstage, die Schwiegermutter, Freunde und Einladungen parat – ganz ohne Stress und mit einem Zaubereffekt. Kuchen im Glas ist eine süße Geschenkidee und eine perfekte Überraschung!

PS: Kleiner Kuchen – kleiner Haushalt: Der Kuchen ist natürlich auch ideal für Singlehaushalte.



ART. NR. 19629

Geburtstagskuchen mit Kerze

Marmorkuchen mit dunkler Schokolade

Ein kleiner Geburtstagskuchen samt Geburtstagskerze und Kerzenhalter! Zum Geburtstag haben wir einen klassischen Marmorkuchen gebacken. Veredelt mit dunkler, 60%iger Schokolade, echter Bourbonvanille und selbst gemachtem Orangenconfit. Natürlich auch mit Eiern, Zucker, Butter und Weizenmehl.



ART. NR. 19634

Marmorkuchen

Marmorkuchen mit dunkler Schokolade

Der Kuchenklassiker: Ein Marmorkuchen, halb aus hellem, halb aus dunklem Teig, veredelt mit dunkler Schokolade mit 60 % Kakaoanteil, echter Bourbonvanille und selbst gemachtem, erfrischendem Orangenconfit. Natürlich auch mit Eiern, Zucker, Butter und Weizenmehl.

Kakaonibs + Kakaobohnen

100-g-Packung

Verkaufseinheit: 6 Pkg.

In 4 Sorten erhältlich

MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung

BIO + FAIR + BEAN-to-BAR



Pure Kakaopower

Ganze geröstete Kakaobohnen und kleine knackige Kakaonibs zum Knabbern und Veraschen, wie es die Lateinamerikaner tun oder einfach als Topping und Dekor für Desserts, Kuchen und Müsli verwenden!

Choco Kakaonibs in the Mix

Knackige Kakaonibs umhüllt von dunkler Schokolade oder als bunter Mix in weißer Schokolade und pinker Himbeerkuvertüre. Choco Kakaonibs zum Naschen & Dekorieren.



ART. NR. 17381

Kakaobohnen Peru

Frisch gerösteter Spitzenkakao aus Peru mit ausgeprägtem Aroma. Ganze Bohnen, die reine Kakaopower.

Nicht vergessen, vor dem Naschen die Kakaobohnen schälen!

● vegan



ART. NR. 22237

Kakaonibs geröstet

Gerösteter Edelkakao, geschält und zerkleinert zu feinen, kleinen Kakaonibs. Pure Kakaopower, kann man sofort Vernaschen, wie es die Lateinamerikaner tun oder zum Verfeinern von Speisen, Müslis und Desserts verwenden.

● vegan



ART. NR. 19443

Dunkle Choco Kakaonibs

Kakaobohnenstücke (Nibs) umhüllt von dunkler Schokolade 70%

Frisch geröstete, knackige Kakaonibs, die energiegeladenen Kakaobohnenteilchen, eingehüllt in dunkle Schokolade mit 70 % Kakaoanteil und Charakter. Zu edlen Genussperlen geschliffen. Choco Kakaonibs kann man auch toll als Topping und Dekor für Desserts, Kuchen und Müsli verwenden!

● vegan



ART. NR. 19452

Himbeer + Weiße Choco Kakaonibs

Kakaobohnenstücke (Nibs) umhüllt von Himbeerküvertüre und weißer Schokolade

Nibs in the Mix: Frisch geröstete, knackige Kakaonibs, die reinen Kakaoenergieteilchen, umhüllt von weißer Schokolade und von rosaroter Himbeerküvertüre, deren tolle Farbe und beerenstarker Geschmack ganz natürlich nur durch Früchte entstehen. Pure Kakaopower als fruchtig-süßer Knabberspaß! Choco Kakaonibs kann man auch toll als Topping und Dekor für Desserts, Kuchen und Müsli verwenden!

Kaffee

500-g-Beutel, 1000-g-Beutel
MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung



GANZE BOHNEN
aus der Zotter-Kaffeerösterei
für alle, die milden und lang
gerösteten Kaffee mögen.

So rösten wir unseren Kaffee

In unserer hauseigenen Kaffeerösterei rösten wir in kleinen 25-kg-Batches. Die Kaffeebohnen werden länderspezifisch, sehr langsam und lang bei niedriger Temperatur geröstet, bis wir den 2. Crack hören, so entsteht ein Kaffee mit wenig Säure und viel Röstaroma. Kaffee ist reich an natürlichen Aromastoffen, durch eine schonende Langzeitröstung bei niedriger Temperatur kann der Arabica sein volles Geschmacksprofil entwickeln.

Natürlich ist unser Kaffee auch bio und fair gehandelt. Wir arbeiten intensiv mit ganz kleinen Kaffee Kooperativen in Mexiko, Kolumbien, Peru und Indien zusammen und kaufen den Kaffee direkt von den Bauern, zu fairen Preisen, damit unser Kaffeegenuss nicht auf Kosten der Bauern geht.



ART. NR. 21312

**Kaffee
Ganze Bohne**

500-g-Beutel



ART. NR. 21305

**Kaffee
Ganze Bohne**

1000-g-Beutel

Kaffee GANZE BOHNEN aus der Zotter-Kaffeerösterei – mild und lang geröstet

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.



Espresso-Glas (2 Stück)

Doppelwandiges Glas mit einer Grafik von Andreas H. Gratzke.
Maße: H: 9 cm, Ø 6,7 cm, Volumen: 0,1 l

ART. NR. 23676

Espresso-Glas (6 Stück)

Doppelwandiges Glas mit einer Grafik von Andreas H. Gratzke.
Maße: H: 9 cm, Ø 6,7 cm, Volumen: 0,1 l

ART. NR. 23536

Geschenksets

Für jeden Geschmack das passende Geschenk.
In jeder Geschenkbox finden Sie Geschmack, Qualität,
Vielfalt, Nachhaltigkeit und tolles Design –
egal ob groß oder klein, da passt alles hinein.



Auf die Feste, fertig, los!

Griffbereit: Gemischte Sets mit kleinen und großen Schokoladen zum Geburtstag und zu anderen Festen des Lebens, als süßes Dankeschön oder einfach als »Stress Stopper« sind ein stilvolles und praktisches Geschenk, das immer Freude macht.

Und es stört auch sicher niemanden, wenn er es doppelt geschenkt bekommt.

3



4



3

ART. NR. 22563

Zotter-Mix Herzlichen Glückwunsch

Geschenkset mit 9 Schokoladen:

1 handgeschöpfte »Herzlichen Glückwunsch«-Schokolade, 2 »drunter & drüber«-Minis als Frucht-Nougat-Duo, 2 gefüllte Nashido-Tafeln und 4 pure Labooko Minis.

Sorten:

Herzlichen Glückwunsch,
 Sorte: Waffelkrokant (handgeschöpft)
 Weiße Schoko + Beeren (drunter & drüber Mini)
 Himbeer + Mandel (drunter & drüber Mini)
 Pfefferminze (gefüllte Nashido)
 Haselnuss (gefüllte Nashido)
 75% Guatemala (Labooko Mini)
 Karamell (Labooko Mini)
 60% Nicaragua (Labooko Mini)
 72% Panama (Labooko Mini)

136 g • VE = 4 Pkg. • MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung

● neue Sorten + neues Design

4

ART. NR. 22564

Zotter-Mix Stress Stopper

Geschenkset mit 9 Schokoladen:

1 handgeschöpfte »Stress Stopper«-Schokolade, 2 »drunter & drüber«-Minis als Frucht-Nougat-Duo, 2 gefüllte Nashido-Tafeln und 4 pure Labooko Minis.

Sorten:

Stress Stopper,
 Sorte: Blauer Krachmohn (handgeschöpft)
 Marille + Kürbiskern (drunter & drüber Mini)
 Himbeer + Mandel (drunter & drüber Mini)
 Pfefferminze (gefüllte Nashido)
 Johannisbeer (gefüllte Nashido)
 Kaffee (Labooko Mini)
 82% Belize »Sail Shipped Cacao« (Labooko Mini)
 75% Tansania (Labooko Mini)
 40% Dominikanische Republik (Labooko Mini)

136 g • VE = 4 Pkg. • MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung

● neue Sorten

5



5

ART. NR. 22573**Zotter-Mix Wie schön, dass es Dich gibt!**

Geschenkset mit 9 veganen Schokoladen:

1 handgeschöpfte »Wie schön, dass es Dich gibt!«-Schokolade,
2 gefüllte Nashido-Tafeln und 6 pure Labooko Minis.

Sorten:

Wie schön, dass es Dich gibt!,

Sorte: Zitrone & Mandel (handgeschöpft)

Haselnuss (gefüllte Nashido)

Pfefferminze (gefüllte Nashido)

50% Haferdrink (Labooko Mini)

Himbeer-Kokos (Labooko Mini)

Preiselbeere (Labooko Mini)

Paranuss Nougat Praliné (Labooko Mini)

70% Uganda (Labooko Mini)

Kokos weiß (Labooko Mini)

135 g • VE = 4 Pkg. • MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung

NEU

● vegan

ART. NR. 22203**Trinkschokolade-Set „universell“**

Das Geschenkset mit 10 Trinkschokosorten, einem Trinkschokoglas im Zotter-Design mit doppelter Glaswand und einem handgemachten Trinkquirler. Zehn Schokodrinksorten samt perfekter Ausstattung für Schokofans.

10 Trinkschokolade-Tafeln in den Sorten: Bitter Classic, Kaffee, Mandelnougat, Nuss-Nougat, Weiße mit Vanille, 1001 Nacht, Pumpkin Spice, Mandelnougat, Nuss-Nougat und Götterdrink.

Verpackt in einem dekorativen Geschenkkarton.

Maße der Geschenkbox: B: 23 x H: 24 x T: 9 cm

220 g • VE = 4 Pkg • MHD: mind. 5 Monate ab Lieferung

**ART. NR. 22310****Buch: „Kopfstand mit frischen Fischen.“****Mein Leben – meine Überzeugungen.“ von Josef Zotter***Die Biografie des Querdenkers – erweiterte und aktualisierte Neuauflage*

Verfasst im Dialog mit den Journalisten Wolfgang Wildner und Wolfgang Schober.

Provokante und inspirierende Lektüre, 328 Seiten.





Eine Kakao-Reise um die Welt

ART. NR. 22460

Ein Geschenkset mit 26 unterschiedlichen Schokoladensorten. Tauchen Sie ein in die Welt der Schokolade und erleben Sie, wie unterschiedlich Kakao schmeckt.

Sorten:

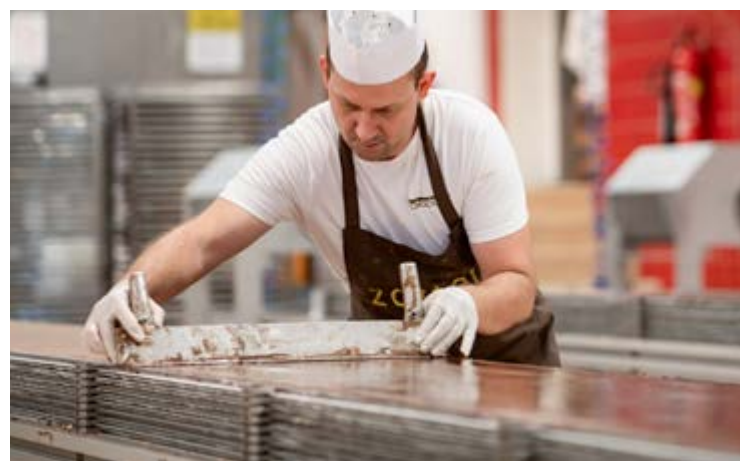
Neu: 77% Opus 5 (Labooko)
 Dunkle Schoko + Johannisbeere (The Fusion)
 ButterKaramell (handgeschöpfte Schoko-Mini)
 Himbeeren (handgeschöpfte Schoko-Mini)
 Karamell + Zitrone (handgeschöpfte Schoko-Mini)
 Schichtnougat (handgeschöpfte Schoko-Mini)
 100% Peru (Labooko Mini)
 90% Bolivien (Labooko Mini)
 75% Guatemala (Labooko Mini)
 75% Madagaskar (Labooko Mini)
 75% São Tomé (Labooko Mini)
 75% Tansania (Labooko Mini)
 72% Haiti (Labooko Mini)
 70% Peru (Labooko Mini)
 70% Uganda (Labooko Mini)
 60% Nicaragua Milchschoke (Labooko Mini)
 50% Tansania Milchschoke (Labooko Mini)
 50% Haferdrink (Labooko Mini)
 45% Peru Milchschoke (Labooko Mini)
 40% Dominikanische Republik Milchschoke (Labooko Mini)
 35% Panama Milchschoke (Labooko Mini)
 Himbeer-Kokos (Labooko Mini)
 Kaffee (Labooko Mini)
 Kokos Weiß (Labooko Mini)
 Reis Weiß (Labooko Mini)
 Weiße Schoko (Labooko Mini)

● neue Sorte

380 g • VE = 4 Pkg. • • MHD: mind. 3 Monate ab Lieferung



Vom Design bis zur fertigen Tafel –
über 230 Mitarbeiter*innen geben jeden Tag ihr Bestes,
um all die süßen Träume zu verwirklichen.



Displays & Werbeartikel



Gut präsentiert ist halb gekauft!

Displays, Schoko-Dummies, Plakate, Folder, Taschen u.v.m.

Wir bieten kostenlose Verkaufsdisplays aus Karton, Schoko-Dummys zum Dekorieren, Zotter-Papier-Sackerl und das innovative Display-System von Werkhaus an, das man ganz leicht und schraubenfrei mit Gummiringen zusammenbauen kann. Werkhaus-Displays werden aus Holz gefertigt, sind umweltfreundlich und werden komplett in Deutschland hergestellt.



Einsteigerpaket „Choco Lolly“ ART. NR. 25407

Maße:

B: 30,5 cm

H: 40,5 cm

T: 28,5 cm

Alle 8 Choco Lolly-Sorten inklusive Display.
Macht nach Adam Riese insgesamt 80 Lollis = viele glückliche Kinder

Das innovative Display-System von Werkhaus lässt sich ganz schraubenfrei mit Gummiringen zusammenbauen. Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.

1



1

ART. NR. 23639

zotter Universalständer, schwarz – freistehend

Für alle zotter-Produkte
6 höhenverstellbare Fächer
Material: Fichte, Farbe: Schwarz
Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.
Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.

Maße:

B: 32 cm
H: 167 cm
T: 37cm



2

ART. NR. 23649

Ersatzfächer für zotter Universalständer - KOSTENLOS

Für alle zotter-Produkte
Erweiterung für den zotter Universalständer (Nr. 1) und für zotter Thekenaufsteller Universal (Nr. 3)
Material: Plexiglas
Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.

Maße:

B: 32 cm
T: 14 cm



3



4



5



6



7

3 ART. NR. 23652

zotter Thekenaufsteller Universal, schwarz

Für alle Zotter-Produkte wie handgeschöpfte Schokolade, Labooko, drunter & drüber, Mitzi Blue, Quadratur des Kreises, The Fusion, Genüsse, Classic, Trinkschokolade-Packungen, balleros und mehr.

3 Fächer

Material: Holz, Farbe: schwarz

Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.

Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.

Erweiterbar: Ersatzfächer für zotter Universalständer (Art.Nr.: 23649) sind KOSTENLOS bestellbar.

Maße:

B: 32 cm

H: 57 cm

T: 32 cm

4 ART. NR. 23101

zotter Plexiglas-Ständer – 8 Sorten – Theke hoch

Für handgeschöpfte Schokoladen, Genüsse, balleros, Edel-Kuvertüre, Choco Nougat

8 Reihen, max. 80 Tafeln

Material: Plexiglas, Farbe: transparent

Stecksystem

Maße:

B: 33,5 cm

H: 42 cm

T: 20 cm

5 ART. NR. 23634

Choco Lolly-Ständer – 8 Sorten

Für Choco Lolly

Platz für 40 Lollis, 40 Steckplätze

Material: Holz, Farbe: bunt

Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.

Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.

● neues Design

Maße:

B: 30,5 cm

H: 40,5 cm

T: 28,5 cm

6 ART. NR. 23122

zotter Display Trinkschoko + handgeschöpfte Schoko-Minis, schwarz

Für Trinkschoko + handgeschöpfte Schoko-Minis

15 Fächer

Material: Holz, Farbe: schwarz

Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.

Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.

Maße:

B: 26 cm

H: 39 cm

T: 38 cm

7 ART. NR. 23106

zotter Ständer – 12 Sorten – Theke hoch, weinrot KOSTENLOS

Für Labooko, drunter & drüber, handgeschöpfte Schokoladen

6 Fächer, Platz für 12 Sorten, max. 120 Tafeln

Material: Holz, Farbe: weinrot

Schraubenfrei und einfach zusammenzubauen.

Werkhaus-Displays sind umweltfreundlich in Material und Herstellung und werden in der Werkhaus Integrationswerkstätte produziert.

Solange der Vorrat reicht!

Maße:

B: 33 cm

H: 57,5 cm

T: 21 cm



ART. NR. 23631

Verkaufsdisplay KOSTENLOS Nr. 1

Für handgeschöpfte Schokoladen,
Labooko, drunter & drüber

Platz für 10 Tafeln
Wiederbefüllbar!

Material: Papier, Farbe: schwarz

Maße:

B: 6,8 cm
H: 15 cm
T: 17 cm



ART. NR. 23683

Verkaufsdisplay KOSTENLOS Nr. 2

Für Classic oder Trinkschokolade 5er-Packung

Platz für 10 Classic-Tafeln oder
7 Trinkschokolade 5er-Packungen
Wiederbefüllbar!

Material: Papier, Farbe: schwarz

Maße:

B: 9,5 cm
H: 21 cm
T: 18 cm



ART. NR. 23682

Verkaufsdisplay KOSTENLOS Nr. 3

Für Mitzi Blue, Quadratur des Kreises,
The Fusion

Platz für 10 Tafeln
Wiederbefüllbar!

Material: Papier, Farbe: schwarz

Maße:

B: 13,5 cm
H: 16 cm
T: 18 cm



ART. NR. 23653

Trinkschokolade-Tischständer gelb

Für alle, die Trinkschokolade servieren: In-
formieren Sie Ihre Kunden mit diesem Dis-
play, welche Sorten Sie im Angebot haben!
Auswechselbare kaschierte Sortenkärtchen.

Maße:

B: 13 cm
H: 8,2 cm
T: 8,5 cm



Vorderseite

Rückseite



ART. NR. 23637

zotter Cool Bag Large

Die praktische schicke Kühltasche für den Sommer. Ohne Kühleinlagekissen

B: 49 cm

H: 29,5 cm

T: 20,5 cm

● neues Design

ART. NR. 23636

zotter Cool Bag Small

Die praktische schicke Kühltasche für den Sommer. Ohne Kühleinlagekissen

B: 45,5 cm

H: 25,5 cm

T: 9,5 cm

● neues Design



Vorderseite

Rückseite



Symbolbilder

ART. NR. 23575

zotter Papier-Sackerl klein mit Tragegriff

(1 Packung = 400 Stk.)

Bedruckt mit einem zotter-Motiv.

B: 18 cm

H: 21 cm

T: 7 cm

● neues Design & Maße geändert

ART. NR. 23576

zotter Papier-Sackerl mittel mit Tragegriff

(1 Packung = 350 Stk.)

Bedruckt mit einem zotter-Motiv.

B: 23 cm

H: 27 cm

T: 11 cm

● neues Design

ART. NR. 23657

zotter Papier-Sackerl groß mit Tragegriff

(1 Packung = 200 Stk.)

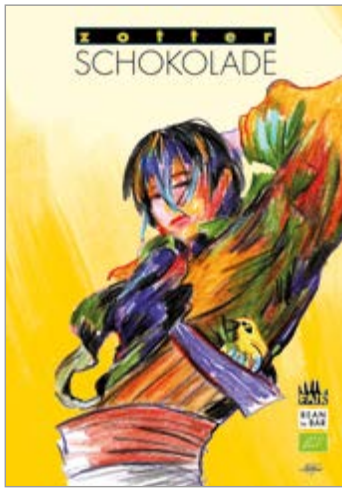
Bedruckt mit einem zotter-Motiv.

B: 32 cm

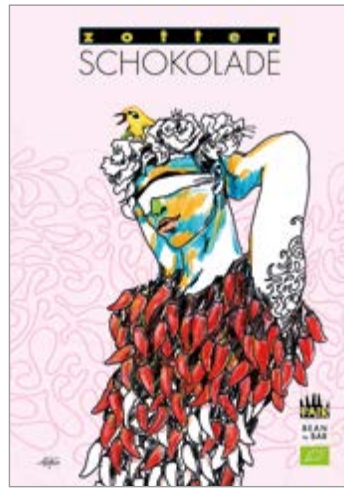
H: 40 cm

T: 12 cm

● neues Design



Motiv 1, ART. NR. 23635



Motiv 2, ART. NR. 23711

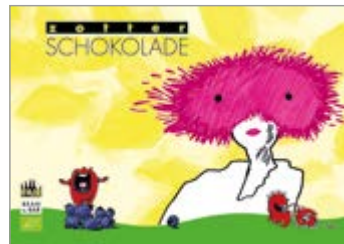
Plakat Image Hochformat Din A3

Der Hingucker:
Das Plakat im zotter-Design ist
in 2 Motiven kostenlos erhältlich!

- neue Motive



Motiv 1, ART. NR. 23713



Motiv 2, ART. NR. 23714

Plakat Image Querformat Din A4

Der Hingucker:
Das Plakat im zotter-Design ist
in 2 Motiven kostenlos erhältlich!

- neue Motive



ART. NR. 30550

Folder „Sortiment 2025/26“

Alles von Zotter: Das gesamte Sortiment
im handlichen Format. Kostenlos erhältlich!

- Aktueller Inhalt



ART. NR. 30464

Folder „Vision & Kreation“

Die Zotter-Philosophie für alle Kunden,
die mehr über Zotter erfahren möchten.
Kostenlos erhältlich!



ART. NR. 30438

Folder „Erlebniswelt“

Erlebniswelt Schokolade:
Der Ausflugstipp für Groß und Klein.
Der Folder macht Lust auf einen
Besuch im Schokoladen-Theater +
Essbaren Tiergarten
Kostenlos erhältlich!



ART. NR. 23241

Dummy Schokoladen - handgeschöpft und drunter & drüber

Ideal für die Auslage und zum Dekorieren.
Zotter-Dummys schmelzen nie. Kostenlos erhältlich!

ART. NR. 23403

Dummy Schokoladen - Labooko

Ideal für die Auslage und zum Dekorieren.
Zotter-Dummys schmelzen nie. Kostenlos erhältlich!



AUSZEICHNUNGEN

- **Bestes Bio Produkt 2025**

Auszeichnung für Labooko 50% Haferdrink, verkostet und prämiert von Leser*innen des „Schrot & Korn“-Biomagazins.

- **Primus Award 2024**

Zotter gewinnt den Wirtschaftspreis der Kleinen Zeitung in der Kategorie „Gelebte Nachhaltigkeit“.

- **EUSALP Energy Award 2024**

Zotter wird beim internationalen Jahresforum zur „Energiewende in KMU“ ausgezeichnet. EUSALP ist eine strategische Allianz der Alpenländer Österreich, Deutschland, Italien, Frankreich, Slowenien, Schweiz und Liechtenstein.

- **Brand Excellence 2024**

1. Platz für Zotter in der Kategorie „Nachhaltigste Marke“ in der Steiermark, Österreich.

- **Umweltmanagement-Preis 2023**

Zotter wird für die beste Strategie für eine nachhaltige Unternehmensentwicklung in Berlin und Wien ausgezeichnet.

- **Marktttest Schokolade 2022**

1. Platz für Zotter Schokolade in der Kategorie „Innovation“ und „Top-Marke“.

- **Bester Arbeitgeber der Steiermark 2022**

zum dritten Mal in Folge der erste Platz in der Gesamtwertung.

- **„Goldene Uhr“ von Sweets Global Network in Hamburg, 2022**

Die Auszeichnung gilt als eine der wichtigsten der Süßwarenbranche.

- **Zotter auf Platz 7 der stärksten Marken in Österreich 2021**

Die Top 10 Marken in Österreich: Österreich (selbst), Google, Österreichisches Rotes Kreuz, Wikipedia, Amazon, Hofer – und als süße Überraschung „Zotter“ auf Rang 7.

- **Nachhaltigkeitspreis AUSTRIAN SDG AWARD 2020**

in der Kategorie Unternehmen.



Weitere Auszeichnungen:
www.zotter.at/awards

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.

ONLINE BESTELLEN

Bestellen Sie schnell und bequem im Händlerportal.

Melden Sie sich gleich fürs Händlerportal an:
Einfach per E-Mail, mit Angabe Ihrer Kundennummer,
an haendlerportal@zotter.at
und wir senden Ihnen Ihre Zugangsdaten zu.

PRODUKT-STAMMDATEN

Die Produkt-Stammdaten finden Sie im Händlerportal und
auf der Datenplattform Data NatuRe, die Sie nach kostenloser,
einmaliger Registrierung abrufen können.

Zur Anmeldung auf Data NatuRe:
<https://datanature.de/de-de/datenabnehmer/>

